

Revendications des ASH

- Une modification des plannings pour avoir 4 agents le matin pour faire les chambres.
- Que les entrées se fassent l'après-midi.
- Que les départs s'étalent dans la semaine (trop de mouvements le vendredi)
- Du personnel pour faire de gros travaux sur les heures non remplacées des personnes absentes ou en arrêt
- Un responsable hôtelier pour tenir l'équipe, la cadrer, l'encourager, pour que les protocoles soient appliqués et respectés
- Que cesse le « chacun fait ce qu'il veut » et que tout le monde travaille pareil
- Faire et refaire des formations et qu'elles soient appliquées
- Le point noir des ASH : RESTAURATION ...
- C'est quoi un diverticule ??
- La différence entre un végétarien et un végétalien ?
- Y a du gluten dans les haricots verts ?
- Que la SODEXO nous donne les moyens de servir tous les patients « Régime » correctement
- Que les médecins arrêtent de prescrire les yaourts à la place du fromage
- Apprendre à travailler dans une cuisine et faire appliquer les bons gestes
- ASH ne veut pas dire standardiste ... Pourquoi ne pas fermer le standard entre 12 h et 13 h ??
- Et le centre de jour ? Quelle perte de temps ces allers retours pour revenir à la clinique
- Encourager financièrement les dépannages de dernière minute lors d'absence ou d'arrêt de travail
- Les primes devraient être données au mérite
- Arrêter de recruter du personnel non qualifié ; pourquoi ne pas reprendre des stagiaires ?... Ils font de bons remplaçants, de les mettre en doublon plus qu'un matin pour faire un weekend
- Que les AS fassent ou nous aident à faire les lits
- Bien sûr une augmentation des salaires et une valorisation au nombre d'années travaillées