

REUNION DE PROXIMITE – COLLEGE EMPLOYE



ARPÈGE

ORDRE DU JOUR REUNION RP DU JEUDI 18 FEVRIER 2021

REPRESENTANTS DE LA DIRECTION :

Emmanuel GIRAULT Directeur Comptes Clés
Gaëlle BOUGOUIN..... Directrice des Ressources Humaines - **Abst**
Régis GABOURG Responsable des Ressources Humaines

REPRESENTANTS DE PROXIMITE:

SERE	Frederic	CFTC	BAMBA	Mamadou	CGT
MOUNDELE MPANDOU	Ghislaine	CFTC - Abst	TOURE	Alassane	CGT - Abst
NOEL	Christophe	CFTC	TRAORE	Awa	CGT
BOIME	Assoum	CFTC			
HIDALGO	Alberto	CFTC	AUBIN	Pascal	FO
DOUCOURE	Aminata	CFTC	BOUTEMAN	Thérèse	FO
MAIRCHI	Amara	CFTC	CHOUPAS	Lelly	FO
MARCELIN GABRIEL	Cindy	CFTC	TASKIRAN	Songul	FO - Abst
			FESNEAU	Sylvie	FO

Nous vous convions le **jeudi 18 février 2021 à 9h00** à la réunion RP employé du mois de **Février 2021.**

Cette réunion se tiendra via TEAMS :

Invitation TEAMS

LA DIRECTION :

DEBUT : 09H08

QUESTIONS DE LA DELEGATION CFTC ARPEGE FEVRIER 2021

Information sur les ouvertures et fermetures

- Ouverture :
 - Spallis le 18 janvier 2021
 - Pulse le 25 janvier 2021
- Fermeture :
 - Quai 104 au 31 décembre 2020

1- Sur le site Edenred un employé a demandé deux demandes de reclassement, une fois par courrier et une autre fois par courriel, à chaque fois aucune réponse, pourquoi ?

Dans le cadre du Reclassement Interne Anticipé, les demandes de reclassement sont à envoyées à l'adresse email indiquée sur le coupon réponse. En cas de non réception du pli contenant le coupon réponse, et liste des postes vacants, il convient de se rapprocher du RRH afin qu'un coupon réponse vierge, ainsi que la liste des postes vacants soient transmis à l'intéressée par email.

Le traitement des coupons réponses et les réponses correspondant aux positionnements demandés sont à la charge d'un cabinet extérieur chargé d'effectuer les réponses.

2-Sur le site Scor, le CSSCT avait signalé le 22 septembre 2020 qu'une tablette en verre au kiosque du monde était ébréché et fissuré et représentait un risque important de coupure, une intervention a-t-elle été effectuée ?, si ce n'est pas le cas qu'elle est la date d'intervention ?

Le self étant fermé aucune réparation n'a été programmée pour le moment. Enfin et pour votre complète information ladite réparation est prévue dans le cadre du projet technique



3- Sur le site Crossing il a été constaté le 24 septembre 2020 que la machine de la plonge vaisselle ne fonctionnait pas correctement, les salariés sont obligés de pousser les plateaux, une intervention a-t-elle été prévue ?

Une intervention a été réalisée par MRG et un devis est en cours. Pour votre complète information le traitement de ce dossier est ralenti par la fermeture temporaire du site.

4- Sur Crossing il a été constaté le 24 septembre 2020 que les filtres de la machine sont ébréchés et présentent des risques de coupure, une intervention a-t-elle été prévue ?

Les filtres n'ont pas été changés. Ce changement interviendra avec le Changement complet de la plonge vaisselle prévue sur 2021.





5-Point sur les travaux de rénovation sur le RIE La Coupole (suite à une question posée en RP juin 2020) ?

Les travaux ont débutés, les zones d'évacuations ont été cimentés, en attendant la mise en place d'une résine autour de toutes les plaques de travail.

6-Le site atlantique rencontre actuellement des problèmes avec la société Eurofromage. En effet, cette dernière remplace les produits demandés sans en informer le site. Pour exemple, le restaurant va commander 6 pots de ricotta de 250g. La société Eurofromage va leur livrer à la place 4 pots de 1 kg de fromage. Ils souhaitent commander 1.1kg d'Ossau iraty. A la place, la société va leur livrer 4,4 kg de ce fromage.

Cela pose un réel problème dans la gestion des produits. Aujourd'hui, au vu du contexte sanitaire, il est difficile pour le site d'écouler la totalité des produits sans avoir de perte puisque les quantités livrées ne correspondent pas à la commande initiale.

En plus de ce problème, se rajoute des problèmes au niveau de la viande livrée. Le portionnage de la viande livrée ne correspond pas à l'étiquetage noté. Cela pourrait être considéré comme de la fraude à l'étiquetage. En effet, le restaurant souhaitait commander des escalopes de veau de 120g. A la réception, ils ont pesé les produits.

Ces dernières pesaient 107g bien que sur l'étiquetage il était notifié produit de 140/170g. Le directeur du site a fait remonter l'information par le biais des fiches de non-conformité. A ce jour, il n'a eu aucun retour de la direction et de son référent.

Il semble nécessaire de pouvoir régler ces différents problèmes avec la société Eurofromage qui semble à ce jour toujours en attente faute de réponse. Faut-il en informer la DDPP pour avoir des réponses ? Pouvez-vous nous faire un point sur ce sujet ?

Quelques ajustements ont été apportés sur les conditionnements et/ou prix, en effet plusieurs références sont rattachées à de nouveaux industriels. Et dans le cadre des renouvellements des gammes à compter de janvier 2021, eurofromage n'avait pas intégré les nouveaux conditionnements.

Les corrections ont été faites – Ne pas hésiter à faire remonter les informations aux achats si de nouvelles anomalies venaient à se reproduire.

Concernant les problèmes d'étiquetage, le site doit isoler le produit et faire remonter l'anomalie via une fiche de NC qui sera transmise à l'industriel. Eurofromage n'est pas responsable de ce point, il assure uniquement la logistique de distribution.

7-Aujourd'hui, sur certains sites dont Atlantique, les gestes barrières ainsi que le respect du protocole sanitaire ne sont pas totalement respectés. C'est le cas du port du masque. Il est obligatoire de porter un masque chirurgical et non en tissu. Si un des clients ne respectent pas cette obligation, que doit faire le site ?



Il convient d'en aviser le client responsable des personnes qui ne respectent pas les gestes barrières ou le gestionnaire d'immeuble, afin que le port du masque soit respecté par tous. Le port du masque est une disposition obligatoire.

Le responsable du site peut également intervenir auprès des convives afin de leur rappeler la nature obligatoire du port du masque en complément de la mise en place l'ensemble des affiches : gestes barrières, port du masque obligatoire... du guide covid19.

8-Sur le site Airbus aux Mureaux les personnes travaillant sur le Bon sens ne savent pas sur qui se référer pour tout ce qui concerne ce concept, qui est le référent du Bon Sens sur Arpège ?

L'équipe Produit ainsi que Monsieur Serge FARUCH, Directeur du Marketing Arpege.

QUESTIONS DE LA DELEGATION FO ARPEGE FEVRIER 2021

1) Questions des délégués du personnel Force Ouvrière

Information sur les ouvertures et fermetures

Ouverture :

- Spallis le 18 janvier 2021
- Pulse le 25 janvier 2021

Fermeture :

- Quai 104 au 31 décembre 2020

2) Questions des délégués du personnel Force Ouvrière

- Les salariées ont le sentiment d'être abandonné, très peu d'informations, surtout les salariés qui sont rarement sur sites. Ils aimeraient au moins que leur directeur ou DCC communiquent avec eux concernant la situation du site, Ils ont le sentiment de ne plus faire partie d'ARPEGE ! Pouvez-vous les rassurer en mettant en place un rendez-vous mensuel pour les informés ?

Question CSE

3) Questions des délégués du personnel Force Ouvrière

- Trouvez-vous normal dans plusieurs restaurants il n'y est personne pour distribuer les couverts afin d'éviter les contaminations ? Le fait de nettoyer les tables seul ne suffit pas. Le fait qu'il y ait du gel hydro alcoolique cela ne garantis pas que les clients l'utilisent et pour être cohérents si les clients ne peuvent pas toucher les fruits, le pain. Ils ne devraient pas pouvoir toucher les couverts même emballés d'une serviette car celle-ci sert à s'essuyer la bouche.

L'ensemble des consignes de sécurité en lien avec la prévention des risques de la transmission de la COVID19 sont édictées dans le guide de prévention B&I COVID Elior v08. Ce guide reprend à ce jour les différentes recommandations et consignes issues des autorités sanitaires et de la réglementation en vigueur.

Concernant la mise à disposition des couverts, la fiche métier « restaurant d'entreprise » (14.01.2021) diffusée par le ministère du travail et l'assurance maladie (page 5 et 6), il est indiqué :



- Mise à disposition de gel hydro alcoolique pour les convives
- Aucun bac à couverts
- Préparation des plateaux, couverts, pain en amont.

Il n'est pas spécifiquement demandé que les couverts soient distribués individuellement par une personne.

D'ailleurs la fiche n°11 2/2 (page 18 du pdf) stipule qu'il faut limiter la manipulation des convives :

Limiter les manipulations par les convives



- A défaut d'être distribués individuellement, mettre à disposition les plateaux et les verres en libre service, en début de ligne de self (juste à proximité du gel hydro alcoolique)
- A défaut d'être distribués individuellement par le personnel de service, les couverts sont préparés en « kit », enveloppés par une serviette en papier (le plus recouvrant possible) et disposés en libre service, de préférence en début de ligne

L'organisation de la distribution des couverts doit donc être organisée selon les configurations des sites après échanges avec le client/Arpège. A ce jour le respect des consignes du guide suffit à assurer la sécurité des convives et des collaborateurs.

Pour rappel le contenu du guide a été validé par les médecins du travail et un docteur Vétérinaire et en microbiologie.

FIN : 09H47