



CR du CSSCT extra du 12 juin 2020

Présents en audio conf :

- 7 membres : E. Tiriou, D. Codron, P. Lemoine, G. Le Floch, T. Marchand, D. Suarez, N. Avril
- Direction : J. Drouard, S. Wistan, R. Bruguet

Ordre du Jour:

- Présentation du protocole de réouverture des restaurants d'entreprise de la région parisienne

Ce matin, la direction a réuni en audioconf 200 managers pour faire le point sur la situation sanitaire et répondre à un certain nombre de questions

Les messages qui y ont été évoqués concernent essentiellement :

- le point situation COVID,
- la prise de température sur volontariat mais cependant insuffisante actuellement (20 Finlay / 50 Bagneux),
- le retour au présentiel avec panneaux de plexiglass pour les bureaux partagés,
- un rappel sur le port du masque obligatoire,
- des précisions sur l'OTT actuel,
- un rappel sur la journée du 13/07/20 qui sera travaillée,
- la suppression de la semaine de fermeture de l'entreprise en août,
- la fermeture de l'entreprise du 28/12 au 31/12/20 avec 4 jours de CP imputés par le CSPN pouvant être anticipable sur 2021 pour les salariés n'ayant plus assez de solde sur leur compte en fin d'année,
- la réouverture des restaurants d'entreprise et maintien de la fermeture des cafétérias

Concernant ce dernier point, celle-ci sera effective à partir du 22/06/20 pour les salariés en présentiel uniquement et selon les conditions suivantes :

- agencement des deux restaurants diminués à 52 places à Bagneux et 73 places à Paris
- horaires d'ouverture de 11h45 à 14h
- institution d'un ordre de passage par étage et/ou demi-étage
- rechargement du badge par les salariés
- paiement uniquement en CB
- admission de 5€ pour les salariés ; le surcoût lié à la réduction du nombre de convives étant pris en charge par la direction.
- respect de toutes les mesures barrières : lavement des mains, mise en place de bornes de gel hydro-alcooliques port du masque, mesures de distanciation....
- mesures de nettoyage après le passage des convives des chaises et tables notamment par la mise en place d'un carton avec une face sur fond « vert » mentionnant « **cette place est nettoyée et désinfectée** » et sur l'autre face en rouge « **Cette place doit être désinfectée – merci de ne pas l'utiliser** »,
- délivrance des repas coté consommateur : couverts préparés et roulés dans une serviette jetable, présentés individuellement sur un plateau, suppression des bars (pains, salade, légumes, salade de fruits, desserts), suppression d'ustensiles « communs », entrée et desserts présentés à l'assiette, légumes servis avec le plat, pains, condiments, fruits présentés individuellement, suppression ou limitation des stands propices à une attente trop longue (pizza, wok), et limitation

Les CFE-CGC Naval Group

SECTION Naval Group Région parisienne

Evelyne TIRIOU : 0674445950- Sylvie RAFFIN :- Patricia LEMOINE : 0665799639- Damien CODRON : 0686708509

<https://cfecgc-naval.fr>



des choix, condamnation des fontaines à eau et mise à disposition de bouteilles en plastique, micro-ondes supprimé, organisation des stands pour limiter autant que possible les croisements de flux,

- délivrance des repas côté prestataire : arrivée cadencée des salariés (gestion vestiaires,...), port du masque en production et au service, lavage des mains, rappel des gestes barrières, protection plexiglass en caisse, marquage au sol des distances en caisse et comptoirs, consignes de nettoyage spécifiques avant réouverture en raison d'une fermeture prolongée
- nettoyage complet des cuisines et salles de restauration

Suite à la demande de la CFE-CGC, 2 visites CSSCT des cuisines et salles de restaurants sont programmées les 17 et 18/06/20 sur les 2 sites de la région parisienne.

La CFC-CGC reste présente et soutient les salariés, n'hésitez pas à contacter vos représentants. Ils sont présents et disponibles pour vous soutenir, vous aider et répondre à vos questions