

Agenda of meeting
Monday, 11 of December 2017 from 16:45 till 18.30
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 SOEKOV, Directrice adjointe du cycle secondaire ;
- Madame RAFTOPOULOU, Coordinatrice du cycle maternelle ;
- Madame BAUSCH, Représentante du P.A.S. ;
- Monsieur WEITTEN, Représentant du service technique ;
- Monsieur VAKONDIOS, Représentant de l'APEEEL2 ;
- Madame PASTANT, Représentante de la société EUREST ;
- Monsieur BOUR, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur CORAIL, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur VANDENBERG, Représentant de la société EUREST ;
- Madame JUNOT, Représentante de la société EUREST ;
- Mademoiselle COURBIN, Représentante des élèves ;

Excusés :

- Madame TRAVANCA, Secrétaire du comité cantine ;
- Monsieur FRITHIOFSON, Directeur de l'Ecole Européenne Lux II ;
- Monsieur SZÜCS, Coordinateur général du cycle primaire ;
- Madame NYDROLVA, Représentante du C.P.E. ;
- Madame NICOLAY, Représentante des enseignants du cycle secondaire ;
- Monsieur DE GENNARO, Représentante de l'APEEEL2 ;
- Monsieur GRESLE, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur DIDIER, Représentant de la société EUREST ;
- Mademoiselle STAFFORD, Représentante des élèves ;
- Monsieur SANSONE, Représentante des élèves ;

Without EUREST representatives

1. Agenda remarks an adoption :

Points ajoutés par la représentante des élèves :

- Temps d'attente restaurant SEC/CAFET pour les élèves qui ont une pause courte
- Possibilité de proposer des repas « vegan »
- Lorsque des menus à succès sont proposés (pizza, burgers...) les quantités ne sont pas suffisantes

Le point « Bruit des chaises » dans les topics secondaire concerne en fait le restaurant PAS

Le point « Secondary canteen audit » est remplacé par « Primary canteen audit »

Le point « Etude acoustique cantine » est déplacé dans les topics « Primary »

2. New CC vice-president :

C'est Monsieur Richard qui aura désormais la fonction de vice-président du CC

3. New CC secretary :

Pas de décision pour le moment, cela sera annoncé au prochain comité.

With EUREST representatives

EUREST

1. Presentation of the new nutritionist :

Madame Julie JUNOT en remplacement de Madame Cécile KUTYLA

Présentation de Monsieur Christopher VANDENBERG, au nouveau poste d'assistant gérant

2. EUREST activity report :

Le comité s'étonne des taux élevés de déchets de débarrassage.

Il est demandé à EUREST ce qui peut être fait pour améliorer la situation.

EUREST propose d'organiser des semaines de sensibilisation à « l'anti gaspi » comme cela est fait dans les autres écoles où ils ont un contrat de restauration.

Le CC propose par rapport à cela de :

- Faire un comparatif avec les autres écoles.
- Faire une enquête auprès des enfants pour savoir ce qu'ils aiment / n'aiment pas
- Expliquer aux enfants les impacts sur l'environnement et les conséquences financières

Monsieur Richard propose aussi une rencontre avec EUREST pour organiser des ateliers de sensibilisation des enfants. Selon lui, il faut commencer cette sensibilisation le plus tôt possible, dès la maternelle.

Il faudra suivre la tendance avec la mise en place des différentes actions afin de voir si cela apporte quelque chose.

Etude de la répartition des chiffres d'affaire CAFET / SANDWICHES / PASTA / RESTAURANT SEC :

Les plats PASTA représentent 40% des ventes au restaurant SEC.

Les sandwichs représentent 15% des ventes en cafétéria.

Monsieur RISSE souhaite obtenir dans les prochains rapports des ratios plus détaillés du CA total de la cantine secondaire :

% des ventes CAFET (VM incluses) / PASTA / REPAS CHAUDS

Répartition des ventes par type de produit : Il manque des graphiques sur la répartition des ventes de produits labellisés. Leur présentation sous forme de pie chart serait intéressante.

3. Proposal of the extension of the trash table :

EUREST propose la création d'un meuble supplémentaire (Plans et devis ont déjà été établis). Celui-ci serait situé au centre de la salle entre les colonnes béton. Il faut étudier les possibilités d'un point de vue technique, mais également voir si cela ne poserait pas de problème au niveau de la circulation dans la salle.

La situation pourrait également être améliorée au niveau organisationnel (départs / arrivées des différents groupes).

Monsieur RISSE propose à ce sujet qu'une réunion sur le terrain soit organisée. Avec les parents d'élèves s'ils peuvent se rendre disponibles. Il précise aussi qu'il faudra faire une analyse financière de cela car beaucoup de projets se poussent au portillon et l'argent jusqu'à présent mis en réserve est avant toute chose prévu pour le renouvellement des grosses machines de la cuisine, lesquelles sont très chères.

Primary

1. Proposal of how teachers can eat with their pupils in primary / implementation ? :

A nouveau il se pose la question du repas des enseignants avec les élèves.

Quoiqu'il arrive, cela reste un débat interne à EE2.

Et si une telle décision était prise, alors elle aurait des répercussions financières à bien mesurer.

Pourquoi les accompagnateurs du CPE, eux, le peuvent ?

Ils ont beaucoup moins d'élèves par groupe et des accords spécifiques.

Le comité est aussi d'avis qu'il est difficile d'exercer une surveillance efficace tout en prenant son repas.

2. Canteen noise reduction possibilities – new suggestions :

APEEEL2 informe le comité qu'il existe plusieurs sociétés au Luxembourg capables de réaliser des études acoustiques, suite aux problèmes rencontrés quant à la réception du rapport de l'étude commandée par l'Ecole.

Monsieur RISSE informe le comité qu'il a une bonne nouvelle à annoncer à ce sujet.

En effet, nous avons enfin reçu le rapport de l'étude acoustique. Une brève présentation de l'état actuel / solutions proposées / gains potentiels / planning prévisionnel a été faite au comité.

Les actions seront réalisées step by step pour juger de leur efficacité.

La première étape consisterait à retirer les caillebotis métalliques du plafond car ils ont une influence négative sur l'acoustique de la salle et ils gênent probablement les dispositifs existants de réduction des bruits (baffles de plafond). Pour cela M. Risse est en contact avec ABP et il les relancera courant janvier.

(RESUME EN PJ)

3. Hangers : if the possibility of new Hangers would be possible what would be the best organization :

Monsieur Richard pense d'une part que c'est une bonne idée, et d'autre part que cela causerait encore plus de perte de vêtements mais aussi une perte de temps, car le temps dédié aux repas est déjà fort restreint.

Avec les infrastructures actuelles, décision est prise de ne faire aucun changement.

4. Primary canteen audit

Un audit du restaurant PRI a été réalisé le 11/12/2017 par EE2. On constate une nette amélioration au niveau des flux dans le restaurant en comparaison à l'ancien mode de service. Les enfants semblent s'être habitués à ce nouveau système. Petits et grands l'apprécient.

Il resterait encore quelques soucis de débit au niveau du meuble de débarrassage.

Pour l'instant les enfants n'ont pas encore le choix entre plat protidique et végétarien (sur recensement uniquement). Pour EUREST, il est trop tôt pour inclure un 2^{ème} choix de plat avec la nouvelle organisation car il est compliqué de prévoir les quantités adéquates si l'on veut limiter les pertes.

Pour autant, le choix du plat est au contrat.

Le comité souhaite que cela devienne possible dans un futur proche.

(AUDIT en PJ)

Secondary specific topics

1. S1 access card on the first day in the secondary canteen

Pour les enfants qui passent de P5 à S1 c'est envisageable, on pourrait procéder à des préinscriptions en fin d'année. EUREST doit toutefois valider cela en interne pour des questions comptables.

Pour les nouveaux arrivants en S1 à l'école, cela paraît très compliqué, voire impossible. Une inscription préalable est nécessaire.

Le paiement en cash est possible les premiers jours auprès de la caisse de la cafétéria.

2. Changing the canteen shifts from two to three for 2017/2018 :

Madame Soekov demande s'il serait possible de moduler les horaires de service du restaurant SEC à pd 2018/2019.

En particulier pour les élèves qui ont leur pause plus tôt (11h ?)

Pour EUREST il serait possible d'ouvrir le restaurant à partir 11h45 à partir de la prochaine rentrée.

A étudier et à valider aux prochains CC car l'Ecole voudrait à un minima un début de service à 11h30.

PAS

1. Stop selling wine in Staff canteen

Les ventes d'alcool dans un espace comme l'école ne sont pas possibles

Il a été décidé de cesser immédiatement la vente de vin.

Très peu de personnes sont concernées (1 ou 2).

La décision sera abordée avec les membres du PAS.

2. Cafétéria et cantine : questions autour de la cohabitation de ces deux activités

Point abordé au topic « EUREST activity report » (ratios CA / ventes PASTA / SANDWICHS...)

Le comité constate qu'une grande partie des repas vendus sont des sandwiches ou des plats pasta. Dans l'optique d'une alimentation saine et équilibrée il faudrait faire en sorte que cette tendance s'inverse.

3. Le pain qui accompagne la soupe est très souvent dur

EUREST : Le pain est toasté. Il sera désormais moins toasté.

4. Les salades sont composées d'une quantité excessive de feuilles de salade, et très peu de poulet, saumon...

(Salades cafeteria)

EUREST : Les recettes des salades viennent d'être mises à jour avec l'ajout de carottes râpées, concombres, œufs durs... Ceci est notifié dans le rapport d'activité.

5. Avoir du pain qui accompagne les salades

EUREST : Cela est possible. Toutefois le pain ne sera pas servi automatiquement avec les salades, il faudra le demander (pain de campagne)

Other

1. Proposal of 2nd workshop of cafeteria (price/quality/changes)

Les représentants de l'APEEEL2 demandent s'il serait possible d'organiser un nouveau workshop cafeteria.

Pour EUREST, c'est possible mais pas dans l'immédiat car cela demande beaucoup de travail en amont.

Priorité sur les boissons et les sandwiches.

Les représentants pensent qu'un workshop par an serait idéal.

2. Proposal to visit the kitchen to understand the way of cooking

Les représentants de l'APEEEL2 demandent s'il serait possible d'effectuer une visite de la cuisine afin de voir comment les repas sont préparés.

Pour EUREST cela est possible, mais avec un nombre de personnes limité (1 à 2 maximum). A prévoir.

Point ajoutés

Représentante des élèves

1. Est-il possible de proposer des repas « vegan » ?

Cela paraît compliqué, le prix des matières premières nécessaires à l'élaboration des repas « vegan » est élevé. Cela entraînerait inévitablement une hausse des prix des repas.

De plus le régime « vegan » est un régime « choisi » et non contraint par des raisons de santé ou autre. Il est difficile de s'adapter aux envies de chacun.

2. Lorsque des menus à succès sont proposés (pizza, burgers...) les quantités ne sont pas suffisantes

EUREST à connaissance de ce fait. Ils essayent d'ajuster les quantités en fonction, mais ce n'est pas toujours évident car on peut avoir des différences de fréquentation non-négligeables entre deux journées où le même plat à succès est proposé. Il s'agit d'un compromis entre la disponibilité pour les clients et la réduction du taux de gaspi.

3. Temps d'attente restaurant SEC/CAFET pour les élèves qui ont une pause courte

A certains moments, l'espace cafétéria / DA au restaurant SEC est bondé. Ce qui cause des temps d'attentes longs pour les élèves, surtout pour ceux qui ont un temps de pause court.

Comme le déplacement des DA n'est techniquement pas possible, le service technique envisage la mise en place de barrières aéroport (poteaux + sangles comme au PRI) pour dévier les files et éviter qu'elles ne s'interfèrent.

A mettre en place et évaluer les gains apportés.

PAS

1. Temps d'attente élevé au restaurant PAS :

Il arrive que le temps d'attente pour les repas chaud au restaurant PAS dépasse les 15 minutes. Certaines personnes préfèrent alors prendre autre chose que d'attendre. Surtout s'il n'y a pas beaucoup de temps pour déjeuner.

2. Depuis quelques temps, il fait froid au restaurant PAS :

En effet, nous avons un problème au niveau de la régulation automatique du chauffage des restaurants PRI/PAS.

Des vannes thermostatiques avait été montées en remplacement, ce qui avait amélioré la situation mais n'était pas fiable à long terme.

Les problèmes de régulation sont en cours de résolution par notre prestataire, tout devrait bientôt rentrer dans l'ordre. Si besoin, dans l'attente, les vannes thermostatiques seront remises en place afin de maintenir une température confortable.