



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

3 novembre
2022

L'ERGO ROOM - ERGO COOK : UN ESPACE NOVATEUR, EXPÉRIENTIEL ET ENGAGÉ !

Du 6 au 10 novembre 2022, à Paris Porte de Versailles, le salon EQUIPHOTEL dédié aux professionnels du secteur cafés, hôtels, restaurants (CHR) réouvrira ses portes après 4 ans d'absence. L'Assurance Maladie - Risques professionnels représentée par la Cramif sera aux côtés d'entreprises innovantes rassemblées sous le collectif ERGO ROOM – ERGO COOK (Pavillon 7.3, stand M60). Venez découvrir cet espace unique composé d'une chambre et d'une cuisine témoins intégrant des solutions techniques novatrices et conciliant à la fois qualité, productivité et conditions de travail optimales pour tous. L'enjeu, pallier aux difficultés de ce secteur : le recrutement, l'absentéisme et la fidélisation des employés.

Le pavillon « ERGO ROOM – ERGO COOK » : trait d'union entre problématiques sociales et solutions techniques

L'édition 2022 d'Equiphotel se place sous l'égide du renouveau. Son thème est « L'hospitalité engagée ». Un appel à l'engagement pour les clients mais aussi pour les salariés. Le collectif Ergo Room - Ergo Cook composé d'acteurs soucieux de la qualité de vie des professionnels est précurseur sur le sujet avec son concept développé dès 2016. À l'époque, est présentée l'**Ergo Room**, une chambre pédagogique dotée de solutions matérielles et innovantes favorisant notamment la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Suite au succès rencontré, le concept est étendu à l'activité de la restauration. L'**Ergo Cook** une cuisine composée d'équipements adaptés voit le jour. Le collectif « Ergo Room - Ergo Cook » dont la Cramif est à l'initiative est constitué d'entreprises innovantes unies dans la perspective d'apporter des réponses concrètes aux problèmes de santé et de sécurité des salariés du secteur. Des solutions sont ainsi proposées aux professionnels qui identifient de meilleures conditions de travail comme un axe de réflexion majeur pour **lutter contre l'absentéisme, le turn-over et la pénurie de main d'œuvre**¹. Le collectif entend ainsi accompagner les professionnels en faisant **de l'innovation sociale un levier de performance de l'entreprise**.

Un espace précurseur au service du bien-être des salariés

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. Le secteur de l'hôtellerie-restauration a perdu 237 000 employés² entre février 2020 et février 2021, en pleine crise du Covid. 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. Près de 300 000 postes sont aujourd'hui à pourvoir ! **La qualité de vie au travail** constitue un axe clé pour l'attractivité du secteur et la fidélisation des effectifs.

⁽¹⁾ Enquête parue en février 2017 dans le journal L'Hôtellerie-Restauration.

⁽²⁾ [Chiffres DARES](#)

L'Ergo Room – Ergo Cook se veut ainsi un espace précurseur d'échanges sur :

- **l'amélioration des conditions de travail de tous les salariés ;**
- **la recherche de solutions techniques, novatrices et concrètes.**

Les temps forts du salon

Pendant 5 jours de nombreuses animations seront assurées sur le pavillon et dont voici un avant-goût.

- **Réalisation de préparations culinaires** sur place par des professeurs et des étudiants de différents établissements (écoles et centres de formation d'apprentis).
- **Démonstrations de matériel sur l'Ergo Room** réalisées par le collectif de fournisseurs : [ATL](#), [Capital Palaces](#), [Enodis](#), [Fixacouette](#), [Meiko](#), [MKN](#), [Pullman Aspirateurs](#), [Ridel Energy](#), [Robot-Coupe](#), [Sociam](#), [Vapodil](#).

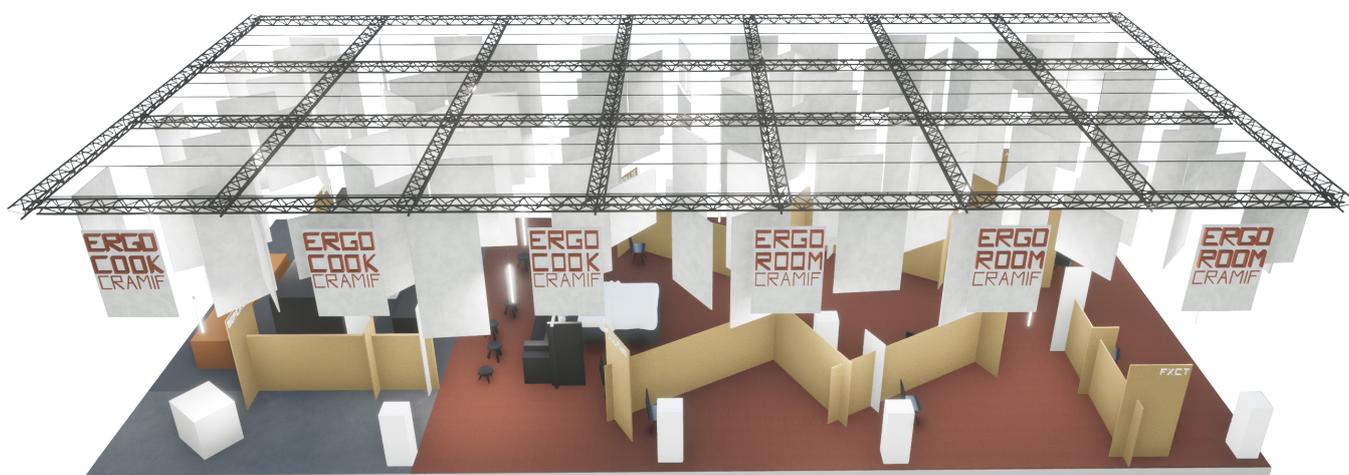
Le pavillon aura l'honneur de recevoir la visite de **Christophe HAY**, chef doublement étoilé du Relais & Châteaux, Fleur de Loire à Blois et parrain de l'édition 2022 d'Equiphôtel.

Les agents de prévention de l'Assurance Maladie – Risques Professionnels apporteront des informations sur les dispositifs de financement proposés par la Sécurité sociale.

Par ailleurs, le collectif Ergo Room – Ergo Cook tient à saluer la mémoire de **Christophe BALLUE** expert en prévention à la Cramif qui a été l'instigateur de ce projet et qui nous a quittés. Il s'est attaché tout au long de sa carrière à faire travailler ensemble l'institution et les acteurs du secteur (établissements, fournisseurs, etc.) afin d'améliorer les conditions de travail des professionnels. Cette nouvelle édition aux attentes fortes se fera dans le respect de son esprit de synergie et d'engagement afin de remettre l'humain au centre des préoccupations.

Découvrez l'espace conçu par l'agence d'architecture d'intérieure [Parallèle](#). Il reprend les codes de l'hôtellerie pour répondre au bien-être du client, tout en intégrant des solutions techniques innovantes pour celui du salarié. L'illustration parfaite que « Faire du beau avec du bien c'est possible ! »

RENDEZ-VOUS DU 6 AU 10 NOVEMBRE - PAVILLON 7.3 / STAND M60 ERGO ROOM – ERGO COOK



A propos de la Cramif

La Cramif est un organisme de Sécurité sociale appartenant au réseau Assurance Maladie. Elle est au service des assurés, des entreprises, des professionnels de santé, des associations du secteur médico-social. D'une part, la caisse verse des prestations (pensions d'invalidité, allocation de cessation anticipée d'activité des travailleurs de l'amiante, prestations des fournisseurs de grand appareillage). D'autre part, elle agit dans les domaines sanitaire et social et de l'autonomie.

Son service social accompagne et soutient les publics fragilisés. Son centre médical Stalingrad propose des consultations spécialisées. Son école de service social forme et perfectionne des travailleurs sociaux. Son centre Escavie informe et conseille en matière de handicap. Enfin, la Cramif gère les risques professionnels. Elle contribue à la prévention et à la reconnaissance des accidents du travail et des maladies professionnelles et participe au processus de leur réparation. Elle calcule et notifie aux entreprises leurs taux de cotisation.

POUR EN SAVOIR PLUS, CONSULTEZ CRAMIF.FR

Contact presse :

 presse.cramif@assurance-maladie.fr

 01 40 05 29 79 / 37 69
07 60 24 97 79

 @cramif  LinkedIn  YouTube



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

Caisse régionale
Île-de-France