



FLASH COMITE EMPLOI

03 Juillet 2009

POINT A DATE DES PROJETS EN COURS

7 projets sont présentés à cette réunion.

- Projet Back Office
- Projet Réception
- Projet Modèle Commerçant
- Projet Standard Centralisé
- Projet Produits Frais : UVCi Boucherie ; Balances F/L ; Boul/pât
- Carrefour Portet Sur Garonne
- Projet Cafétéria

1. PROJET BACK OFFICE

Les solutions à tester :

- 1) Centralisation des commandes de Frais Généraux, avec création d'un pôle expert :
 - Gestion des budgets
 - Respect du référentiel
 - Optimisation des coûts
- 2) Calcul des indicateurs magasin
- 3) Tâches réalisées dans le Système informatique

Concernant les Frais Généraux :

Plus de commandes en magasin ; un Call Center à appeler en cas de besoin

Magasins test : St Brice ; Les Ullis ; Le Mans ; Vitrolles

Ce test a pour objectif de mieux mesurer l'activité liée à l'administratif magasin, de valider et affiner les hypothèses ; d'expérimenter les bons modes de fonctionnement

Il doit permettre d'étudier quelles fonctions et quels effectifs seront impactés, il existe beaucoup de disparités dans le parc sur ce sujet

Ce test sera réalisé avec les équipes administratives magasins, sans impact sur l'organisation actuelle en effectifs ni en postes occupés, jusqu'à la fin du test en août

➤ *Une information en CE des magasins test*

2. PROJET RECEPTION

Avancement des pistes de réflexion

Tâches SI process réception

- 1) Réception logistique

Certifier la réception logistique

- 2) Réception du Direct

Automatisation des contrôles, définir sur quel taux et sur quels fournisseurs. Un outil sera mis en place pour mesurer les écarts, établir les statistiques et la notation des fournisseurs

3) Emballages et retours

Simplification des processus

Décomposition de l'activité :

Equipes réception divisées en 3 secteurs :

- + Réception physique (déchargement, contrôle)
- + Réception administrative
- + Traitement des litiges

Magasin test : St Brice, hypermarché de 12 000m² , flux réception d'environ 120 palettes/jour, globalité de l'assortiment

Test sans impact sur les effectifs jusque fin octobre, mais tâches modifiées ; les heures nécessaires seront mises pour que le test soit fiable.

➤ *Une information / Consultation du CE et CHSCT*

3. TEST MODELE COMMERCANT

Claye Souilly fonctionne et vit depuis février

Aire sur la Lys arrive en 6^{ème} semaine de test et 1 seule personne va rester sur site pour suivi du déploiement. A Aire, le kit de déploiement a été ajusté, de même que l'adaptation des équipes. Il reste des réglages informatiques à effectuer.

Le référentiel PFT est en cours de réglage pour les 2 magasins.

Nouvelle étape : Le 6 juillet démarre le « double run » à Claye : les outils nouveaux vont vivre en parallèle des existants ; l'environnement est recréé avec l'outil ATICA ; toutes les informations vont arriver en doublon ; cette simulation dans un magasin virtuel permettra de voir si le projet est viable.

Un point sera fait à la rentrée : en sept /octobre Claye pourrait fonctionner en autonomie, Aire testera le « double run » après visibilité sur Claye.

4. TEST STANDARD CENTRALISE

7 magasins étaient en test, en étalement, depuis le 18 mai

Constat : il y a des réglages à faire et de l'amélioration à apporter !

La main a été redonnée aux magasins le 27 juin ; des éléments de mesure sont en cours d'extraction pour analyse

Si le test est validé, le poste de standardiste sera déclaré métier sensible

Un enquête mystère réalisée sur 200 entreprises, en 2008, place Carrefour en 182^{ème} position en terme de satisfaction accueil téléphonique : pas bon en qualitatif, et recherche d'économie indispensable.

Ce point sera revu en septembre

5. TEST PRODUITS FRAIS

Balances F/L :

Les balances tactiles sont installées sur **Sens et Orléans**

Les « balances intelligentes » sont en place à **Meylan, Carré Sénart, Francheville, Whesquehal et Auteuil**

Préconisation nationale de réallouer les heures dégagées sur le rayon Fruits et Légumes

Boulangerie/ Pâtisserie :

4 magasins travaillent le cru surgelé : **Limay, Fourmies, Villejuif et Sens**

Ces tests vont démarrer le 08.Juillet, après formation des équipes, et prendront fin en septembre, un point sera alors fait sur les effectifs.

Ce stand s'appelle désormais Point Chaud

6. UVCI BOUCHERIE

15 Magasins étaient en formation d'avril à juin. Ils sont tous en test depuis le 8 juillet. U point sera fait mi-octobre, il faut étudier l'impact sur la marge semi nette.

7. TRANSFORMATION DE CARREFOUR PORTET SUR GARONNE

Ce projet pourrait être démultiplié sur 7 autres hypermarchés, pas de liste connue à ce jour

9 idées fortes pour transformer cet hyper :

- évolution des consommations
- amélioration des accès
- création d'un parc d'activités commerciales
- réduction de la surface de vente hyper
- réaménagement de la galerie marchande
- construction de réserves
- organisation
- enjeux pour le client
- conséquences sociales

Depuis 7 ans Portet sur Garonne est à – 14.% de CA ; et – 20% de fréquentation ; la rentabilité au m2 est faible

L'investissement prévu est de 17 millions d'euros, hors coût des accès

Les effectifs sont de 627 personnes au 30 avril 2009, et 773 personnes en galerie marchande

Si le CA est maintenu, il n'est pas prévu de plan social ni de licenciements.

8. PROJET CAFETARIAT

Rien de neuf, pas de repreneur

Une réflexion sur le rôle du Comité Emploi sera abordée à la rentrée

Rédaction : Brigitte Penne

Délégation FO : Brigitte Penne (Aire sur la Lys)
Michèle Lespert (DEHF)
Raphaël Pain (Toulon Grand Var)