

Responsable de relations de travail :

		Présente (en visio)
--	--	---------------------

Membres de droit :

		édecin du travail	Absente
		firmière	Absente
		Médecin du travail	Absente
		Coordinatrice prévention	Présente

Invitée de l'ancienne mandature :

		Présent
	ger Hotel	Présente

Début et fin de réunion : 14h / 15H35.

Procès-Verbal rédigé **rétaire de la CSSCT.**

Ordres du jour

1. **Présentation aux membres de la CSSCT, pour avis d'orientation du CSE, du projet d'implémentation d'un nouvel ERP Merchandise dans le cadre de la transformation de la chaîne d'approvisionnement (*) ;**
2. **Information des membres de la CSSCT du l'incident du 4 mars 2024 :
dégagement de fumée sur le tunnel de plonge en cuisine du Newport Bay Club.**

Contenu des échanges :

[REDACTED] Chef d'établissement des hôtels spécifiques, préside cette réunion à 14h en commençant par un tour de table, chacun se présente tour à tour.

Point ODJ numéro 1 :

Présentation aux membres de la CSSCT, pour avoir d'orientation du CSE, du projet d'implémentation d'un nouvel ERP (Entreprise Ressource Planning) Merchandise dans le cadre de la transformation de la chaîne d'approvisionnement :

La présentation est réalisée par [REDACTED]

[REDACTED] indique que le projet de refonte de supply chain (chaîne d'approvisionnement) s'inscrit dans une logique d'alignement avec l'ensemble de l'entreprise et la modernisation du processus opérationnel.

Ce projet a été mené aux États-Unis et ce programme est lancé depuis juillet 2022 à Disneyland Paris.

Ce projet a été lancé à la suite de l'obsolescence des outils informatiques qui ont été déployés depuis l'ouverture en 1992 et qui ne sont plus à la page le fournisseur, ancien outil nommé Gold.

L'ancien outil informatique complémentaire dépendait beaucoup des outils externes notamment le logiciel Excel et des outils hors ligne.

L'ancien système d'exploitation demandait un processus manuel notamment l'utilisation de papier pour les contrôles quotidiens des marchandises réceptionnées.

Le projet proposé consiste à remplacer l'ancien système informatique utilisé en interne et qui est en obsolescence par des nouvelles solutions qui sont d'actualité nommées Cloud (stockage numérique en ligne).

Nouveau système est fourni par la société Oracle. 10 000 entreprises sont utilisatrice de ce système.

Dans cette présentation, il est présenté les gains attendus notamment :

- La fiabilisation de la chaîne d'approvisionnement.
- Ce nouveau système permet une conformité avec l'ensemble de l'entreprise et celle de la Walt Disney Company. Cette nouvelle solution propose une optimisation des processus avec une traçabilité de bout en bout.
- Ce nouveau système évite les arrêts du système informatique qui peuvent compromettre parfois les revenus de la marchandise.
- Ce système assure une hausse des revenus et génère de l'efficacité.
- Améliore la performance de cette chaîne d'approvisionnement avec un suivi des coûts et des marges des marchandises ainsi avec des solutions intégrées.
- Soutient la croissance des revenus et augmente l'agilité pour évoluer.
- Permet une flexibilité ainsi qu'une évolution grâce à son format multicanal.
- Ce logiciel sécurise la croissance des revenus avec une meilleure efficacité pour les volumes les plus élevés.
- La mise à jour toutes les 45 min de ce système permet de savoir le stock exact de chaque boutique.
- Les salariés peuvent demander d'échanger ou de récupérer des produits entre les boutiques.
- Les salariés pouvoir utiliser ce système d'exploitation afin de faire les retours et les produits endommagés via la plateforme.

tinue en indiquant que les salariés concernés par ce nouveau système sont s parc et hôtels le Disney village et les salariés des entrepôts.

ique que le principal gain concernant le salarié c'est la réduction des tâches nant la réception des marchandises au niveau des boutiques.

ique qu'il y aura une suppression des saisies manuelles des impressions eptions, transferts et corrections, il indique que la manutention des palettes sera moindre car plus besoin d'ouvrir les palettes pour connaître leur contenu de celle-ci, ce système simplifie le travail quotidien des salariés avec la fin de l'approximation des stocks à j +1, il identifie aussi les transferts possibles entre chaque boutique et permet d'avoir un visuel sur les ventes réelles au jour le jour ainsi que la liste des besoins qui est généré automatiquement à partir de l'ensemble des ventes réalisées, il indique aussi que l'impression des étiquettes manquantes peut être aussi imprimée directement par le logiciel via le PDA (Personnal Digital Assistant) en boutique.

ique que les formations vont débiter à partir du mois de mai 2024 pour ariés.

ique que les salariés se verront dispenser la formation afin de maîtriser les u logiciel pour les activités quotidiennes concernant les vendeurs et les magasiniers, la formation dispensée leur donnera les outils afin de gérer la réception, le retour,

le transfert, les commandes et l'inventaire des marchandises en boutique, ainsi que la méthode pour réaliser le réassort de la boutique, rééditer et réétiqueter avec ce nouveau système.

On indique que pour les salariés de boutique dans les hôtels, la formation sera sous forme d'e-learning (formation en ligne), afin de leur montrer les manœuvres pour la réalisation de réassort de la boutique, comment étiqueter avec le nouveau système et comment faire avec la chaîne d'approvisionnement à Disneyland Paris.

La formation de deux jours en présentiel est dispensée pour les salariés gérant le stock uniquement.

On indique que ce nouveau système a pour but d'améliorer la qualité de vie au sein de l'entreprise en intégrant la technologie comme outil quotidien et comme vecteur fort dans l'entreprise.

On indique que ce nouveau système mis en place touchera en totalité plus de 2000 personnes. Le déploiement prendra fin en 2025 après que le département de la restauration sera équipé de ce nouveau système.

Questions posées lors de la séance :

On demande si le click and collect est prévu dans le plan de déploiement ?

On répond que c'est un service qui sera amené à être utilisé dans le futur mais qui n'est pas en place pour l'instant. et que les besoins appellent les besoins et que ce système peut développer dans le futur ce système de click and collect.

On demande si des formations seront prévues et le temps ?

On indique que 2 jours de formation seront dispensés pour les magasiniers et les stockistes et un format e-learning sera disponible pour les salariés en boutique. Il indique aussi que ça sera des formations en interne.

On indique que des manuels d'utilisation seront mis à disposition comme l'ensemble des boutiques du parc et des hôtels.

On demande comment ça se passe avant la réception des marchandises ?

On répond que c'est l'entrepôt qui va préparer la totalité des commandes, une liste de réception pour indiquer ce qui va arriver en boutique pour la réception des marchandises, on pourra s'organiser directement pour mettre le nombre de personnes pour réceptionner le nombre de palettes de produits arrivés en boutique.

L'implantation du système sera mise en place à partir des entrepôts le nom du logiciel est SIOCS.

Chaque entité n'a pas la même interface mais le même système commun.

demande si ce nouveau système a été mis en place pour une meilleure gestion des produits ?

pond que c'est pour moderniser et améliorer la qualité des livraisons et la meilleure gestion des entrepôts qui n'auront pas beaucoup de manutention à faire.

explique que vu qu'elle fait des prestations pour les clients, elle est en manque de stock, est-ce que ce logiciel permettra d'avoir un visuel sur les stocks ?

ponds que le stock sera en temps réel consultable afin de communiquer toute l'information. il indique que il ne sera plus nécessaire de chercher les produits en appelant les boutiques, il suffira juste de consulter le système afin de pouvoir trouver le produit recherché.

demande si les EPI (équipement de protection individuel) seront fournis ?

pond que les EPI seront touchées à partir de l'année prochaine.

demande si cela sera mis en sur le département de restauration

explique que c'est ça sera un projet à part entière et que pour l'instant ça sera à venir.

demande si à long terme une fatigue visuelle ne sera pas à déplorer et si elle sera étudiée pour l'utilisation des PDA?

explique que l'appareil n'a pas encore été choisi et sera choisi en fin de semaine prochaine. il indique que la qualité d'image sera étudiée et qu'il n'a pas l'information concernant le logiciel interne des PDA.

demande si ce sont uniquement les entrepôts qui seront déployé ?

explique que les PDA seront déployées sur les boutiques et sur les entrepôts.

demande si la mise en place de la commande restera manuelle ou automatisée ?

pond que non, la préparation sera faite par les salariés des entrepôts.

demande si les produits endommagés seront traitée pareil ?

explique que non, cette partie ne sera pas faite de la même manière.

emande si des problèmes ont été remontées par les autres entreprises

lique que pour l'instant rien n'a pas été remontée en négatif mais
nfoncer les formations. Cependant, toutes les entreprises disent que
l'accompagnement est primordial pour la mise en place.

emande le temps complète des formations ?

lique qu'il y a 6 blocs de formation pour 126 salariés, et 18 intervenants de
en formation salle, les 126 en E-learning pour ceux en boutique.

emande si les salariés de boutique pourront se voir dispenser la formation

onds que non ça sera uniquement pour les salariés qui sont en stock et qui
our pallier l'absence du stockage principal.

mande si tous les salariés seront formé des parcs et des hôtels ?

nd que oui.

ire l'attention de la commission concernant les e-learning afin de s'assurer
s salariés et incompréhension totale de cette formation.

plique qu'un point sera fait avec les équipes afin de faire attention, l'équipe
à changer et pour ce faire il faudrait avoir un échange direct avec les
salariés pour appréhender leurs craintes, les questions et communiquer sur pistes à améliorer
avec les équipes. Le key user (personne volontaire pour être les ambassadeurs du projet) ils
seront missionné sur le sujet et pour la création et le développement des échanges. Ces
salaries sont essentiel pour la bonne mise en place de ce nouveau système. Un service après-
vente sera mis en place aussi.

mande si on doit donner la main à l'efficacité au détriment de la

lique qu'on met un système obsolète à jour afin de faciliter le travail au
rter de l'agilité aux équipes. Il continue en expliquant que l'optimisation des
effectifs n'est pas le but de ce projet, mais plutôt mettre un sens au métier de magasinier avec
un système plus moderne.

mande si on aura une interface en plus du PDA pour le scan, ordinateur
t ?

lique que des écrans seront utilisé par certain utilisateur, notamment le
ock et les chefs d'équipe et manager. Une interface type web est disponible.

mande si d'autres outils qui seront mis à disposition avec un certain profil des tablettes peuvent voir le jour en cas de besoin ?

ique que c'est un peu moins de 300 terminaux dans la propriété pour ça donc évidemment il y a une gestion une organisation autour de ça puisqu'il faut avoir la capacité de les remplacer quand ils vont tomber en panne. On va vouloir avoir peut-être des tablettes pour que sais-je regarder des informations sur les boutiques d'une façon que ce qu'on a aujourd'hui soit plus performant.

mercie les intervenants pour leur explication, la clarté et la précision indique qu'un vote avec avis motivé sera fait concernant ce projet.

cède au vote

Le projet est voté l'unanimité pour ce projet par les membres présents ce jour.

Point ODJ numéro 2 :

Information aux membres de la CSSCT sur l'incident du 4 mars 2024 : dégagement de fumée sur le tunnel de plonge en cuisine du Newport Bay Club :

xplique qu'un incident a eu lieu au niveau de la machine à vaisselle, pe Cod et le Yacht Club. Il tient à apporter quelques précisions sur ce qui s'est passé et ce qui a été mis en place pour donner suite à cet incident.

Il précise tout d'abord que cet incident a eu lieu lundi 4 mars 2024 au matin, il s'agit d'une fumée qui est sortie du c ine de plonge, que les personnes présentes étaient, le sou t intervenu rapidement sur les lieux, qui a pris différentes initiatives riés dans le périmètre concerné, puisque la nature du dégagement de la fumée n'était pas identifiée, il a coupé également le disjoncteur électrique de la plonge et très rapidement un pompier est arrivé sur place pour constater la nature de du problème.

Il y a une intervention très rapide de l'ensemble des parties prenantes notamment le chef d'équipe et le pompier, sachant que l'incident n'a pas pris de proportion, à la vue de la rapidité de l'intervention d'ensemble des parties.

L'incident n'a pas pris de proportion plus importante que celle d'un dégagement ponctuel de fumée puisque à la fois le fait que le disjoncteur ait été coupé et que les hottes fonctionnaient ont permis d'aspirer les fumées assez rapidement.

Il n'y a pas eu de propagation des fumées dans un espace plus important et ça a été très confiné à un espace relativement réduit.

Les mesures prises ont été conservatoires pour permettre de gérer l'incident lorsqu'il s'est produit.

[redacted] indique ensuite que pour identifier l'origine du problème, il y a eu des le département de la maintenance qui a permis de déterminer que la fumée provenait de la pompe à chaleur de séchage sur laquelle sont tombés quelques gouttes d'eau avec de la graisse, ce qui n'a pas vocation à être le cas et que cette émanation de gouttes d'eau avec de la graisse provenait du conduit d'extraction, qui après investigation a été lui-même nettoyé 15 jours avant. Le problème est que ce nettoyage n'a pas été fait correctement. On a découvert à cette occasion que le conduit avait été mal nettoyé et il y avait des résidus de graisse mélangés à de l'eau qui coulait le long du conduit, et que ça n'avait pas été réalisé correctement donc il s'agit d'un nettoyage qui est fait de manière régulière.

En effet, le sous-traitant nous a informé que ce travail fait régulièrement avait été fait par une équipe différente de celle d'habitude, une nouvelle équipe qui n'avait pas respecté les consignes qui sont données pour ce type d'intervention.

L'action qui a été conduite immédiate en premier lieu, un nouveau passage du sous-traitant pour un nouveau nettoyage complet de ces conduits, les consignes en amont ont été repassées aux équipes en charge de ce nettoyage et il y a eu un rapport de fait sur un rapport photographique avant/après pour vérifier et constater que le nettoyage avait été fait correctement et que les interventions ont été réalisées.

En deuxième lieu, cette prestation qui est réalisée par la société RD technique qui vient régulièrement faire ce type d'intervention dans nos cuisines et notamment le nettoyage des hottes et un rappel a été fait sur les modalités de nettoyage.

[redacted] demande est-ce qu'il serait possible dans cet incident-là un moyen de voir ment de graisse et d'eau visuellement avant la prise de poste ?

[redacted] 'est un écoulement faible et cela est incident qui n'a jamais eu pour ttoyage qui devrait prévenir ce genre d'accident.

.

[redacted] emande si les gouttes d'eau sont tombées sur les moteurs ?

[redacted] xplique que non et que ces gouttes sont tombées sur une résistance 'il ne connaît précisément la pièce sur laquelle les gouttes sont tombées.

[redacted] mande si un défaut de protection de la pièce en question n'est pas à

[redacted] xplique que normalement les gouttes de devaient pas tomber sur ncident isolé.

[redacted] emande si la fréquence des interventions d'entretien sur la hotte est considérer ?

[redacted] xplique c'est n'est pas la fréquence qui est mise en cause mais la age qui a emmené à cette fumée.

demande si cette pièce ne peut pas être mieux protégée ?

explique qu'il faudra le voir avec la maintenance et que cet incident

demande ce qu'en dit la société extérieure ?

indique que c'est une entreprise avec laquelle on travaille
une explication sur la négligence mais c'est un incident rare ou une
incompatibilité entre les règles appliquer et l'application des règles qui est rarissime.

demande si la pièce a été vérifiée en aval de l'incident ? aucune
n'a été faite ?

explique que c'est une réaction chimique entre une chute d'eau et
rûlant et c'est tout, et qu'aucune intervention mécanique a été
effectuée sur place car le mode de fabrication qui correspond à ce que sont les sollicitations
de cette machine. Il indique q

t-ce la première fois que ce genre d'incident arrive ?

a connaissance oui.

i c'est bien la première fois, et c'est vraiment un manque de
prise de photo avant/après à la suite de chaque intervention.

demande si les détecteurs de fumée se sont déclenchés ? ou bien que la
pour se faire ?

ndique que non car ce n'est pas une grande fumée qui s'est dégagée,
ée suffisamment dense pour déclencher les détecteurs de fumée.

demande si c'est un incident isolé qui risque de se reproduire ? car le
peut être stressant pour les salariés.

irme que non.

demande si un plan d'amélioration au niveau du sous-traitant a été exigé ?

explique que oui, une alerte a été faite sur les équipes et leur
ntion sur la machine.

demande si d'autres incidents depuis le 4 mars 2024 ?

plique que non.

[REDACTED] indique qu'en raison de la vapeur d'eau et de la graisse qui peut sur de la hotte il conviendra d'adopter une vigilance renforcée car cela pourrait éventuellement se reproduire.

[REDACTED] remarqué également que des sortes de bouchons situés sur les parois sont manquants et qu'il reviendrait vers le chef d'établissement et la secrétaire sur ce sujet avec des photos.

[REDACTED] explique c'est une pièce qui n'est pas en contact avec de l'eau, et que c'est une problématique de nettoyage qui est à l'origine. Et que sur les hottes, un plan de nettoyage est déjà défini.

Fin de séance à 15H35.