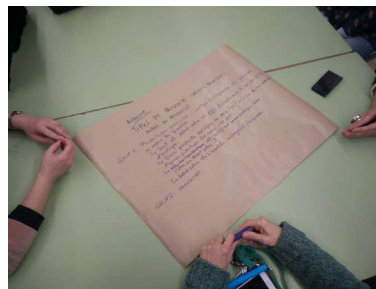


JORNADA "Quin menjador volem"

Data: Divendres 16 de febrer

Nombre de participants: 30 persones aproximadament, amb la participació de famílies, mestres i monitors.



Presentació:

La comissió de menjador explica la situació actual. Fa 4 anys que el contracte amb Campos Estela (empresa amb qui tenim contractat el servei de cuina actualment) està caducat pel que s'han anat fent pròrrogues.

Ja s'ha comunicat a l'empresa que aquest any el contracte no es prorrogarà.

La Coordinadora va decidir en una de les seves darreres reunions obrir un procés de reflexió i debat amb les famílies per tal de definir les característiques del servei de cuina de l'escola i poder cercar l'empresa que s'adapti millor a les demandes de la comunitat educativa de Els Xiprers.

Existeixen dos elements que cal tenir en compte a l'hora de definir les característiques:

- El preu del servei de menjador, que no pot superar els 6,20 euros (cuina i monitoratge)
- El protocol de funcionament del menjador aprovat en assemblea el setembre de 2017.

El Grup de cuina i la Coordinadora de l'AFA, a partir de les conclusions d'aquesta jornada, seguiran treballant i elaborant la documentació necessària perquè l'Assemblea de l'AFA pugui prendre una decisió respecte la gestió de la cuina. La Coordinadora no té constància de cap grup de famílies que vulgui presentar una proposta de gestió directa. Tot i això, s'ha volgut aprofitar la jornada de debat per recollir les opinions de les famílies sobre aquesta qüestió.

Debat:

El debat s'organitza a partir de les següents qüestions:

1. **Quin tipus de productes volem prioritzar? Origen, model de producció i tipus de proveïdors.**
2. **Quines característiques desitgem de l'empresa gestora del menjador? En el cas d'una gestió directa des de l'AFA. Quin és el valor afegit i quines les dificultats?**
3. **Com ens imaginem que podem millorar l'elaboració del menjar des de la cuina?**

Es fa servir la dinàmica del World Cafè perquè permet la discussió en petits grups, facilita que tothom debati sobre les 3 qüestions plantejades i enriqueix el debat, atès que els grups tenen en compte les conclusions dels altres grups durant el debat.





Resultats del debat

	Hi ha consens	Hi ha diferents punts de vista
Quin tipus de productes volem prioritzar? Origen, model de producció i tipus de proveïdors.	<ul style="list-style-type: none"> -El producte ecològic és molt ben valorat, però cal tenir en compte el preu. -Es valora la qualitat del producte -Productes de temporada -Proveïdors el més propers possibles. -Els proveïdors han de tenir una activitat regulada, atès que ofereixen un servei en una escola pública. 	<p>A l'hora de prioritzar quins productes han de ser ecològics, hi ha diferències: La carn i el peix?; els productes que mengen cada dia com la verdura i la fruita?; el cereals?.</p> <p>Es poden trobar aliments de proximitat a bon preu que puguin substituir alguns productes ecològics?</p> <p>Tampoc hi ha consens sobre el tema del certificat ecològic. Per què el certificat és més garantia que la confiança en un productor petit? Com es construeix des de l'escola aquesta confiança amb el productor?</p>
Quines característiques desitgem de l'empresa gestora del menjador? En el cas d'una gestió directa des de l'AFA. Quin és el valor afegit i quines les dificultats? *recollim al final del document les aportacions de les famílies	<ul style="list-style-type: none"> -Empresa petita o mitjana. Si és petita que tingui la capacitat d'oferir un servei de qualitat. -Amb referències -Experiència de treball (nombre d'escoles que proveeix, anys d'experiència...) -Filosofia i valors de l'empresa en concordança amb el projecte d'escola (sostenibilitat, justícia social, inserció de persones amb discapacitat, igualtat de gènere...) -Estabilitat del personal actual (subrogació en les mateixes condicions) -Empresa amb una bona política de transparència. -Empresa oberta a una major relació amb les famílies i l'escola, per exemple, per a la realització de tallers... 	<ul style="list-style-type: none"> -Debat al voltant de les cooperatives. Una Cooperativa no té per què complir amb els valors ètics que demanem però per les característiques del seu funcionament podria aproparnos- hi. Es comenta que el fet que l'empresa sigui una Cooperativa es podria considerar un valor afegit. -La subrogació del personal és obligatòria per llei. Però cal vetllar perquè el personal s'adapti a la nova filosofia de l'empresa, en el cas que aquesta canviï.

<p>Com ens imaginem que podem millorar l'elaboració del menjar des de la cuina?</p>	<ul style="list-style-type: none"> -El menjar s'ha de cuinar in situ -Producte fresc i de temporada / evitar els pre-cuinats -Coccions curtes per mantenir els nutrients -Evitar els fregits -Evitar els productes elaborats i si n'hi ha que l'elaboració sigui pròpia i de bona qualitat. -Ofertir coses crues. Per exemple, ofertir l'amanida com a primer plat. -logurt sense sucre 	
--	--	--

*** En el cas d'una gestió directa des de l'AFA. Quin és el valor afegit i quines les dificultats?**

Valor afegit / Avantatges	Dificultats / Inconvenients
<ul style="list-style-type: none"> -Una preocupació més alta pel servei (per la implicació familiar que suposa) -Control dels productes sense intermediaris i sense necessitat de certificats (la qual cosa els pot fer més econòmics) -Es poden abaratir costos -Implicació més alta dels treballadors en cas que siguin pares o mares de l'escola -Més confiança per part de les famílies (en aquest punt no hi havia unanimitat) -Més transversalitat o continuïtat escola-menjador: les hores lectives i el menjador podrien convertir-se en dues activitats més relacionades entre elles (per exemple, la cuina podria fer activitats durant l'horari lectiu, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> -Dificultat de la gestió. Es comenta que la Gestió Directa implica contractar personal (cuineres, administratiu, de compres...), tenir contractada una gestoria, disposar d'un romanent econòmic elevat per poder fer front a possibles baixes de personal i indemnitzacions per acomiadament, manteniment de la maquinària, etc. -Els riscos econòmics que d'això se'n desprèn: -Inquietud per poder mantenir el preu actual (es comenta que una condició ja especificada és que el preu no pot augmentar, o sigui que aquesta inquietud en realitat no hauria d'existir) -Que la diversitat de famílies de l'escola dificulti la presa de decisions i pugui crear discrepàncies entre la comunitat -Es comenta la importància o no de mantenir la condició "no escrita" de l'escola que impedeix contractar pares o mares. Un grup va considerar molt important que aquesta condició es mantingui (sense unanimitat) i un altre grup va considerar molt important que aquesta condició no es mantingui -Que la rotació de famílies pròpia de qualsevol escola dificulti la gestió (pares que marxen, pares que arriben i no coneixen el funcionament, situacions familiars que canvien, etc) -Que degut a aquesta dificultat de gestió els treballadors es vegin necessitats a haver d'autogestionar-se, i això pugui comportar dificultats posteriorment.