

**COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE
DE LA CCSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION
DU 02 OCTOBRE 2023**

P

M

:

Secrétaire

Présent
Présente
Présent
Présent
Présent
Absent
Présent
Présent
Absent
Absent
Présent

Inspecteur du Travail
Contrôleur de sécurité CRAMIF
Médecin du travail
Coordinateur en Prévention
Coordinateur en Prévention

Absente
Absent
Présent
Présent
Présent

Relations sociales
Infirmière santé au travail
RS CFTD à la CSSCT
RS UNSA à la CSSCT
RS CGT à la CSSCT
RS CFTC à la CSSCT
RS CFE-CGC à la CSSCT

Présente
Absente
Présente
Absent
Présent
Absent
Présent

Début de séance : 09h00

Fin de séance : 10h15

- En préa [REDACTED] pose qu'un intérimaire atteint de tuberculose a travaillé [REDACTED] ril. Les salariés présents ce jour-là ont été informés qu'ils devaient faire un dépistage. La propagation de la maladie se fait par voie aérienne et sa période d'incubation est longue. Le dépistage a été négatif.

1) Approbation du compte rendu de la réunion extraordinaire du 11 septembre 2023

Report du point.

2) Avis motivé sur le projet « Kuzco » Opération building (document).

Présentatio [REDACTED]

- Surface totale de 1800 m2 comprenant des bureaux et stocks pour les boutiques, la base vie restauration (497 m2), des locaux pour les photographes, une salle de formation multi établissements, une salle de lactation, des sanitaires femme et homme, une salle de pause. Badgeuse, défibrillateur, armoire à clés dans le hall d'entrée.
- Une zone compacteurs.
- Livraison prévue en mars 2025.
- La base vie restauration comprend :
 - Une zone vestiaires.
 - Une réserve sèche.
 - Deux chambres froides négatives.
 - Trois chambres froides positives.
 - Une chambre froide produits finis.
 - Un espace décartonnage.
 - Une préparation froide.
 - Une préparation chaude.
 - Une plonge.
 - Une zone de préparation des commandes.
- La mise en place de scannettes pour la gestion des commandes en temps réel et des inventaires.
- Bureau de l'encadrement à l'étage dans l'espace ouvert.
- Espace extérieur pour accueillir les véhicules de livraison (internes et externes).
- Les véhicules ramèneront le matériel salle à la plonge.
- Recrutement de chauffeurs.
- Deux phases :
 - Phase un pour l'ouverture à l'exploitation.
 - Phase deux, suppression de la butte de terre et réaménagement des stationnements.

Les échanges au cours de la réunion ont porté sur les points suivants :

- Les salariés n'emprunteront probablement pas le cheminement indiqué entre le bâtiment Baloo et le bâtiment Opérations building, ils emprunteront la sortie livraison (chemin le plus court) : Il

a été intégré dans les études la possibilité d'ajouter un escalier afin de relier l'accès Baloo au bâtiment Opérations building.

- La mise en place de panneaux solaires est-elle prévue sur le toit du bâtiment : c'est une possibilité ou un espace végétalisé, travail en cours avec l'équipe environnement
- Prévoir portes à ouverture rapide pour entrées des stocks (cf. Entrepôts) : la mise en place de porte rapide a été intégré dans les préconisations, une étude est en cours sur le choix de la porte rapide.
- Une couverture de l'espace de livraison est-elle prévue : Une casquette a été intégrée sur le pourtour du bâtiment afin de protéger les salariés lors des livraisons.
- Prévoir une plaque amovible pour faciliter le remplacement de la résistance de la porte de la chambre froide négative : Les dispositions pour les chambres froides ont été intégrées conformément aux échanges avec le personnel de maintenance et la DSPR afin de faciliter au maximum les interventions de maintenance.
- Installer un système d'éclairage à détection dans les chambres froides : Pris en compte.
- Prévoir des protections murales permettant de nettoyer les basses des murs (pas comme à PYM/Stark) : demande prise en compte.
- Rajouter un poste de lavage à proximité des chambres froides : oui, ajouté.
- Tenant compte de la surface à nettoyer prévoir une autolaveuses avec brosse : cela a été pris en compte dans les équipements.
- Carrelage R11 : pris en compte conformément au cahier des charges DSPR.
- Nombre de camions prévus pour les livraisons : deux secs et deux réfrigérés.

7 votants :

Pour	3
Contre	2
Abstention	2

3) Avis motivé sur le projet « Firefly » Kiosques 515 A, B, C (document).

Présentation

- **Kiosques A et B :**
 - Surface de 20,88m² chacun
 - Ils seront identiques en termes d'équipements (four, maintien au chaud, armoire réfrigérée, plan de travail, machine à café).
 - La structure modulaire est fabriquée à l'extérieur.
 - Réalisation d'une dalle, équipée des arrivées d'eau, des évacuations des eaux usées et des réseaux électriques, sur laquelle reposera la structure.
 - Menus prévus :
 - A : pain brioché garni de poulet, poisson ou légumes (végé).
 - B : pommes de terre avec fromage, bacon & cheddar ou légumes (végé).
 - Deux salariés : un caissier et un à la production.
 - Prévision de cent couverts par heure.
- Les échanges au cours de la réunion ont porté sur les points suivants :
 - Quel type de Carrelage : R11, une faible pente vers le siphon sera prévue pour permettre l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.

- Le mobilier sera fixe ou à roulettes : le mobilier est sur roulettes à l'exception du meuble de la machine à café et du lave main. Le mobilier mobile permet de s'offrir la possibilité de remplacer celui-ci en fonction de l'évolution du concept de l'offre.
- Les membres ont demandé que les climatisation réversibles soient bien adaptées, tenant compte des équipements intégrés (dégagement de chaleur) afin d'éviter de faire cuire les salariés comme dans les caravanes actuelles : Elles seront dimensionnée pour répondre au dégagement de chaleur de chaque équipement. Il a été demandé par la division restauration de les sur dimensionner au vue de l'exposition des Kiosques.
- Comment seront organisées les relivraisons au cours de la journée : un emplacement pour le camion est prévu avant la chicane, la livraison finale se fera à l'aide d'un Cambro.
- Les hottes d'extraction sont-elles compensée et a-t-on mesuré le bruit : non mais le point est noté pour vérification. Le moteur de la hotte est prévu à l'extérieur, à l'arrière du bâtiment et non sur le toit.
- Ouverture des vitres : 2x50cm et coulissantes avec 1 ventail qui s'ouvre de chaque côté (prise en compte des recommandations faites sur le kiosque Magnum).
- Mise en place d'un bouton d'urgence sur l'une des 2 caisses : oui sur la caisse PMR.
- Suite à questionnement il est indiqué qu'il n'y a pas de terrasse assise.

➤ **Kiosque C :**

- Surface de 17,72 m2.
- Servira des choux garnis de crème glacée.
- Une fenêtre pour la prise de commande et une pour remettre le produit commandé au client.
- La structure modulaire est fabriquée à l'extérieur.
- Réalisation d'une dalle, équipée des arrivées d'eau, des évacuations des eaux usées et des réseaux électriques, sur laquelle reposera la structure.
- Deux salariés : un caissier et un à la préparation.

Les échanges au cours de la réunion ont porté sur les points suivants :

- Changer le sens d'ouverture de la porte de la chambre froide : demande prise en compte.
- La surface de la chambre froide (2,61m2) suffira-t-elle à l'exploitation de la journée : Oui.
- Le mobilier sera fixe ou à roulettes : le mobilier est sur roulettes à l'exception du meuble de la machine à café et du lave main. Le mobilier mobile permet de s'offrir la possibilité de remplacer celui-ci en fonction de l'évolution du concept de l'offre.
- Les membres demandent de remplacer les contenants de 10l par des contenants de 5l pour l'approvisionnement des deux machines à glaces Carpigiani, afin de diminuer le poids lié à la manipulation et éviter les accidents du travail : Les cartons de 10L répondent au standard de sécurité car il va y avoir un escabeau sécurisé à disposition. La recherche de bidon de 5L se fera d'ici l'ouverture.
- Prévoir une poubelle à carton pour les contenants de l'appareil à glace : le point est pris en compte.
- Les fenêtres pour la prise de commande et la remise du produit commandé sont-elles différenciées : une signalétique est prévue pour le client.
- Y a-t-il un auvent devant le kiosque : Oui. Y-en-a-t-il un de prévu pour l'entrée des salariés : non.
- Ce point de vente sera-t-il fermé une partie de l'année, vu le produit proposé : ce n'est pas prévu pour le moment. La politique d'ouverture des kiosques sera définie à l'ouverture du land. Pour exemple, March hare vend 1800 glaces en été et 600 en hiver.

7 votants :

Pour	3
Contre	1
Abstention	3

4) Avis motivé sur le projet de remplacement du chariot du Fuente del oro (document).

Présentation

- Suite aux remarques des membres lors de la réunion du 25 septembre, [REDACTED] propose un chariot élévateur avec une pompe à pied pour lever les bidons en place dans la pompe à bière.

[REDACTED] explique que ce modèle de pompe à bière est utilisé par les événements et qu'il y a eu de nombreux problèmes de fiabilité. De ce fait, ce sont les team leader qui changent les bidons car ils sont très délicats à installer.

[REDACTED] remarque que la manipulation va entraîner une contrainte et que les salariés ne pourront pas utiliser pour gagner du temps, ce qui va entraîner un risque d'accident du travail.

[REDACTED] demande aux membres ce qu'ils proposent.

[REDACTED] propose de servir des canettes de bière. Arnaud [REDACTED] n'entraînera pas trop de contraintes, car les salariés devront ouvrir les canettes. [REDACTED] précise que cette problématique est présente sur les hôtels.

[REDACTED] demande qu'en ce qui concerne l'emplacement de ce satellite, il y aura beaucoup de contraintes qui nécessiteront l'utilisation de plus de trois bidons par jour. Les team leaders ne seront pas présents pour le changement des bidons.

[REDACTED] pose la question de la mise en place d'un système Modular, identique à celui utilisé dans un local à l'arrière du satellite. N'ayant pas de plan du satellite en situation dans son environnement, il ne sait pas si cette solution est viable.

[REDACTED] demande combien de salariés travailleront dans ce point de vente. [REDACTED] répond qu'il y en aura trois.

[REDACTED] rappelle que le but de la réunion est d'empêcher que les salariés se blessent. Il précise que certains salariés n'ont pas la capacité physique de manipuler des bidons qui pèsent 20 kg sans se blesser.

[REDACTED] demande de vérifier quel est l'engagement auprès du partenaire. [REDACTED] répond qu'il n'est pas possible d'avoir un permis de construire et de mettre un système Modular à l'extérieur car les travaux ont déjà commencé. Si pas d'engagement contractuel, pas de bière.

[REDACTED] demande que les travaux aient déjà commencé alors que le projet n'a pas encore commencé où il est prévu de stocker les bidons et en quelle quantité. Arnaud MOURISSOUX n'a pas la réponse.

- L'avis motivé est reporté, en attente de réponses aux points évoqués

10h15 : FIN DE LA RÉUNION