

**Agenda of meeting**  
**Monday, 25 of September 2017 at 16:45**  
**Administration building, meeting room**

Présents :

- Madame PETRONE, Président du comité cantine, également représentant de l’APEEEL2 ;
- Monsieur RISSE, Vice-Président du comité cantine, également Administrateur de l’Ecole Européenne Lux II ;
- Monsieur RICHARD, Directeur adjoint des cycles maternel et primaire ;
- Madame BAUSCH, Représentante du P.A.S. ;
- Monsieur WEITTEN, Représentant du service technique ;
- Monsieur VAKONDIOS, Représentant de l’APEEEL2 ;
- Monsieur DE GENNARO, Représentante de l’APEEEL2 ;
- Madame PASTANT, Représentante de la société EUREST ;
- Monsieur BOUR, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur GRESLE, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur DIDIER, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur CORAIL, Représentant de la société EUREST ;
- Mademoiselle STAFFORD , Représentante des élèves ;
- Monsieur SANSONE, Représentante des élèves ;

Excusés :

- Madame TRAVANCA, Secrétaire du comité cantine ;
- Madame SOEKOV, Directrice adjointe du cycle secondaire ;
- Monsieur FRITHIOFSON, Directeur de l’Ecole Européenne Lux II ;
- Madame RAFTOPOULOU, Coordinatrice du cycle maternelle ;
- Monsieur SZÜCS, Coordinateur général du cycle primaire ;
- Madame NYDROLVA, Représentante du C.P.E. ;
- Madame NICOLAY, Représentante des enseignants du cycle secondaire ;

<i>(without EUREST representatives)</i>	<i>Actions ?</i>
<i>Agenda remarks and adoption</i> ***	
Ce point a été omis.	
<i>New CC President</i> ***	
Pour cette nouvelle année scolaire, Madame PETRONE a été désignée présidente du comité cantine par les membres de l’APEEEL2.	
<i>New CC Vice President</i> ***	
Monsieur RISSE annonce qu’il souhaiterait, si possible, passer la main de la fonction de vice-président. Ce point est en cours de discussion avec la direction. La décision sera annoncée au prochain CC.	

<p style="text-align: center;"><i>New CC Secretary</i> ***</p> <p>La décision concernant le nouveau secrétaire du CC sera également annoncée lors de la prochaine réunion.</p>	
<i>(With EUREST representatives)</i>	<i>Actions ?</i>
<i>General</i>	
<p style="text-align: center;"><i>Point ajouté : Présentation des nouveaux membres de l'équipe EUREST</i> ***</p> <p>Monsieur CORAIL remplace Monsieur THIEBAUT au poste de Directeur opérationnel. Monsieur BOUR remplace Monsieur LESAMBER au poste de Chef cuisinier.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>The right quantity of salt</i> ***</p> <p>Quels programmes / recommandations des organismes de santé sont appliqués concernant l'utilisation de sel ?        ⇒ Les recommandations du Ministère de la Santé, respect de l'utilisation de sel iodé        Actuellement le sel est dosé à raison de 16 à 18g / kg</p> <p>Est-il possible d'augmenter légèrement les quantités de sel ou d'épices / assaisonnements afin d'exhausser le goût des préparations ?        ⇒ Oui, cela va être ajusté</p> <p>Représentants des élèves : Attention à la répartition du sel dans les préparations</p>	

<p style="text-align: center;"><i>Menu approval process review</i> ***</p> <p>Restaurant PAS : Il semblerait que les mêmes légumes reviennent souvent / rapidement au menu (par ex : Fenouil).</p> <p>EUREST prend note de cette remarque.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>EUREST activity report</i> ***</p> <p>Présentation des chiffres de fréquentation par EUREST. Promotion du self-service Primaire au travers de la newsletter « De bouche à oreille » sur le site EUREST-EE2. Les ateliers cuisine seront poursuivis. Concours de dessin prévu en Mars, distribution des livrets début juin.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Canteen audit - UPDATE</i> ***</p> <p>Suite aux discussions concernant l’audit du restaurant secondaire au précédent CC, le score a été ajusté. (72.4 -&gt;79.4)</p> <p>EUREST demande la possibilité d’obtenir les trames des grilles d’audit afin de pouvoir axer leurs améliorations ⇒ Les grilles d’audit reprennent essentiellement les points du contrat. Pas d’objection de la part du CC, les trames seront remises à EUREST.</p>	Mr Weitten
<p style="text-align: center;"><i>Invitation of class representatives in the canteen “only on request”</i> ***</p> <p>Par « class representatives », on entend « parents d’élèves »</p> <p>Cette idée est abandonnée, car cela représente beaucoup de travail de rédaction / correction de rapports. Chaque cas sera analysé individuellement.</p> <p>Certains problèmes doivent être directement réglés par échange de mails entre Parents /APEEEL2 / EUREST.</p>	

<i>Primary specific topics</i>	<i>Actions ?</i>
<p style="text-align: center;"><i>Self-service for all primary – UPDATE</i> ***</p> <p>On note une satisfaction globale des utilisateurs (enseignants / enfants / parents d’élèves) de l’arrivée du self primaire.</p> <p>Les problèmes se règlent au fur et à mesure grâce aux idées des enseignants surveillants et au travail du working group dédié. En particulier au niveau des flux / arrivées / départs.</p> <p>Attention aux hauteurs de service des desserts et plats (parfois déposés sur le dessus des meubles de maintien à température) pour les plus petits.</p> <p>Le CC demande s’il serait possible d’avoir le choix entre le plat végétarien et le plat protidique pour tous (comme pour le P5).</p> <p>⇒ Ceci avait été suggéré au dernier meeting, nous attendons que le flu s’améliore avant d’offrir cette possibilité aux plus petits ; EUREST étudie donc cette demande.</p>	Eurest
<p style="text-align: center;"><i>Canteen noise reduction possibilities – UPDATE</i> <i>Acoustic study : situation and dates</i> ***</p> <p>Pas de retour du prestataire « BETAVI » malgré plusieurs relances au nom de la direction de l’école.</p> <p>Envoi d’une lettre de mise en demeure, si pas de recours possible, on procédera à une nouvelle analyse par une autre société.</p> <p>Hors-sujet : Certaines zones du restaurant sont sombres, l’éclairage est mal réparti, les grilles du plafond masquent la lumière</p> <p>⇒ Le service technique va se renseigner pour ajouter des luminaires aux endroits concernés. Des essais de démontage des grilles vont être effectués et soumis à validation de la direction.</p>	Ecole
<p style="text-align: center;"><i>Teachers in primary would like to pay their menu in order to eat with their respective classes (like CPE)</i> ***</p> <p>Selon EUREST, cela est envisageable par système de voucher ou autre.</p> <p>D’un point de vue pédagogique c’est une très bonne idée, d’un point de vue organisation c’est plus compliqué.</p> <p>⇒ A voir et à valider au prochain CC.</p>	Ecole
<p style="text-align: center;"><i>Christmas pooky competition, can we postpone to eastern ?</i> ***</p> <p>Point traité directement entre EUREST et la direction MAT/PRI. Evoqué lors de l’activity report d’EUREST</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Primary canteen, flue of the room. How teachers should get out of the room by group</i> ***</p> <p>Ce point a été évoqué au topic “Self-service for all primary”. Ces axes d’amélioration sont traités par le working group dédié.</p>	

<i>Secondary specific topics</i>	<i>Actions ?</i>
<p style="text-align: center;"><i>Secondary canteen audit</i> ***</p> <p>Un audit du restaurant secondaire a été réalisé le 20 septembre 2017. Les remarques du précédent audit ont bien été prises en compte et corrigées par EUREST (propreté des bacs à couverts et du meuble de débarrassage). Score obtenu : 92/100</p> <p>Hors-sujet :</p> <p><u>Remarques des représentants des élèves :</u></p> <p>Les emballages plastiques des articles cafétéria peuvent-ils être remplacés par des emballages biodégradables ?  Les serviettes en papier peuvent-elles être remplacées par des serviettes 100% recyclées / biodégradables ?  Est-il possible pour les condiments (ketchup/mayonnaise etc....) de remplacer les dosettes individuelles par des bidon-pompes aux caisses afin de minimiser les déchets ?  ⇒ EUREST prend en compte ces remarques et étudie les possibilités.</p> <p>Remarque concernant l'emplacement des distributeurs dans le restaurant secondaire : ce n'est pas idéal car la file d'attente des DA interfère avec la file d'attente cafétéria.  ⇒ Besoin de prises de courant + réseau, le service technique étudie les possibilités de déplacement des DA, soit plus proche de l'entrée, soit tout au fond de la zone cafétéria.</p> <p><u>Autres :</u></p> <p>Le CC alerte EUREST sur les temps de passage en cafétéria jugés un peu longs  ⇒ Nouveau personnel en place, les choses devraient s'améliorer</p> <p>Attention aux distributeurs de sandwiches qui se vident rapidement chaque jour.  ⇒ EUREST étudie la possibilité d'un 3<sup>ème</sup> réapprovisionnement</p>	<p>Eurest</p>
<p style="text-align: center;"><i>Quantity of the menus in secondary</i> ***</p> <p>Pas de problèmes de quantités à proprement parlé, plutôt un manque de régularité au niveau des portions servies</p>	
<p style="text-align: center;"><i>S1 access card on the first day in the secondary canteen</i> ***</p> <p>Est-il possible de pré-charger les clés qui sont distribuées aux enfants à la rentrée ?  ⇒ EUREST pense que cela est envisageable, à valider en interne avec leur service ICT, une réponse sera apportée au prochain CC.</p>	<p>Eurest</p>

Personnel	Actions ?
<p style="text-align: center;"><i>Cafeteria : bad quality of bread</i> ***</p> <p>La qualité du pain des sandwiches semble avoir à nouveau baissée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Selon EUREST, les références de pains sont toujours les mêmes que définies suite au workshop cafétéria du mois de janvier 2017</li> <li>Il est possible que les clients constatent cela sur les références « prix d'appel » (classics pain ½ baguette jambon cuit, fromage ou salami) pour lesquels la référence de pain n'a pas changée.</li> </ul> <p>Rappel concernant la fermeture des emballages de sandwiches dans les distributeurs.</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Cafeteria : bad quality of salads, a lot of lettuce and too less accompaniment</i> ***</p> <p>Les clients trouvent que les salades ne sont pas assez agrémentées (tomates, concombres...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ EUREST prend note de la remarque</li> </ul>	Eurest
<p style="text-align: center;"><i>Price augmentation : too expensive</i> ***</p> <p>L'augmentation des prix est jugée excessive par les clients</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La révision annuelle des prix est une clause contractuelle, elle est basée sur une formule définie prenant en compte les indices de prix à la consommation et les valeurs d'indice de salaires</li> </ul> <p>Pourquoi une différence de tarif entre les repas au restaurant PAS et au restaurant secondaire ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Les grilles de menus ne sont pas les mêmes, les références de produits non plus</li> </ul> <p>Les clients trouvent que le rapport qualité / quantité / prix n'est pas justifié.</p>	