

Conditions de travail : associer les salariés !

Partir du maintien dans l'emploi d'un salarié et arriver aux conditions de travail du collectif ...



TROPHÉES BOSSONS FUTÉ : LA PRÉVENTION RÉCOMPENSÉE !

« *Bossons Futé* » (pour Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles) est une association indépendante dont l'objectif premier est de mutualiser la prévention des risques professionnels en concevant et éditant en ligne des fiches de risques et des fiches de dangers par métiers et par secteurs d'activité. Ces informations vérifiées sont totalement gratuites et accessibles à tous. Le site internet (créé en 2001) est animé bénévolement par un réseau de médecins du travail et de préventeurs en santé au travail regroupés

au sein de l'association. *Bossons Futé* a célébré le 10 octobre 2023 sa toute première édition des Trophées pour récompenser l'excellence dans la prévention des risques professionnels. Sur 14 candidats, 6 lauréats ont été primés dans six catégories. Forte du succès de cette première édition, l'association invite tous les acteurs de la prévention désireux de partager leur expérience à se faire connaître pour participer à l'édition 2024 !

Plus d'infos sur : <https://trophees-bossonsfute.fr>

© Photo - Bossons Futé

ont apporté beaucoup de cohésion entre nous avec une communication très fluide. Les outils ont été testés par le personnel, futur utilisateur : tout a été décidé de concert avec tous les salariés ! Et c'est le point important à retenir, dans tout projet d'amélioration des conditions de travail, il faut associer les salariés concernés. Une décision unilatérale ne suscite pas l'adhésion. Aujourd'hui, nous n'avons pas de turnover, alors qu'il est très fréquent dans notre secteur... Cela nous permet de gagner du temps, de créer un « esprit maison » qui est important dans l'hôtellerie, et d'assurer à la fois le confort des clients et des salariés...

L'Hôtel BAUDELAIRE OPE-RA (Paris 2) emploie 10 salariés et intègre des travailleurs en situation de handicap, que ce soit en CDI, en période de mise en situation en milieu professionnel (« PMSMP ») ou en stage. Cette inclusion par le travail, importante et porteuse de sens pour la direction, a nécessité des aménagements de poste, un remaniement organisationnel, d'horaire, de matériels... Des changements qui profitent aujourd'hui à toute l'équipe ! En effet, convaincue, la direction a étendu l'amélioration des conditions de travail à l'ensemble du personnel en ayant recours à une étude ergonomique puis à l'installation de nouveaux équipements et de nouvelles manières de travailler. Une démarche récompensée par un Trophée Bossons Futé en octobre dernier dans la catégorie « Handicap et Emploi » (*lire encadré*). Reportage.



Interview
Alice BELFER
Directrice
HÔTEL
BAUDELAIRE
OPÉRA

« *Tout a été décidé de concert...* »

Agir Mag : Quelle est l'origine de votre démarche d'amélioration des conditions de travail ?

Alice Belfer : L'aménagement du poste d'un salarié en situation de handicap travaillant à la réception a été le déclencheur. Cette démarche a favorisé la découverte des bénéfices de l'étude ergonomique par l'ensemble de l'équipe, composée de 10 salariés-es. C'est en ce sens que nous avons développé l'ergo-

nomie des postes de travail que ce soit au niveau de la réception, de l'entretien ménager et de la direction. L'objectif principal est de contribuer à l'esprit familial qui caractérise notre petite entreprise et de faire preuve de bienveillance avec des actions concrètes qui améliorent les conditions de travail, notamment envers les personnes qui ont travaillé la majorité de leur vie active dans l'établissement ou dans ce secteur, afin qu'elles continuent à effectuer leurs tâches de manière plus confortable et à leur rythme...

Agir Mag : Quelles ont été les actions concrètes mises en œuvre ?

A.B : Au niveau du personnel d'étage, tous les outils ont été « ergonomisés » avec des nettoyeurs vapeur, des auto-laveuses pour un revêtement de sol adapté qui a remplacé la moquette, des cales portes ergonomiques, des lève-lits, des

fixacoquette®, des chariots ergonomiques et des pinces de préhension pour ne pas avoir à se baisser. La partie cafétéria/réfectoire a été remise en état pour faciliter le « tout à portée de main » avec une machine à café de haute qualité entièrement automatisée et un plan de table remanié pour éviter le piétinement.

Pour le personnel administratif ou de réception, l'utilisation d'un logiciel de reconnaissance vocale, d'une souris verticale et d'un clavier ergonomiques, d'un bras articulé pour déplacer l'écran mais aussi d'un bureau assis-debout, d'une chaise ergonomique inclinable permettent de travailler plus confortablement et de prévenir les troubles musculosquelettiques (TMS).

Un travail sur l'éclairage a également été effectué pour diminuer la fatigue visuelle et accroître les contrastes de notre salarié déficient visuel. Nous avons également revu les horaires en

fonction des emplois du temps, désidératas familiaux ou hobbies du personnel : le personnel qui préfère travailler tôt arrive tôt, le personnel qui préfère les envolées nocturnes arrive plus tard ! Tous les personnels ont au minimum 3 weekends par mois.

Agir Mag : Quels sont les résultats et le ressenti de vos salariés ?

A.B : Le personnel est content et reconnaissant. Nous avons évité un cas de désinsertion professionnelle et n'avons pas eu d'absence pour arrêt de travail depuis un certain temps déjà... Certes il y a un coût à « ergonomiser » les postes de travail mais ce coût est amplement compensé par la qualité de service fournie et une diminution de la charge de travail, favorisant une meilleure ambiance, un cadre de travail agréable et non stressant ! L'amélioration et la participation de nos collaborateurs aux méthodes de travail

Agir Mag : Comment avez-vous été accompagné ? Et par qui ?

A.B : Des services externes nous ont aidés et continuent de nous accompagner dans la réalisation de cette aventure porteuse de sens. C'est le cas de notre Service de prévention et de santé au travail interentreprises (SPSTI) qui a mené les études de poste et les analyses ergonomiques, nous proposant des recommandations et conseils avisés ; c'est aussi l'AGEFIPH avec son réseau de référents et de la mission handicap de notre syndicat hôtelier GHR qui nous ont permis d'accéder à des bonnes pratiques déjà mises en place et d'éviter certains écueils ; c'est enfin la CRAMIF pour nous guider dans le déroulement des opérations. N'hésitez pas à faire appel à l'ensemble de ces acteurs ! ■

Conditions de travail : associer les salariés !

Partir du maintien dans l'emploi d'un salarié et arriver aux conditions de travail du collectif ...



TROPHÉES BOSSONS FUTÉ : LA PRÉVENTION RÉCOMPENSÉE !

« *Bossons Futé* » (pour Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles) est une association indépendante dont l'objectif premier est de mutualiser la prévention des risques professionnels en concevant et éditant en ligne des fiches de risques et des fiches de dangers par métiers et par secteurs d'activité. Ces informations vérifiées sont totalement gratuites et accessibles à tous. Le site internet (créé en 2001) est animé bénévolement par un réseau de médecins du travail et de préventeurs en santé au travail regroupés

au sein de l'association. *Bossons Futé* a célébré le 10 octobre 2023 sa toute première édition des Trophées pour récompenser l'excellence dans la prévention des risques professionnels. Sur 14 candidats, 6 lauréats ont été primés dans six catégories. Forte du succès de cette première édition, l'association invite tous les acteurs de la prévention désireux de partager leur expérience à se faire connaître pour participer à l'édition 2024 !

Plus d'infos sur : <https://trophees-bossonsfute.fr>

© Photo - Bossons Futé

ont apporté beaucoup de cohésion entre nous avec une communication très fluide. Les outils ont été testés par le personnel, futur utilisateur : tout a été décidé de concert avec tous les salariés ! Et c'est le point important à retenir, dans tout projet d'amélioration des conditions de travail, il faut associer les salariés concernés. Une décision unilatérale ne suscite pas l'adhésion. Aujourd'hui, nous n'avons pas de turnover, alors qu'il est très fréquent dans notre secteur... Cela nous permet de gagner du temps, de créer un « esprit maison » qui est important dans l'hôtellerie, et d'assurer à la fois le confort des clients et des salariés...

L'Hôtel BAUDELAIRE OPERA (Paris 2) emploie 10 salariés et intègre des travailleurs en situation de handicap, que ce soit en CDI, en période de mise en situation en milieu professionnel (« PMSMP ») ou en stage. Cette inclusion par le travail, importante et porteuse de sens pour la direction, a nécessité des aménagements de poste, un remaniement organisationnel, d'horaire, de matériels... Des changements qui profitent aujourd'hui à toute l'équipe ! En effet, convaincue, la direction a étendu l'amélioration des conditions de travail à l'ensemble du personnel en ayant recours à une étude ergonomique puis à l'installation de nouveaux équipements et de nouvelles manières de travailler. Une démarche récompensée par un Trophée Bossons Futé en octobre dernier dans la catégorie « Handicap et Emploi » (*lire encadré*). Reportage.



Interview
Alice BELFER
Directrice
HÔTEL
BAUDELAIRE
OPÉRA

« Tout a été décidé de concert... »

Agir Mag : Quelle est l'origine de votre démarche d'amélioration des conditions de travail ?

Alice Belfer : L'aménagement du poste d'un salarié en situation de handicap travaillant à la réception a été le déclencheur. Cette démarche a favorisé la découverte des bénéfices de l'étude ergonomique par l'ensemble de l'équipe, composée de 10 salariés. C'est en ce sens que nous avons développé l'ergo-

nomie des postes de travail que ce soit au niveau de la réception, de l'entretien ménager et de la direction. L'objectif principal est de contribuer à l'esprit familial qui caractérise notre petite entreprise et de faire preuve de bienveillance avec des actions concrètes qui améliorent les conditions de travail, notamment envers les personnes qui ont travaillé la majorité de leur vie active dans l'établissement ou dans ce secteur, afin qu'elles continuent à effectuer leurs tâches de manière plus confortable et à leur rythme...

Agir Mag : Quelles ont été les actions concrètes mises en œuvre ?

A.B. : Au niveau du personnel d'étage, tous les outils ont été « ergonomisés » avec des nettoyeurs vapeur, des auto-laveuses pour un revêtement de sol adapté qui a remplacé la moquette, des cales portes ergonomiques, des lève-lits, des

fixacouette®, des chariots ergonomiques et des pinces de préhension pour ne pas avoir à se baisser. La partie cafétéria/réfectoire a été remise en état pour faciliter le « tout à portée de main » avec une machine à café de haute qualité entièrement automatisée et un plan de table remanié pour éviter le piétinement.

Pour le personnel administratif ou de réception, l'utilisation d'un logiciel de reconnaissance vocale, d'une souris verticale et d'un clavier ergonomiques, d'un bras articulé pour déplacer l'écran mais aussi d'un bureau assis-debout, d'une chaise ergonomique inclinable permettent de travailler plus confortablement et de prévenir les troubles musculosquelettiques (TMS). Un travail sur l'éclairage a également été effectué pour diminuer la fatigue visuelle et accroître les contrastes de notre salarié déficient visuel. Nous avons également revu les horaires en

fonction des emplois du temps, désidérats familiaux ou hobbies du personnel : le personnel qui préfère travailler tôt arrive tôt, le personnel qui préfère les envolées nocturnes arrive plus tard ! Tous les personnels ont au minimum 3 weekends par mois.

Agir Mag : Quels sont les résultats et le ressenti de vos salariés ?

A.B. : Le personnel est content et reconnaissant. Nous avons évité un cas de désinsertion professionnelle et n'avons pas eu d'absence pour arrêt de travail depuis un certain temps déjà... Certes il y a un coût à « ergonomiser » les postes de travail mais ce coût est amplement compensé par la qualité de service fournie et une diminution de la charge de travail, favorisant une meilleure ambiance, un cadre de travail agréable et non stressant ! L'amélioration et la participation de nos collaborateurs aux méthodes de travail

Agir Mag : Comment avez-vous été accompagné ? Et par qui ?

A.B. : Des services externes nous ont aidés et continuent de nous accompagner dans la réalisation de cette aventure porteuse de sens. C'est le cas de notre Service de prévention et de santé au travail interentreprises (SPSTI) qui a mené les études de poste et les analyses ergonomiques, nous proposant des recommandations et conseils avisés ; c'est aussi l'AGEFIPH avec son réseau de référents et de la mission handicap de notre syndicat hôtelier GHR qui nous ont permis d'accéder à des bonnes pratiques déjà mises en place et d'éviter certains écueils ; c'est enfin la CRAMIF pour nous guider dans le déroulement des opérations. N'hésitez pas à faire appel à l'ensemble de ces acteurs ! ■