

2nd Meeting

Place: Conference Room

Date: January 15, 2024

Participation list: See presence list

with Sodexo representatives / avec les représentants de Sodexo	
4.45 pm	<p>Welcome / Mot de bienvenue</p> <p>Presentation of the Agenda / présentation de l'ODJ</p> <p>Présentation de M. Gilles MONIN qui remplace M. Marshal depuis le 16 octobre en tant que responsable pour l'EEL2. M. Marshal, lui travaillera désormais en tant que responsable pour EEL1 et EEL2 avec Mme Sompeyrac.</p> <p>Les minutes du premier CC doivent être publiées sur le site de l'Ecole.</p>
Nursery specific topics / Sujets spécifiques au Cycle Maternel	
4.45 pm	<p>Situation / Situation</p> <p>State of play / Etat des lieux</p> <p>Search for improvements / Recherche de points d'amélioration</p> <p>Q/A around the table / Tour de table pour Q/R</p>
	<p>Sodexo a demandé aux parents d'inscrire leurs enfants à la cantine. Actuellement, il manque +- 20 élèves au Primaire et +- 20 élèves au Maternel.</p>
Primary specific topics / Sujets spécifiques au Cycle Primaire	
5.00 pm	<p>Situation / Situation</p> <p>State of play / Etat des lieux</p> <p>Search for improvements / Recherche de points d'amélioration</p> <p>Q/A around the table / Tour de table pour Q/R</p>
	<p>Fréquentation</p> <p>En termes d'inscriptions, il y a 798 repas normaux, 92 élèves tartinistes et 10 élèves avec un PAI</p> <p>Déchets : 1485,76 kg pour novembre et décembre.</p> <p>Selon l'équipe pédagogique, il y a trop de déchets. Il faudrait faire des démarches pour le goût et l'anti-gaspillage (économie circulaire). Il y a un projet en ce sens au P5.</p> <p>Les représentants des parents souhaiteraient que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors des repas, il faudrait que les personnes en charge de la surveillance incitent encore plus les enfants à manger, • les plats végétariens soient plus visibles/attractifs, • les P3, P4, P5 reçoivent les mêmes bols à crudités que les P1, P2, • les meubles soient changés pour un meilleur aperçu des plats. <p>D'une manière générale, la satisfaction est là et les utilisateurs apprécient le service tel qu'il est aujourd'hui.</p>

Secondary specific topics / Sujets spécifiques au Cycle Secondaire	
5.15 pm	<p>Situation / Situation State of play / Etat des lieux Search for improvements / Recherche de points d'amélioration Q/A around the table / Tour de table pour Q/R</p>
	<p>Sodexo a présenté le rapport pour novembre et décembre 2023.</p> <p>Fréquentation La moyenne des chiffres a évolué en raison du Foodtruck. Les élèves qui mangeaient hors de l'école se sont rapprochés du Foodtruck. Pour que l'offre soit saine, il est précisé que ce dernier propose des frites toutes les 2 semaines, mais aussi 2 plats végétariens par semaine.</p> <p>Cafeteria : 11614 passages en novembre et décembre. Le nombre de fréquentation a diminué en faveur du Foodtruck. Dans les files, les grands sont devant et les petits à l'arrière aussi bien au Foodtruck qu'à la cafétéria. Un point à adresser avec les surveillants.</p> <p>Restaurant M. Wunderlich a reçu des plaintes de parents concernant les pâtes qui sont trop sèches en raison de leur durée trop longue dans les armoires chaudes. M. Risse a proposé de préparer les pâtes en 2 fois plutôt qu'une. M. Wunderlich trouve également que les repas sont gras (trop de friture ou de panure). Pour autant, le poisson frit est apprécié mais pas le poisson nature. Ils souhaiteraient aussi que le service technique termine de mettre les dispositifs anti-bruit sous les chaises.</p> <p>Affichage Sodexo a prévu une photo box afin d'afficher le plat du jour sur les écrans. Le comité apprécie l'effort.</p> <p>Fontaines L'eau aurait par moment un goût, et elle serait un peu tiède au lieu d'être tempérée. Il est proposé de prévoir une purge systématique après les vacances et aussi demander à la société de maintenance de vérifier le système de filtration. D'après le service technique, l'eau reste chaude malgré les refroidisseurs.</p> <p>Nouveautés Sodexo propose désormais un sandwich filet de dinde au lieu du crousty chicken. Sodexo propose également un sandwich au Brie pour la partie végé. Sodexo est en relation directe avec les élèves pour les suggestions/modifications et cela marche très bien et doit se poursuivre. Les élèves ainsi que Mme Salerno traitent directement avec Sodexo pour les points d'améliorations et sont très satisfaits. Les élèves ont demandé des crêpes ou gaufres tous les mercredis.</p>

	<p>Vending machines Les monnayeurs ont été enlevés.</p> <p>Déchets: 2000,43 kg en novembre-décembre pour 17452 repas servis Sodexo dispose désormais d'une balance connectée contrairement aux pesées manuelles de l'année dernière. Ce changement de méthode pourrait exercer une influence sur la comparabilité des chiffres historiques. Il faudra y penser.</p> <p>Malgré la surveillance et la sensibilisation, il y a trop de déchets au sol (cannettes, nourriture, papiers, ...) dans la cour, les escaliers, ...</p> <p>Les élèves qui mangent dehors, sont priés de ramener leurs couverts au débarrassage.</p> <p>Le comité des élèves va mettre en place des actions de sensibilisation.</p> <p>D'une manière générale la satisfaction est bonne au niveau de ce restaurant et le personnel salue les efforts faits pour maintenir ce niveau de service, particulièrement dans le dialogue avec les élèves.</p>	
AAS specific topics / Sujets spécifiques au PAS		
5.30 pm	<p>Situation / Situation State of play / Etat des lieux Search for improvements / Recherche de points d'amélioration Q/A around the table / Tour de table pour Q/R</p>	
	<p>Fréquentation en moyenne 103 repas/jour (même les mardis) en nov-déc 2023 Ventes à emporter (MAT/PRIM/SEC): +-15/jour Réservation de sandwich en ligne : +- 2 par/jour (les gens préfèrent aller à la cafétéria, mais aussi nombreux sont ceux qui ont oublié que cette formule existe)</p> <p>Plats trop riches ou gras Souvent les sauces sont proposées séparément, ainsi que des légumes vapeurs, mais cette remarque est récurrente et doit être adressée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il faudrait mettre les vinaigrettes à part au salad-bar. <p>Quelques efforts serait donc à faire sur le côté "Healthy & Light" même si certaines personnes apprécient les menus calorifiques.</p> <p>Il arrive parfois qu'un plat soit trop salé.</p> <p>Le dressage des assiettes pourrait être un peu mieux fait.</p> <p>File d'attente trop longue vers 13h00. Il faudrait trouver une solution pour augmenter la capacité de service a ce moment où il y a un pic.</p> <p>Visibilité et affichage des menus Sodexo va essayer d'afficher le menu de la semaine y compris celui du Foodtruck sur les écrans.</p> <p>D'ici peu un flyer avec un QR code sera disposé sur les tables.</p> <p>Les personnes pourront scanner et donner leur avis sur le repas du jour (anonyme ou pas, et dans ce second cas, avec une réponse sous 48h00).</p> <p>Mise en place d'une entrevue mensuelle entre Sodexo et les représentants (pour l'instant PAS et Détachés primaire).</p>	

	<p>La première réunion au lieu le 23 février. Le but est de travailler sur les détails qui rehausseront l'impression de qualité de la prestation, qui existe par ailleurs.</p> <p>Déchets : 436, 71 kg pour 3499 repas.</p> <p>Température du restaurant : certaines personnes se sont plaintes qu'il fait froid au restaurant PAS, mais l'Ecole ne peut pas faire grand-chose en raison de la conception du bâtiment et du système de chauffage. Ce point est à surveiller.</p> <p>D'une manière générale, le restaurant PAS donne satisfaction. La fréquentation augmente sensiblement. Les utilisateurs sont reconnaissants et motivés pour améliorer cela en collaboration avec Sodexo.</p>	
Meeting closure / Fin de réunion		
	<p>Conclusion</p> <p>Le total des déchets en nov-déc représentent 20 000 € de gaspillage. Il y a 3 sortes de déchets :</p> <p>Production (épluchures), retour plateau (80 %) et invendus. Ces déchets sont collectés par l'Etat qui les recycle en gaz.</p> <p>Il faudrait publier ces chiffres afin de sensibiliser le gens.</p> <p>En résumé, bonne fréquentation et merci à Sodexo pour leurs efforts.</p>	
	<p>Date of next CC / Date du prochain CC</p> <p>11 mars 2024</p> <p>13 mai 2024</p>	
6.03 pm	<p>Meeting closure</p> <p>Thank you to all colleagues for attending the meeting and working so late.</p>	