



284 RUE DE L'EYGALA – ZA CENTR'ALP  
38430 MOIRANS  
04.76.87.13.81  
[HIE@HIEEQUIPEMENT.FR](mailto:HIE@HIEEQUIPEMENT.FR)

2023

# PRESENTATION DE L'ENTREPRISE HIE EQUIPEMENT





# SOMMAIRE

## **03 • Présentation de l'entreprise**

L'implantation de l'entreprise

E-commerce

Composition de nos équipes

Organigramme

Notre savoir-faire & nos défis

Politique de recrutement

## **14 • Moyens humains**

Logiciel

## **17 • Moyens matériels**

Fiche équipement

Notre groupement

Nos fournisseurs

## **21 • Définitions des prestations préventives**

Liste des points de maintenance

Déroulement des visites

## **26 • Maintenance corrective**

Délais d'intervention

Déroulement de l'intervention

Rapport d'intervention

## **31 • Environnement**

## **33 • Covid-19**

# PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

ENTREPRISE  
FAMILIALE  
CRÉE EN  
2004

Notre société est installée depuis février 2020 dans de nouveaux locaux au cœur de la ZA CENTR'ALP à Moirans. Nous vous proposons des conseils et des services dans le domaine de la restauration collective, commerciale et CHR. (Cafés, Hôtels et Restaurants.)

Nous sommes présents pour vous aider à concrétiser vos projets de l'étude à la réalisation et jusqu'à la formation des agents de production.

Notre qualité d'expérience nous permet de travailler en partenariat avec des fournisseurs de grande notoriété.

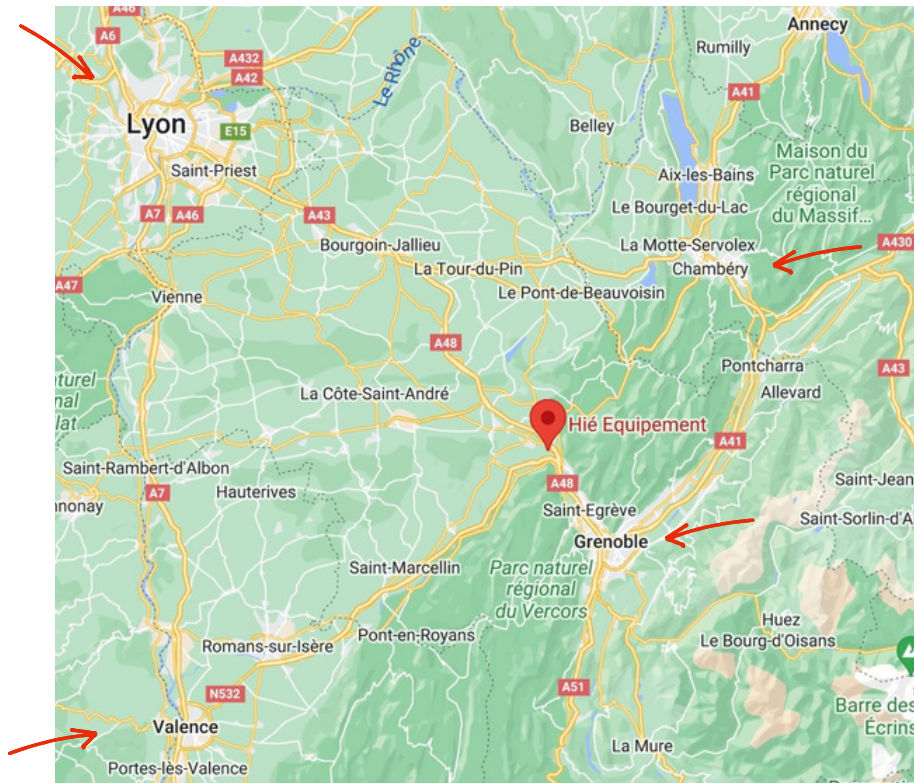


***" Être à l'écoute de nos clients est l'une de nos principales qualités ayant pour objectif de pouvoir les accompagner au mieux et de les orienter vers la prestation la mieux adaptée à leurs besoins. "***





# L'IMPLANTATION DE L'ENTREPRISE



**15 minutes de Grenoble**

**45 minutes de Lyon**

**40 minutes de Chambéry**

**50 minutes de Valence**

Notre siège social est situé à Moirans (38) dans la ZA Centr'Alp au 284 Rue de l'Eygala.

Cet emplacement stratégique nous permet d'avoir un rayon d'activité sur 4 départements: Isère, Rhône, Savoie, Drôme.

Notre siège social est composé de :



Une partie administrative sur 600m².



Un entrepôt avec 800m² de stockage dont un espace entièrement dédié aux pièces détachées.



Un atelier de 100m².



Un Showroom de 250m².



# E-COMMERCE

Depuis octobre 2022 une nouvelle proposition commerciale a été mise en place :

## Une boutique en ligne



Au sein de laquelle nous retrouvons diverses catégories contenant du grand et petit matériel pour les professionnels ainsi que pour les particuliers. Nous proposons les fiches techniques de chaque produit, des prix à jour et une disponibilité opérationnelle :

**24h/24 et 7j/7**

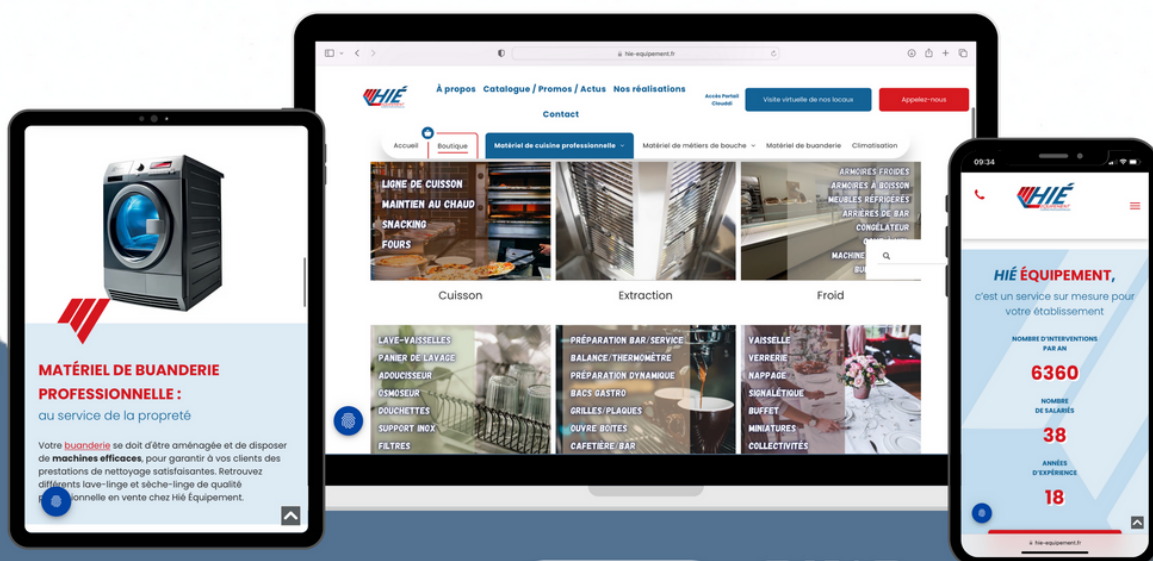
Il existe deux modes de réception du colis :  
Clic & Collect sans frais ou la livraison directe.

Environ

**1500**

Produits

<https://www.hie-equipement.fr/boutique/>

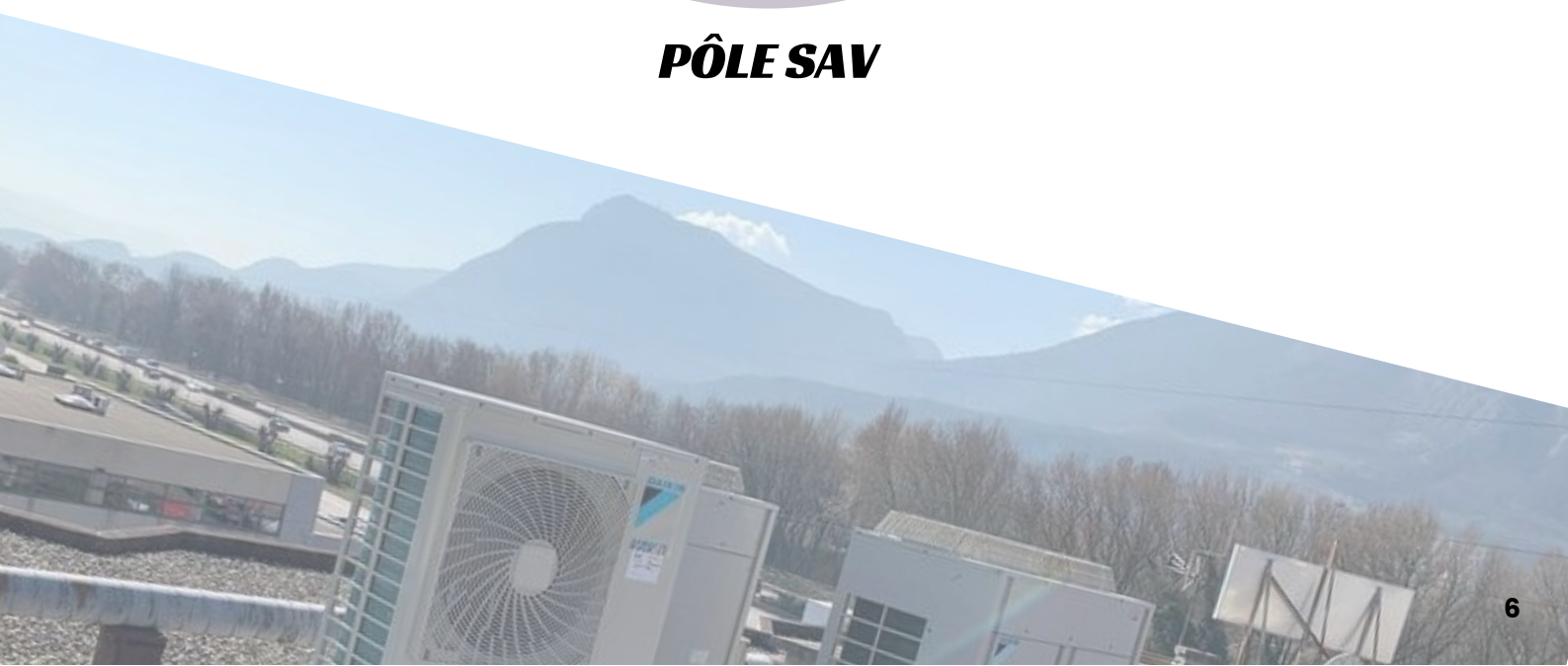
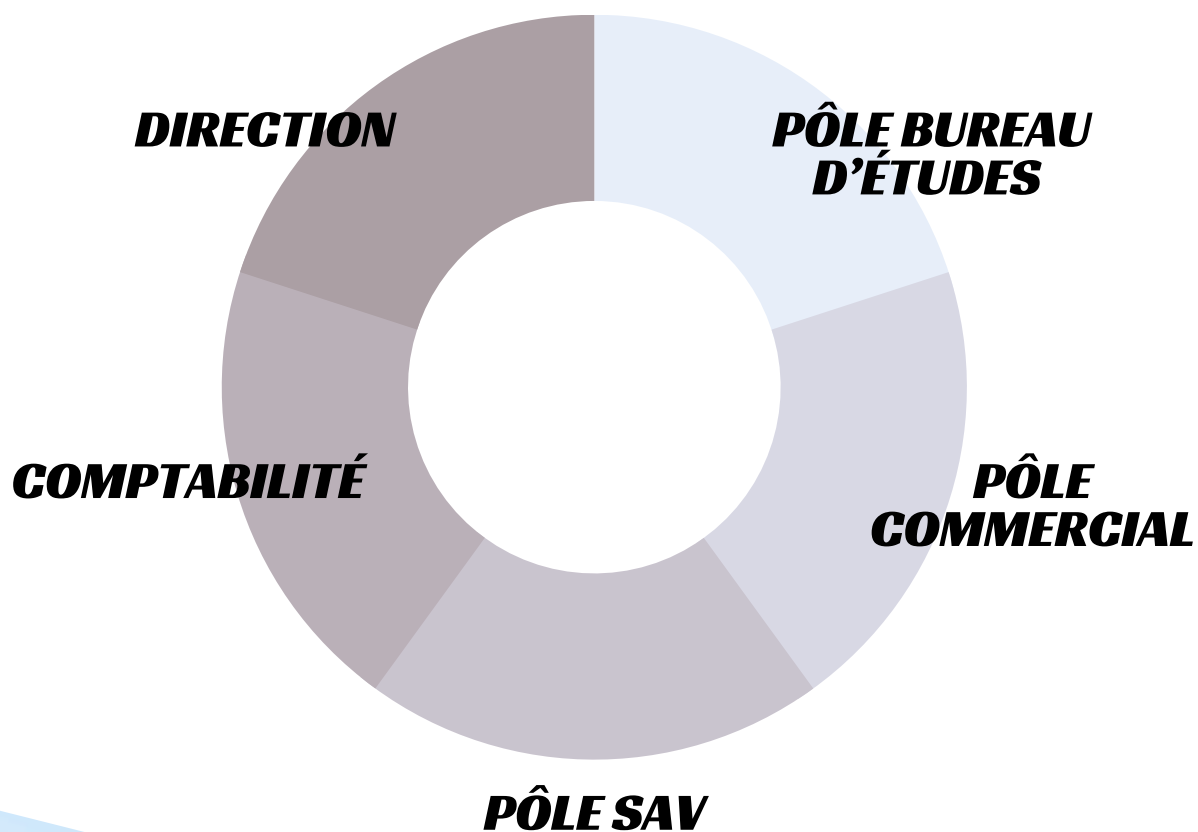


[www.hie-equipement.fr](http://www.hie-equipement.fr)



# COMPOSITION DE NOS ÉQUIPES

La société compte plusieurs services qui interagissent ensemble et nous permettent de vous garantir un service optimum. L'ensemble de nos collaborateurs est équipé de PC portables afin de s'adapter à l'évolution des conditions de travail actuelles.





# UN PÔLE COMMERCIAL

Pôle sous la direction de Mr. LAURENT HIE

## Le service administratif

Composé de cinq personnes, ce pôle est en relation directe avec les commerciaux, le bureau d'études et le service après-vente. Ce service est en charge de la gestion administrative de ces différents services et est également en charge des commandes, réceptions, devis, litiges, suivis... À leur disposition : matériel informatique performant, téléphones fixes, logiciel de gestion commerciale CLOUDDI.

## Les commerciaux

Nos trois commerciaux se déplacent pour répondre à la demande d'une clientèle à la recherche de nos services : vente de matériel (pour collectivités et CHR), contrats de maintenance... Ils sont également dans la capacité de vous recevoir dans nos locaux afin de vous accompagner au mieux sur vos projets.

Capables de travailler en direct avec la clientèle, ils sont équipés d'un ordinateur portable, d'un téléphone portable et d'un véhicule de service.



# UN PÔLE SAV

Pôle sous la direction de Mr. ANTHONY HIE

Composé de trois personnes du bureau administratif ainsi que d'une équipe de techniciens confirmés, ce service est toujours en relation avec vous afin de vous apporter réponses et satisfaction à vos demandes. Voici nos mesures :

Intervention sous 24h

Intervention sur le froid dans la journée

Service Hotline 7j/7j

Suivi administratif (CRM CLOUDDI)

# UN PÔLE BUREAU D'ÉTUDES...

Ce pôle est composé d'un responsable, de 2 techniciens ainsi que d'une assistante de gestion administrative.

Afin de vous accompagner dans la réalisation de vos projets, nous vous garantissons un suivi complet des appels d'offres, du dépôt de l'offre jusqu'à la réception finale.



# ...NOS PRINCIPALES MISSIONS

Vous conseiller et vous accompagner.

Préconiser le choix de vos équipements en respectant les règles d'implantation des cuisines professionnelles.

Vous proposer les meilleures solutions via les logiciels Autocad et Revit.

Garantir la faisabilité technique et financière, l'hygiène, la réglementation et l'ergonomie de votre projet.

À leur disposition un ordinateur portable de dernière génération équipé du pack office et des logiciels Autocad et Revit, un téléphone portable et fixe ainsi qu'un véhicule de service.



REVIT



Nous sommes capables de vous apporter des solutions sur vos maquettes BIM avec l'utilisation de Revit.

Exemple : L'Edit de Roussillon

Tél. 04 76 87 13 81  
www.hie-equipement.fr

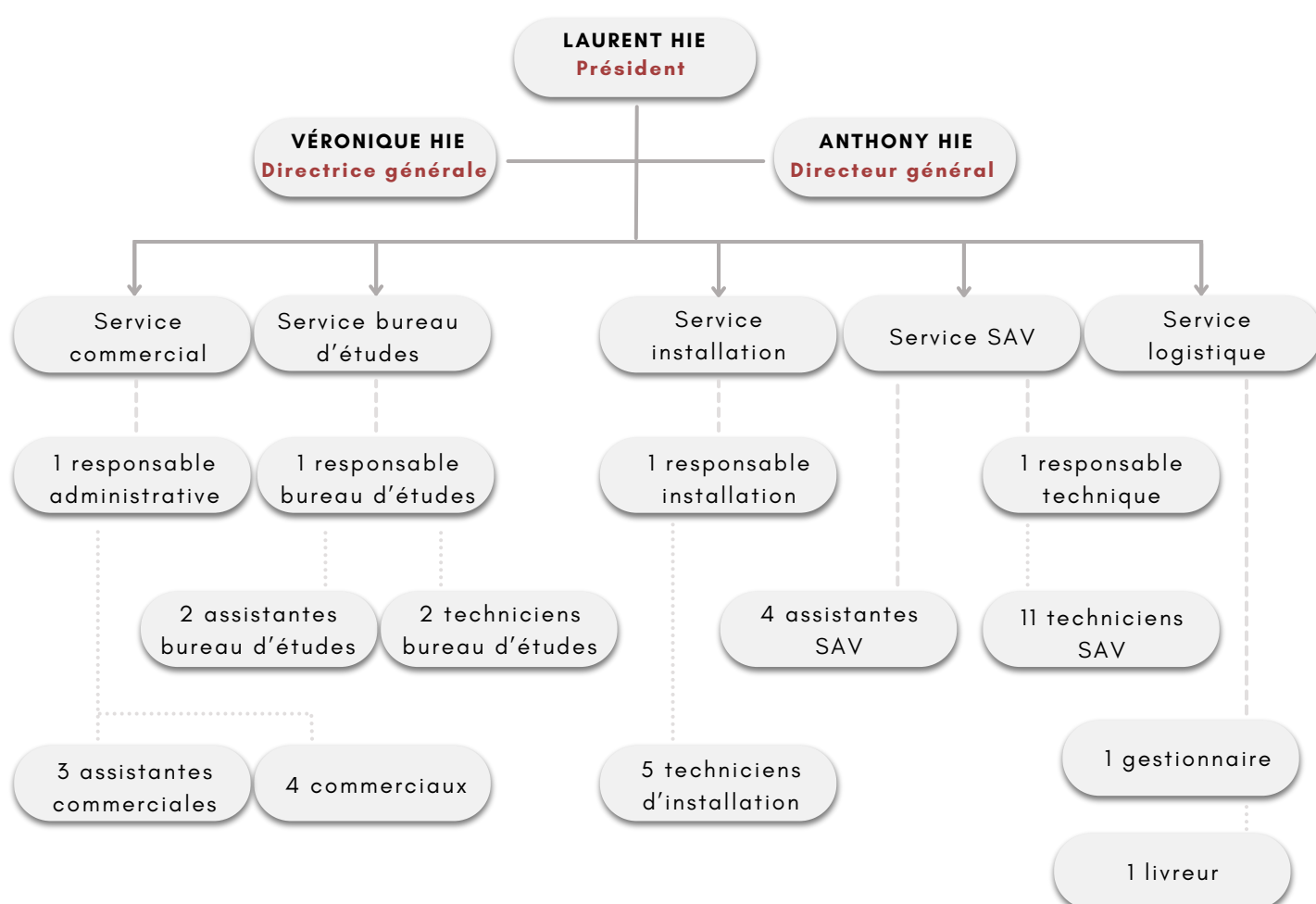
CONTRAT DE M

# UN PÔLE COMPTABILITÉ

Pôle sous la direction de Mme. VÉRONIQUE HIE

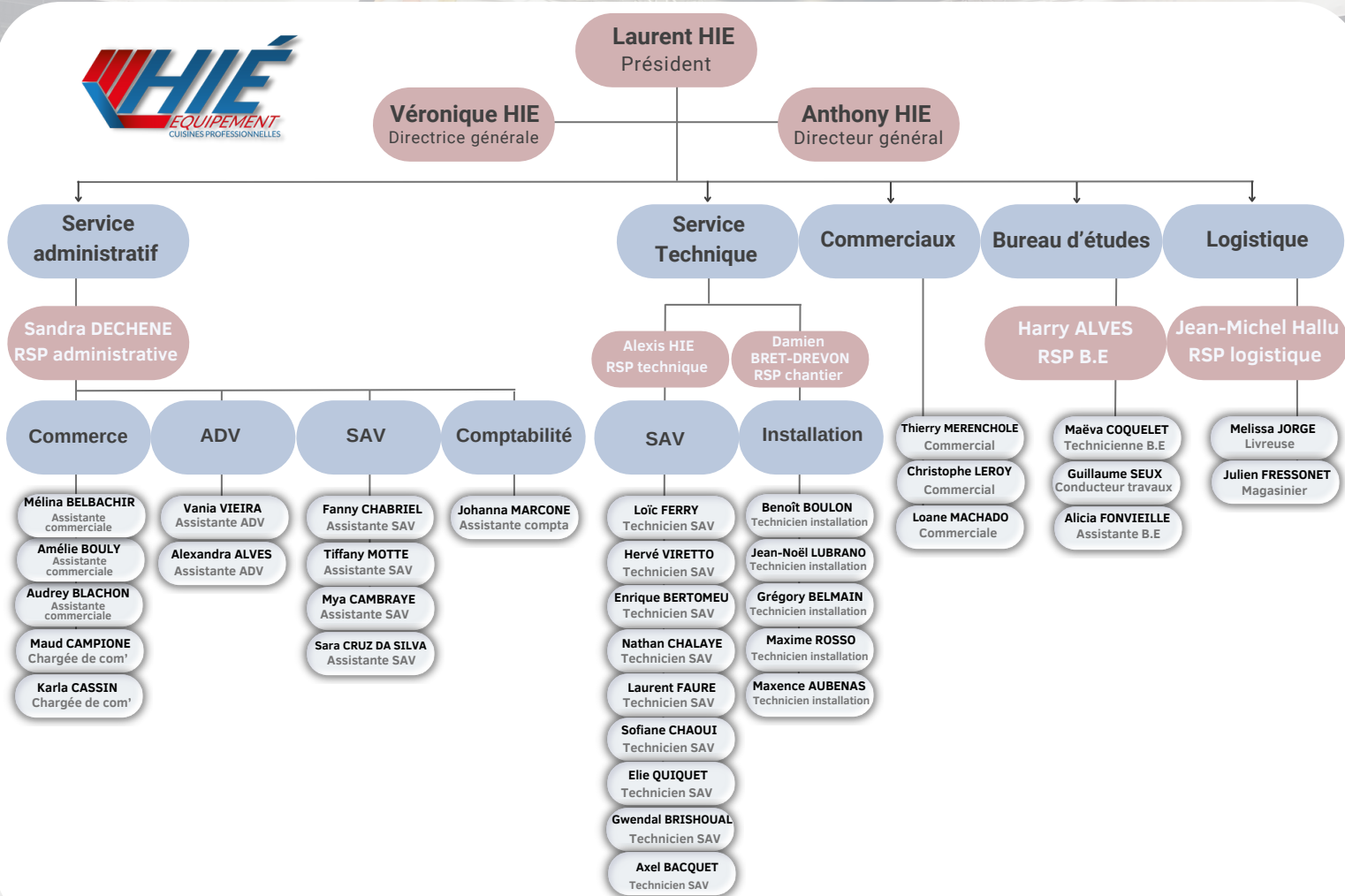
Mme HIE est en charge de la gestion des payes, des règlements fournisseurs, des relances clients ainsi que de l'aspect social de l'entreprise.

# ORGANIGRAMME SERVICES





# ORGANIGRAMME PERSONNEL



# NOTRE ENTREPOT



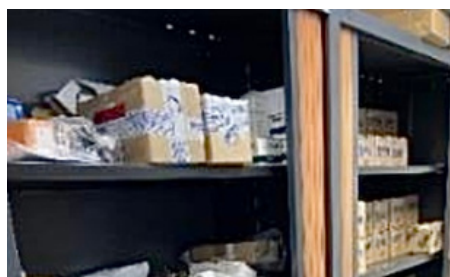
**SHOWROOM**



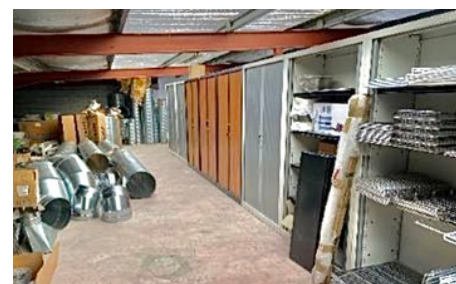
**STOCKAGE**



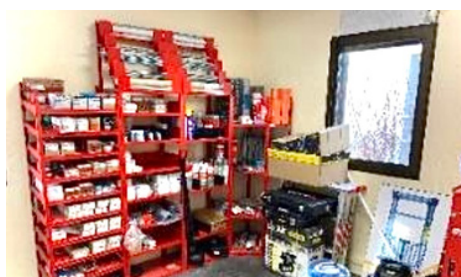
**ATELIER**



**PIÈCES DÉTACHÉES**



**PIÈCES DÉTACHÉES**



**OUTILLAGES**



**FLUIDES**



**HYGIÈNE**



# NOTRE SAVOIR-FAIRE

Depuis 18 ans nous avons développé un réel savoir-faire dans les cuisines professionnelles : CHR, collectivités, boulangerie, boucherie, pâtisserie, crèmerie, fromagerie, buanderie, laboratoire, chocolaterie...

Nous sommes également spécialisés dans le domaine du froid, de la climatisation et de la ventilation.



Notre expérience vous garantit un service d'installation, de dépannage et de maintenance de grande qualité.

## NOTRE DÉFI

Notre défi quotidien est de proposer à nos clients les meilleures solutions et de les accompagner grâce à nos équipes qualifiées, notre proximité et la disponibilité de nos collaborateurs.

Nous avons développé un mode opératoire d'organisation des chantiers qui garantit un suivi et une traçabilité des étapes du chantier dans le respect des délais et des contraintes des clients.

### NOS QUALIFICATIONS



# POLITIQUE DE RECRUTEMENT



***La fonction de recrutement occupe une place considérable au sein de Hie Equipement, celle-ci s'intègre dans la politique de l'entreprise.***

Nous veillons au bon développement de notre activité et anticipons différents besoins comme celui du personnel.

Les personnes chargées de communication réalisent les annonces demandées et les publient sur différentes plateformes comme les agences d'emplois, les réseaux sociaux, l'affichage comme dans les écoles par exemple et nous possédons une rubrique candidature spontanée au sein de notre site internet permettant d'anticiper l'arrivée de nouvelles recrues.

**Nos annonces de poste contiennent toujours :**

**Intitulé**

**Missions**

**Localisation**

**Caractéristiques du poste**

**Rémunération**

**Adresse à laquelle envoyer**

**Compétences**

**Date limite**

**Avantages**

Nous proposons des entretiens qui portent essentiellement sur le parcours professionnel du candidat, sa motivation et sa projection dans le poste à pourvoir. Cela permet de cerner sa personnalité et connaître ses motivations réelles pour le poste et s'assurer de la conformité des éléments de son CV.

Le choix des candidats s'effectue sur la base des résultats découlant des différents entretiens. Ils signent par la suite un contrat de travail, effectuent le travail demandé sur une période d'essai afin de s'assurer des ressentis de chacun vis-à-vis du poste. Nous les munissons également d'un livret d'accueil qui les aidera à trouver leurs repères au sein de notre société.

**Nous sommes engagé pour la diversité au sein de notre entreprise !**

**Nous tenons une politique active de lutte contre toutes les discriminations :**

**Sexe, âge, origine, handicap, orientation sexuelle...**

**Intégration des jeunes dans le monde professionnel : 1/4 de notre personnel est composé d'alternants.**

# MOYENS HUMAINS

Moyens humains affectés à la maintenance.

Notre personnel technique polyvalent est capable d'intervenir sur tous types d'appareils et de marques. Nos techniciens participent régulièrement aux formations proposées par les constructeurs.

L'entreprise se tient informée des nouvelles mesures environnementales en plus particulier dans le domaine des fluides et des énergies.

Matériel	Fonctions
Ligne fixe	N° d'appel 04.76.87.13.81 unique Réception des appels 24h/24h 7j/7j
Téléphone portable	Bascule astreinte, Contact permanent avec les techniciens
Tablette multimédia	Un transfert d'informations techniques instantané : Schémas électriques, vues éclatées, photos du matériel à remplacer... Vision du planning
Véhicule	Chaque véhicule est doté d'un kit main libre pour téléphone et d'un GPS
CLOUDDI	Logiciel ERP : Gestion informatique des contrats, des interventions de dépannage et des ventes



# LOGICIEL CLOUDDI



Notre logiciel CLOUDDI permet de gérer les contrats de maintenance, les interventions de dépannages et les ventes.

Tous nos techniciens sont équipés d'une tablette et ont accès aux documents techniques disponibles sur notre plateforme ou directement sur le site du fabricant.

Cela permet de diagnostiquer, résoudre la panne et de référencer les pièces à remplacer plus rapidement.

Il permet la saisie des bons d'interventions par nos techniciens en temps réel, ce qui améliore d'autant plus notre réactivité tant qu'en permettant la possibilité de passer des commandes d'achat en urgence, qu'en réduisant le délai de mise à disposition des devis de réparation aux clients.

Il permet de répertorier le parc par client en identifiant chaque matériel par un numéro de matricule et en regroupant les données signalétiques des équipements. Il permet également des analyses statistiques et une traçabilité à partir d'extractions:

- Extraction des listes d'interventions (par date, par matricule, par site d'intervention, par client facturé...)
- Calcul du coût par matricule avec valorisation de la main-d'œuvre, déplacement, pièces de rechange...
- Etat des devis (à faire, envoyé, accepté, refusé.)
- Etat des commandes fournisseurs (accusé, non accusé, dates de livraison.)
- Etat des interventions (à planifier, planifié, devis à faire, pièce à commander, pièce reçue...)
- Etat et/ou valorisation de données selon une demande spécifique.

Cet accès permet de consulter, imprimer et enregistrer en PDF :  
Intervention - Facture - Liste par matériel

# EXEMPLE PARC CLIENT



Etat de parc matériel

Description	N° de matricule	Modèle	N° de série	Marque	Etat
BATTEUR - MELANGEUR	2738	XBM405	9FRJ6018760006250003	DITO SAMA	MOYEN
ESSOREUSE	2854	ELX65		ELECTROLUX	MOYEN
CHAMBRE FROIDE POSITIVE VIANDE-BOF	10360				BON
CHAMBRE FROIDE POSITIVE REPARTITION	10361				BON
CHAMBRE FROIDE POSITIVE FRUITS ET LEGUMES	10362				BON
CHAMBRE FROIDE POSITIVE JOUR	10363	OCP2935	019955		BON
CHAMBRE FROIDE POSITIVE PRODUITS FINIS	10364				
SALLE DE PRÉPARATION FROIDE	10365				BON
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	10366				BON
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	10367				BON
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	10368	AR70C/SG	Q714		MOYEN
SAUTEUSE	10369	VCC311+	E31PH14048016279		BON
MARMITTE	10370	CBTG310	067955TE21/2015	CHARVET	MOYEN
FOUR	10371	FKGCOD215T0011	15206708	MKN	BON
FOUR	10372	FKGCOD215T0011	15206709	MKN	BON
LAVE BATTERIE	10475		Granul maxi		BON
SAUTEUSE	10485	VCC311+	E31PH14048016279		BON
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	10488				
DTR 300 B	10556	TR300	9FRJ 6020680781810001	ELECTROLUX	BON
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	11110				BON
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	12467				BON
PLAQUE INDUCTION	14802			ADVENTIS	
ESSOREUSE	14878	EL65	05059835010		BON
EPLUCHEUSE	14880	ST25	Y1518		PASSABLE
OUVRE BOITE	14881	OEXTC	005465-26-15		MOYEN
COUPE LEGUMES	14882	TR250	09889832012		BON
CUTTER	14883	R301 ULTRA D	E4660282201		MOYEN
CUTTER	14884	Q53 WFP14SCE		WARING	BON
MIXEUR	14885	MP450 COMBI ULTRA	J0490330301		BON
ARMOIRE DE STERILISATION	14886	AAC50		FRANSTAL	MOYEN
PLAQUE INDUCTION	14887			ADVENTIS	BON
BATTEUR MELANGEUR	14888	KPMS		KITCHENAID	BON
BALANCE ELECTRONIQUE	14889	9260A B3C PESAGE			
BALANCE ELECTRONIQUE	14890	9360A			MOYEN
BALANCE ELECTRONIQUE	14891	9260-A			
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	26094				BON

# MOYENS MATÉRIELS

Chaque monteur possède un véhicule attitré, équipé de base d'outillage électroportatif sur batteries, d'une caisse à outils, d'appareils de mesure et est doté de pièces détachées les plus courantes.



Matériel présent dans chaque véhicule	Fonctions
Manomètre	Contrôle en salle des machines, contrôle de la pression des pompes à huile et niveau d'huile, contrôle de la surchauffe du détendeur...
Thermomètre	Contrôle et relevé de la température, Test et réglage des organes de régulation et de sécurité...
Ampèremètre	Vérification des résistances de carter, Mesure d'intensité
Détecteur électronique de fuite	Vérification de l'étanchéité du circuit frigorifique
Compresseur à air comprimé	Dépoussiérage du condenseur
Appareil de mesure du dioxyde de carbone	Contrôle et réglage de la combustion
Pompe de récupération	Récupération des gaz usagés
Soudeur à cordes	Avec système de treuil pour soudure poly corde
Caisse à outils	Exécution des petits travaux
Échafaudage, échelle	Pour les travaux en hauteur
Véhicule	Chaque véhicule est doté de pièces détachées les plus courantes : Fluides et procédé de récupération des vieux fluides, ventilateurs, régulateurs, pièces électriques...



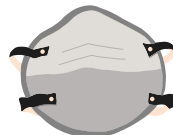
# FICHE EQUIPEMENT

## PROTECTION COLLECTIVE ET INDIVIDUELLE

### PROTECTION DE LA TETE

Protège contre les chutes d'objets et les chocs

- Casque de chantier



### PROTECTION RESPIRATOIRE

Protège contre les poussières des bois et les vapeurs des produits chimiques

- Masque jetable à poussière



### PROTECTION DES YEUX

Protège contre les projections, éclats, poussières

- Lunettes de protection
- Lunettes de soudeur
- Visière protection



### PROTECTION AUDITIVE

Protège du bruit en atelier et sur chantier lors du travail dans un environnement bruyant

- Bouchon d'oreille/Casque



### VETEMENTS DE TRAVAIL

Protègent le corps et la peau

- T-shirt/Polo
- Pantalon
- Polaire/Veste



### PROTECTION DES MAINS

Protège contre les blessures et le contact avec des produits dangereux

- Gants de manutention
- Gants NITRIL
- Gants anti-coupure
- Gant protection électricité



### PROTECTIONS COMPLEMENTAIRES

- Jeu de tournevis isolés
- Ruban de signalisation
- Trousse 1er secours

### CHAUSSURES DE SECURITE

- Protègent contre les chutes d'objets, les chutes et les perforations
- Chaussures de sécurité

# NOTRE GROUPEMENT

Nous adhérons au GAFIC depuis 2013 !

Créé en 1965, le GAFIC est aujourd'hui le premier groupement des distributeurs et installateurs français.

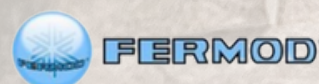
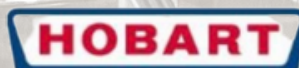
Disposant d'une plateforme de distribution au centre de la France avec ses 7500m<sup>2</sup> de superficie de stockage et ses 4500 références stockées, le GAFIC garantit à ses adhérents une logistique rapide et efficace, un service achat performant et une connexion permanente sur la disponibilité des produits.

GAFIC nous propose un système de catalogues à thèmes nous permettant une communication claire et efficace avec nos clients.





# NOS FOURNISSEURS





# PRÉSTATIONS PRÉVENTIVES

## DÉFINITION

La maintenance préventive comprend :

- Tous les produits « consommables »  
lubrification, huile de compresseur,  
nettoyage, détartrage et  
désinfection.
- Les compléments de fluide  
frigorigène.
- Les affichages réglementaires  
et de sécurité.
- La visserie, et la boulonnerie,  
les roulements, les colliers de  
serrage.
- Les courroies, les filtres, les gaines  
isolantes (type Armaflex),  
les flexibles et durites.
- Les joints d'étanchéité (Joints de  
portes et couvercles non inclus.)
- Les ampoules, les voyants, les  
électrodes, les relais, les  
contacteurs, les fusibles, les  
interrupteurs, les borniers, les câbles  
électriques.
- Les gicleurs, les bougies et  
allumeurs.



# LISTE DES POINTS DE MAINTENANCE

Pour les appareils de cuisson et de réchauffage à inclure dans le forfait :

- Mise à l'arrêt des appareils de cuisson et de réchauffage.
- Vérification des organes de protection électriques, vérification des organes de sécurité, des isolements et de la mise à la terre.
- Vérification et réglage des robinets gaz, vérification des fuites de gaz.
- Contrôle des résistances, des intensités et des connexions électriques.
- Nettoyage et réglage des prises d'air et venturis.
- Vérification des sécurités des brûleurs. Réglages des brûleurs si nécessaire, nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralenti.
- Vérification et suppression, si nécessaire, des fuites sur circuit d'eau.
- Resserrage des connexions, des serres câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation : contrôle des témoins lumineux, des éclairages, des afficheurs.
- Vérification des fermetures de portes et couvercles, des joints, des vérins.
- Contrôle de l'état général de la carrosserie et resserrage de la boulonnerie.
- Vérification des basculements de cuve, graissage vis et paliers.
- Graissage des pièces mobiles
- Vérification générale des générateurs de vapeur, détartrage.
- Nettoyage des bondes et des crépines de vidange.
- Remise en service de l'installation.
- Contrôle des températures et programmations.
- Essais des organes de sécurité.
- Vérification du fonctionnement des électrovannes, soupapes, thermomètre, manomètres, thermostats.

# LISTE DES POINTS DE MAINTENANCE

Pour les matériels de lavage à inclure dans le forfait :

- Mise à l'arrêt des appareils.
- Vérification des organes de protection électriques, vérification des organes de sécurité, des isolements et de la mise à la terre.
- Vérification et réglage du circuit d'eau.
- Mesure du TH.
- Vérification et réglage du circuit d'eau d'adoucissement, vérification du fonctionnement des pompes doseuses.
- Contrôle des intensités, des connexions électriques, des résistances.
- Détartrage de l'ensemble de l'appareil.
- Resserrage des connexions, des serres câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation : contrôle des témoins lumineux, des afficheurs, des enregistreurs.
- Vérification du fonctionnement des électrovannes, pressostats,
- Thermomètre, manomètres, thermostats, alarmes.
- Vérification des fermetures de portes, des joints, contrôle de l'état général de la carrosserie et resserrage de la boulonnerie.
- Vérification des systèmes d'entraînement (courroies, chaînes, fin de course.)
- Graissage des pièces mobiles, des axes.
- Vérification de l'état de propreté des rideaux et des filtres.
- Vérification générale des générateurs de vapeur, détartrage.
- Nettoyage des bondes et siphons.
- Remise en service de l'installation.
- Contrôle des températures et programmations.
- Essais des organes de sécurité.



# VISITES MAINTENANCE

Programmation des dates visites dans le logiciel à savoir :

- Deux visites par an au minimum pour les installations frigorifiques.
- Une visite pour le matériel de cuisson et de lavage à prévoir sur les permanences de juillet.

Proposition d'une date de maintenance par téléphone.

La date et l'heure de cette visite seront fixées d'un commun accord, et de manière à perturber au minimum le fonctionnement du service de cuisine de l'établissement. Confirmation de la date au responsable du site et/ou technique par mail.



# DÉROULEMENT D'UNE VISITE

- Obligation de notre technicien de se présenter au responsable du site de l'établissement à son arrivée.
- Respect des plans de prévention, plans de circulation et toute autre consigne de sécurité applicable à chaque site.
- Utilisation d'outils et de matériels adaptés et sécurisés pour effectuer les prestations de maintenance préventive.
- Respect des règles d'hygiène propres à chaque établissement.
- Contrôle et maintenance par équipement selon les prestations définies.
- Etablissement d'une fiche de maintenance par équipement : matériel de cuisson, matériel frigorifique, matériel de laverie, matériel électromécanique de préparation, adoucisseur.
- Consignation sur une fiche d'intervention des prestations et des travaux réalisés d'une part, et des actions curatives à prévoir pour la réparation ou la remise en état de l'équipement d'autre part.
- Visa du registre de sécurité de l'établissement en fin d'intervention. Signalement de la prise de congé auprès du responsable de site.

A l'issue de chaque intervention, un rapport consignait l'ensemble des observations sera remis à l'établissement. Il vous sera délivré un certificat annuel de vérification des appareils à gaz et production froid. Dans tous les cas, notification de non-conformité si nécessaire.

# MAINTENANCE CORRECTIVE

Modalités d'une intervention de dépannage suite à un appel

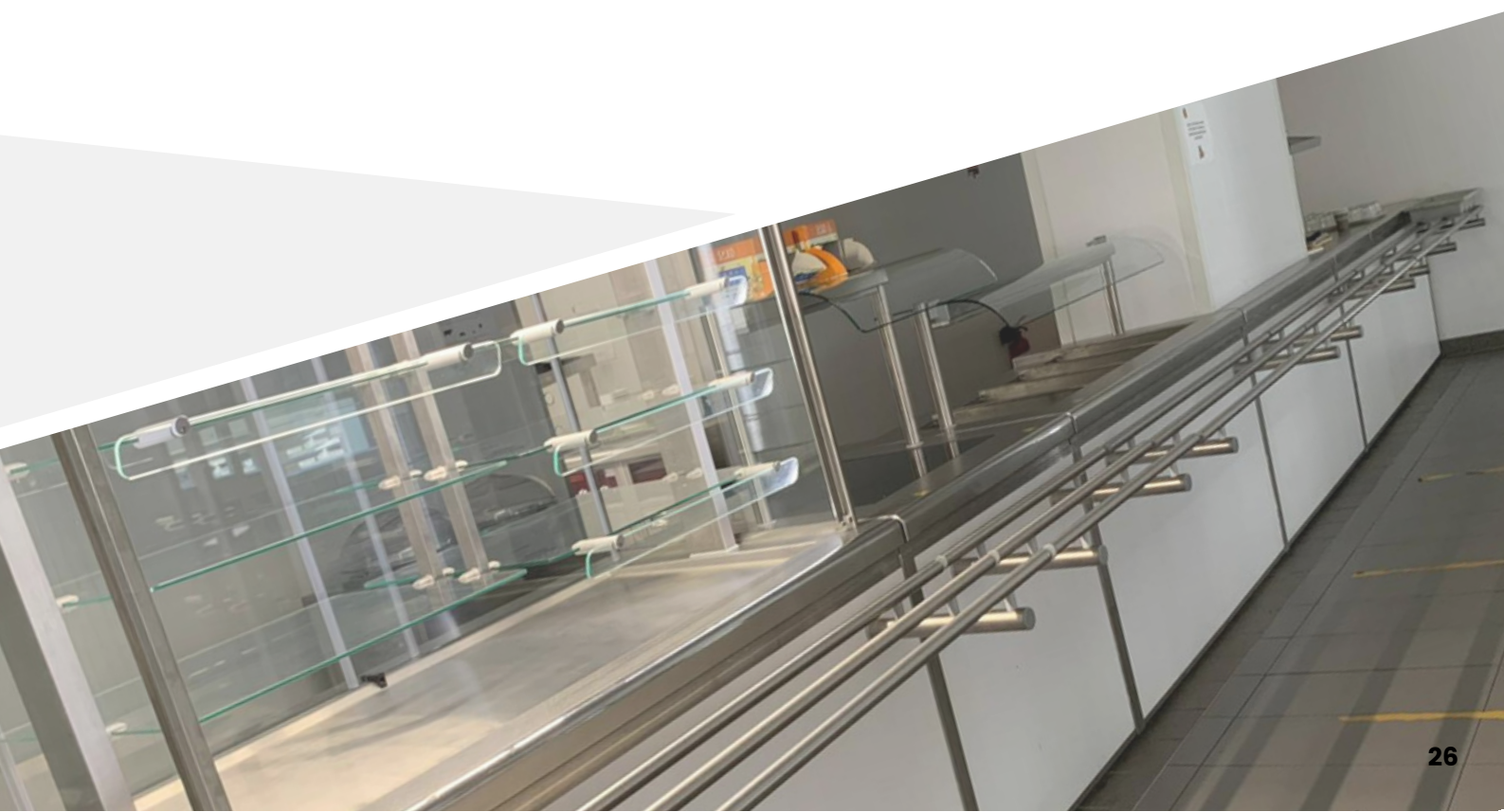
Mise à votre disposition d'une plate-forme téléphonique d'une capacité de 6 appels entrants en même temps et d'une adresse E-mail pour toute demande de dépannages pendant les horaires de fonctionnement du service SAV de 8h30 à 18h00.

Un numéro d'appel unique

**04 76 87 13 81**

Bascule automatique sur une ligne d'astreinte en dehors de ces plages horaires.

Ouverture d'une intervention dans le logiciel de gestion CLOUDDI après avoir pris connaissance des symptômes et de l'origine de la défaillance, du degré d'urgence de la demande avec un suivi du matériel par identification grâce à des numéros de matricule.





# DÉLAIS D'INTERVENTION

## Délais d'intervention pour maintenance corrective

Afin d'offrir une réalité maximale à tout incident, ou souci de maintenance, nous mettons à votre disposition une assistance téléphonique.

A réception de l'intervention, les délais d'intervention sont fixés à :

Nature des interventions	Délais maximum d'interventions
Dépannage urgent : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Panne pouvant entraîner l'arrêt total de la production du client ou d'importantes perturbations.</li><li>▪ Installation ou appareil présentant un danger pour les biens et les personnes ne pouvant être isolés.</li></ul>	2H ouvrables
Dépannage « ordinaire » : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Panne n'entraînant aucune grosse perturbation et pouvant être temporisée.</li></ul>	4H ouvrables

Une fois le diagnostic établi, nous nous engageons à effectuer toutes les réparations nécessaires, requises pour que le matériel soit de nouveau opérationnel dans un délai maximum de 2 jours pour les équipements « chauds » et 1 jour pour les équipements « froids »

Notre service hotline est disponible 7j/7 24h/24

# DÉROULEMENT INTERVENTION

- Obligation de notre technicien de se présenter au responsable du site à son arrivée.
- Respect des plans de prévention, plans de circulation et toute autre consigne de sécurité applicable à chaque site.
- Utilisation d'outils et de matériels adaptés et sécurisé pour effectuer les prestations de maintenance corrective.
- Respect des règles d'hygiène propres à chaque établissement.
- Diagnostique et ou réparation.
- Consignation sur une fiche d'intervention des prestations et des travaux réalisés d'une part, et des actions correctives à prévoir pour la réparation ou de remise en état de l'équipement d'autre part. (voir fiche intervention n° 02592 en annexe)
- Visa du registre de sécurité de l'établissement en fin d'intervention.
- Signalement de la prise de congé auprès du responsable de site.

## TRAITEMENT ADMINISTRATIF

Traitement administratif après intervention

- Référencement des pièces d'origine en premier choix ou de pièces équivalentes si celles-ci ne sont plus disponibles.
- Elaboration du devis
- Envoi du devis sous 48 heures
- Appel téléphonique pour confirmation de la bonne réception du devis



# TRAITEMENT BON POUR ACCORD

- Ouverture d'une intervention dans le logiciel de gestion SAV.
- Approvisionnement des pièces de rechange si nécessaire.
- Relance téléphonique du fournisseur pour confirmation de la bonne réception de la commande et pour la confirmation de la date de livraison.
- Prise de contact avec le responsable du site pour convenance d'une date et un horaire d'intervention dans les meilleurs délais.
- Interventions selon procédé déroulement d'une visite ci-dessus décrit.





# RAPPORT D'INTERVENTION



Toute opération donne lieu à l'établissement, par le titulaire, d'un compte-rendu d'intervention qui indiquera les prestations exécutées. Un compte rendu par équipement sera établi.

Il comprendra :

- Le numéro de l'équipement et le numéro du bâtiment, l'étage, le numéro de pièce, où se déroule la visite.
- L'ensemble des prestations effectuées lors de la visite de maintenance (essais et contrôles effectués, pièces remplacées.)
- Les problèmes techniques rencontrés.
- Les remarques éventuelles, liées à l'usure et aux risques de dégradation.
- Le programme des actions à mener, pour fiabiliser l'installation.
- Des propositions d'amélioration des performances de l'installation par la mise en œuvre de nouveaux matériels ou nouvelles techniques qui feront l'objet d'un devis.
- Les dates et heures d'émargement de l'intervenant.
- La mention « Système en état de fonctionnement »
- Le visa de la cellule infrastructure du département logistique de l'établissement.





# ENVIRONNEMENT

Notre implication dans la protection de l'environnement et de la gestion des déchets et un des axes majeurs pour notre société :

Respecter la réglementation et la traçabilité des déchets.

Optimiser le tri sur le chantier.

Rechercher les meilleures filières de proximité disponibles pour le recyclage dans des conditions économiquement acceptables.

Ne pas mélanger des déchets non dangereux et dangereux.

Ne pas brûler de déchets sur le chantier.

Application de l'Art.R543-66 à R543-71 du code de l'environnement.

Recyclage des déchets d'emballage.

Valorisation des déchets d'emballage. (carton/films plastiques.)

Nous ne pouvons réduire la production de nos déchets car les matériels nous sont livrés avec une protection, pour ne pas risquer d'être endommagés pendant le transport.

Cependant nous nous engageons à trier nos déchets par nature et les évacuer vers un centre de traitement des déchets à chacune de nos interventions.

Ces espaces sont présents au sein de l'entreprise et permettent le dépôt des déchets avant leur enlèvement par des sociétés agréées pour traitement en centre de tri de proximité.

Une déchèterie à notre disposition : La société BRET-DREVON est située au 254 rue Louis Néel, 38340 Voreppe. Elle propose ses services dans le domaine de la valorisation et du recyclage des déchets. Valorise le papier, le carton, la ferraille, les métaux, le plastique d'emballage, les gravats, les DIB en mélange, le bois et les déchets.

# **GRENNELLE DE L'ENVIRONNEMENT**



## L'Engagement du Grenelle de l'environnement

Conformément à la Directive 2008/98/CE

- Réduire la production de déchets.
- Renforcer la prise en compte des déchets de chantiers.
- Faire évoluer les pratiques environnementales du secteur BTP.

Dans notre gestion d'approvisionnement nous favorisons le regroupement des commandes et l'option de livraison sur site pour les matériels qui le permettent afin de minimiser l'impact du transport sur l'environnement. Notre méthode de travail, les emballages liés au transport et à la protection des équipements sont triés systématiquement par nature.

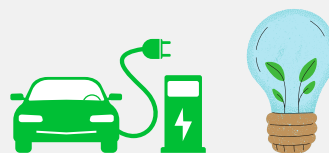
Voir ci-dessous la nature des déchets liés à notre intervention :

- Plastiques, carton, papier, métal, bois.

Notre société s'engage à respecter la « Charte de chantier vert » pour la gestion sélective des déchets du chantier.

Nos partenaires et/ou fournisseurs s'engagent à respecter le décret 2005-829 du 20/07/2005 relatif aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. (DEEE)

## **DEVELOPPEMENT DURABLE**



Notre société a pour but de s'orienter dans un avenir proche sur des véhicules du type électrique ainsi qu'une mise à disposition pour les commerciaux de véhicules non polluants pour les déplacements au centre-ville. Nous avons mis à disposition de nos collaborateurs un abri à vélos afin de les encourager à utiliser un moyen de transport écologique.



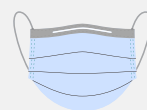
# COVID-19

Mesures mises en place



## Au sein de l'entreprise

Port du masque obligatoire.  
Gel hydro-alcoolique à l'entrée du bâtiment et dans tous les services.  
Séparation des bureaux. (1m de distance)  
Ordinateurs portables pour les collaborateurs souhaitant télétravailler.



Chaque véhicule est équipé de gel hydro-alcoolique et de lingettes désinfectantes.  
Port du masque obligatoire à l'intérieur des véhicules.

## Au sein des véhicules

## Sur les chantiers



Limiter le nombre de personnes pour réduire les risques de rencontre et de contact.  
Obligation de nettoyage des mains toutes les 2h.  
Interventions en coordination avec les maîtres d'œuvre afin de limiter le nombre d'entreprises présentes en même temps dans les mêmes locaux.  
Limiter la coactivité en réorganisant les opérations.  
Mettre en place un plan de circulation permettant de respecter la distance d'un mètre entre les personnes, notamment lors des croisements. Privilégier les circulations circulaires.  
Organiser la réception des matériaux et matériels de façon à éviter tout contact physique.  
Présenter l'organisation exceptionnelle des travaux avant chaque prise de poste et chaque demi-journée.  
Imposer le port systématique de gants de travail adapté à l'activité.  
Attribuer les outillages de façon individuelle, sauf en cas de port systématique de gants de travail. Limiter le prêt de matériel entre son utilisation par deux compagnons.