
Résultats

Questionnaire 979594

Nombre d'enregistrement(s) pour cette requête :	401
Nombre total d'enregistrements pour ce questionnaire :	401
Pourcentage du total :	100.00%

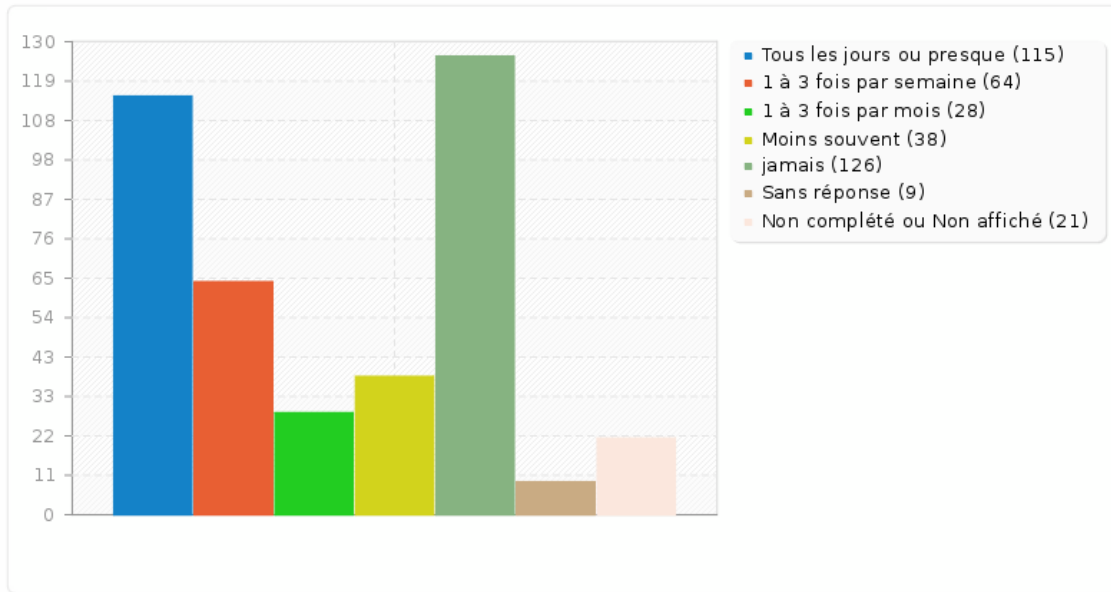
Field summary for Q1(SQ001)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Votre restaurant administratif]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Tous les jours ou presque (A1)	115	28.68%
1 à 3 fois par semaine (A2)	64	15.96%
1 à 3 fois par mois (A3)	28	6.98%
Moins souvent (A4)	38	9.48%
jamais (A5)	126	31.42%
Sans réponse	9	2.24%
Non complété ou Non affiché	21	5.24%

Field summary for Q1(SQ001)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Votre restaurant administratif]



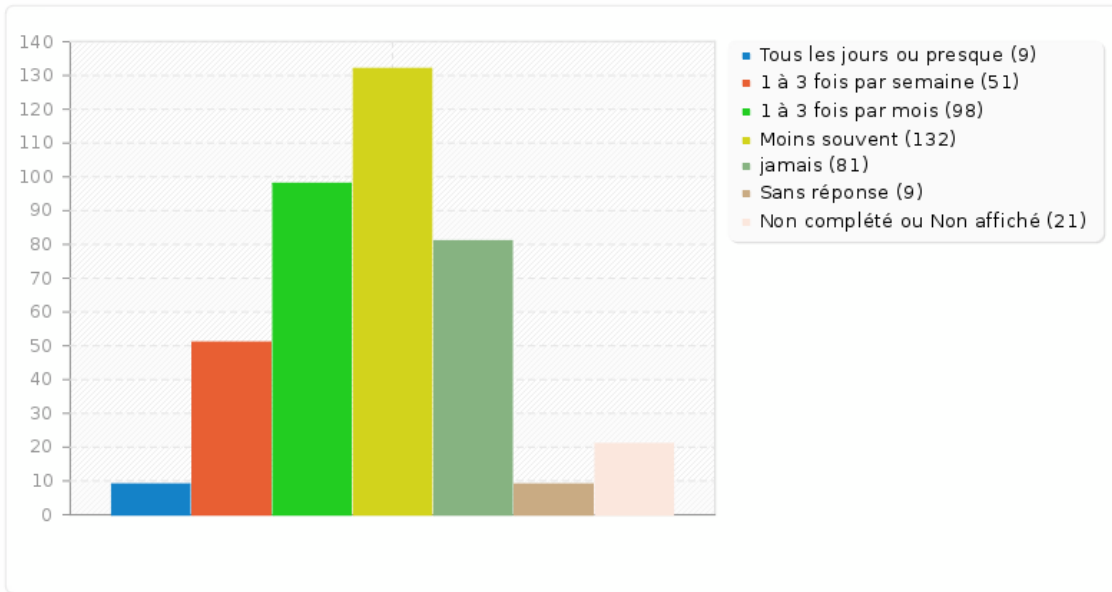
Field summary for Q1(SQ002)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Les boulangeries ou commerces du quartier]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Tous les jours ou presque (A1)	9	2.24%
1 à 3 fois par semaine (A2)	51	12.72%
1 à 3 fois par mois (A3)	98	24.44%
Moins souvent (A4)	132	32.92%
jamais (A5)	81	20.20%
Sans réponse	9	2.24%
Non complété ou Non affiché	21	5.24%

Field summary for Q1(SQ002)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Les boulangeries ou commerces du quartier]



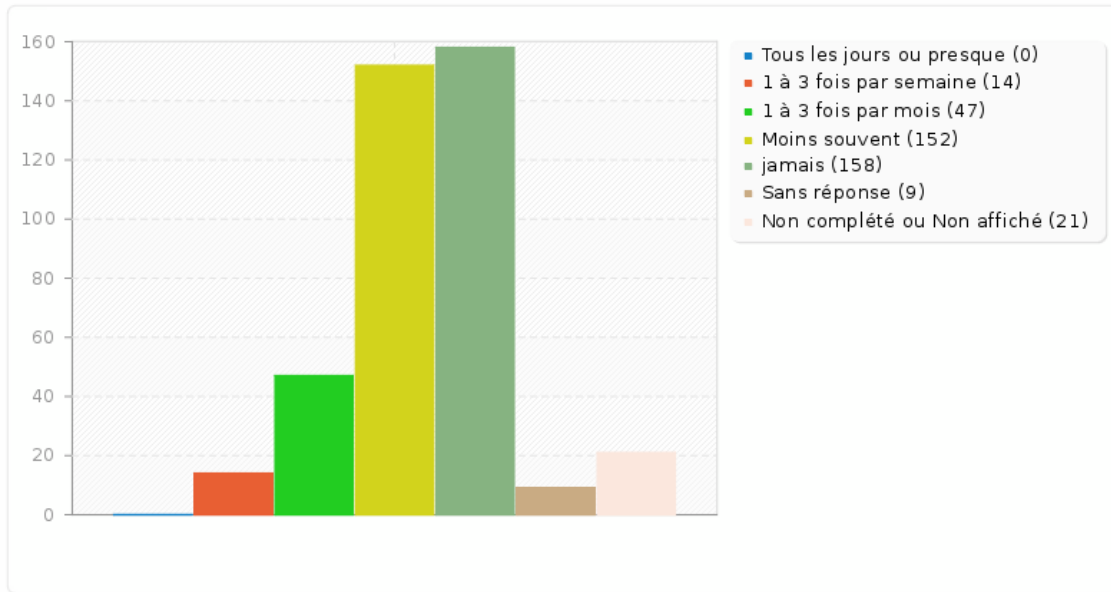
Field summary for Q1(SQ003)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Les restaurants du quartier]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Tous les jours ou presque (A1)	0	0.00%
1 à 3 fois par semaine (A2)	14	3.49%
1 à 3 fois par mois (A3)	47	11.72%
Moins souvent (A4)	152	37.91%
jamais (A5)	158	39.40%
Sans réponse	9	2.24%
Non complété ou Non affiché	21	5.24%

Field summary for Q1(SQ003)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Les restaurants du quartier]



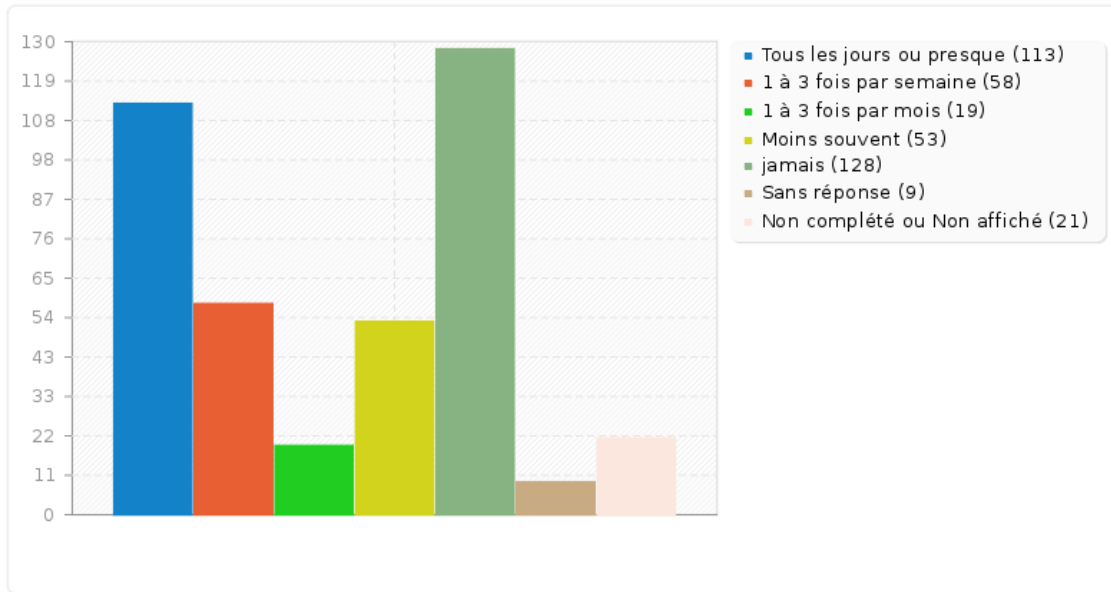
Field summary for Q1(SQ004)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Vous apportez votre repas, confectionné par vous-même]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Tous les jours ou presque (A1)	113	28.18%
1 à 3 fois par semaine (A2)	58	14.46%
1 à 3 fois par mois (A3)	19	4.74%
Moins souvent (A4)	53	13.22%
jamais (A5)	128	31.92%
Sans réponse	9	2.24%
Non complété ou Non affiché	21	5.24%

Field summary for Q1(SQ004)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Vous apportez votre repas, confectionné par vous-même]



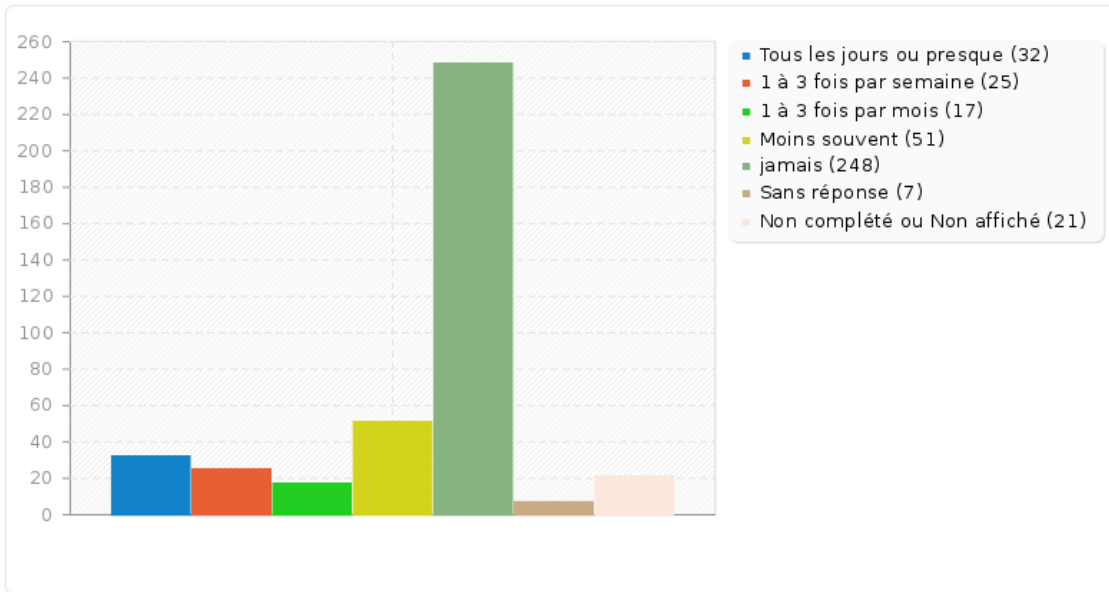
Field summary for Q1(SQ005)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Vous rentrez chez-vous pour déjeuner]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Tous les jours ou presque (A1)	32	7.98%
1 à 3 fois par semaine (A2)	25	6.23%
1 à 3 fois par mois (A3)	17	4.24%
Moins souvent (A4)	51	12.72%
jamais (A5)	248	61.85%
Sans réponse	7	1.75%
Non complété ou Non affiché	21	5.24%

Field summary for Q1(SQ005)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Vous rentrez chez-vous pour déjeuner]



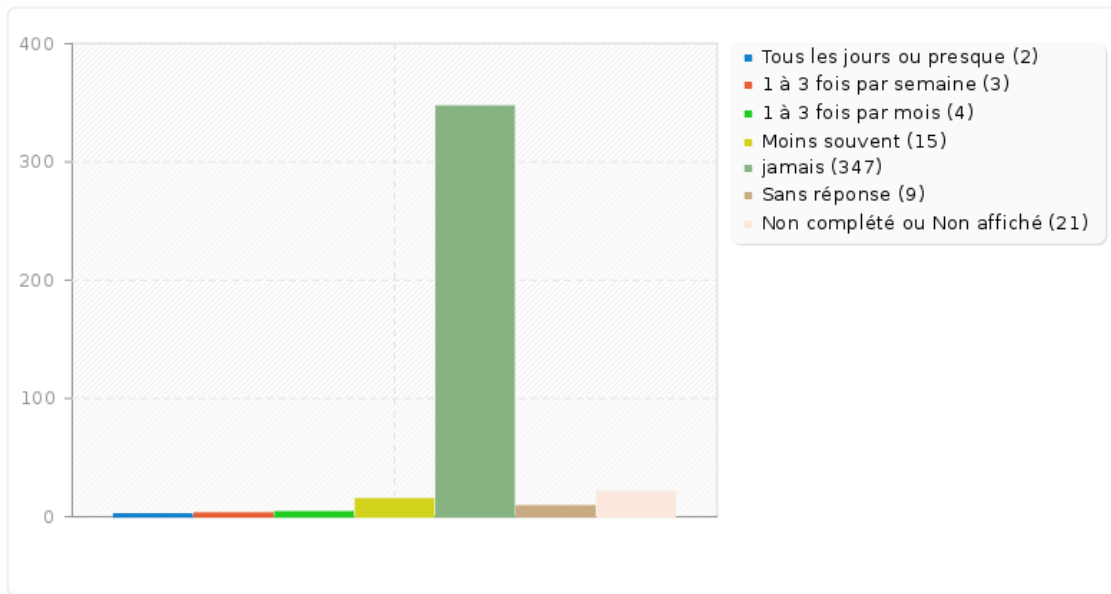
Field summary for Q1(SQ006)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Aucun (vous ne déjeunez pas)]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Tous les jours ou presque (A1)	2	0.50%
1 à 3 fois par semaine (A2)	3	0.75%
1 à 3 fois par mois (A3)	4	1.00%
Moins souvent (A4)	15	3.74%
jamais (A5)	347	86.53%
Sans réponse	9	2.24%
Non complété ou Non affiché	21	5.24%

Field summary for Q1(SQ006)

Dans le cadre de votre travail, à quelle fréquence utilisez-vous le(s) mode(s) de restauration suivants ? [Aucun (vous ne déjeunez pas)]



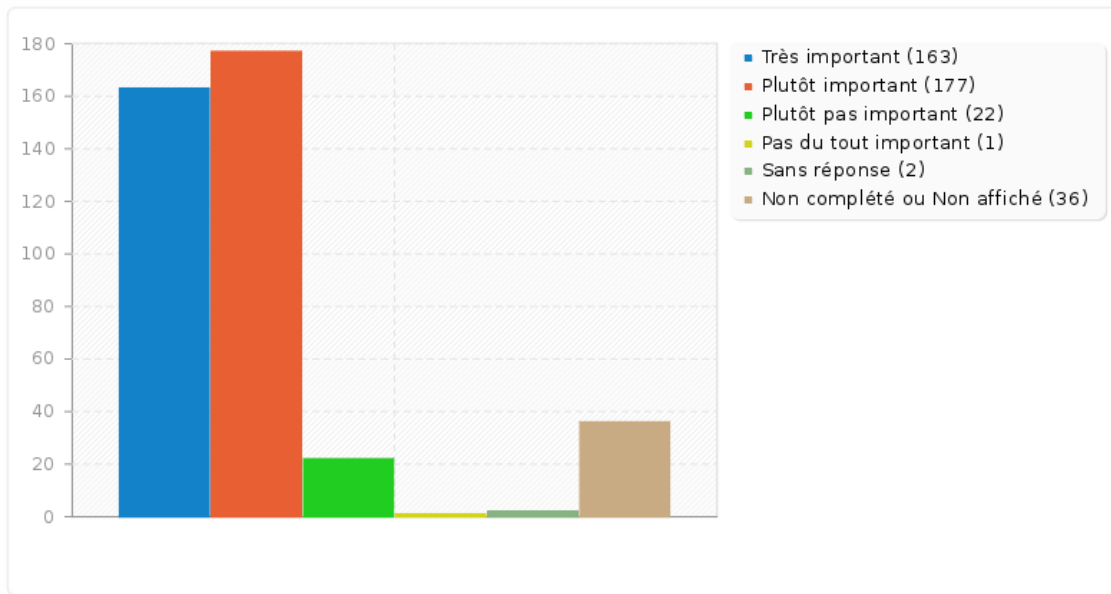
Field summary for Q2(SQ001)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [L' aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	163	40.65%
Plutôt important (A2)	177	44.14%
Plutôt pas important (A3)	22	5.49%
Pas du tout important (A4)	1	0.25%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ001)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [L' aménagement et le confort du lieu (espace, mobilier, luminosité...)]



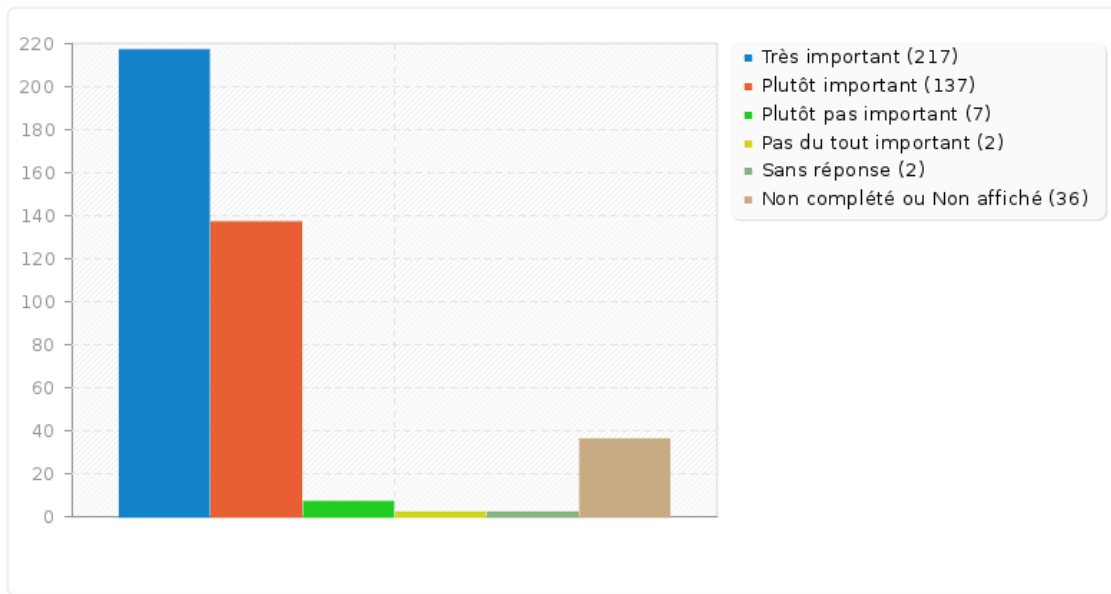
Field summary for Q2(SQ002)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La localisation, la facilité d'accès]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	217	54.11%
Plutôt important (A2)	137	34.16%
Plutôt pas important (A3)	7	1.75%
Pas du tout important (A4)	2	0.50%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ002)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La localisation, la facilité d'accès]



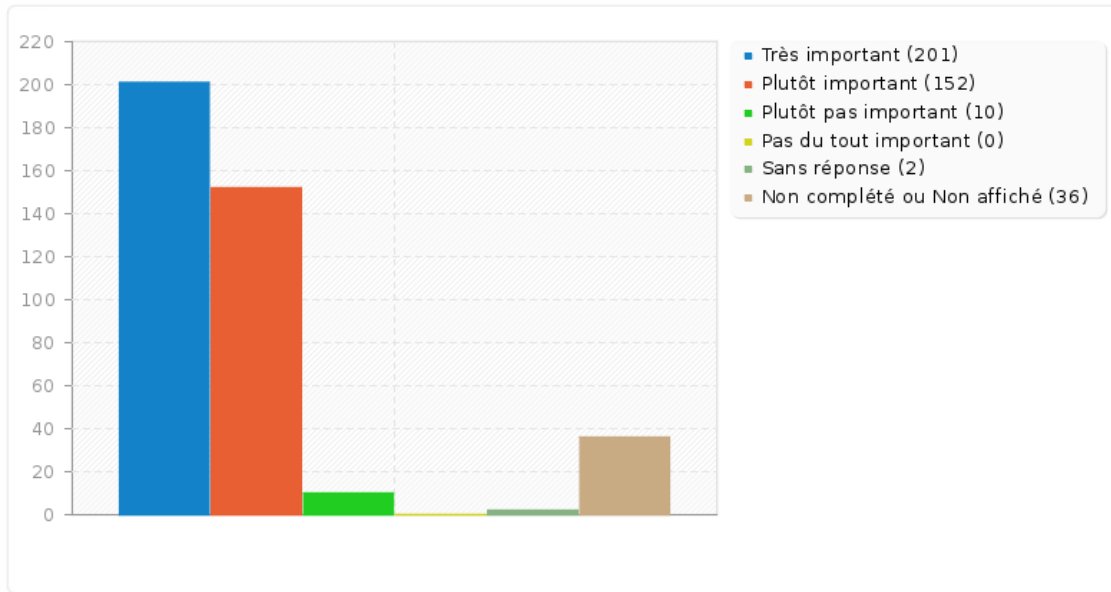
Field summary for Q2(SQ003)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La rapidité du service]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	201	50.12%
Plutôt important (A2)	152	37.91%
Plutôt pas important (A3)	10	2.49%
Pas du tout important (A4)	0	0.00%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ003)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La rapidité du service]



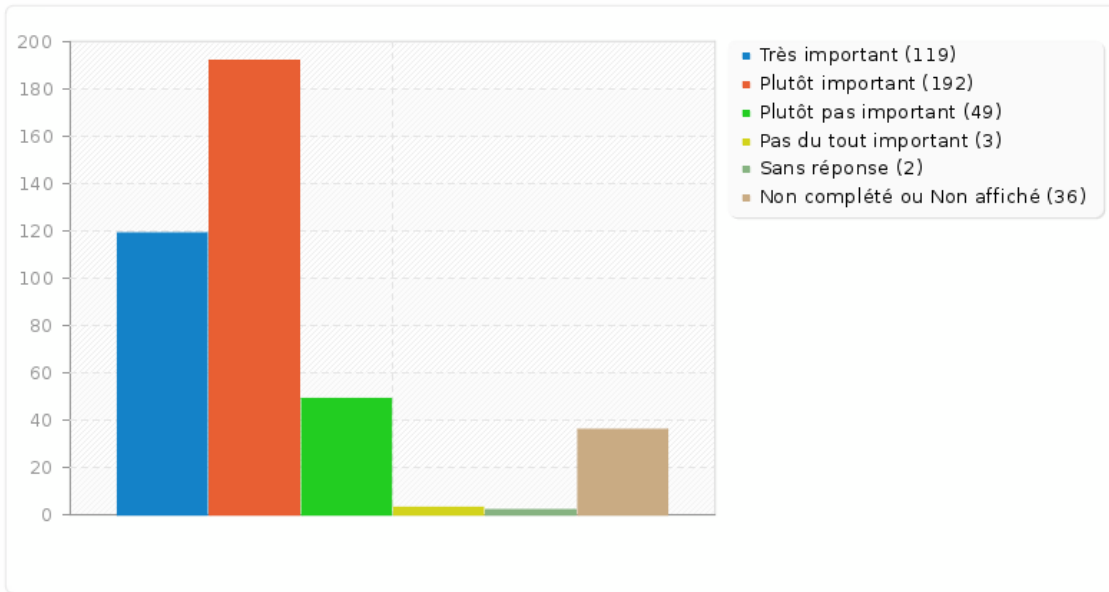
Field summary for Q2(SQ004)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La durée du repas]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	119	29.68%
Plutôt important (A2)	192	47.88%
Plutôt pas important (A3)	49	12.22%
Pas du tout important (A4)	3	0.75%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ004)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La durée du repas]



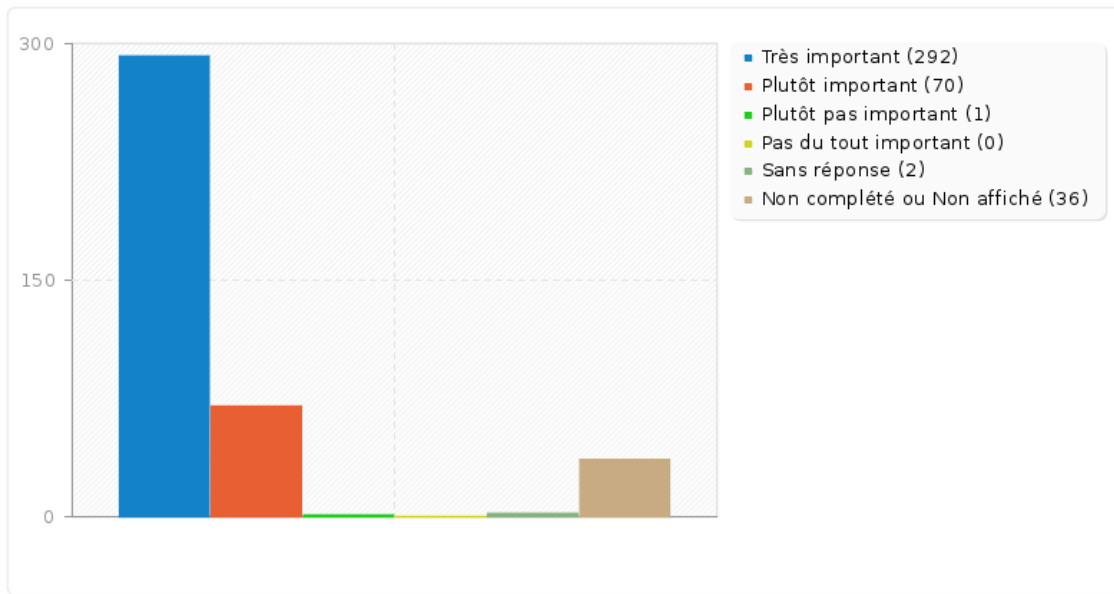
Field summary for Q2(SQ005)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La propreté du lieu]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	292	72.82%
Plutôt important (A2)	70	17.46%
Plutôt pas important (A3)	1	0.25%
Pas du tout important (A4)	0	0.00%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ005)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La propreté du lieu]



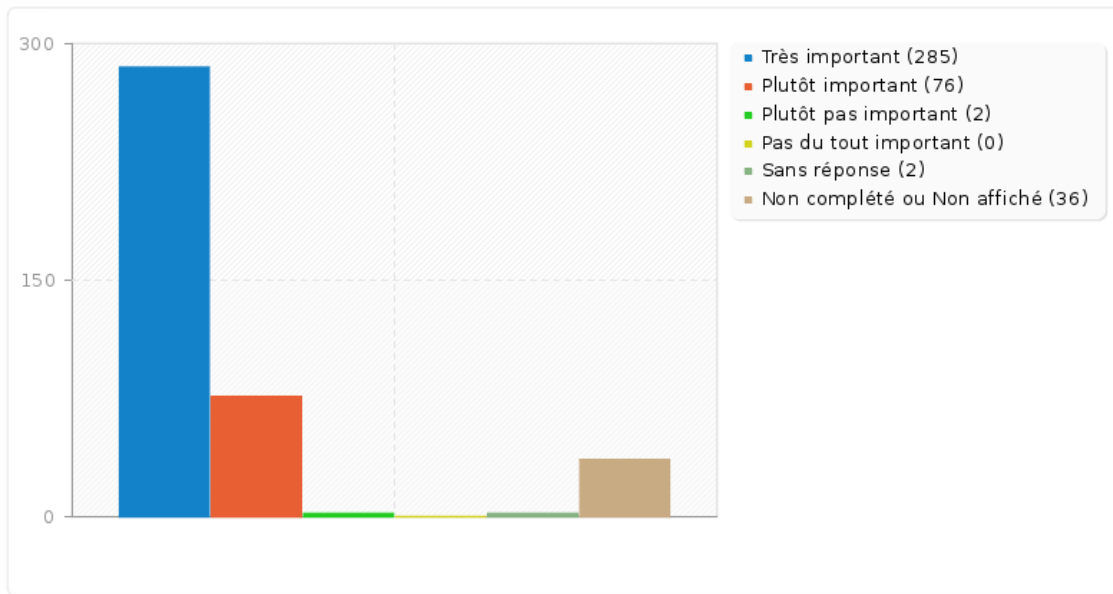
Field summary for Q2(SQ006)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La qualité des plats proposés]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	285	71.07%
Plutôt important (A2)	76	18.95%
Plutôt pas important (A3)	2	0.50%
Pas du tout important (A4)	0	0.00%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ006)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La qualité des plats proposés]



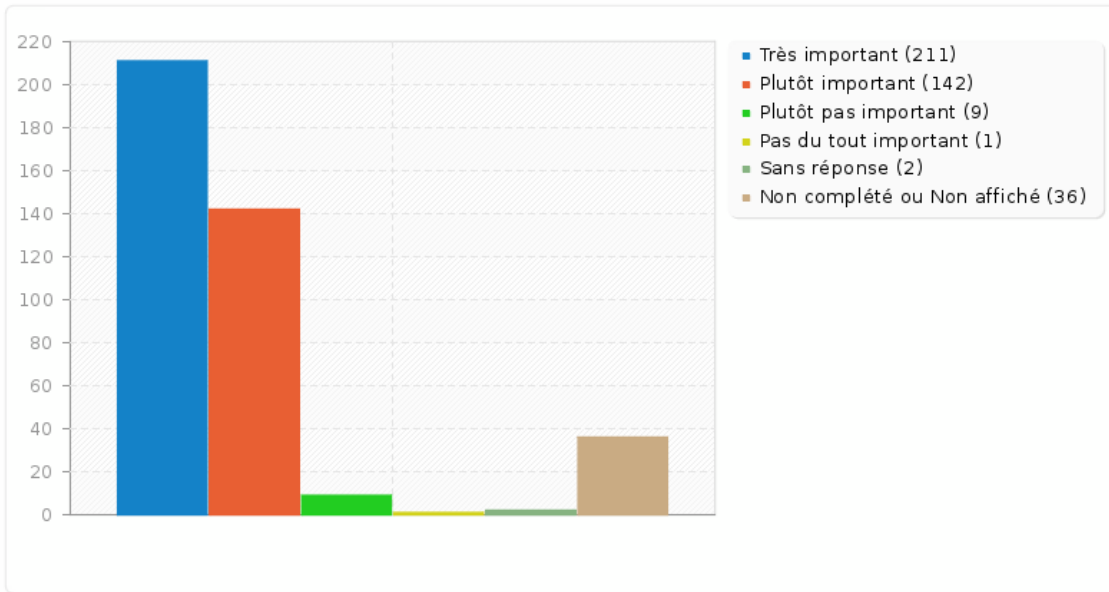
Field summary for Q2(SQ007)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [Le prix des repas]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	211	52.62%
Plutôt important (A2)	142	35.41%
Plutôt pas important (A3)	9	2.24%
Pas du tout important (A4)	1	0.25%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ007)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [Le prix des repas]



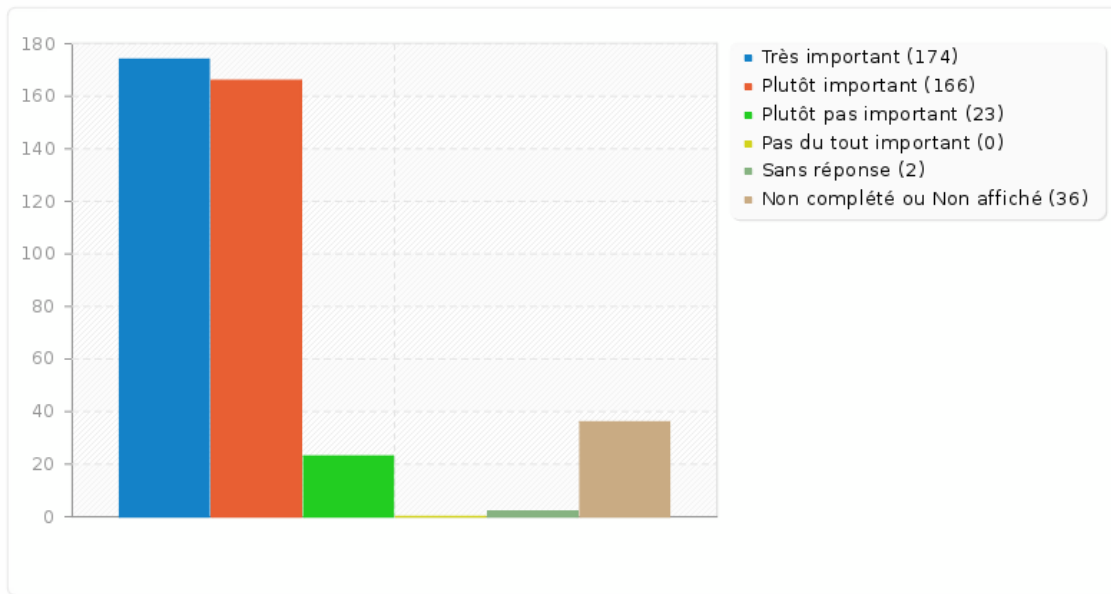
Field summary for Q2(SQ008)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La variété des plats proposés le même jour]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	174	43.39%
Plutôt important (A2)	166	41.40%
Plutôt pas important (A3)	23	5.74%
Pas du tout important (A4)	0	0.00%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ008)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [La variété des plats proposés le même jour]



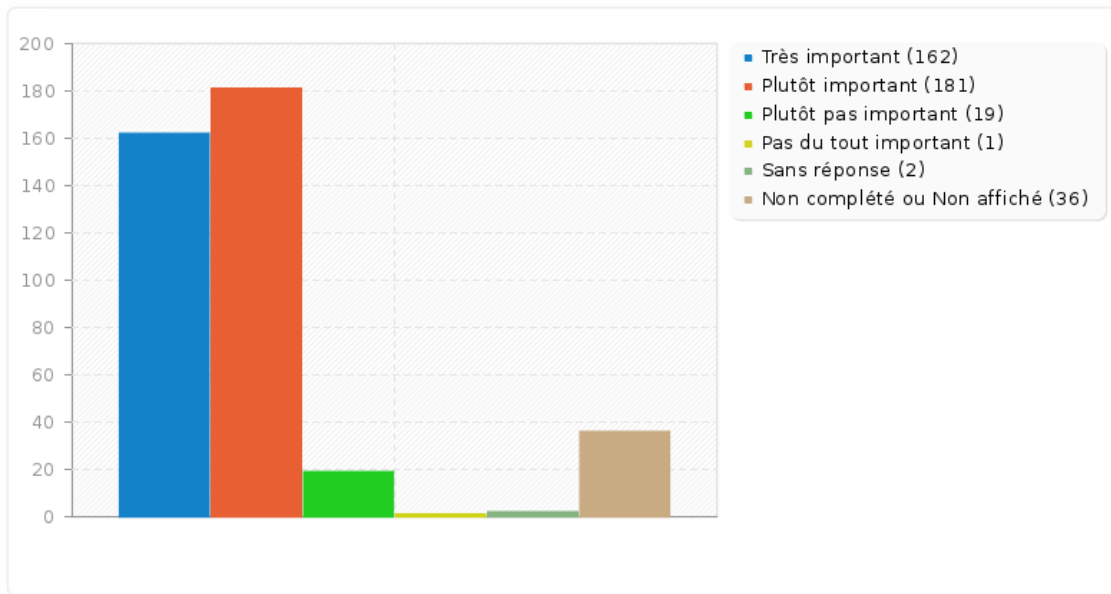
Field summary for Q2(SQ009)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [Le contact avec le personnel du restaurant]

Réponse	Décompte	Pourcentage
Très important (A1)	162	40.40%
Plutôt important (A2)	181	45.14%
Plutôt pas important (A3)	19	4.74%
Pas du tout important (A4)	1	0.25%
Sans réponse	2	0.50%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Field summary for Q2(SQ009)

Pour chacun des éléments suivants, jugez-vous qu'ils sont importants ou pas importants en ce qui concerne un restaurant administratif ? [Le contact avec le personnel du restaurant]



Field summary for Q3

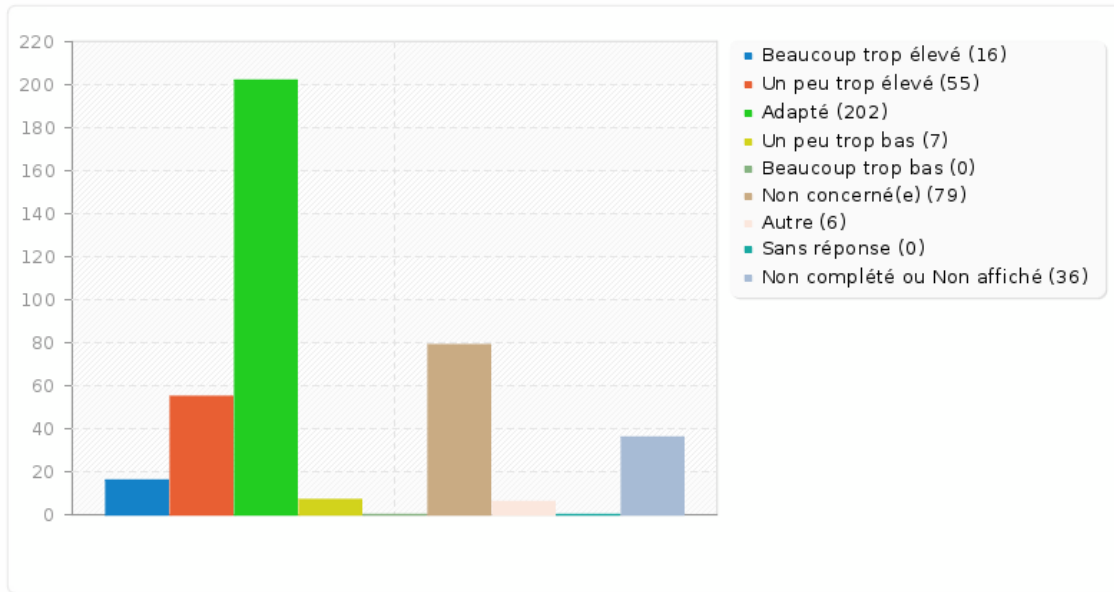
En pensant à votre niveau de revenus, le prix de votre repas vous semble-t-il ...?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Beaucoup trop élevé (A1)	16	3.99%
Un peu trop élevé (A2)	55	13.72%
Adapté (A3)	202	50.37%
Un peu trop bas (A4)	7	1.75%
Beaucoup trop bas (A5)	0	0.00%
Non concerné(e) (A6)	79	19.70%
Autre	6	1.50%
Sans réponse	0	0.00%
Non complété ou Non affiché	36	8.98%

Identifiant	Réponse
(ID)	ne sais pas (pas de référence)
58	je ne sais pas. Il faudrait faire connaître la grille tarifaire.
151	correct
223	plutôt le 2 compte-tenu que mon niveau de revenu est moindre que celui d'une autre personne avec une rémunération moindre mais vivant en couple avec une personne disposant de revenus confortables
258	AVANTAGES SUIVANT LE GRADE ET LES MISSIONS
351	n'en sait rien , n'y vais pas

Field summary for Q3

En pensant à votre niveau de revenus, le prix de votre repas vous semble-t-il ...?



Field summary for Q4

Avez-vous des remarques complémentaires concernant votre satisfaction quant à la restauration collective actuelle ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Réponse	91	22.69%
Sans réponse	266	66.33%
Non complété ou Non affiché	44	10.97%

Identifiant (ID)	Réponse
	Le problème du chauffage en hiver est pénible - il est important de régler ce problème car le moment du repas est un moment de réconfort et dans le froid... il est important de régler ce problème.
10	Merci à TOUT le personnel pour sa présence pendant la crise, et sa bonne humeur malgré des moments compliqués. Merci d'avoir été à nos côtés pour nous permettre de continuer notre activité. Et c'est pas grave si parfois il y a des ratés.
11	Développer l'offre de plats végétariens
17	J'allais tous les jours à l'Agriade auparavant, mais la qualité a beaucoup baissée. Je regrette beaucoup les légumes en libre-service.
20	Il serait souhaitable que lorsque des personnes arrivent à 11h30 que celles-ci n'aient pas à attendre dix minutes environ parce que le personnel n'a pas vérifié si le système de paiement est opérationnel (caisse principalement). Cela peut éviter une attente un peu trop longue.
30	ras
33	Lorsque je parle d'un prix trop élevé, il s'agit davantage de la subvention de l'Etat qui est faible et qui diffère d'une service à l'autre. J'ai bien conscience que pour préparer un repas de qualité, cela à un certain coût.
39	Vive Odile ;-)
47	Pendant cette période de crise cela entraine, j'ai l'impression une consommation plus importante de plastique, notamment pour couvrir les fruits. Peut être y a t'il moyen de trouver une alternative?
51	N'étant pas inscrite au RIA, je souhaiterais qu'il y ait cependant une possibilité de commande, la veille par exemple, d'un plateau pour les jours où une réunion m'empêcherait de rentrer déjeuner à mon domicile.
52	Pas de remarques particulières.
53	Le personnel est très aimable.
54	Le chauffage non adapté lorsqu'il fait froid. Ambiance réfectoire : aucune intimité, locaux non chaleureux.
69	l'accueil est agréable.
75	praticité de ce type de restauration
84	RAS
89	Très bien

	que ça continue
92	Merci pour ce grand choix de plats, et pour ceux faits maison. (et je pense même, que les personnes ayant un régime particulier peuvent manger au restaurant administratif avec toute l'amplitude des plats combinés !).
93	L'équipe de l'AGRIADE s'adapte au mieux (rapidement et efficacement), aux circonstances très particulières engendrées par la pandémie. Chapeau !
101	personnel très aimable et professionnel, c'est important et agréable
	la variété des plats proposés est satisfaisante
104	Les agents sont vraiment très agréables, très accueillants. La diversité des plats proposés est vraiment très appréciable ainsi que le choix au niveau des entrées et des desserts. Rien à redire, tout est parfait
106	Je suis très satisfait de mon RIA
110	Par le passé, j'ai déjeuné au RIA, quasiment tous les jours... L'accueil du personnel a toujours été excellent, la qualité + variété des plats + rapport qualité prix m'a toujours paru adapté + correct... La localisation du RIA est parfaite... J'ai arrêté de déjeuner au RIA, notamment en raison de la crise sanitaire, car je n'envisage pas de déjeuner en étant espacé des collègues... Bonne journée !
118	Organisation de repas à thèmes
120	La situation sanitaire rend le ressenti moins lisible. En situation normale, l'attente était trop longue en début et milieu de service et le choix trop réduit en fin. Cette situation, adossé à une qualité gustative pas toujours au rendez-vous a fait que j'ai beaucoup réduit mes visites au RIA.
123	Rapport qualité/prix très satisfaisant en ce qui me concerne. Plats variés et toujours de bons desserts. Accueil chaleureux pour les habitués. La salle pourrait être mieux aménagée afin d'être plus agréable (ilots, banquettes, séparations...). Elle manque d'isolation et d'insonorisation mais ça n'est pas rédhibitoire en ce qui me concerne.
125	pas de remarque
128	Personnel très sympathique et disponible.
129	Depuis la crise sanitaire je ne mange plus au restaurant. Avant crise, j'ai trouvé une baisse de qualité dans les repas. Je trouve que les repas étaient bien meilleur il y'a 3 ans.
131	RAS
135	ACTUELLEMENT LE CHEF CONTINUE DE SERVIR ALORS QU'AUCUNE PLACE EST DISPONIBLE EN SALLE
138	le personnel est très agréable et à l'écoute
139	restaurant trop éloigné du lieu de travail
144	en télétravail actuellement. je fréquentais le restaurant agriade il y a trois ans
148	L'équipe au service est très sympa! La qualité des plats est un peu faible.
149	Rien à rajouter mais plus de repas et dessert sans lactose, pour les

	intolérants comme moi, serait bien.
151	non
153	Le personnel est très accueillant, le prix est correct. Cependant, les plats, plus particulièrement les accompagnements (légumes, légumineuses,...) manquent souvent d'assaisonnement. Par ailleurs, au vu du contexte sanitaire actuel, je préfère apporter mes propres plats.
154	Une équipe très agréable, cela fait plaisir!
155	Un grand merci à toute l'équipe d'Agriade qui, au mépris de la crise sanitaire, continue à faire en sorte que la pause repas soit un ravissement pour les papilles et une douceur pour l'estomac.
158	Personnels très agréables.
164	La température trop froide en hiver et trop insupportable lorsqu'il fait chaud
165	Merci de faire remonter aux personnels mes remerciements pour leur gentillesse et leur professionnalise. Peut-être mettre en place des plexiglas entre les tables.
168	Je fréquente le RIA pratiquement tous les jours et je suis globalement très satisfait
170	Le restaurant administratif est trop loin du tribunal pour y aller à pied lorsque l'on veut déjeuner en une heure et impossible de s'y garer, donc nous n'y allons pas.
173	Bonne qualité des mets servis. Personnel agréable et serviable.
176	Restaurant non fréquenté car après une période d'essai, prix de revient trop onéreux.
180	NON
190	salle qui fait "cantine scolaire", froide en hiver et chaude en été, bref, pas du tout confortable. temps de passage en caisse qui pouvait être long (avant le covid).
192	les quelques expériences au RIA de Chartres étaient plutôt satisfaisantes (choix et qualité produits), mais je ne bénéficie pas d'une participation de mon employeur (statutaire) c'est pourquoi le prix du repas parait élevé si on vient régulièrement..
194	RAS
205	Je mangeais chaque jour au RIA avant la pandémie. Depuis, je mange plutôt du fait maison mais j'ai hâte que cela finisse pour retrouver une bonne ambiance avec les collègues et le personnel au RIA. De plus, mes repas fait maison ne sont pas aussi équilibrés et diversifiés qu'au RIA. J'y mange des plats que je ne prépare jamais pour différentes raisons. Quant à la question du prix, il est difficile de manger pour moins cher que nous ne le faisons actuellement. Je peux comprendre une légère augmentation des prix si la qualité des produits augmente aussi. Je ne parle pas de plats plus coûteux mais bien de qualité des produits.
209	Personnellement, je ne me restaure pas à l'Agriade à cause du prix des repas. Je ne peux pas réserver un budget de 80 euros en moyenne à cela au vu de mon salaire de fonctionnaire.

- 214 Très bonne idée la possibilité d'emporter son repas.
Accueil toujours très agréable.
- 227 le sourire des personnels est un vrai rayon de soleil le midi et je salue la créativité dans les menus notamment pour les plats végétariens. je regrette la disparition de la vente à emporter qui me ferait fréquenter bien davantage le RIA
- 229 Le prix est trop élevé pour les personnels de l'éducation nationale, il faut compter au moins 7€ pour un plat et un dessert. Pour un prix plus raisonnable, j'y mangerais beaucoup plus souvent.
- 230 Bravo à l'équipe de l'AGRIADE pour la qualité et le choix des plats (souvent très belle présentation, beaucoup de choix, à notre écoute...)
- L'équipe est très dynamique, et nous sommes toujours bien accueilli.
Encore un grand MERCI et BRAVO à eux.
- 234 Manque d'informations sur le fonctionnement, les tarifs, les horaires... un flyer pourrait être remis aux nouveaux arrivants pour les inciter à franchir la porte de l'Agriade.
- 239 La qualité des repas et du service est très satisfaisante. Le confort du restaurant laisse à désirer. L'été, c'est une étuve et l'hiver, le chauffage est régulièrement en panne. Ce n'est pas agréable. La salle n'est pas très conviviale.
- 241 Personnel convivial. Plat correct. Les légumes manquent parfois de saveur (persil, ail...).
- Bonne idée des plats végétariens. Mais quand des pizzas sont proposées pour le plat végétarien, il est dommage qu'il n'y en ai pas aussi avec de la viande.
- 247 Je suis satisfait de l'accueil du personnel.
Je suis satisfait dernièrement de la possibilité d'emporter le plateau repas au bureau.
- 249 Les plats sont bons.
Le personnel est très sympathique.
- 251 Personnel très agréable et à l'écoute notamment face à la crise sanitaire. La restauration collective est possible si tout le monde respectent les gestes barrières tout en gardant un lien social. La plage des horaires d'ouvertures de l'Agriade pendant midi permet de s'organiser pour éviter un flux important dans le restaurant. C'est rassurant que le restaurant reste ouvert
- 262 Certains produits proposé par le restaurant sont labellisés "agriculture biologique" ce qui est une très bonne chose. Il faudrait également veiller au respect de la saisonnalité des produits.
- 266 Même s'il ne s'agit pas d'un point primordial, la qualité de l'accueil du RIA est très appréciable.
- 282
- 284 Les places sont limités avec la situation sanitaire et des personnes de travaillant pas ont accès au restaurant et prennent les places de eux qui travaillent et ont une courte pause le midi.

294	je ne fréquente pas le RIA donc je n'ai pas de commentaires à ce sujet.
300	Rien à redire sauf pour le problème récurrent du chauffage pendant la période hivernale. Il m'est arrivé de déjeuner avec une température inférieure à 10 degrés dans la salle. C'est complètement inadmissible.
302	Tout d'abord désolée de venir moins souvent. Ce qui m'a freiné : l'heure de pointe ; le COVID-19 ; le nouvel aménagement (à cause du COVID-19) ; et, mais ça, c'est vraiment perso, trop de dessert à base de crème !
305	.
307	Le confort de la salle de restauration serait à améliorer. En effet certains jours d'hiver il y fait très froid et l'été il peut y faire très chaud.
310	Bravo de toujours proposer un choix de plats assez important pendant cette période COVID, très bon accueil et relationnel
312	Je serais prêt à dépenser un peu plus dans les desserts pour des produits plus élaborés et fait maison.
325	il y a toujours la qualité et de la présentation. Le personnel est très sympathique et attentif. Les mets sont bons, variés et équilibrés.
326	Il faudrait ajouter une possibilité de prendre/commander un panier repas.
328	ras
330	Amélioration de la convivialité des aménagements Bar à entrées et bar à desserts en self service
339	ce n'est pas normal que les plats végétariens soient plus chers que la viande! viande de qualité moyenne en général par rapport à un autre RI de Chartres
340	
350	Je ne vais pas au restaurant administratif car il y a toujours trop d'attente
365	La salle de restauration fait plutôt penser à une cantine qu'à un restaurant collectif. Elle n'est pas agréable chaud en été et glaciale en hiver. Un aménagement avec des tables plus conviviales séparées de cloisons serait apprécié.
367	LA RESTAURATION COLLECTIVE EST FERMÉE DONC IL FAUT SE DÉPLACER POUR RECUPERER SON REPAS
384	Le personnel est très agréable.
386	Très satisfait des prestations du RIA !
387	Très bon accueil de la part du personnel.
388	En période d'affluence, la mise en service d'une seconde caisse serait nécessaire.
395	Mes réponses sont apportées dans le cadre d'une situation normale (et non en période de pandémie).
397	Produits bio souhaités car plus gustatifs, satiété plus rapide pour des quantités moindres

- 401 Ambiance sonore très importante
on adore
- 405 C'est un très bon restaurant administratif, personnel très agréable et serviable, plats de qualité.

Field summary for Q5

Quelle serait selon vous la restauration idéale sur votre lieu de travail ? Que souhaiteriez-vous voir mis en place ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Réponse	78	19.45%
Sans réponse	279	69.58%
Non complété ou Non affiché	44	10.97%

Identifiant (ID)	Réponse
	Il serait préférable de pouvoir prendre à emporter pour pouvoir manger dans son bureau. De plus il n'y a pas assez de choix. Les plats végétariens ne sont pas mis en avant.
9	A la belle saison, au moment où on peut sortir un peu en ville à la pause midi ce serait bien d'avoir une formule sandwicherie : sandwich, boisson, dessert facile à emporter.
10	Encore plus de local, de produits frais (fruits, légumes). A mon goût, il n'y en a pas assez.
12	Peut être un petit espace "à emporter" (sandwichs, salades) pour les retours de réunions tardives.
17	Je souhaiterais la mise en place de produits à emporter (soupes, sandwichs, salades, quiches, pizza etc, ce qui me permettrait de déjeuner plutôt que de bien souvent me limiter à une viennoiserie achetée le matin), éventuellement avec des desserts faciles à emporter (smoothies, tartelettes etc...) La vente de viennoiseries dans la matinée serait également appréciable.
30	ras
31	Mise en place de vente à emporter sandwich, pizza, salades, glaces
33	J'ai testé les chèques déjeuners dans d'autres établissements publics et pour moi, il s'agit de la solution la plus adaptée car cela permet de changer de source d'approvisionnement quand on le souhaite et fait fonctionner le commerce de proximité.
40	Quitte à augmenter de manière raisonnable les prix, augmenter encore un peu la part d'alimentation issue de productions locales et respectueuses de l'environnement. Par ailleurs pour continuer dans cette démarche, et une fois la crise sanitaire passée, des petites conférences sur la fin de la pause déjeuné pourraient être organisée par des producteurs partenaires du RIA pour promouvoir leur travail et ses adaptations pour répondre aux attentes sociétales et aux enjeux environnementaux.
47	quelques tables supplémentaires en extérieur seraient le bienvenue, avec (bientôt) le retour du soleil la possibilité de commander un sandwich ou une salade à emporter, peut être que cela existe déjà mais je n'ai pas eu l'occasion de me renseigner

50	Possibilité de plats à emporter/sandwicherie pour les jours où on ne peut pas forcément manger sur place
51	un service de restauration proche, avec possibilité de commande
53	Plus de plats diversifiés et plus de thématiques.
54	Différentes zones de self en fonction des besoins ou envies.
56	PLATS A EMPORTER
62	la possibilité d'avoir des tickets restaurants
69	- plats froids à emporter (caisse spécifique en achat rapide) - variété des plats proposés - fruits, légumes locaux
84	je pense qu'il est sain de déjeuner a l extérieur de son lieu de travail, pour échanger, faire une pause saine et etre dans de meilleures conditions au retour au travail. Donc je suis pour le maintien de structure de restaurations collectives, a un moment ou plus que jamais nous sommes privés de liens sociaux (COVID).
85	Aliments locaux, de saison si possibles bio. Des repas végétariens équilibrés (pas uniquement des légumes).
88	une possibilité d'une mise en place d'un click and collect
90	Vente à emporter avec commande sur un site internet et gestion de paiement en ligne.
104	Ce système est très bien. Peut-être juste une meilleure isolation du restaurant actuel.
110	Plateaux repas à emporter ??
119	
120	Une possibilité de programmation de repas à emporter
123	Des menus à thème
128	Plats à emporter, ce qui est le cas depuis le COVID.
129	Un choix multiples (3-4) d'entrées, plats et desserts avec des produits frais et cuisinés. Une cuisine maison et non une cuisine de cantine de base. Je me souviens avoir connu de très bonnes cantines mais elles avaient toutes un chef cuisto et elles cuisinaient sur place de bons plats.
131	RAS
141	des tables et des chaises dans un petit jardin et pouvoir avoir un espace de restauration dehors au soleil
144	possibilité de prendre deux légumes pour équilibre d'un diabète, sans sur-coût
149	La livraison de repas basé sur un système de commande le matin ou la veille
151	restauration bien addaptée
154	Des espaces plus accueillants, quelques délimitations avec des panneaux, plus intimistes, un réel coin café, une terrasse
165	Mettre en place un plat locavore par jour. Privilégier les denrées alimentaires écologiques et locales
166	Il serait intéressant d'avoir une fois par semaine ou une fois par mois un menu thématique.
168	Je pense qu'il sera difficile de faire mieux
170	Au tribunal: une cafétaria qui proposerait des salades, sandwichs

- 190 faits maison, des boissons, des plats simples, des desserts...
repas en emporter de style food truck, possibilité de composer son plat principal si le plat proposé ne convient pas (salade composée en été par exemple)
- 192 une salle plus agréable, avec des espaces plus "intimes", je n'ai pas forcément envie que la table d'à coté entende mes conversations
un repas à emporter (chaud ou froid) en accès rapide
un partenariat avec producteurs locaux bio ou eco responsable proposant un panier primeurs à réserver et acheter
proposer un espace terrasse agréable
- 194 RAS
- 202 Limiter au maximum le temps d'attente
- 205 Il n'y a pas de restauration idéale puisque nos envies varient en fonction de la météo, de notre humeur... La proposition de plats fixes et plats changeants tel que déjà fait me convient. Par contre, je dois avouer être moins fan des repas à thèmes. J'aime découvrir ou retrouver des plats d'autres pays mais pas dans sa version actuelle du tout ou rien.
- 213 proposer des plats, salade ou menu a emporter
- 227 des menus complets à emporter tant chaud que froid
- 234 Savoir déjà ce qui est proposé.
- 235 Une augmentation du nombre de produits bio servis serait appréciable.
- 237 Un espace dédié aux personnes qui souhaitent apporter leur repas avec possibilité de faire chauffer un plat voire même de le garder en matinée à une température de conservation conforme aux règles sanitaires.
- 239 Le temps de repas et le passage en caisse rapide est primordial.
- 245 la possibilité d'avoir un buffet
- 247 Plus de produits locaux et plus de produits bio. Plus de fait maison y compris les sauces. Plus de plats différents car les mêmes choix reviennent régulièrement.
Pouvoir faire à emporter quand il fait beau.
La disposition actuelle des tables est bien mieux que de grandes tablées d'avant. Mettre quelques plantes comme séparation entre les tablées est plus agréable pour couper un peu la résonance des bruits.
Plus de tables à l'extérieur.
- 253 Une formule pérenne mixant déjeuner sur site et à emporter serait idéale.
- 262 En plus du restaurant existant permettant de manger assis; une sandwicherie pourrait être intéressante.
- 267 Il pourrait être mis en place un système de vente à emporter proposant des salades et du snaking. Cela pourrait rendre service lorsque nous rentrons de réunion et qu'il faut être de nouveau disponible dans la demi-heure suivante.
- 273 Des produits cuisinés frais.
Un lieu peu bruyant aménagé avec de petits espaces de restauration (cloisonnement).

	Pas d'attente.
282	/
286	Je suis très satisfait du restaurant administratif tel qu'il est organisé actuellement
294	La salle de restauration mise à disposition place de la république n'est pas attractive car elle est située en sous-sol sans accès vers l'extérieur. Elle est triste. Donc avoir une salle plus accueillante. d'autre part, je souhaiterais qu'on puisse avoir des tickets restaurants.
302	qu'il fasse moins chaud l'été et un peu plus chaud l'hiver sinon, le reste me convenait très bien (hors épisode COVID) !!
305	.
307	favoriser l'utilisation de produits locaux dans la fabrication des repas et une cuisine un peu plus diététique
310	pas de remarques particulières sur ces deux questions satisfaite de la prestation proposée actuellement
316	à l'entrée que les plats de résistance soient exposés + prix + allergènes.
325	tout est très bien pour moi. Rien à rajouter ou à changer.
326	Un espace extérieur attractif et agréable serait un plus.
330	Plats à emporter Epicerie de produits régionaux
333	J'amène mon repas la plupart du temps mais parfois je n'ai pas la possibilité de le faire et je veux manger rapidement alors s'il y avait la possibilité de commander à l'avance sur le site internet par exemple un plat à emporter en fonction du menu du jour, je commanderais plutôt que d'acheter un sandwich en boulangerie. On pourrait payer directement en ligne comme ça on a juste à récupérer notre commande sur place.
339	les RI sont très bien , c'est juste l'attente qui gache tout
350	Une double possibilité : d'un côté plat chaud et de l'autre plat/salade froids à emporter et un plus grand respect des allergies ou intolérances courantes : gluten, lactose, huile etc
359	restauration administratif
367	NOUS SOUHAITONS BENEFICIER DES TICKETS RESTAURANTS
377	c est très bien comme cela
384	/
387	Possibilité de manger en terrasse quand il fait beau avec plus que 3 tables à l'extérieur
390	repas à emporter dans contenants recyclables - pas de plastique
395	Cela fonctionnait bien comme tel, à mon sens, avant la pandémie.
397	Vu la suppression des tickets restaurants, Un repas à emporter de qualité au prix de 5 euros maxi (est ce possible?) Qui dit à emporter dit mobilité du lieu de restauration. les attentes en la matière sont difficiles à formuler. Les infrastructures extérieures de proximité (parc..) sont utilisées par beau temps. Par temps moins

clément, une zone abritée bien exposée avec vue sur un cadre extérieur nature (verdure, ciel horizon) par un jeu de verrières ou une déco interne simple mais expressive (jeu de lumière) favoriserait la détente et la coupure avec la zone de travail. Quid des possibilités d'aménagement?

405 Une véritable terrasse avec des parasols ou un auvent, avec un accès facile vers l'extérieur.

Field summary for Q6

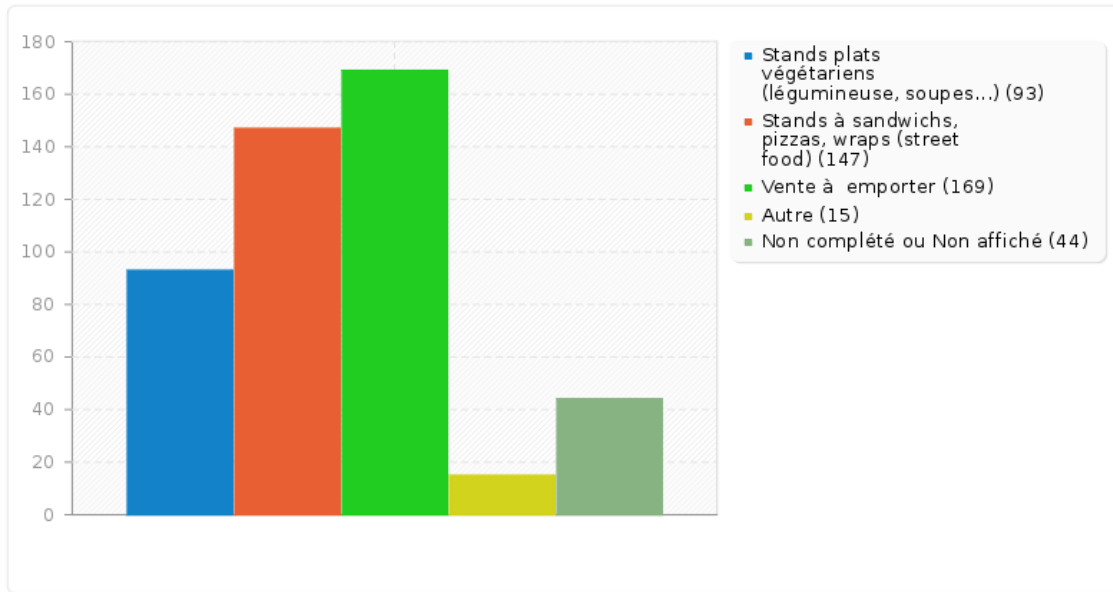
Seriez-vous intéressé par un nouveau concept de restauration pour déjeuner au sein du RIA ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Stands plats végétariens (légumineuse, soupes...) (SQ001)	93	23.19%
Stands à sandwiches, pizzas, wraps (street food) (SQ002)	147	36.66%
Vente à emporter (SQ003)	169	42.14%
Autre	15	3.74%
Non complété ou Non affiché	44	10.97%

Identifiant (ID)	Réponse
86	stand salade et fruits
105	PETITES SALADES COMPOSEES ET VARIEES
129	De la qualité et moins d'industriel
133	Non
134	et rester pareil
149	plus de "sans lactose"
151	non
155	sushis
186	plus de produits locaux et fruits frais
190	food truck
206	buffet d'entrée
266	plats régionaux 1 fois/mois
304	NON CONCERNE
307	stand à salade à composer
320	RAS

Field summary for Q6

Seriez-vous intéressé par un nouveau concept de restauration pour déjeuner au sein du RIA ?



Field summary for Q7

Si vous souhaitez rajouter un commentaire, c'est ici...

Réponse	Décompte	Pourcentage
Réponse	41	10.22%
Sans réponse	316	78.80%
Non complété ou Non affiché	44	10.97%

Identifiant (ID)	Réponse
13	Développer l'offre de plats végétariens Les prestations sont de très bon niveau avec un personnel agréable. Le seul pb qui demeure est celui du chauffage l'hiver
30	ras
32	Je pense que la subvention accordée par repas au seul bénéficiaire du RIA est relègue d'un système totalement, complètement, inégalitaire. Les chèques repas attribués à l'ensemble du personnel seraient tout simplement plus juste.
44	Vente à emporter malgré tout difficile puisque la restauration à son poste de travail est interdite...
47	je suis très satisfaite de l'accueil, du choix des plats et des prix qui sont très corrects. Merci à vous
52	Bonne diversité des plats, personnel très agréable. Permet de manger des plats que l'on ne ferait pas forcément chez soi....
53	plus de plats à thème.
58	Il faudrait faire connaître la grille tarifaire des repas en fonction de l'indice des agents.
84	Offrir de la diversité, c'est satisfaire tout le monde.
89	Stands plats végétariens (légumineuse, soupes...) : c'est déjà presque le cas
93	Simplement, merci et bravo à toute l'équipe de l'AGRIADE. Bon courage.
101	bonjour j'ai une remarque négative : il est dommage que le protocole sanitaire adopté depuis mars avril 2021 ne soit pas respecté. L'agencement des 8 metres carrés est respecté mais les convives se permettent de déjeuner à 3 ou à 4 à une même table . Il est dommage qu'il n'y ait pas de rappel à l'ordre pour ces convives indéliçats
103	Je ne vais plus depuis longtemps au RIA car les prix pratiqués étaient beaucoup trop chers pour mon salaire (ou la participation du Ministère trop basse ...) et assez souvent mauvais.

- 109 Bjr, je n'aime pas manger dans un contexte de travail, par contre pouvoir emporter des plats pour le soir serait intéressant
- 119 Le restaurant administratif est pour moi très important, cela permet de retrouver les collègues le midi et de partager un moment avec eux. De plus le personnel de l'Agriade est très sympathique on y mange bien.
- 168 Je souhaite que le service reste au même niveau le plus longtemps possible
- 170 Aucune info sur le restaurant administratif au tribunal, nous ne connaissons ni les horaires d'ouverture ni les tarifs pratiqués.
- 192 etre mieux informés sur le fonctionnement actuel /contraintes sanitaires
- 194 RAS
- 202 je fréquentais le RIA beaucoup plus avant la pandémie. Le jour où l'utilisation reviendra comme avant, j'y retournerai beaucoup plus fréquemment.
- 205 Concernant le nouveau concept, je n'ai pas trop d'idée à brûler pourpoint mais je suis ouverte aux propositions.
J'avais bien aimé la vente des brioches, j'en ai pris plusieurs fois. Peut-être pouvez-vous prévoir des "à côté" comme ceci qui nous pourrions commander (brioche, crêpes, ???). Avoir ce qu'il vous serait possible de faire...
Merci à toute l'équipe du RIA
- 227 en cas de vente à emporter la localisation et les accès ou modalités de circulation sont à réfléchir car fut un temps où on devait faire la queue à l'extérieur avec les convives "self" et du coup on perd du côté rapide de la prestation. La porte lourde qui donne sur les tables rondes extérieures est peu commode pour un usage plus intensif ou même les bras chargés. De même il était difficile au personnel d'être sur tous les fronts à l'heure de pointe malgré leur très bonne volonté, il faudrait inclure ce paramètre à la réflexion.
- 236 L'équipe du Personnel est très accueillante ;
A l'écoute pour donner satisfaction à nos demandes et servir au mieux.
- 239 L' amélioration du confort en été et en hiver est essentiellement la priorité.
- 253 Merci pour cet temps de consultation !
- 270 C'est le meilleur resto administratif dans lequel j'ai mangé en 24 ans de carrière et 6 affectations. Bravo
- 282 /
- 286 En fait maintenir la diversité des légumes et proposer plus souvent du riz qui peut accompagner des légumes
- 293 je me rendrai au RIA lorsque le prix du repas (qualitatif composé d'au moins un plat principal et un dessert) sera au prix de 5 euros, indemnités déduites,
- 305 .
- 321 Après avoir déjeuné quelques années au restaurant administratif, j'ai décidé d'arrêter car le temps d'attente extérieur était trop long et pas confortable l'hiver. A l'intérieur, il faisait trop froid l'hiver et trop chaud l'été. L'aménagement des tables à l'intérieur n'était pas très

- 325 chaleureux, cela faisait trop pensé au cantine scolaire d'autrefois avec ces grandes tables interminables.
RAS
- 336 Merci à toute l'équipe
Le stables sont actuellement mal disposées à Chartres: à cause de la distanciation, le nombre de tables a été réduit, et elles sont espacées mais quand on est assis, on est dos à dos avec le convive de derrière, et donc la distance entre les gens n'est pas respectée! (les dossiers des chaises se touchent).
- 339 acheter de la viande de meilleure qualité
- 340 Bonjour,

Ayant 45 minutes de pose (choix personnel), le temps de trajet + prise de repas au RIA est très limité.

Cordialement,
- 349 Les équipes actuelles du RIA de Chartres sont très accueillantes et performantes.
- 363 Trop de temps perdu sur l'heure de déjeuner pour l'aller et retour au RIA. Dommage
- 384 /
- 393 Affecter au SIP DE DREUX je n'ai pas pu tester la restauration (restaurant à la gendarmerie), le prix étant élevé pour ma part (habitant à Chartres ayant 2 enfants en élémentaire) le fait de faire mon plat est plus rentable.
- 397 Rapport qualité prix, les ensembles scolaires qui font restaurant dans le dpt28 ne m'ont pas donné satisfaction jusqu'à présent. A fuir.
J'ai testé Nogent le rotrou et Dreux et je ne leur met pas la moyenne loin de là. Inconfort par manque d'espace à table (on touche les voisins), vaisselle pas très propre, Bruyant. Qualité de repas acceptable à Nogent mais vraiment pas bon à Dreux! Un essai mais pas deux et la question se pose: est il normal que les enfants mangent comme cela tous les jours!?!
Le restaurant de Chartres est équilibré, plaisant.
la commanderie de Dreux est excellente, l'idéal.
Mon ressenti: Il me semble à titre individuel que la suppression des tickets restaurant ou volonté de minoration des indemnité repas de par la proximité d'un lieu de restauration collectif conduit individuellement à un repas payé plus cher. Donc y a pas photo, faut que la qualité fasse la différence et dans les boulangeries, le à emporter bio n'est pas encore suffisamment développé. Un créneau à prendre.