

CSSCT établissement Disney Village

Compte rendu de la réunion extraordinaire

Membres légaux	Présent (P) / Absent (A)
	P
	P
	A

Membres experts	Présent (P) / Absent (A)
	P
	P
	P
	P
	P
	A

Membres de droit	Présent (P) / Absent (A)
Représentant du Travail	P
Représentant du Travail chargé de la prévention des risques	P
Représentant du Travail	A
Représentant des services de prévention	A

Représentants syndicaux CSSCT	
	C
	C
	A
	/

Invités	Présent (P) / Absent (A)
Responsable Manager Food & Beverage Product	P
Responsable de projet	P

**REUNION EXTRAORDINAIRE DE LA CSSCT
DE L'ETABLISSEMENT DISNEY VILLAGE
DU MERCREDI 11 JANVIER 2023**

ORDRE DU JOUR

En préambule Bruno évoque les tests de façade au niveau de fashion junior, la boutique sera fermée à compter du 29 janvier.

Il évoque également le mémo qu'il a envoyé ce jour pour les accès parking.

**1. Information des membres de la CSSCT relative au projet de mise en place de la
vaisselle réutilisable dans les points de vente "restauration rapide" au 1er janvier
2**

ente et partage la présentation

demande si un calcul a été fait pour vendre les ustensiles non jetables au lieu de laisser du jetable.

répond que ce n'est pas dans l'esprit écologie de la Loi. L'idée est de ré utiliser la vaisselle. La Loi est surtout pour la restauration rapide en vue de ré utiliser la vaisselle.

e cela dommage.

que que chez Mc do et Burger King, 60% de l'activité est à emporter. Ils ont peu d'activité sur site. Sur le parc nous avons pris le parti que 100% de la vaisselle allait être en ré utilisable.

ligne que la polémique chez Mc do est le vol de vaisselle, car les gens partent avec.

conscience. Nous avons des relations avec Mc do et on sait depuis des mois que cela arrivera. Les taux de perte sont impressionnants car la vaisselle est logotée. Dans le restaurant Starck on est d vaisselle part car elle est logotée. On savait que c'était un risque énorme. Donc nous avons aussi de la vaisselle non logotée sauf pour les gobelets coca cola car nous avons un contrat de partenariat.

onclut donc que nous savons que nous allons nous faire voler

irme ce point. Nous avons estimé le taux de perte à 30%. Nous avons un peu de recul avec Mcdo qui eux sont à 28% de perte et vol.

terroge sur un point. Il y aura des hôtes de propreté sur les terrasses, donc il y aura peut-être moins de vol en fait. Il se demande ce que les hôtes de propreté doivent faire en cas de vol.

line qu'il ne faut pas intervenir, nous ne sommes pas là pour faire la police.

te que c'est d'autant plus dommage que les gens jettent les ustensiles un peu plus loin.

mande pourquoi n'a pas été mis un système de consigne en place.

se que c'est un problème de volumétrie. Cette Loi est amenée à encore évoluer, changer. Les décisions que nous avons prises seront amenées à changer encore car c'est nouveau et nous avançons à l'aveugle.

ute que les parcs démarrent l'application de cette Loi avant le Disney Village.

irme ce point et comme cela nous aurons un retour. En attendant on avance et on fait développer les contenants en fonction des aliments. C'est un nouveau business, donc pour l'instant on n'a pas d'estimatif de durée de vie du contenant. Cela va dépendre de ce qu'on met dedans, du taux de perte.

prend la difficulté des consignes, toutefois si on fait payer aux guests le contenant sous forme de consigne, c'est faisable.

nd, mais attention on ne peut plus donner de ticket depuis 2022. On réfléchit à ce qu'on peut faire. L'urgence était de déployer

mande si le prestataire qui nettoie est le même que celui qui donne les couverts. Ne peut-on louer le matériel ?

pond qu'à aujourd'hui ce système n'existe pas.

erait savoir si nous avons envisagé un centre de lavage interne à DLP.

pond que c'est effectivement à l'étude. Peut-être pourrait-on imaginer comme la cuisine centrale, de créer un centre de lavage central.

emande s'il existe un plan B.

irme ce point. On a un stock d'urgence aux entrepôts (pour 4 jours). On a aussi un stock suffisant de vaisselle jetable aux entrepôts au cas où.

rait connaître l'impact sur les gens qui nettoient actuellement dans les restaurants.

cise que des positions supplémentaires sont prévues, ainsi que le recours aux heures supplémentaires.

irme que le renfort est prévu.

gne qu'aujourd'hui dans un carton on met 10 000 trucs à salades. Du coup maintenant ce sera combien. On a un problème de place au Daily, comment va-t-on faire.

épond que nous travaillons avec les équipes pour estimer les volumétries. Comme nous étions en mode projet jusqu'à maintenant, nous n'avons pas encore travaillé avec les économats. Nous allons maintenant y aller, et travailler avec eux et le déploiement de la vaisselle. On trouvera des solutions.

se qu'il y a aussi le problème de stockage des salles.

emande quel est le poids de la caisse croco.

épond max 11 kg, alors que la norme est à 15 kg. L'idée n'était pas de surcharger les caisses croco. On préfère mettre moins de contenants. Cela a été travaillé avec les ergonomes. L'idée est de mettre les choses les plus lourdes en bas et le moins lourd en haut.

ste sur le fait qu'il y a toujours le problème de place.

conscience, on a un challenge sur ce point.

se à la partir RFID.

emande si on va équiper tous les contenants ou seulement certains.

répond qu'en dehors des cup, ce seront tous les contenants « gris » qui seront équipés. Au moment où on sera prêt à mouler la pièce, tout sera équipé. Les caisses croco aussi.

entiment que l'on veut faire comme pour le costuming.

firme ce point, cela permettra de mieux suivre et contrôler.

mande si l'économat à un scan.

nse pas.

idère que nous intégrons une nouvelle technologie et que par conséquent cela doit passer par une consultation de la CSSCT.

e que c'est intéressant mais on ne va pas mettre des puces pour contrôler. En fait les informations vont aussi servir à savoir ce que les gens mangent à toute heure.

t pas d'accord. Il n'y a aucun lien entre le contenant et ce que mange le guest. L'objectif est l'inventaire. C'est aussi pour connaître la durée de vie du contenant. Cela va permettre d'affiner nos statistiques, nos besoins.

arque que le slide sur RFID n'y est pas dans la présentation initiale envoyée.

se de renvoyer le document ultérieurement.

rsuit la présentation.

emande si cela va se passer comme pour le costuming ou il y a un nm et un prénom.

irme ce point.

lait des précisions sur l'extraction

répond que dans les équipes qui vont gérer l'aspect reporting et data, ce sera des mouvements de marchandise. Pas d'information sur les noms et prénoms. L'objectif est de savoir où sont les contenants et contrôler les factures du laveur, connaître les pertes, notre besoin pour un confort sur la réassort.

emande combien de temps va durer la formation.

répond qu'elle sera très courte.

emande si l'inventaire se fera uniquement sur les produits sans puce.

ue que seuls les couverts et cup n'auront pas de puce. On continuera à faire les inventaires comme cela est fait actuellement.

e qu'on risque d'avoir un stock conséquent par rapport aux pertes prévues.

ise qu'on veut essayer d'avoir deux jours de stock d'avance.

Pour Frédéric MICHOT, il faut qu'on soit conscient du besoin en stock.

gne qu'on aura une extraction de gold pour permettre de guider dans la commande et donc la gestion du stock. L'objectif est de ne pas être en rupture. Pour les gobelets on va surstocker au départ pour éviter d'être en rupture. Et si rupture il y a, nous aurons toujours la possibilité de revenir au carton.

ligne que par rapport au Sports Bar et au Daily, la cuisine est partagée.

irme ce point.

te qu'on pense mettre le RFID en place avant le mois de juin. D'ici là les choses changeront encore.

erait des précisions sur la rotation en cas de surstock.

pas les chiffres.

emande pourquoi on ne vendrait pas cette vaisselle. Elle serait quand même ré utilisable. C'est très dommage.

ise qu'au départ WDI ne voulait pas mettre de l'affichage en hauteur et finalement on fait les affichages en hauteur. Il faudrait qu'ils nous écoutent à WDI.

ise que les choses évoluent dans le bon sens.

igne que s'il vient dans un fast food, en général c'est la boisson qui reste. Est-ce qu'il y aura des poubelles à liquide.

épond que non pas au Disney Village. Les seules poubelles qui traitent le liquide sont les poubelles de tri. On va déployer les poubelles Orlando aux Disney Village pour les contenants.

emande pourquoi on ne pourrait pas faire une sorte de distributeur pour récupérer les gobelets.

e que c'est un potentiel à réfléchir. Le récupérateur doit être conforme au design Disney. On le fera certainement mais plus tard.

erait connaître le poids d'une palbox.

épond environ 18 kg. Ca se monte en 30 secondes. Le plus lourd c'est le bas.

e que pour maîtriser ces sacs il faut des EPI, car on peut trouver des couteaux et des fourchettes à l'intérieur.

ise que les couteaux utilisés à ce jour dans le parc ne sont pas plus coupants que ceux qui existent déjà. Mais au besoin, des achats seront faits.

erait connaître le poids d'un sac poubelle plein.

épond entre 9 et 11 kg. On va avoir beaucoup de gobelets pas très lourds. Il ne faudra pas s'attendre à ce que le sac déborde.

mande combien de tables cela représente un sac poubelle. Toutes les 5 minutes, l'hôte de propreté va changer de sac. La rotation va être énorme.

t pas d'accord car il y aura beaucoup de choses en papier. Il pense notamment aux hot dogs qui seront dans du papier, les frites aussi.

mande si les puces pourront permettre de vérifier quelle location sera plus visitée qu'une autre.

dique que les données sont faites au global.

ute que l'on peut connaître la situation globale mais dire qu'on pourra voir la perte par restaurant, c'est compliqué.

se que c'est faisable quand ça part au lavage et aussi par rapport au réassort.

mande comment va se passer le déplacement des sacs poubelle.

dique que ce sera comme aujourd'hui.

se que l'idéal est de passer par l'extérieur.

ise que dans le parc les hôtes de propreté passent par l'extérieur. Donc ce sera sûrement la même chose.

se qu'il y a encore des choses à caler.

ise que les camions ne sont jamais sur place.

t pas d'accord. Il y en a sur place au cas où.

haite ajouter que le nombre de REC ouvertes est 6 pour food, 3 en back, 10 en propreté.

elle qu'on avance pas à pas.

emande pourquoi finalement ne pas mettre des logos et offrir les gobelets vu que cela va coûter en lavage et en transports.

ise que ce n'est pas si simple. Coca cola nous impose à mettre le logo contractuellement parlant.

emande pourquoi on ne sépare pas les couverts

cise qu'on le fait mais on ne triera pas les sacs poubelle.

elle le principe et l'état d'esprit de la Loi.

e qu'on a déjà beaucoup d'avance avec Starck et maintenant on va pouvoir aller discuter avec les salariés. Les leaders vont pouvoir s'approprier le sujet et voir leur besoin, en parler en briefing...faire des tables rondes. Les salariés du Disney Village ont encore le temps de se préparer.

ande s'il serait possible d'élargir l'information à tous les salariés.

ise qu'il y aura une campagne d'information sur The Hub et on pourra en parler.

ique que comme une visite de site va avoir lieu dans le cadre de la CSSCT, on pourrait peut-être organiser une visite pour voir comment ca se passe.