



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Caisse régionale
Ile-de-France



SALON EQUIPHOTEL 2022
ERGO ROOM - ERGO COOK

PRÉSENTATION

Ergo Room - Ergo Cook est un collectif constitué de l'Assurance Maladie - Risques professionnels et d'entreprises innovantes au service du bien-être des collaborateurs.



Levly est fabriqué et commercialisé par **ATL Production**, une PME 100% française située à Aubusson dans le département de la Creuse. Levly est un système breveté de relevage de lit. Sa structure métallique placée sous chaque literie permet de relever le lit à bonne hauteur de travail pour lutter contre les TMS - Troubles musculosquelettiques. 2 gammes de Levly pour répondre à toutes les typologies de chambres :

- levly à énergie autonome avec un déclenchement par pédale,
- levly à énergie électrique fonctionnant avec une télécommande.

La hauteur de relevage peut être choisie en fonction de la taille de l'utilisateur. Une fois levé, le système permet un nettoyage rapide et complet sous le lit et un contrôle visuel facile.

www.atlproduction.fr

Nicolas Vitrac - Tél. : 06 01 31 02 87 - Mail : n.vitrac@atlproduction.fr



Capital Palaces est un cabinet conseil en hygiène, santé et sécurité au travail. Nous proposons une solution clé en main pour aider les secteurs du CHR, des métiers de bouche et du BTP à acquérir des équipements, aménagements et protections visant à réduire les risques majeurs d'accident du travail ou de maladie professionnelle, en les encourageant dans une démarche écoresponsable.

www.capital-palaces.com

Jessica Martin Dugast - Tél. : 06 95 80 27 46 - Mail : contact@capital-palaces.com

Enodis est une entreprise française & familiale de fabrication de cuisines professionnelles.

Depuis 1988, Enodis conçoit, fabrique et commercialise des équipements de cuisines professionnelles innovants.

En restauration commerciale ou collective, Enodis propose de grandes marques reconnues dans le domaine de la cuisson, du froid et de la distribution.

La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels, en leur fournissant des solutions performantes, innovantes et écologiques.

Tiffany Houpert - Mail : thoupert@enodis.fr

FIXACOUETTE **Fixacouette** est le seul outil facilitant le changement des housses de couette pour les professionnels. Il permet :

- la prévention des risques de TMS chez les femmes de chambre,
- l'amélioration de l'hygiène avec le déhousseage systématique à l'endroit qui écarte le risque de poils pris dans le tissage de la housse de couette,
- le gain de temps et donc de tranquillité d'esprit pour le personnel de chambres lors des manipulations de mise à blanc et recouche,
- l'uniformisation de la finition avec un rendu parfait dès la prise en mains de l'outil.

SAS Fixacouette continue à développer la gamme des Fixacouette avec la présentation de « l'Indispensable by Fixacouette ».

www.fixacouette.com

Arielle Colleville - Tél. : 06 75 83 84 38 - Mail : arielle.colleville@fixacouette.com



MEIKO, fort de ses 95 ans d'expérience, s'inscrit comme l'un des leaders de son marché.

MEIKO est une marque allemande Premium, dotée d'une expertise pointue et jouissant d'une forte capacité d'innovation.

Grâce à son statut de fondation, MEIKO développe des valeurs humaines et professionnelles fortes, la RSE est l'une de nos vocations.

MEIKO fabrique et commercialise des solutions professionnelles dans 3 domaines :

- la restauration via une large gamme de lave-vaisselle stationnaires et à avancement automatique pour la restauration commerciale et collective,
- la santé avec du matériel de nettoyage/désinfection des bassins et ustensiles de soins pour les hôpitaux et établissements de soins,
- la gestion des biodéchets grâce à la collecte et le stockage des déchets alimentaires pour revalorisation.

www.meiko.fr / www.meiko-green.fr

Audrey Vergely - Tél : 01 64 15 65 30 - Mail : a.vergely@meiko.fr



MKN est un fabricant allemand spécialisé dans les appareils de cuisson professionnelle de haute qualité. Il a plus de 70 ans d'expérience et de compétence. Qu'il s'agisse de la technologie moderne de nos fours mixtes ou bien encore de notre innovante sauteuse multifonction FlexiChef®, nous répondons aux exigences et normes de qualité les plus élevées du marché.

Vos conditions de travail dans une cuisine professionnelle ainsi que votre participation à la protection de l'environnement font partie de vos défis quotidiens. Notre expertise, amplifiée par beaucoup de passion, nous permettent de vous trouver des solutions personnalisées probantes qui vous feront gagner du temps. Les experts de MKN travaillent avec vous pour vous proposer des appareils utiles à vos besoins spécifiques et à votre concept de cuisine, mais aussi pour assurer votre sécurité et réduire la pénibilité du travail.

www.mkn.com

Marie Godlovitz - Tél. : 01 60 07 67 10 / 06 24 47 69 91 - Mail : mgo@mkn-france.fr



Pullmann est expert de l'**aspiration centralisée et des aspirateurs professionnels**. Le concept de l'aspiration centralisée rentre dans le cadre de la prévention des risques :

- puissance et constance d'aspiration,
- absence de nuisances sonores,
- environnement plus sain et sans odeurs,
- confort d'utilisation : ergonomie, prévention des risques TMS,
- gain de temps : rapidité d'exécution, meilleur rendement par étage ou plateau,
- double filtration haute performance (HEPA),
- utilisation intensive et continue.

www.pullmanfrance.com

Stéphanie Vezzuti - Tél. : 06 26 72 57 32 - Mail : stephanie.vezzuti@pullmanfrance.com



Ridel-Energy est le fabricant français d'équipements de récupération de chaleur sur installations frigorifiques. Depuis 1974 nos équipements permettent de récupérer les chaleurs rejetées par les systèmes de production de froid afin de produire de l'eau chaude gratuitement pour répondre à des besoins d'eau chaude sanitaire, de chauffage et de process.

www.ridel-energy.com

Perrine Leboucher - Tel. : 06 80 83 30 97 - Mail : pleboucher@ridel-energy.com



Robot-Coupe, depuis plus de 60 ans, imagine, conçoit et fabrique en France, au cœur de la Bourgogne, la plus grande gamme de matériels de préparation destinée à tous les professionnels de la restauration commerciale et collective ainsi qu'aux métiers de bouche. Ces matériels sont reconnus pour répondre au quotidien aux usages les plus exigeants et optimiser la production culinaire en apportant un maximum de facilité d'emploi et de confort de travail.

www.robot-coupe.com

Richard Demoncey - Tél. : 03 85 69 50 00 - Mail : demoncey@robot-coupe.fr



Sociam est commercialise les systèmes d'évacuation Gains Vide Linge et Gains Vide Déchets qui offrent une réponse simple à des objectifs multiples :

- amélioration des conditions de travail des femmes de chambre et valets ou du personnel de cuisine ou eu de salle, par l'ergonomie des interfaces et la centralisation de la collecte,
- prévention des risques liés aux TMS en réduisant les manipulations,
- rationalisation des circuits entre les chambres et la buanderie ou la salle et le local poubelles, vecteur de diminution de la pénibilité et d'amélioration de la productivité pour le personnel,
- optimisation des espaces allouées à l'entreposage temporaire et conjoint propre/sale,
- concepteur, fabricant et installateur de solutions, SOCIAM vous accompagne sur des projets de construction, de réhabilitation ou d'amélioration.

www.sociam.com

Éric Giner - Tél. : 06 14 58 83 31 / 01 60 09 01 72 - Mail : eric.giner@sociam.com



Vapodil, la solution globale de nettoyage vapeur sèche, c'est d'abord investir dans une réponse de création de propreté : écologique, ergonomique et économique. C'est aussi investir dans une réponse directe aux enjeux actuels d'optimisation de notre impact environnemental en réduisant la consommation d'énergie électrique, d'eau, de carburant (logistique), de produits chimiques, de supports promotionnels et de dépollution. Oui, une heure de ménage Vapodil, c'est une consommation électrique 13 fois inférieure à celle d'une heure de ménage classique avec produits.

Avec Vapodil, vous apportez à vos équipes la possibilité d'être acteur d'une propreté éco-responsable dans le respect des personnes et de l'environnement. C'est aussi simple que ça ! Vapodil, créateur de propreté.

www.vapodil.com

Odile Ehrbahr - Tél. : 03 88 18 21 40 - Mail : info@vapodil.com



Ergo Room - Ergo Cook est un espace unique qui regroupe les solutions d'acteurs du secteur de l'hôtellerie-restauration soucieux de préserver la santé et la sécurité des professionnels.



PARTIR DES PROBLÉMATIQUES POUR IMAGINER L'AVENIR

- Comment **fidéliser et éviter le turn-over** des collaborateurs ?
- Comment **réduire l'absentéisme** pour assurer la qualité de service ?
- Comment **améliorer l'image** de la profession pour faciliter le recrutement ?
- Comment **éviter l'inaptitude** et maintenir la productivité et la compétitivité de l'entreprise ?

LES ENJEUX À RELEVER POUR CONSTRUIRE DEMAIN

- Améliorer les conditions et la qualité de vie au travail.
- Proposer des solutions ergonomiques qui limitent et simplifient les tâches les plus pénibles.
- Revaloriser et rendre attractifs les métiers de l'hospitalité et de la restauration.
- Améliorer le quotidien des collaborateurs, indispensables à la bonne marche de l'entreprise.

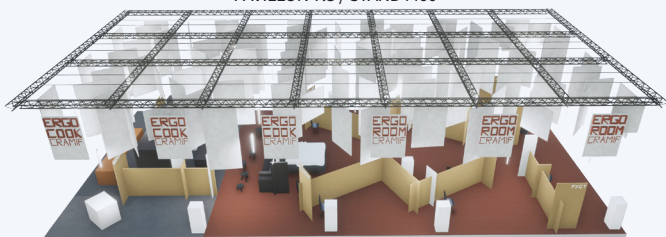
Le pavillon Ergo Room - Ergo Cook aura l'honneur de recevoir la visite et le soutien de :



Christophe HAY, chef doublement étoilé du Relais & Châteaux, Fleur de Loire à Blois et parrain de l'édition 2022 d'Equiphôtel.
« Être engagé, ce ne doit pas juste être de la communication. Il faut de vraies volontés. »



PAVILLON 7.3 / STAND M60



PARALLEL - Architecture intérieure



Toujours dans le souci du respect de l'environnement et à l'écoute des conditions de travail des personnes dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, Parallel propose ce nouveau concept épuré, sobre et fédérateur mettant en scène les différents acteurs participant au projet ERGO ROOM & ERGO COOK 2022 de la Cramif.



www.parallel.fr

Sylvia Laquerbe - Tél. : 01 47 42 14 38

PAVILLON RÉALISÉ AVEC LE SOUTIEN DE :

FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE

MAIRIE DE PARIS

ACCORINVEST



ERGO ROOM – ERGO COOK

Faire de l'innovation sociale un levier de performance économique pour l'entreprise

L'Assurance Maladie - Risques professionnels, représentée en Île-de-France par la Cramif, assure depuis plus de 50 ans les entreprises pour le risque « Accident du travail - maladie professionnelle ». La Caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) met son expertise au service des entreprises pour les accompagner dans la recherche et la mise en œuvre de solutions organisationnelles ou techniques afin de réduire l'absentéisme, prévenir les inaptitudes et réduire la pénibilité liée au travail. Le savoir-faire des ingénieurs et contrôleurs de sécurité permet, à partir des problématiques de l'entreprise, d'optimiser les solutions de prévention pour concilier performance économique et conditions de travail.

L'innovation au service de la prévention

Le collectif « Ergo Room - Ergo Cook » est constitué d'entreprises innovantes unies dans la perspective d'apporter des réponses concrètes aux problèmes de santé et de sécurité des salariés de l'hôtellerie et de la restauration. L'Ergo Room est une chambre pédagogique composée d'équipements adaptés. L'Ergo Cook quant à elle, est une cuisine constituée de solutions matérielles ergonomiques et adaptées. Ce concept unique concilie à la fois qualité, productivité et conditions de travail optimales pour tous.

Financer l'innovation

Depuis sept ans maintenant, le réseau Assurance Maladie – Risques professionnels propose des aides financières spécifiques à destination des cafetiers, hôteliers et restaurateurs. Ces aides peuvent prendre la forme de contrats de prévention ou de subventions pour les petites entreprises afin qu'elles investissent dans des solutions techniques adaptées et des actions de formation, visant l'amélioration des conditions de travail. Au total, près de 900 aides ont été instruites en Île-de-France.

Recrutement, absentéisme et qualité de vie au travail (QVT) : 3 priorités du secteur

Une enquête parue en février 2017 dans le journal L'Hôtellerie - Restauration a fait état des difficultés rencontrées par les chefs d'entreprise pour lutter contre l'absentéisme, le turn-over et la pénurie de main d'œuvre. L'amélioration des conditions de travail a été identifiée comme un axe de réflexion majeur pour apporter des solutions à ces problématiques, au même titre que la question des salaires. La crise du recrutement dans le secteur n'est pas une préoccupation nouvelle. Il y a 3 ans déjà, l'UMIH annonçait 100 000 postes non pourvus en 2019. La crise sanitaire a renforcé ce phénomène. Aujourd'hui 300 000 postes sont à pourvoir. Avec la reprise du tourisme, la Coupe du Monde de Rugby en 2023 et les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, les professionnels vont être fortement sollicités. La qualité de vie au travail constitue un axe clé pour l'attractivité du secteur et la fidélisation des effectifs. L'Assurance Maladie - Risques professionnels entend accompagner les professionnels en faisant de l'innovation sociale un levier de performance de l'entreprise. L'Ergo Room - Ergo Cook en est l'illustration. Ce lieu unique se veut un espace précurseur d'échanges dédié aux préoccupations de la profession.

Source : chiffres DARES