

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE DE LA CCSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION DU 03 JANVIER 2023

P

M

:

Secrétaire

Présent
Présente
Présent
Présent
Présent
Absent
Absent
Absent
Présent
Absent
Absent

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

Absente
Absent
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
Présente
Absent
Absent
Présent
Absent
Présent

Début de séance : 15h00

Fin de séance : 17h15

1) Restitution du test de collecte de la vaisselle réutilisable à Stark factory et Chalet de la marionnette.

Présentation

- Un salarié a été positionné auprès de chaque meuble de tri afin de débarrasser les plateaux.
- Une échelle permet aux clients de déposer les plateaux.
- Les points positifs :
 - Impact immédiat du salarié qui débarrasse les plateaux.
 - Hausse de qualité de service.
 - Fluidité pour le client.
 - Réduction de la démarque.
 - Besoin de moins de zones de tri dans certains restaurants.
 - Amélioration des conditions de travail.
 - Fonctionnement perfectible mais simple.
- Les points négatifs :
 - Augmentation du nombre de plateaux laissés sur les tables.
 - Manque de visibilité et de lisibilité de la signalétique.
 - Complexité du meuble de tri en l'absence du salarié (meuble mal adapté).
 - Nécessité de rajouter une position à chaque meuble de tri.
 - Besoin de plus de zones de tri dans certains restaurants.
 - Mobilité nécessaire pour aller à la rencontre des clients.
 - Manque d'interaction entre les salariés en salle et les clients
- Propositions :
 - Augmenter le nombre d'échelles à disposition afin d'inciter les clients à débarrasser leurs plateaux.
 - Augmenter la signalétique jusque sur les tables.
 - Concevoir des pictogrammes simples et universels.
 - Prévoir les positions supplémentaires dans les « labors standard ».
 - Réorienter les meubles de tri afin que les salariés soient faces aux clients.
 - Réfléchir à la conception d'un meuble ergonomique répondant au besoin opérationnel.
 - Proposer les contenants à la vente pour diminuer le vol.
 - Réfléchir à la mise à disposition d'un chariot de débarrassage.
- Conclusions :
 - Plus de facilité pour le client grâce aux échelles.
 - Moins de perte de vaisselle.

propose de distribuer des cartes aux enfant afin de les sensibiliser au tri.

2) Information sur le projet de mise en place de vaisselle réutilisable sur la restauration rapide en vertu de la loi AGECE.

Présentation

- 26 points de vente entrent dans le cadre de la loi AGECE.
- 21 restaurants n'ont pas le moyen de laver la vaisselle réutilisable.

- Certains ont des moyens de lavage mais ils sont sous-dimensionnés car conçus pour l'utilisation de vaisselle jetable.
- Vaisselle réutilisable obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2023.
- Les produits pré emballés restent autorisés (salades).
- La mise en place se fera progressivement à partir du 19 janvier.
- Dix-neuf contenants lavables ont été identifiés.
- Un prestataire extérieur aura la charge du lavage de cette vaisselle, de sa collecte, de son transport vers le centre de lavage, de son conditionnement pour le retour et d'avertir Disneyland de la baisse de stock.
- Le lavage se fera Aux Mureaux jusqu'au mois de mars 2023, puis dans un centre à Ferrières en Brie.
- Les économats seront en charge des commandes et réception de la vaisselle.
- Toute la vaisselle est équipée de puces RFID.
- Les restaurants seront équipés de lecteurs RFID afin contrôler la réception.
- Le centre de lavage sera également équipé de lecteurs RFID à réception et à l'entrée des tunnels de lavage.
- Les soixante salariés des économats seront formés à l'usage des équipements RFID.
- Création d'une fiche de poste.
- Transformation des meubles de tri afin de correspondre au nouveau besoin.
- Affichage sur les meubles de tri, sur table et via application Disneyland Paris.
- De nouvelles poubelles Orlando seront installées sur les terrasses.
- La vaisselle sera collectée dans des sacs transparents qui seront déposés dans des containers spéciaux à l'extérieur.
- Ces containers (palbox) seront régulièrement collectés et déposés dans les ponts de collecte sur le parking Merlin et au bâtiment Hercule.
- Embauche de personnel supplémentaire afin de gérer la vaisselle réutilisable.
- Le poids des bacs et sacs de récupération sera limité à un maximum de quinze kg.
- Les containers (palbox) arriveront démontés afin de gagner en volume, l'élément le plus lourd pèse 13,4 kg. Le montage se fait à deux en quelques minutes.

 Les membres doutent d'une amélioration au niveau écologique en raison de l'empreinte carbone du transport, de l'utilisation de l'eau et de produits chimiques.

_____ que les capteur RFDI transmettent correctement
 _____ nd que des tests ont été effectués, qu'ils
 transmettent e _____ es multi opérateurs .

_____ propose qu'une couleur différente soit appliquée sur les poubelles
 différencier celles destinées à l récupération de la vaisselle. Olivier
 DELAUNAY répond que ce n'est pas prévu pour l'instant, mais que toute amélioration est
 envisageable.

_____ mande le poids d'un sac de vaiss _____ que
 11kg a été constaté à Stark. Ils _____ kg.

_____ mande si une estimation du temps de trajet vers les palbox a été fait
 _____ t élevé, surtout que les salariés vont en porter plusieurs
 à la f _____ d que le temps est identique et que des chariots seront
 ache _____

_____ pose de faire un point d'étape à la prochaine réunion.

_____ ande l'approbation des membres pour l'ajout d'un point urgent :
sses défectueux à PYM/Stark.

Vote à l'unanimité des membres présents.

- Le bac à graisse est situé devant la zone de livraison du complexe.
- Il est nécessaire d'ouvrir la chaussée afin d'y accéder.
- Quatre jours de travaux sont nécessaires.
- Les travaux commenceraient le 10 janvier.
- La zone sera clôturée à l'aide de barrières.
- Aucun impact sur les livraisons.

17h15 : FIN DE LA RÉUNION