



## CONSTAT ETABLI LORS DE LA VISITE DU RESTAURANT DUQUESNE

La visite du restaurant s'est déroulée suivant la chronologie respectant le processus d'entrée et de sortie des produits, à savoir : Livraison des produits, stockage, cuisines et zones de productions, salle de restauration, plonge, accès E/S du restaurant, nettoyage des lieux.

Sont servis quotidiennement (hors jour de colloques) :

- + 1000 couverts, Eurest a augmenté le nombre de couverts en passant de 800 à 1000 couverts depuis les derniers emménagements des directions SGCMAS : DRH, DFAS, SCBCM.
- + La cafétéria sert de 150 à 180 menus
- + Cuisine pour la crèche du ministère
- + 15 couverts du Cabinet dans l'espace « Salon réservé »\*\*
- + Les jours de colloques, 200 personnes/couverts sont à prévoir

### 1. Le quai de livraison côté rue D'Estrée

Accès restreint en largeur (porte coupe feu) et en hauteur (2,90 m) pour véhicule léger. L'entrée étant en travaux, le quai sert également aux entreprises de travaux. L'ascenseur accédant aux zones de stockage a une capacité limitée à une seule palette de produits sans que puisse s'y tenir un livreur, ce dernier devant prendre les escaliers !

Les couloirs d'accès aux zones de stockage sont très étroit, il ainsi très difficile de manœuvrer les machines avec les palettes de provisions dans les couloirs.

Fréquence des livraisons :

- Surgelés 3 fois / semaine ;
- Fruits et légumes 2 fois / semaine ;
- Economat et produits secs 1 fois / 15j ;

Il est ainsi constaté des livraisons quotidiennes.

## **2. Les pièces séparées de stockage (Sous sol -3)**

- Surgelés (stalactites au plafond) ;
- Stockage à sec (remontées d'égouts) ;
- Produits d'entretien ;
- Matériel de cuisine ;
- Boissons ;
- Épicerie (plusieurs boîtes de produits contre les souris RENTOKIL sont posées au sol qui n'est pas propre) ;

Propreté des locaux à charge d'EUREST.

Couloir d'évacuation des déchets très étroit (retrait de plinthes pour permettre la manœuvre des palettes avec un tire-palette).

## **3. Les cuisines**

Le personnel :

- 8 cuisiniers ;
- 5 en zone de production ;
- 6 à la plonge ;
- 4 en cafétéria ;
- 1 magasinier ;
- 1 maître d'hôtel.

Le local de la cuisine où se trouvent les fours et les plaques de cuisson est petit, il manque des espaces pour les 8 cuisiniers y travaillant.

➔ Manque de prises en cuisine pour mixeur, trancheuse et cuisine des bébés.  
Conséquence : du bricolage et des multiprises !!

## **4. La zone de production (Zone froide à 10°C environ)**

- Préparation des entrées servant également à alimenter la cafétéria et zone de montage des desserts uniquement. Les pâtisseries sont « assemblées » au lieu d'être produite en interne (tarte, gâteau ...)
- Pas de laboratoire à pâtisserie

## 5. La salle du restaurant

- Au niveau de la présentation des plats, les trous d'évacuation des eaux de nettoyage se trouvent placés en amont de la pente du sol ce qui a provoqué plusieurs inondations ; d'où le remplacement du lino rongé par l'humidité. Lors du remplacement du lino, une réglette ou barre de seuil épaisse a été installée pour assurer la jointure et sensé diriger l'eau vers les trous d'évacuation. Ce barre de seuil pose problème au prestataire Eurest pour manoeuvrer les chariots de afin d'alimenter les présentoirs, mais surtout peut provoquer des risques de chute pour les usagers.
- Manque de prises électriques adaptées ce qui nécessite l'utilisation de rallonges non protégées au sol.
- \*\* Le Salon réservé aux membres de Cabinet est sur-dimensionné car la plupart des membres des cabinets préfèrent déjeuner ailleurs, bien qu'un maître d'hôtel y assure le service.
- Gros problème sur le convoyeur démarrant juste après les caisses sur la gauche : sous utilisé à moins de 20%, traverse la salle de restaurant et le salon privé sur plus de 50m, avant d'arrivé en zone de plonge. Emprise inutile sur la salle de restauration (cf. préconisation au § 8).

## 6. La zone de la plonge

- Deux convoyeurs amènent les plateaux, l'un représente plus de 80% des arrivées et l'autre – convoyeur problématique – en fait arriver moins 20%.
- L'étroitesse de la salle et la configuration des lieux obligent à des actions manuelles pour faire passer la vaisselle dans la machine de nettoyage. Beaucoup de casse de vaisselle pour une seule machine qui fait les couverts, les assiettes, les verres. Le gérant est obligé de les faire passer deux fois en machine pour en assurer la propreté. Quid si panne de machine pendant le service ? Le gérant demande une seconde machine pour les verres et les couverts.
- Il n'y a pas d'ouverture des fenêtres possible, pas de climatisation et il y

fait une grosse chaleur.

## **7. L'entrée du restaurant**

- Une seule porte d'entrée – étroite d'un mètre de large – pour accéder au restaurant, sans hublot, sert au passage de 1000 personnes chaque jour, aller et retour, soit 2000 passages. De plus, cette porte est muni d'un groom ce qui n'est pas pratique.
- Derrière la porte de service, entre les toilettes des H et des F, un bassin rempli d'eau trouble et chargée de rouille sert à alimenter l'eau des fontaines du site. Avec une fuite au niveau de la plonge et des risques de glissade.
- Les WC situés dans les toilettes Hommes sont condamnés, et les urinoirs mal protégés.
- Il manque la signalétique sur les portes d'évacuation via les escaliers et de sortie du restaurant.
- Les locaux se dégradent très vite.

## **8. L'ensemble des problèmes relevés**

- Plusieurs arrivées d'eau ont été coupées suite à dégradation des tuyaux en PVC. Il y a aussi des problèmes de tuyauterie à la plonge des ustensiles, qui n'est pas très propre. Il faut ajouter à ces problèmes de tuyauterie la fuite de l'évacuation d'une fontaine de jardin sur la vaisselle propre, avec risque de glissades pour le personnel.
- Un groom à chaque porte rend les passages contraignants en raison de l'absence de hublots, ce qui fait des portes une source d'accident des bras et/ou des coudes et des poignets. Nous proposons de faire remplacer la porte d'entrée par une porte vitrée coulissante avec ouverture à détecteur de mouvement.
- Autres risques pour les personnels et les usagers : les rails au sol et les rallonges intempestives de la salle de restauration, les fuites d'eau de la salle du restaurant.
- Présence de souris en grand nombre : Depuis l'ouverture du restaurant (il y a un an et demi environ), celui-ci est encerclé par des travaux qui font migrer les souris. Celles-ci passent par tous les orifices de câblage de la maçonnerie : sous les caisses et derrière les convoyeurs des plateaux repas. Les trappes des convoyeurs sont difficiles d'accès (le personnel chargé du

nettoyage doit tenir la trappe ouverte d'une main et nettoyer de l'autre ; ce qui est pratique), notamment dans le salon des conseillers du Cabinet, avec une trappe sans lumière. Ces trappes posent des problèmes d'embouteillage des plateaux en sortie. Conception en dépit du bon sens ; grotte à souris. Perte de place et foyer d'infection avec cadavres de souris (nous avons compté **7 cadavres** !).

- ➔ La solution consisterait à retirer le convoyeur le plus long et le moins efficace (20% des plateaux) pour pouvoir mettre plus de tables en salle et résoudre en partie ce problème d'hygiène. Actuellement, les pièges à souris sont alimentés tous les mois par le prestataire externe RENTOKIL.
- ➔ Bonne nouvelle : il n'y a pas encore de cafards !

## **9. Les autres prestataires d'EUREST dans le restaurant**

Tel que prévu dans le cahier des charges entre l'administration et le prestataire EUREST, le nettoyage des lieux de restauration est assuré par EUREST qui fait lui-même appel à une société externe. Le nettoyage est effectué dans la salle de restaurant tous les jours après le service sous la responsabilité d'EUREST.

EUREST fait appel au prestataire RENTOKIL qui a en charge de passer mensuellement pour réalimenter les pièges à souris.

## **Conclusion : La souris morte a accouché d'une montagne !**

*OS présentes : Raphaël COMBEAU (UNSA-ITEFA), Jacky HAZIZA (UNSA-ITEFA), Thierry CATELAN (UNSA-EDUC), Joëlle THERY (CFDT Travail), Christophe BIZET (CFDT travail), Françoise QUERITE (CGT Travail), Catherine CHARDIN (CGT Santé) ;*

*ISST : Vincent TIRILLY et Rachida ELFILALI.*