



## Commission Restauration du 04 novembre 2024

### Présents :

Résidents

Salariés :

- Équipe de cuisine : Dominique et Séverine
- Equipe hôtelière : Stéphanie, Virginie et Christelle
- Pauline

Début de la réunion : 14h00

### 1. Les coûts

En 2024, les coûts ont été mieux maîtrisés

- Moins de gaspillage,
- Achats raisonnés

Nous attendons une augmentation notable en 2025 (+5-6%)

### 2. Alcool et incivilité

Je suis souvent alerté sur des événements indésirables liés à des résidents alcoolisés.

Les résidents sont libres de consommer de l'alcool, dans leur chambre ou au bourg.

Cependant, la consommation d'alcool s'accompagne souvent de désinhibition et de remarques désobligeantes, voire d'insultes vis-à-vis du personnel et notamment au restaurant.

Nous sommes une collectivité, aussi, pour des raisons de sécurité et pour préserver les autres résidents et le personnel, nous nous autorisons le droit de refuser l'entrée au restaurant d'un résident alcoolisé ou de lui refuser le verre de vin.

### 3. Les progrès en cuisines

- Les mixés : mieux présentés
- Le manger-mains : s'améliore. Une formation est prévue en 2025 pour nos cuisiniers
- Le repas du soir : soupe moins liquide
- Les repas à thèmes/travail avec l'animation
  - ⇒ Les repas à thème ne plaisent pas toujours (repas exotiques)
- Depuis cet été, nous avons un site internet dans lequel vos familles peuvent y retrouver les comptes-rendus de la Commission restauration et les menus de la semaine

### 4. Les achats

- De nouvelles assiettes
- Une sauteuse en cuisine
- Projet chariot chauffant en 2025 et four en 2026

## 5. Retour sur les menus en général/échanges

### Le petit déjeuner

#### Satisfaction générale

##### Souhaits :

- davantage de jus d'orange (à la place du jus de pomme)
- un yaourt

### Le déjeuner

- Les contraintes sont souvent réglementaires : obligation de proposer des légumes tous les jours, des fruits 1 jour sur 2...
- Les résidents aimeraient avoir plus de choix dans le menu, notamment lorsqu'un voisin de table a un autre menu
  - ⇒ Quand nous proposons un autre plat à un résident, c'est qu'il s'agit d'un régime, prescrit par un médecin
  - ⇒ Pour des raisons de gestion des stocks, nous ne pouvons proposer autre chose, car il nous faudrait beaucoup de stock et nous aurions trop de déchets à cause des dates de validité.

- **Les entrées**

##### Souhaits :

- Des artichauts
- Moins de carottes rapées et moins de charcuterie

- **Le plat**

Les frites sont molles

##### Souhaits :

- Du jambon fumé
- Des tripes
- De la choucroute
- Du chou rouge

- **Les fromages**

##### Souhaits :

- Du fromage de chèvre

- **Les desserts**

Les fruits ne sont pas toujours de qualité

⇒ C'est lié à la livraison et à la qualité des fruits (beaucoup de pertes cette année)

### Le plat du soir

- Soupe trop salée, trop claire...
- Croque-monsieur trop cuit
  - ⇒ Ce point est à améliorer, notamment dans le maintien au chaud (qui continue la cuisson)

## **6. Questions diverses : le repas des fêtes**

Nombreuses demandes : boudin blanc, langoustines, crevettes, langouille, omelette norvégienne...

⇒ Nous essayerons de répondre à un maximum de demandes

Fin de la réunion : 15h15

Gilles Thomas  
directeur