

Délibération concernant le projet d'aménagement de la cafétéria en salle de restauration conduit par la DRFIP33- Séance du CHSCT33 du 02 Mai 2017-

Concernant le projet d'aménagement de la cafétéria en salle de restauration conduit par la DRFIP33, les représentants des personnels constatent que :

La DRFIP33 conduit un projet d'aménagement d'une salle de restauration au premier étage de l'actuel restaurant administratif situé à Bordeaux, rue François de Sourdis.

Ce niveau est actuellement réservé à un espace de détente lors de la pause méridienne dans lequel les rationnaires disposent d'une machine à café et de distributeurs de boissons.

Depuis quelques mois, la DRFIP 33 est en pleine densification de ses services.

Courant avril, 72 agents ont intégré le site de Mériadeck. 42 agents sont titulaires d'une carte de restauration qui leur permet de déjeuner sur place.

Le restaurant était auparavant déjà très fréquenté par des agents de la DRFIP mais aussi par des rationnaires extérieurs aux finances (environ une cinquantaine).

Actuellement, le restaurant situé au seul rez-de-chaussée dispose de 168 places assises et sert 240 couverts à la journée. Le service se déroule sur une plage d'ouverture allant de 11h30 à 13h30.

Ce sont donc 285 consommateurs potentiels qu'il faudra servir. Un pic pouvant atteindre 300 repas journaliers est envisagé par le Président de l'Association.

Avant même l'arrivée des 42 agents supplémentaires, des dysfonctionnements criants, à compter de 12h15 sont avérés (quantités insuffisantes de nourriture, augmentation du temps d'attente des convives pour le service, attente en caisse plus longue, saturation des espaces dédiés à la vaisselle...).

Les représentants du personnel au CHSCT 33 constatent que ce projet fait fi des mesures de sécurité les plus élémentaires et relève la dangerosité de cet aménagement envisagé qui :

- consistera à faire monter les convives munis d'un plateau contenant nourriture et vaisselle par un escalier étroit et en colimaçon, et/ou par un ascenseur généralement dédié à l'activité administrative.
- minimise le nombre futur de rationnaires supplémentaires et des capacités d'accueil du restaurant : production, stockage, qualité, hygiène.

Les représentants du personnel au CHSCT 33 sollicitent :

- l'implication du délégué de l'action sociale départementale dans la tenue d'un « GT RESTAURANT »
- une étude ergonomique prenant en compte les capacités réelles d'accueil du restaurant et le nombre futur de rationnaires
- le rapport de la commission de sécurité.

Résultat du vote :

Membres du CHSCT33 avec voix délibérative :

POUR :

CONTRE :

ABSTENTION :