



12/03/2025

CR de l'ICRP invent du 12 mars 2026

1 Présentation des actions CRES par Antoine Lacoste.

Mise en place des « pegboards » qui permet d'éviter les affichages sauvages et réduire les kakemono en dehors des visites client.

Question élu : la RSE avait lancé un test de recyclage des kakemono. Est-ce prévu pour les kakemono que vous allez supprimer ?

Réponse direction : nous allons voir avec l'équipe RSE si c'est envisageable.

Question élu : nous avons des problèmes sur les stores ce qui nous oblige à mettre des feuilles sur les fenêtres pour éviter le soleil

Réponse direction : nous allons réparer les stores à partir du mois d'avril et nous allons prioriser les réparations du 4^e et 5^e étages, côté tramway qui est très ensoleillé le matin. Nous avons commandé des stores vénitiens intérieurs provisoires.

<p>Les actions du CRES</p> <p>Travaux lourd de réfection des étanchéités dans les cuisines</p>				
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="608 1464 794 1621"> <p>Cahier des charges</p> <p>En cours de réalisation. Fermeture des restaurants d'entreprises du 10 au 21 août 2026 Poursuite de l'offre de restauration</p> </td> <td data-bbox="794 1464 981 1621"> <p>Réalisation des travaux</p> <p>Les travaux auront lieu : Du 20/07 au 30/08 inclus</p> </td> <td data-bbox="981 1464 1190 1621"> <p>Mise à jour des informations</p> <p>10/03/26 : RAS</p> <p>Date : NC</p> </td> </tr> </table>	<p>Cahier des charges</p> <p>En cours de réalisation. Fermeture des restaurants d'entreprises du 10 au 21 août 2026 Poursuite de l'offre de restauration</p>	<p>Réalisation des travaux</p> <p>Les travaux auront lieu : Du 20/07 au 30/08 inclus</p>	<p>Mise à jour des informations</p> <p>10/03/26 : RAS</p> <p>Date : NC</p>
<p>Cahier des charges</p> <p>En cours de réalisation. Fermeture des restaurants d'entreprises du 10 au 21 août 2026 Poursuite de l'offre de restauration</p>	<p>Réalisation des travaux</p> <p>Les travaux auront lieu : Du 20/07 au 30/08 inclus</p>	<p>Mise à jour des informations</p> <p>10/03/26 : RAS</p> <p>Date : NC</p>		

Travaux lourd de réfection des étanchéités dans les cuisines. Un défaut d'installation sur laquelle nous avons mis en place des solutions provisoires en attendant la réalisation des travaux. Ceux-ci seront réalisés du 20 juillet au 30 août, de nuit pour ne pas gêner les salariés dans la journée.



Transformation de l'offre de restauration avec API.

- a) restaurant du 1^e étage : le stand poisson est déplacé vers la fin du fil de circulation pour éviter le bouchon à l'entrée. Il sera remplacé par un stand cocotte qui permet de se servir rapidement. D'autre part, le paiement se fera à la fin de l'ensemble du cycle (au lieu de payer à chaque stand) avec un système de scan plateau.
- b) Mise en place d'un salad bar à la cafet du RdC et simplification des tarifs pour le comptoir avec 3 tarifs (plat simple, 2 éléments ou 3 éléments).
- c) Suppression des bornes de rechargement et remplacement par un site web ou une appli smartphone.
- d) Réouverture du 3^e stand au restaurant du RdC avec une offre poisson, viande et végétarien systématique.

L'ensemble de ces évolutions sera lancé le 26 mai 2026.

2 Comment traiter des projets avec surcharge de travail systématique (par ex. Séfora, Banque des territoires) avant que les consultants partent en AM ?

Réponse direction : ce point a été remonté à Julien et il y a des actions qui vont être mise en place au plus haut niveau.

Question élus : pourquoi en est-on arrivé là et comment fait-on pour éviter que cela ne se reproduise ?

Réponse direction : le point sera remonté à Julien.

3 Comment résoudre le problème des frog qui pointent 50% et qui travaillent à 110% ?

Réponse direction : le point est pris en compte par Julien et va l'aider à agir vis-à-vis de ses VP et directeurs.

4 La suppression, sans prévenir, de liste de distrib invent pour des salariés invent qui se retrouvent chez APPS. Apparemment erreur : à confirmer ?

Le problème est réglé pour les personnes concernées.

Question élus : il y a des codes PU qui sont mis en place sur les feuilles de salaire et corporate directory sans que le salarié ait été informé au préalable.

Réponse direction : nous allons regarder ce point