



LIVRET D'ACCUEIL DES INTERIMAIRES

1. La société Dr Oetker France	page 2
2. Les produits Dr Oetker France	page 3
3. Le plan d'accès	page 4
4. L'accueil	page 5
5. Les règles d'hygiène et de sécurité	page 6
6. Les informations pratiques	page 7



1. La société Dr Oetker France

La société Ancel a été fondée à Strasbourg en 1919 par M. Adolphe Ancel. Son activité concerne d'abord la fabrication et la commercialisation de levures et sucres, et de préparations pour desserts.

En 1973, la société Ancel acquiert la société Anstett située à Molsheim et, dès lors, fabrique et commercialise les Sticks et Bretzels d'Alsace. En 1998, ce site de production est transféré à Schirmeck.

En 1997, la société Ancel rachète la marque Francorusse (fabricant de préparations pour desserts). Elle procède à la rénovation de son usine Ancel de Strasbourg.

A partir de 1999, la société Ancel confie la commercialisation des produits de sa gamme professionnelle à la société Condifa (filiale de distribution d'Ancel).

Puis, peu à peu, la société se développe avec de nouveaux produits tels que les préparations pour gâteaux ou les aides pâtisseries, jusqu'au lancement d'une gamme de pizzas surgelées en 2004.

La société Ancel est la filiale française du groupe allemand Dr. Oetker, également présent en Autriche, en Italie, au Bénélux, en Europe de l'Est, en Suisse, en Scandinavie, au Brésil et au Canada. Ce groupe occupe une place prépondérante sur le marché de l'agro-alimentaire européen.

Le groupe Dr. Oetker et la société Ancel trouvent leur origine dans les mêmes produits. Ils ont su échanger leurs savoir-faire et leurs compétences. Cette étroite collaboration garantit l'innovation, la qualité et la performance.

En 2005, la société Ancel a réalisé un chiffre d'affaire 100 M€. Elle emploie 250 salariés sur deux sites de production :

- Strasbourg : desserts et gâteaux à préparer,
- Schirmeck : Sticks et Bretzels d'Alsace.

Le 1er janvier 2006, la société Ancel a changé de dénomination sociale pour devenir Dr Oetker Ancel, puis depuis le 1er janvier 2007, elle est devenue Dr Oetker France.



Dr. Oetker France

2. Les produits Dr. Oetker France

- La gamme sucrée



Levures et sucres



Desserts à préparer



Gâteaux à préparer

- La gamme salée



Sticks et Bretzels d'Alsace

- La gamme surgelée



Pizzas surgelées

- La gamme professionnelle CONDIFA

Il s'agit de produits destinés aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et de la restauration.



3. Le plan d'accès



Photo de l'entrée du site



4. L'accueil

Les horaires sont :

- **06h00 à 13h30** pour l'équipe du matin,
- **13h30 à 21h00** pour l'équipe de l'après-midi,
- **21h00 à 06h00** pour l'équipe de nuit.

Comme le site de production est organisé en équipes, il est important de **respecter l'horaire de travail** pour ne pas pénaliser l'ensemble de la production.

L'idéal étant de venir 10 minutes avant, afin de se mettre en tenue de travail.

Chaque intérimaire qui arrive sur le site Dr Oetker France doit être muni d'une carte de pointage et de chaussures de sécurité (fournies par l'agence de travail temporaire).

Les salariés intérimaires sont tenus de garer leur véhicule sur le parking privé situé rue La Fayette, en face de la société Dr Oetker France. La carte d'accès permet d'y entrer.

L'ensemble du site est placé sous vidéosurveillance.

L'entrée dans la société s'effectue à l'aide de la carte d'accès, par le portail situé rue La Fayette. Les intérimaires sont priés d'emprunter la petite allée à droite de l'entrée et d'entrer dans le bâtiment par la porte située en haut des escaliers. Puis, ils montent jusqu'au 1^{er} étage du bâtiment (réfectoire). Ici, ils attendent que le responsable de production ou le chef d'équipe vienne les chercher.

Le responsable lui remet alors son équipement de travail qui comprend une **blouse** et une **charlotte**.



Le responsable rappelle aux travailleurs intérimaires les **règles d'hygiène et de sécurité à respecter impérativement**. Puis, il les conduit vers leur poste de travail où le chef d'équipe se charge de leur formation.

Il est important de se munir de la **carte d'accès** fournie par la société de travail temporaire. Cette carte sert à **accéder aux zones** de production et permet de **pointer** afin de justifier du temps de travail. Une pointeuse est placée à cet effet à l'entrée de la zone de production. Chaque intérimaire **est responsable de sa carte d'accès** durant toute la durée de sa mission, et ce, jusqu'à **restitution de la carte à l'agence** (en bon état) et a une **obligation de pointer** à chaque fois qu'il arrive et qu'il quitte la société.

5. Les règles d'hygiène et de sécurité

Compte tenu de l'activité agro-alimentaire de l'entreprise, le personnel doit observer la plus grande propreté corporelle et suivre scrupuleusement les **prescriptions légales sur l'hygiène** de la fabrication des produits alimentaires.

Les salariés ont l'obligation de se conformer aux prescriptions du **règlement intérieur**, affiché à l'entrée du restaurant d'entreprise.

A ce titre, le personnel de conditionnement et de fabrication doit utiliser tous les **effets et vêtements mis à sa disposition** et dont la Direction exige le port :

- blouse,
- charlotte,
- gants (pour les paletisateurs),
- chaussures de sécurité.

Dans le but de minimiser les accidents sur le lieu de travail, et au regard des machines utilisées dans l'usine, le **port des bijoux et des montres bracelet est interdit**.

Par ailleurs, il est interdit :

- de pénétrer et de séjourner dans l'établissement en état d'ébriété,
- de prendre ses repas à son poste de travail,
- de fumer dans l'ensemble des locaux (un espace fumeur est accessible pendant les temps de pause)
- de déposer des vêtements et objets personnels en-dehors des vestiaires,
- d'écouter la radio sur son lieu de travail.

Enfin, les travailleurs temporaires sont tenus d'être à jour au niveau de leur visite médicale.



6. Les informations pratiques

• Prise des repas

La prise des repas peut s'effectuer au réfectoire situé au 1^{er} étage.

Un **réfrigérateur** ainsi que des **fours à micro-ondes** sont mis à la disposition du personnel pour conserver et chauffer les repas.

Des repas peuvent être commandés par l'intermédiaire du Comité d'Entreprise auprès de l'Alsacienne de Restauration. Les commandes doivent être passées via les bornes situées au restaurant d'entreprise **au plus tard le mercredi avant 10h de la semaine précédente**.

Il est également possible de commander une pizza Dr Oetker qu'il faudra régler auprès de la Responsable du restaurant d'entreprise.

• Distributeurs

Des distributeurs payant de sandwiches, boissons fraîches et chaudes sont situés au restaurant d'entreprise. Nous vous conseillons de prévoir de la monnaie pour en bénéficier.

Un distributeur d'eau froide/tempérée se trouve au même endroit, en libre accès.

• Vestiaires

Les vestiaires sont situés au 1^{er} étage. L'entrée s'effectue par le réfectoire **exclusivement avec la carte d'accès**.

Nous mettons un casier à votre disposition et nous vous demandons de bien vouloir vous munir d'un cadenas.

Dans votre propre intérêt, nous vous conseillons de ne pas apporter d'objets de valeur, la société décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol des affaires personnelles.

En fin de mission, il est impératif de libérer votre casier conformément au règlement intérieur, **d'ôter votre cadenas** et de **déposer vos vêtements** dans les casiers bleus situés sur le plateau industriel.

En aucun cas, vous ne devez **quitter** la société Dr Oetker France **muni de l'équipement de travail** qui vous a été alloué lors de votre mission.



Dr. Oetker France

- **N° Téléphone**

Pour toutes absences imprévues, prévenir la Société DR OETKER :

Accueil

Standard de 8h30 à 17h15 :

03.88.39.83.00

Production (Conditionnement) :

Chef d'équipe :

03.88.39.83.10:

Merci de prendre connaissance du règlement intérieur avant d'intégrer la société.
Nous vous souhaitons une bonne mission !