



**BIENVENUE CHEZ
STOEFFLER**

LIVRET D'ACCUEIL

SOMMAIRE

Historique de la société	page 2
Nos Politiques	page 3
Présentation de l'usine	page 4
Règles d'hygiène	page 5
Sécurité	page 10
Environnement Energie	page 16
Gestes barrières Covid-19	page 17
Vie en entreprise	page 18

HISTORIQUE DE LA SOCIETE

L'aventure a débuté à Boersch où Bernard Stoeffler ouvre sa charcuterie en 1946. Désormais implantée à Obernai, petite ville blottie au cœur du vignoble alsacien, Stoeffler est devenu l'ambassadeur et le n°1 du savoir-faire culinaire alsacien.

Nos charcutiers et traiteurs de métier réinterprètent avec exigence et passion le meilleur de la tradition culinaire alsacienne. Avec Stoeffler, mettez l'Alsace à votre table !

Quelques chiffres :

- ☒ + de **19 000** Tonnes produites par an, (les produits phares de la société sont les choucroutes garnies, les tartes flambées et les saucisses).
- ☒ + de **76 millions** d'euros de chiffre d'affaires.
- ☒ + de **300 collaborateurs** impliqués en permanence dans la société et ses projets
- ☒ **N°1 sur les marchés** de la flammekueche, la choucroute et la charcuterie alsacienne.
- ☒ Une culture d'entreprise : **s'engager pour le « très bien manger »**
- ☒ Nos valeurs : **Terroir, Gourmandise, Qualité**
- ☒ Certifications **IFS, Alsace excellence et PME+**
- ☒ Un projet d'Entreprise : **SATISFACTION CLIENT – SECURITE ALIMENTAIRE – SECURITE ET CONDITIONS DE TRAVAIL - PERFORMANCE ECONOMIQUE – ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE.**

L'évolution de la société Stoeffler au fil des années :

1946 : Création de la boucherie-charcuterie à Boersch par Robert STOEFFLER ;

1974 : Reprise de la boucherie-charcuterie familiale par Bernard STOEFFLER et création d'une SA

1976–77 : Compte tenu la croissance du marché, installation à Obernai sur un nouveau site de production et lancement de la gamme charcuterie libre service avec le système « skin pack ».

1985 : Installation sur le site actuel

1987 : DANONE actionnaire principal de STOEFFLER

1992 : Rachat des frères MATT et lancement de la choucroute

1994 : Première publicité (Le Marseillais)

1998 : Changement d'actionnaire principal : PARIBAS AFFAIRES INDUSTRIELLES

2000 : Lancement de la Tarte Flambée

2008 : STOEFFLER intègre le Groupe Pierre SCHMIDT

2015 : STOEFFLER labellisée Alsace Excellence

2016 : STOEFFLER fête ses 70 ans

2018 : Du renouveau pour STOEFFLER, la marque fait peau neuve en se dotant d'une nouvelle identité graphique.

2019 : Création à Reichstett d'une plateforme logistique pour l'ensemble des sites du groupe - Certification RSPO

2019-2020 : Labels VBF - VPF - VVF

2020 : Démarrage d'une nouvelle unité de production traiteur (UT2) avec la production de Spaetzle



L'ambassadeur et le n°1 du savoir-faire culinaire alsacien



Début



1984



1992



1996



2007


















2011



2018

NOS POLITIQUES

<p>RSE Responsabilité Sociétale des Entreprises</p>	<p>Notre Engagement RSE :</p> <div style="border: 1px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>ÊTRE L'AMBASSADEUR ET LE N°1 DU SAVOIR-FAIRE CULINAIRE ALSACIEN NOUS DONNE 1 RESPONSABILITÉ: S'ENGAGER POUR LE " TRÈS BIEN MANGER " !</p> </div> <p>Se décline sur 3 piliers :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Transmettre, développer et faire découvrir le riche savoir-faire culinaire alsacien. 2. Être irréprochable sur la qualité et gourmandise. 3. Se comporter (en Alsacien) avec éthique et respect. <p><i>Pilotage et mise en œuvre via le Label Alsace Excellence et PME+.</i></p>										
<p>QUALITE</p>	<p>Notre politique Qualité, dans le cadre d'un processus d'amélioration continu, se décline sur 5 axes :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #ffffcc;">Satisfaction client</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffffcc;">Sécurité Alimentaire</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffffcc;">Performance économique</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffffcc;">Sécurité et conditions de travail</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffffcc;">Environnement et développement durable</td> <td></td> </tr> </table> <p><i>Pilotage et mise en œuvre via le Référentiel IFS.</i></p>	Satisfaction client		Sécurité Alimentaire		Performance économique		Sécurité et conditions de travail		Environnement et développement durable	
Satisfaction client											
Sécurité Alimentaire											
Performance économique											
Sécurité et conditions de travail											
Environnement et développement durable											
<p>ENERGIE</p>	<p>Notre politique de Maitrise des Energies : MESURER, PILOTER, OPTIMISER</p> <p>Nous nous engageons à :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Attribuer les moyens et ressources en désignant notamment un coordinateur énergie et une équipe de management de l'énergie. ○ Développer l'amélioration continue des performances énergétiques au travers d'indicateurs connus de tous. ○ Communiquer aux salariés les moyens et résultats de cette politique afin qu'ils s'impliquent et contribuent efficacement à la réalisation des objectifs. ○ Intégrer cette politique d'économie dans la conception et les achats d'investissements, produits, et services. ○ Respecter les Normes et exigences légales relatives à l'énergie. <p><i>Pilotage et mise en œuvre via le Système de Management de l'Energie (SME) basé sur la norme ISO 50001.</i></p>										
<p>SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL</p>	<p>Notre politique Santé et Sécurité au travail : Mise en place d'une culture durable de prévention et santé-sécurité afin de prévenir les risques professionnels et de maintenir une bonne qualité de vie au travail.</p> <p>Nous nous engageons à :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Répondre aux exigences réglementaires. ● Travailler en partenariat avec les acteurs locaux de la prévention. ● Déployé un système de management de la sécurité/santé. ● Etablir une communication efficace afin d'obtenir la participation de tous les salariés. ● Intégrer systématiquement le volet santé/sécurité dans les nouveaux projets. ● Former et informer les salariés. ● Elaborer et mettre en application des plans d'actions. <p><i>Pilotage et mise en œuvre basé sur la norme ISO 45001.</i></p>										

PRESENTATION DU SITE

La société Stoeffler est une entreprise spécialisée dans la charcuterie et le traiteur alsacien. Elle compte plus de 258 salariés répartis dans différents services de production. Les postes de travail sont répartis en deux grandes catégories :

- ⊗ **La Production** : La Fabrication/Réception, les achats, le Conditionnement, le Traiteur, la Logistique, la planification, la Maintenance, le Nettoyage, la Qualité, la R&D, et la Sécurité.
- ⊗ **L'Administratif** : Comptabilité, Contrôle de gestion, Marketing, Télévente, Ressources Humaines, Informatique et Commercial.

Vous trouverez ci-après les horaires de travail applicables pour les différents postes.

L'horaire général pratiqué dans les services de production est un horaire posté alternant équipe du matin et équipe d'après-midi.

PERSONNEL PRODUCTION :

- ⊗ Equipe du matin : 5h à 12h53 -
- ⊗ Equipe de l'après-midi : 12h53 à 20h46

Ces horaires comprennent 25 minutes de pause : 20 minutes payées et 5 minutes non payées.

Traiteur :

- ⊗ Equipe du matin : 4h00 à 11h00 - Sans pause
- ⊗ Equipe de journée : 11h00h à 18h55
- ⊗ Equipe du soir : 18h55 à 00h55 - Sans pause

PERSONNEL ADMINISTRATIF :

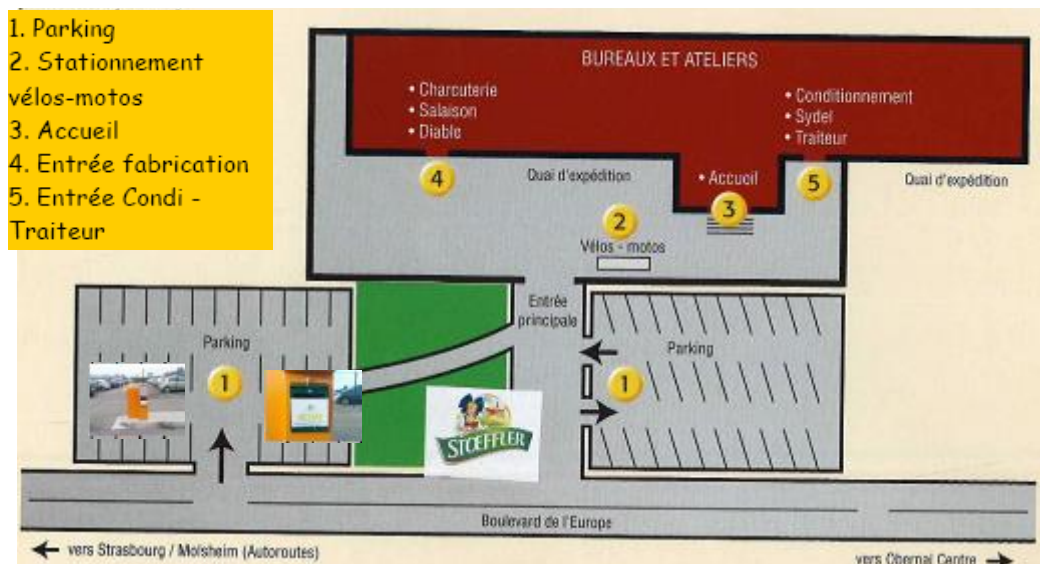
Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Le vendredi : de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h00

Pause déjeuner : De 12h00 à 13h00

Standard : 8h00 à 12h00 et 12h30 à 16h00

PLAN D'ACCES :



Un parking est réservé au personnel STOEFFLER où vous accédez grâce à la carte de pointage. A noter qu'il ne faut pas se garer dans l'enceinte de l'entreprise.

REGLES D'HYGIENE

« L'HYGIENE EST L'AFFAIRE DE TOUS »,
Chacun de nous en est responsable

Les négligences d'une seule personne peuvent porter préjudice aux consommateurs, à nos clients et donc à l'entreprise.

Conditions d'accès aux zones de travail

Les mains

- ⊗ Les ongles doivent être courts, propres et sans vernis. Les faux ongles sont interdits.



- ⊗ Il est obligatoire de se laver les mains avant d'entrer dans les locaux de production et après chaque étape contaminante (poubelles, éternuements, ...)

Les bijoux et effets personnels

- ⊗ Il est interdit de porter des bijoux quel qu'ils soient (bracelets, colliers, bagues, montres, boucles d'oreilles, piercings y compris au visage et à la langue) et de montres dans les zones de l'usine. Il n'y a pas de dérogation possible. Seule l'alliance **SIMPLE** (sans pierres) est tolérée.



- ⊗ Il est également interdit d'apporter des effets personnels non nécessaires au poste de travail (type MP3, téléphones portables...). Ces éléments peuvent être conservés dans les vestiaires, où des casiers individuels sont attribués à chaque employé et **fermés à clé**.



Hygiène personnelle

- ⊗ Il est indispensable de respecter un niveau élevé de propreté personnelle (vestimentaire et corporelle) et de porter des tenues adaptées et propres.
- ⊗ L'usage excessif de parfum ou d'après rasage est interdit



Blessures / maladies

- ⊗ Les coupures, éraflures et blessures de la peau doivent être désinfectées, recouverte d'un pansement bleu détectable puis par un gant en plastique bleu à usage unique et changé régulièrement.
- ⊗ Toute maladie susceptible d'être transmise aux/par les aliments (sphère ORL, lésions de la peau et lésions intestinales) ou symptômes comme des troubles digestifs, toux, fièvre, écoulement du nez, des yeux...doivent être signalés au responsable hiérarchique, qui jugera de l'aptitude à prendre ou à rester sur son poste de travail.
- ⊗ Signaler tout contact avec une maladie potentiellement contagieuse (tuberculose, rougeole etc...)

Les vêtements de travail

- ⊗ Le port d'une tenue complète (veste, pantalon) de travail est obligatoire.
- ⊗ Elle doit être propre et fermée correctement jusqu'au dernier bouton. Les vêtements de ville (foulard, pantalon...) ne doivent pas dépasser.
- ⊗ La tenue est changée minimum une fois par jour.
- ⊗ Les vêtements propres de production doivent être conservés dans les casiers de linge propre, et ne pas être en contact avec les affaires personnelles.
- ⊗ Les tenues sales sont déposées dans les casiers réservés à cet effet.
(Une entreprise extérieure est chargée du nettoyage – désinfection des tenues de travail, ainsi que des réparations si nécessaires et du renouvellement des tenues.)



- ⊗ Il est formellement interdit de sortir en chaussures ou tenue de travail à l'extérieur de l'usine.
(sauf cas maintenance)
- ⊗ Les tabliers en plastique du secteur fabrication doivent être nettoyés tous les jours ou dès que nécessaire.
- ⊗ Les vestes « froid » ne sont autorisées que dans les zones où il n'y a pas de produits nus (couloir sortie conditionnement, stockage/expédition). Le nettoyage (en machine à laver et aussi souvent que nécessaire) de ces vestes est à la charge des personnes qui les portent.
- ⊗ Les gants anti-coupures sont nettoyés, pour le secteur fabrication, par les coordinateurs (machine à laver). Pour le secteur conditionnement, les gants sont lavés par les opérateurs. Des consignes d'utilisation sont également à suivre dans le but de préserver son hygiène.
- ⊗ Les bouchons d'oreilles et casques sont à nettoyer aussi souvent que nécessaire et au moins 1 fois par semaine à l'eau.
- ⊗ Les gants et tabliers à maille sont rincés à la fin de la production et nettoyés par le service nettoyage.

Les bottes et chaussures de sécurité

- ⊗ Le port de chaussures ou de bottes de sécurité est obligatoire dans toutes les zones de production. Elles doivent être régulièrement nettoyées.
- ⊗ Le passage au lave-botte/lave-semelle est obligatoire en entrant dans les ateliers.

Les cheveux

- ⊗ Le port de la charlotte est obligatoire dans toutes les zones de production. Elle doit envelopper la totalité de la chevelure et recouvrir les oreilles. Dans le cas de cheveux longs, il est nécessaire de les attacher fermement avant de mettre la coiffe. La charlotte doit être mise avant la veste de travail.
(Couleur : Cuisson : vert, conditionnement : bleu, autres secteurs : blanc, visiteur et prestataire : rouge)



Le nez et la bouche

- ⊗ Le port du masque bucco-nasal (sur la bouche et le nez) est obligatoire :
 - dans toutes les zones TRAITEUR, CUISSON et CONDITIONNEMENT
 - ou pour toute personne ayant des symptômes qui laissent penser qu'elle peut disséminer des germes.



Le masque est changé aussi souvent que nécessaire, en particulier lorsqu'il est humidifié.

La moustache et la barbe

- ⊗ Le port du cache-barbe est obligatoire pour les barbus/moustachus dans les locaux de production.



Les gants, les manchettes et les tabliers jetables

- ⊗ Le port des gants et manchettes bleus, ainsi que du tablier bleu est obligatoire lors de tout contact avec les produits dans les zones TRAITEUR (assemblage et conditionnement), CONDITIONNEMENT. Ces éléments jetables sont à usage unique et sont changés aussi souvent que nécessaire. Le port des gants est obligatoire APRES la cuisson.

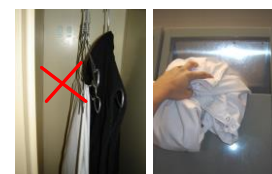


Vestiaires/Toilettes

- ⊗ Chaque occupant a la responsabilité du nettoyage et de l'entretien de l'intérieur de son vestiaire.

⊗ Un nettoyage des vestiaires est organisé par le service qualité à fréquence définie. A ce moment, chaque occupant vide complètement son casier et le nettoie de manière approfondie.

- ⊗ Il est interdit d'y stocker des tenues de travail propres, des gants, masques, charottes ...d'y accumuler des cintres vides.
- ⊗ Pour les casiers équipés de séparation, les chaussures ou bottes de travail doivent être stockées en bas.



- ⊗ Accrochez votre veste aux crochets situés à l'extérieur lors de votre passage aux toilettes. Se laver les mains avant de remettre la veste.



- ⊗ Les intérimaires doivent laisser leur casier libre et propre à leur départ. L'entreprise se réserve le droit de procéder à l'ouverture de leur casier 48h après la fin de la mission. Leurs affaires seront alors perdues.



Les règles à appliquer au poste de travail

Le nettoyage des mains

Le nettoyage des mains est impératif, il doit être répété aussi souvent que nécessaire, et notamment :

- avant d'entrer dans les locaux de production
- après passage aux toilettes (avant de remettre la veste)
- après avoir manipulé des produits ou objets sales (poubelles, emballages, ramassage de quelque chose tombé au sol ...)
- après s'être mouché

Avant d'entrer,
je me lave les mains



Respecter les différentes phases (se mouiller les mains, appliquer du savon, frotter, rincer à l'eau claire, bien sécher avec du papier jetable)

Interdiction de fumer



⊗ Il est interdit de fumer dans l'enceinte de l'établissement, selon le décret 2006-1386 du 15/11/06 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif.

⊗ Cependant, la société a fait construire des espaces dédiés à cet usage (à l'extérieur). L'accès à ces espaces est possible uniquement aux heures de pauses. Il est strictement interdit de fumer en tenue de travail.



Consommation de boissons, de denrées alimentaires dont confiserie

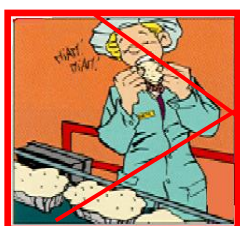


⊗ Il est interdit de manger, de boire ou de mâcher des aliments dans les zones de travail ainsi que dans les vestiaires. Le réfectoire est le lieu unique destiné à la restauration.

⊗ Des distributeurs d'eau sont mis à disposition dans certaines zones spécifiques, la consommation doit se faire sur place uniquement, et le gobelet usagé doit être mis à la poubelle.



NON



OUI



Le réfectoire

⊗ Une zone de restauration et des horaires précis ont été définis pour les pauses.

⊗ Les vestes de travail doivent être accrochées **sur un cintre** aux portants disponibles lors de la pause.

⊗ Les vestes du personnel travaillant en zone « sensible » sont accrochées à part.

⊗ **Il est interdit de manger et de boire avec sa veste de travail.**

⊗ Un réfrigérateur est à disposition des employés pour l'entreposage des aliments. Les aliments doivent être stockés dans les contenants hermétiques.



Exigences diverses

⊗ Il est interdit au personnel de sortir à l'extérieur des locaux sauf pour les personnes autorisées.



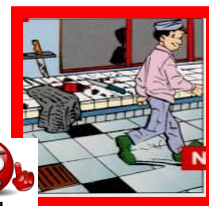
⊗ Veiller en permanence à la propreté des postes de travail.



OUI



NON



⊗ La prise de médicaments personnels doit être réalisée au vestiaire afin de minimiser le risque de contamination. Il est interdit de porter des médicaments sur soi. Une dérogation peut être délivrée uniquement en concertation avec le médecin du travail et les services Ressources humaines et Qualité.



⊗ Toute anomalie ou non-conformité doit être signalée. Les produits défectueux doivent être bloqués et l'alerte donnée au responsable hiérarchique.

⊗ Les portes doivent restées fermées.



⊗ Respecter les flux de personnel afin de ne pas compromettre la sécurité des produits. Rester dans les zones de travail attribuées à votre poste et/ou service.

⊗ La présence de bois et/ou de carton est interdite dans les zones où les produits ne sont pas emballés.



**Un contrôle permanent du respect de ces consignes est effectué par les responsables.
Une sanction pourra être appliquée pour non-respect des consignes.**

Risque corps étrangers

⊗ Toute présence de corps étrangers dans un produit ou une matière première doit être immédiatement signalée.

⊗ Tout bris de verre, plastique dur, couteaux ou pointes de couteaux... doit être immédiatement signalé au responsable. (fiche NC)



⊗ En cas de bris de verre, plexiglas, arrêter la ligne, bloquer les produits et prévenir immédiatement un responsable. Ne pas oublier de changer impérativement de tenue. Inspecter et nettoyer vos chaussures/bottes.

⊗ Aucun objet en verre ne doit entrer en zone de production.

⊗ Seuls les outils de travail fournis par l'entreprise sont autorisés au poste de travail.
(Exemple : pas de cutter à lame sécable, des cutters « perroquet » sont utilisables).

Sécurité du site / Vigilance

Chaque salarié doit :

⊗ Signaler immédiatement les visiteurs et prestataires non identifiés ou inconnus.

⊗ Rester vigilant quant au comportement de toute personne inconnue ou externe à l'entreprise qui circule dans les locaux ou l'enceinte de notre société. Signaler sans délai tout comportement inadapté.

⊗ S'engager à faire part à sa hiérarchie de tous dangers de sécurité sanitaire potentiels ou réels constatés.

⊗ Refermer derrière soi les portes d'accès aux locaux de l'entreprise.

⊗ Le salarié ayant conscience d'une situation anormale doit le signaler à son supérieur hiérarchique.



Environnement / développement durable



- Respecter les bonnes pratiques définies au sein de l'entreprise

SECURITE

Prérequis sécurité

Au sein du groupe Pierre Schmidt, votre priorité est d'éviter les accidents.

Pour ceci vous devez :

- Respecter les règles de sécurité
- Prévenir un responsable, l'animateur sécurité ou un membre du CSSCT en cas de risque pour vous ou pour quelqu'un d'autre, et l'inscrire sur une fiche de non-conformité sécurité.

Notre politique santé et sécurité au travail

Notre politique Santé et Sécurité au travail : mise en place d'une culture durable de prévention et santé-sécurité afin de prévenir les risques professionnels et de maintenir une bonne qualité de vie au travail.

Nous engage à :

- Répondre aux exigences réglementaires et autres exigences (clients, groupe, ...)
- Travailler en partenariat avec les acteurs locaux de la prévention (AST, CARSAT, inspection du travail, ...)
- Déployer un système de management de la sécurité/santé.
- Etablir une communication efficace afin d'obtenir la participation de tous les salariés.
- Intégrer le volet santé/sécurité dans les nouveaux projets.
- Former et informer les salariés.
- Elaborer et mettre en application des plans d'actions.

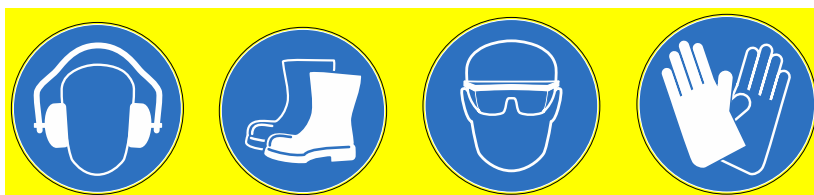
Pilotage et mise en œuvre basés sur la norme ISO 45001.

Equipement de protection individuelle



o N'oubliez pas le port de vos équipements de protection individuelle

PROTECTIONS INDIVIDUELLES OBLIGATOIRES DANS CERTAINES ZONES



- o Le port des chaussures ou bottes de sécurité est obligatoire sur tout le site.
- o Le port des protections auditives est obligatoire en zones de production.
- o Le port de gants anti-coupures est obligatoire dès lors que vous utilisez un couteau.
- o Le port d'équipement de protection individuelle spécifique est requis dans certains cas. Veuillez-vous référer aux consignes de sécurité spécifiques et aux fiches de sécurité machine.

Éviter les accidents

1. Risque lié à la circulation



o Respectez les limites de vitesse



o Se garer si possible en marche arrière sur le parking

2. Risque de chute



o Interdiction de courir !

o Se tenir à la rampe de l'escalier



o Ne pas descendre ou monter les escaliers avec les bras encombrés !

3. Risque lié aux manutentions de charge



o Pour soulever une charge, adoptez la bonne attitude

4. Risque chimique



o Portez les protections individuelles adéquates (fiches de données de sécurité : gants, lunettes, tenue de protection chimique)

o Ne mélangez jamais deux produits sans y être autorisés

5. Risque électrique



o Interdiction d'intervenir sans une habilitation électrique

o jamais diriger une lance de nettoyage sur un tableau électrique

6. Risque lié à l'équipement de travail/machine



Avant toute intervention sur une machine (nettoyage, changement de film, bourrage, démontage, de démontage), il est obligatoire de couper les énergies électriques et selon les machines l'énergie pneumatique : risque d'amputation ou de section de membre



Respecter les fiches sécurité

7. Risque Incendie



Équipier de seconde intervention

- Réaliser la levée de doute en binôme sur la centrale incendie
- Agir efficacement sur un feu maîtrisable
- Connaître et savoir utiliser les différents moyens hydrauliques de lutte contre l'incendie (extincteurs, RIA et moyens complémentaires...)
- Faire le lien avec les services de secours extérieurs



Manipulation d'extincteur (ensemble du personnel)

- Être capable de donner l'alarme et de prévenir les secours.
- Savoir utiliser efficacement les extincteurs de l'entreprise face à un début d'incendie.
- Connaître et savoir respecter les consignes de sécurité liées à l'activité de l'entreprise.



Chargés d'évacuation

- Être capable de faire évacuer le personnel au point de rassemblement
- S'assurer qu'il ne reste personne dans les locaux

En cas d'incendie :



Déclencher l'alarme incendie



Si départ de feu, utiliser les extincteurs pour attaquer le feu sans prendre de risque

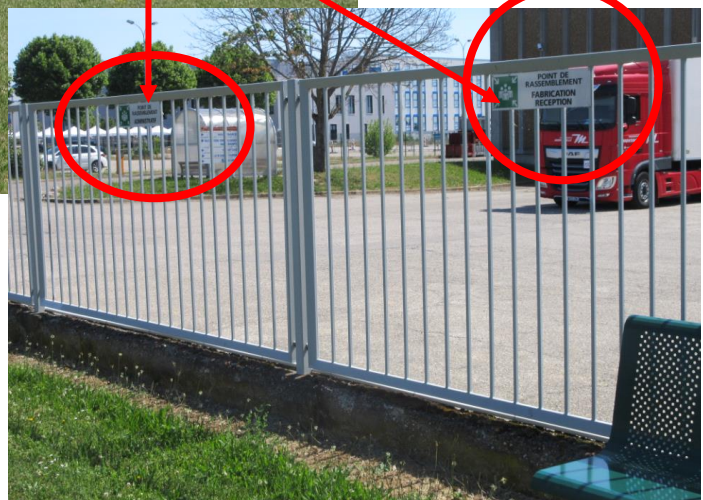


Appeler ou faire appeler les pompiers (précédez du 0 si téléphone entreprise) et les faire accueillir à l'entrée de l'entreprise



Evacuer jusqu'au point de rassemblement situé à l'entrée de l'usine après avoir fermé portes et fenêtres et avoir éteint si possible les appareils électriques

Se rassembler devant les panneaux correspondants à votre service



8. Risque lié à la circulation d'engins



Pour la conduite des engins :



- Autoporté : nécessite un CACES et une autorisation de conduite
- Tire-pal électrique / gerbeur : nécessite un CACES et autorisation de conduite
- Nacelle : nécessite un CACES et une autorisation de conduite



Ne pas se faire porter par un tire-palette électrique/un chariot



Ne jamais passer sous une charge



Dans les locaux où des aires piétonnes sont matérialisées, utilisez-les
Laissez la priorité aux chariots et à tous engins roulants

9. Risque lié au travail en hauteur



L'échelle est un moyen d'accès et non un poste de travail
Vérifiez l'état de l'équipement avant son utilisation.

10. Risque lié aux coupures



Le port de gants anti-coupures est obligatoire dès lors que vous utilisez un couteau, il se porte à la main opposée de celle qui porte le couteau, sauf aux ateliers découpe des viandes où les gants se portent aux deux mains.
Privilégiez si possible l'utilisation des accessoires de coupe tels le cutter rétractable, les coupe-coupe, les bagues coupantes, etc...

11. Les soins et secours aux blessés



En cas de blessure la faire soigner sans tarder par une personne compétente : faites appel à un sauveteur secouriste du travail



Ne jamais déplacer un blessé sauf si un risque grave peut survenir.



En présence d'un accident vous devez :
Protéger la victime pour éviter qu'elle ne soit encore plus gravement atteinte
Prévenir les secours : la liste des secouristes et les numéros d'appel d'urgence sont disponibles sur le tableau d'affichage et à l'infirmerie



Défibrillateur présent sur site (voir plan)

Les numéros d'urgence

☒ Les numéros d'urgence se trouvent devant les armoires à pharmacie dans chaque atelier.

Les pompiers : 0 18 Le SAMU : 0 15

Numéro international : 0 112

Médecin de garde : 116-117 : de 8h à 20h du lundi au vendredi

Le CSSCT

☒ Le CSSCT (Comité Santé, Sécurité et Conditions de Travail) est un acteur essentiel pour la sécurité dans l'entreprise.

Les membres du CSSCT participent à l'évaluation des risques, aux analyses d'accident, suivent les actions d'amélioration sur la santé et la sécurité des salariés.

N'hésitez pas à venir vers eux pour toutes les questions, remarques concernant la sécurité et les conditions de travail.

Le document unique d'évaluation des risques professionnels

Il est consultable par voie informatique auprès de votre responsable ou auprès du service sécurité

ENVIRONNEMENT / ENERGIE



1. Pour venir travailler, je privilégie si possible le co-voiturage avec mes collègues, le vélo ou la marche.



2. Je n'imprime que si nécessaire et je privilégie le recto-verso.



3. Je limite mes déchets, je les trie selon les règles de tri définies dans l'entreprise.



4. Je ne surchauffe pas les locaux (température conseillée 19°C-20°C dans les bureaux).

5. En été, je laisse les fenêtres fermées quand les climatisations sont en marche.

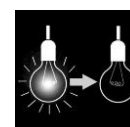
6. J'éteins l'écran de mon ordinateur en fin de journée.

7. Je ne gaspille pas les consommables (emballages, gobelets, papier d'essuyage, produits de nettoyage, ...)



8. Je ne gaspille pas la nourriture mise à disposition par l'entreprise

9. J'éteins la lumière, les appareils électriques si je ne m'en sers pas (pauses, fin de poste)



10. J'économise chaque goutte d'eau



11. Je signale toute fuite (eau, air comprimé, produit chimique, ...)



12. Dans les espaces climatisés (ex. chambres froides), je veille à ce que les portes soient refermées rapidement



13. Si j'ai des idées pour faire des économies d'énergie ou améliorer notre impact sur l'environnement, je la note et la mets dans la boîte à idées ou j'en fais part lors d'un point communication avec mon équipe.





Dans le contexte sanitaire actuel, les consignes d'hygiène et de sécurité décrites dans ce livret d'accueil sont complétées par les mesures de prévention spécifiques au COVID 19 définies par la cellule de gestion COVID du Groupe Pierre Schmidt. En particulier, les mesures barrières édictées par le gouvernement (distanciation physique, lavage des mains, ...) et le port du masque obligatoires dans les zones communes doivent être strictement respectés.

Ces informations sont évolutives et sont communiquées dans le flux des décisions prises par le Groupe.

COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Eviter de se toucher le visage



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée


GOVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS

0 800 130 000

(appel gratuit)



Désinfection des mains obligatoires en entrant/sortant des sites/ et avant/après avoir manipulé du matériel commun.



Port du masque chirurgical obligatoire dans toutes les zones à l'intérieur des sites. À renouveler toutes les 3 heures (maximum 4 heures).

→ **Exceptions** : repas assis à table et personnes seules dans leur bureau. En quittant votre poste, vous gardez le dernier masque du jour jusqu'à la sortie du site.

En arrivant sur le site, vous devez porter un masque qui devra être changé dans les vestiaires le plus rapidement possible.



En cas de symptômes COVID, appeler votre médecin traitant. Ne pas aller travailler et contacter le service RH.

VIE EN ENTREPRISE

Pour une meilleure intégration au sein de la société, voici quelques informations complémentaires sur l'organisation de la société.

Convention Collective :

La convention collective appliquée est la convention des industries charcutières (n°3125).

Règlement intérieur :

Le règlement intérieur et ses annexes ont pour objet de préciser :

- les mesures d'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité,
- les règles générales et permanentes relatives à la discipline ainsi que la nature et l'échelle des sanctions,
- les dispositions relatives aux droits de la défense des salariés.

Il s'applique à tous les salariés qui l'acceptent du seul fait de leur embauche et doivent s'y conformer. Il est porté à la connaissance des salariés au moment de l'embauche.

Discipline collective - RAPPEL

Absences :

- Toute absence, quel qu'en soit le motif, devra être justifiée.
- Toute absence injustifiée pourra faire l'objet d'une sanction, en application du règlement intérieur.

En cas d'arrêt maladie :

Prévenez **IMMEDIATEMENT** votre chef d'équipe (ou responsable) et envoyer les trois premiers volets à la Sécurité Sociale dans les 48 heures ainsi que le volet « employeur » à la société.

En cas d'accident du travail ou de trajet :

Prévenez immédiatement votre chef d'équipe qui informera l'animateur sécurité et le service des Ressources Humaines qui vous fournira les pièces nécessaires.

Caisse complémentaire maladie :

La société Stoeffler a souscrit une Convention d'Assurance Collective. Cette Convention d'Assurance a pour objet le remboursement des frais médicaux, pharmaceutique, chirurgicaux, d'hospitalisation, de soins et prothèses dentaires, de lunettes... exposés par une personne garantie à la suite d'une maladie ou d'un accident, en complément du remboursement de la Sécurité Sociale.

La souscription à la mutuelle est obligatoire pour tous les salariés.

Qui bénéficie de ces garanties ?

- Vous-même en tant que salarié de la société
- Votre conjoint (qu'il soit à votre charge au sens de la Sécurité Sociale, ou qu'il y soit personnellement affilié du fait de son activité salariale).
- Vos enfants à charge : lorsqu'ils sont à la charge de l'assuré ou de son conjoint, au sens de la Sécurité Sociale ; ou lorsque, poursuivant des études, étant célibataires et âgés de moins de 26 ans, ils sont affiliés au Régime Sécurité Sociale « ETUDIANT » ; ou lorsque, sous contrat d'apprentissage, ils sont affiliés au Régime de la Sécurité Sociale.

INFORMATIONS PRATIQUES

Un badge vous sera remis lors de votre première journée dans l'Entreprise. Il vous servira à la fois pour le parking, les accès à l'entreprise et pour pointer (concerne uniquement le personnel ouvrier).

Afin de limiter les vols, le personnel ouvrier devra se munir d'un cadenas pour fermer le casier.

Les intérimaires doivent restituer les badges à la fin de la mission.

Ce livret a été rédigé par le service Qualité – Sécurité en collaboration avec le service du Personnel.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à les contacter

MES NOTES PERSONNELLES



<http://www.stoeffler.com>



<http://www.pierre-schmidt.fr>