

PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET HANDICAP À L'HONNEUR AU SALON EQUIPHOTEL 2018

Du 11 au 15 novembre 2018, à Paris Porte de Versailles, le GNI en partenariat avec l'Assurance Maladie-Risques professionnels participera au salon EQUIPHOTEL afin de sensibiliser les professionnels du secteur cafés, hôtels, restaurants (CHR) à la Santé et à la sécurité au travail. La prévention des risques ainsi que le handicap y seront abordés sous l'angle de l'innovation. Le rendez-vous est donné aux professionnels sur le pavillon ERGO ROOM – ERGO COOK (Hall 4, stand D107) de la Caisse Régionale d'Assurance Maladie d'Ile-de-France (Cramif) pour découvrir une chambre et une cuisine témoins, intégrant des solutions techniques novatrices conciliant à la fois qualité, productivité et conditions de travail optimales pour tous.

Le pavillon « ERGO ROOM – ERGO COOK » : Trait d'union entre problématiques sociales et solutions techniques

Lors de la précédente édition, la Cramif présentait l'**Ergo Room** une chambre témoin dotée de solutions matérielles et innovantes favorisant notamment la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Suite au succès rencontré, le concept a été étendu cette année à l'activité de la restauration avec l'**Ergo Cook**, une cuisine ergonomique dotée d'équipements adaptés. L'Assurance Maladie - Risques professionnels entend ainsi **faire de l'innovation sociale un levier de performance de l'entreprise**. Des solutions concrètes sont proposées aux professionnels qui identifient l'amélioration des conditions de travail comme un axe de réflexion majeur pour lutter **contre l'absentéisme, le turn-over et la pénurie de main d'œuvre** auxquels ils sont confrontés⁽¹⁾.

Un espace novateur au service du handicap

La mission Handicap du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la restauration (GNI) ⁽²⁾ et l'Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des Personnes handicapées (Agefiph) seront présentes aux côtés de l'Assurance Maladie - Risques professionnels. Ces partenaires ont pour objectif de démontrer que l'innovation, la prévention et l'insertion des personnes en situation de handicap sont compatibles avec les enjeux du secteur Cafés Hôtels Restaurants (CHR). L'Ergo Room – Ergo Cook se veut ainsi un espace précurseur d'échanges sur :

- **l'amélioration des conditions de travail de tous les salariés ;**
- **la recherche et la mise en œuvre de solutions techniques pour prévenir les situations de handicap ;**
- **l'intégration des personnes en situation de handicap par le recrutement, la formation, et le maintien dans l'emploi.**

Des sujets essentiels et opportuns à quelques jours de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées (SEEPH) qui se tiendra du 19 au 25 novembre 2018.

(1) Enquête parue en février 2017 dans le journal L'Hôtellerie-Restauration.

(2) La mission Handicap du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la restauration (GNI) est engagée depuis 2014 dans l'insertion des personnes en situation de handicap. Elle a été récompensée par le Prix OCIRP Handicap 2018 dans la catégorie pratiques et initiatives des branches professionnelles.

Les temps forts du salon

Pendant 5 jours de nombreuses animations seront assurées sur le pavillon et dont voici un avant-goût.

- **Démonstrations sur l'Ergo Cook, parrainé par Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Cuisine et Chef des cuisines du Palais de l'Élysée.
- **Animation avec la dégustation de boissons** proposées par des Établissements et services d'aide par le travail (ESAT) et des Entreprises Adaptées (EA).
- **Réalisation de préparations culinaires** sur place par des professeurs et des étudiants de différents établissements (écoles et centres de formation d'apprentis). Des personnes en situation de handicap se prêteront également à la préparation de petits fours, entrées et autres mignardises. L'Ergo Room sera **marrainé par Marie-Fleur Raynard Laude**, MOF, gouvernante et directrice Housekeeping Groupe La Réserve. L'espace conçu par l'agence d'architecture d'intérieure Parallel, reprend les codes de l'hôtellerie pour répondre au bien-être du client tout en intégrant des solutions techniques innovantes pour celui du salarié.
- **Démonstrations de matériel** réalisées par le collectif de fournisseurs : Boma, Sociam et Pullman Aspirateurs, ATL, Fixacouette, Vapodil, Artalys et 1-Check.

Les agents de prévention de l'Assurance Maladie–Risques Professionnels apporteront des informations sur les dispositifs de financement proposés par la Sécurité sociale : le contrat de prévention et les aides financières simplifiées (AFS).

 **Rendez-vous du 11 au 15 novembre**
Pavillon ERGO ROOM – ERGO COOK
[Hall 4 – Stand D107]



GNI - Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie - Restauration

Le GNI est la seule Organisation Professionnelle indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit indépendants et patrimoniaux. Didier Chenet est président du GNI et du GNI-SYNHORCAT, Pascal Droux, président du GNI-FAGIHT est président délégué du GNI, Philippe Quintana, président du GNI-CT-CHRD est également président délégué du GNI.

CONTACTS PRESSE

Franck TROUET – f.trouet@gni-hcr.fr – 06 73 86 66 65