



Brognard, le 24 octobre 2023

Compte-rendu de la commission de restauration du vendredi 20 octobre 2023 à l'ESAT de Belfort

Adapei 90 Esat des Hauts de Belfort – Esat de la Meltière	La cuisine D'UZEL
<p><u>Etaient présents :</u></p> <p>Céline (Belfort) Virginie (Belfort) Sébastien (La Meltière) Geoffrey (La Meltière) Olivier (Belfort) Catherine (Belfort)</p> <p>Thierry FURSTER : DA Esat des Hauts de Belfort David SCHEMYTE : DA Esat de la Meltière</p>	<p><u>Etaient présents :</u></p> <p>Lionel KUENTZ : responsable adjoint UPC Brognard Virginie NORRIS : EDS Belfort Yaména DOENLEN : EDS La Meltière Daniel SARTO : responsable filière agroalimentaire</p> <p><u>Etait excusée :</u></p> <p>Laurence ANDRE-MUGLACH : responsable commerciale</p>

Points abordés :

1. Présentation du classeur de restauration
2. Fiche d'évaluation
3. Retours sur la prestation « restauration »
4. Enquête de satisfaction
5. Prochaine commission restauration et divers



1. Présentation du classeur de restauration

Un classeur a été mis en place pour chacun des 2 sites de restauration.

Il est composé de différents intercalaires et on peut y retrouver les menus, les fiches d'évaluation avec les remarques émises, le fonctionnement, des informations liées à la réglementation, etc...



la cuisine D'UZEL - Site de Brognard - www.lacuisineduzel.fr - contact@lacuisineduzel.fr

130 rue des Epasses – 25 600 BROGNARD | N° Siret : 791 747 819 00 286

Laurence ANDRE - MUGLACH | Service commercial | T. 06 33 55 91 16 | laurence.andre@lacuisineduzel.fr



2. Fiche d'évaluation

La fiche d'évaluation a été de nouveau présentée. Le but est de nous remonter toute remarque non urgente (ex : manque d'assaisonnement ou de cuisson), mais aussi des plats qui ont rencontré un vif succès.

Les quelques fiches qui ont été faites concernent soit des ruptures, soit des défauts de goût.

Il est bien précisé que, en cas de défaut de qualité organoleptique, il est préférable de le signaler immédiatement en passant par Virginie ou Yaména. Cela permet d'effectuer une vérification avec les échantillons témoins encore à disposition.

3. Retours sur la prestation

D'une manière générale et à l'unanimité des personnes présentes au sein de la commission restauration, il y a beaucoup de satisfaction par rapport à la prestation servie par « la cuisine D'UZEL » de Brognard que ce soit au niveau des qualités organoleptiques des repas (« la qualité s'est nettement améliorée par rapport au prestataire précédent ») ou au niveau des différentes réponses apportées.

A noter cependant :

- Quelques remarques concernant la cuisson de certains plats (ex : lasagnes à la bolognaise en juillet...)
→ il est rappelé qu'il est important de remonter immédiatement ce type de remarque afin de pouvoir mener une action rapidement.
- Toujours des réclamations concernant la maturité des fruits, notamment les kiwis → dans ces cas-là, il est suggéré de ne pas les laisser au froid et de les proposer 2 ou 3 jours plus tard.

Nous confirmons également l'explication déjà apportée lors de la première commission → « *Même si nous faisons des contrôles à réception et, que nous communiquons la date de consommation à notre fournisseur de fruits, au vu du volume commandé il est difficile d'avoir des fruits mûrs. En effet, le 1^{er} client de notre fournisseur est la grande distribution qui ne souhaite pas de fruits mûrs car ils sont beaucoup manipulés dans les magasins.* »

- Demande de menu sans poisson → uniquement sur prescription médicale
- Demande de repas froids en été / souhait d'en avoir 2 par mois → actuellement, il y a environ 4 repas froids prévus en programmation durant l'été. Parallèlement, il existe un menu « adulte repas froid » (code Ae) proposé entre la mi-mai et septembre.
- Demande de « bouchée à la reine » → plat proposé uniquement en dîner car les effectifs importants le midi ne nous permettent pas de la proposer au déjeuner.
- Demande de poisson pané → proposé environ 1 fois par mois. Les exigences en matière de diététique (fréquence maximale de produits considérés comme gras imposée par le GEM/RCN) et de produits dits « de qualité » (loi EGAlim) ne nous autorisent pas à en proposer plus.





Brognard, le 24 octobre 2023

- Demande de frites fraîches → les effectifs du midi (+6000 repas) ne nous permettent pas d'éplucher et de couper des pommes de terre fraîches.
- Demande de « hamburger » → il ne sera pas possible de faire mieux que 1 « hamburger maison » et 1 « cheeseburger » par an.
- Fréquence des « lasagnes aux légumes » trop élevée → une correction a déjà eu lieu en diminuant cette fréquence.

4. Enquête de satisfaction

Voici une proposition de fonctionnement avec le support communiquée par Laurence :

- Date à définir identique pour les 2 sites,
- Le jour J, présence de Laurence et Audrey sur chacun des 2 sites,
- Remise du support d'enquête + crayon lors du passage « plateau » sur le self,
- Aide à la réponse lors d'un tour de table pour ceux qui souhaitent participer à l'enquête,
- Retour des enquêtes auprès de Laurence et Audrey,
- Traitement de l'enquête à Brognard,
- Restitution des résultats lors d'une commission restauration.

5. Prochaine commission restauration

Selon le rythme défini ensemble, soit 2 commissions restauration par an, la prochaine aura lieu en février ou mars 2024, date précise à déterminer ultérieurement



la cuisine D'UZEL - Site de Brognard - www.lacuisineduzel.fr - contact@lacuisineduzel.fr

130 rue des Epasses – 25 600 BROGNARD | N° Siret : 791 747 819 00 286

Laurence ANDRE - MUGLACH | *Service commercial* | T. 06 33 55 91 16 | laurence.andre@lacuisineduzel.fr



Brognard, le 24 octobre 2023



la cuisine D'UZEL - Site de Brognard - www.lacuisineduzel.fr - contact@lacuisineduzel.fr

130 rue des Epasses – 25 600 BROGNARD | N° Siret : 791 747 819 00 286

Laurence ANDRE - MUGLACH | *Service commercial* | T. 06 33 55 91 16 | laurence.andre@lacuisineduzel.fr