

Minutes of meeting
Monday, 19 of October 2020 at 17h00
Administration building, meeting room

Présents :

Mme PETRONE	Présidente
Mr RISSE	Vice-Président
Mr TUBOLY	Représentants APEEEL2
Mr RICHARD	Directeur Adjoint M/P
Mme SOEKOV	Directeur Adjoint S
Mr SZÜCS	Coordinateur Prim
Mme BLAKE	Représentante des enseignants Prim
Mr LESOURD	Représentants des enseignants Sec
Mme BAUSCH	Représentante PAS
Mr WEITTEN	Représentant du service technique
Mr STABILE Theodor	Représentants des élèves
Mlle PUC Eva	
Mr DIDIER	Représentant EUREST
Mr BOUR	
Mr ANTONELLI	
Mr VANDENBERG	

Sans Eurest :

16h30

- Accueil, Introduction et Validation de l'agenda.
- Le point sur notre collaboration avec Horesca. Les prochaines étapes.

Présentation de la collaboration EE2 / HORESCA pour la réalisation d'audits du service de restauration.

Plusieurs axes sont déjà définis : Respect de la saisonnalité, qualité, ways of cooking, déchets / gaspillage alimentaire, plastiques...

Recherche de ce qui peut être amélioré avec pour objectif une cuisine saine, équilibrée et goûteuse.

Le premier audit est prévu le 28 mars. L'auditeur d'HORESCA souhaite réaliser ses audits seul. Un rapport sera établi.

- Utilisation des profits générés par les « vending machines ».

Point reporté au prochain meeting

- Attentes générales des parents pour une modification de contrat de la cantine.

Si une modification du contrat doit être fait il faudrait commencer rapidement (max. mai 2019).

L'école pense qu'il serait sage d'attendre le retour des audits HORESCA afin de savoir ce qui doit être adapté dans le contrat.

Pour rappel, le contrat actuel est d'une durée de 4 ans (rentrée année scolaire 2016/2017 – rentrée année scolaire 2020/2021) reconductible 2 fois 1 an.

- Un éventuel changement devrait être fait en commun accord avant fin 2019

Mme Pétrone
Direction EE

Avec Eurest :		
16h45	<ul style="list-style-type: none"> • Arrivée de Mr Antonelli ; <p>Présentation de Monsieur Antonelli, nouveau gérant EUREST sur site</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nouveau site web ; <p>Présentation du nouveau site web EUREST, plus interactifs que le précédent, il propose du contenu à destination des familles, des outils pédagogiques pour les professeurs, des vidéos... Il sera disponible en langues EN + FR</p> <p>On retrouve les trames de menus sous un nouveau format plus lisible (problème des cases grises sur les menus PRI)</p> <p>Demande d'augmenter la taille des caractères sur les menus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vidéo sur l'atelier pâtisseries ; <p>Présentation d'une vidéo réalisée dans la cuisine de production de l'école sur la préparation des viennoiseries maison.</p> <p>C'est une bonne façon de montrer aux enfants comment sont réalisés les viennoiseries dans notre école.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retours du Workshop cafétéria. <p>APEEEL2 : Quand est-ce que seront proposés les nouveaux produits validés lors du WS ? Les nouveaux sandwiches peuvent être mis en place d'ici la fin de la semaine</p> <p>EUREST : 5 questions concernant les nouveaux produits sont restées en suspens à l'issue du WS. EUREST attend un retour sur ces points avant de proposer les nouveaux produits aux clients.</p> <p>La présidente demande à ce que les questions soient adressées directement à la personne concernée afin d'éviter des malentendus.</p> <p>Students : Demande pour recette de sandwiches sans fromage pour les personnes intolérantes au lactose</p> <p>C'est possible pour EUREST, mais il y a toujours la possibilité de retrouver des traces de lactose dans le pain.</p>	M. Didier

Representative of Pas restaurant and staff members		
17h20	<ul style="list-style-type: none"> • Les principaux retours : <ul style="list-style-type: none"> ○ Encore trop de plastiques ; <p>EUREST a mis en place la nouvelle gamme d’emballages PLA (bio-dégradables / compostables) depuis fin février 2019.</p> <p>EUREST informe le CC que le traitement de ces déchets n’est pas encore possible à 100% au Luxembourg. En effet, la filière de recyclage de ces types de déchets n’a pas (encore) la capacité de retraiter un tel volume.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propreté des couverts et des plateaux ; <p>Retour du personnel concernant la propreté de la vaisselle, des couverts et des plateaux (également déformés) : EUREST va se pencher sur ces problèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Plus de choix au salade Bar ; <p>Retour du personnel concernant le choix restreint au Salad’Bar, toujours beaucoup de laitue et peu de garniture, des prix trop élevés : EUREST prend note de ces remarques.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Plus de plats végétariens élaborés ; <p>Demande déjà formulée au précédent CC. EUREST a agit en ce sens (ex : 1 seul plat industriel sur la prochaine trame de menus du 1er avril au 10 mai)</p> <p>Elèves : Demande de varier le choix de plats végétarien, les omelettes, par exemple, reviennent trop régulièrement</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poisson : de temps à autre un poisson grillé <p>EUREST prend note de la demande, possible au PAS mais pas au SEC</p>	<p>Mme Bausch Direction EE</p>

Primary specific topics		
<p>17h30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retours des professeurs du primaire et de la maternelle. • Débat : vers une nouvelle organisation de la cantine primaire ? <ul style="list-style-type: none"> ○ 4 services différents, un pour chaque niveau (p1, p2, p3 et p4) ? ○ La cantine du secondaire pour tous les P5 ? <p>Mr TUBOLY et Mr SUZCS présentent au CC deux propositions de réorganisation du service PRI.</p> <p>La première prise en exemple sur une autre école avec un principe de demi-occupation de la salle. La moitié de la salle occupée pour le repas des enfants pendant que l'autre est nettoyée par le personnel de restauration (+ de services, sans coupure pour nettoyage)</p> <p>La seconde concerne le déplacement de certaines sections PRI vers le restaurant SEC comme c'est le cas pour le CPE (100 élèves).</p> <p>Des discussions doivent avoir lieu à ces sujets entre PRI et SEC. Ce point mérite d'être approfondi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Laisser les tartinistes au primaire, mais sous surveillance ? <p>Cette solution n'est pas envisageable</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Proposer aux élèves un choix entre plusieurs plats ? Sandwichs ... <p>Pour EUREST c'est possible, mais attention au temps de service qui risque d'être allongé car la présélection du plat n'est pas possible (précédents CC)</p> <p>Cela pourra être envisageable si la réorganisation des horaires pourra se faire afin que les élèves puissent avoir plus de temps</p> <p>Possible de choisir le plat végétarien 1 fois par semaine pour les élèves inscrits en repas standards ?</p> <p>EE2 : Non, plutôt partir sur le choix de 2 plats quotidien comme le prévoit le contrat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autres sujets : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le point sur l'insonorisation de la cantine primaire ; <p>Les travaux de la phase de test sont terminés. De nouveau essais acoustiques ont été réalisés avant et après les travaux et font état de résultats positifs au niveau du temps de réverbération des ondes sonores (effet de résonance). Les gains potentiels estimés seraient de l'ordre de 16 à 20% dans l'état actuel. Nous pouvons espérer une nette amélioration de la situation avec le traitement complet de la salle. Un rapport définitif sera prochainement établi par la société BETAVI.</p>	<p>Professeurs Apeeel2 Direction EE</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Quelle utilisation des épices au primaire et à la maternelle. <p>Sujet abordé à plusieurs reprises lors des CC, difficile à traiter car assez subjectif, c'est une question de goût, de culture également...</p> <p>Il n'y aura pas de changement pour le moment. La question va être approfondie avec les enseignants</p>	
--	--	--

Secondary specific topics

18h00	<ul style="list-style-type: none"> • Retours des professeurs et des conseillers du secondaires. <p>La qualité du service semblait avoir baissée à la rentrée mais on note une nette amélioration depuis. C'est un point positif.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doit-on apporter des restrictions aux clefs de paiement des élèves ? <p>Non. On pourrait interdire ou autoriser totalement la DA mais pas interdire seulement certains produits. Il faut plutôt travailler sur l'offre proposée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place de nouveaux distributeurs de fruits ou/et de produits LuxLait ? <p>La question va être étudié . Actuellement des produits laitiers sont vendus à la cafétéria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des escaliers larges dans le bâtiment de l'administration pour y manger ? <p>La direction de l'École est contre le fait que cet espace soit utilisé comme un lieu de repas / détente.</p> <p>En effet, cela engendre divers problèmes : Propreté, surveillance, sécurité, bruit...</p> <p>Une réunion entre professeurs et comité d'étudiants avec Apeeel2 sera fait afin de trouver une entente avec l'école pour que les élèves puissent trouver un endroit tranquille pour se ressourcer quand la météo ne permet pas de se détendre dans la cours extérieure.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amplitude élargie d'ouverture de la cafétéria. <p>L'ouverture de la cafétéria a été prolongée en ce sens jusqu'à 16h30 pour permettre aux élèves d'avoir un lieu où s'installer après 16h00.</p>	Professeurs Conseillers Apeeel2 Direction EE
--------------	--	---

	<p>Elèves :</p> <p>Demande que les récipients de soupe soient bien remplis</p> <p>Pasta : toujours huileuses</p> <p>Eau de source : il faudrait plusieurs fontaine d'eau dans la cantine (actuellement seulement 1). Les cruches sont souvent sales</p> <p>Les écrans LCD devrait être utiliser pour obtenir plus d'information, par exemple les menus du jour et les prix correspondant</p>	
--	---	--

Other		
18h15	<ul style="list-style-type: none"> • Clôture des débats • Prise du prochain rendez-vous 17 juin 2019 	Mme Pétrone