

Canteen / Cantine

APEEEL1 - Kirchberg school

The Canteen committee worked very hard the whole school year 2013/2014 in order to prepare the Call for Tender for the new canteen contract and for selecting the bid offering the best value for money. The committee and the APEEE canteen working group met many times and made several study visits to the canteens of other school and afternoon care centres.

The five main objectives for the new canteen contract are:

- 1- Improve the overall quality of food
- 2- Keep prices reasonable and allow differently priced options in the secondary school
- 3- Increase the attractiveness of the secondary canteen by opening a lunch bar
- 4- Making the canteen more inclusive by offering dietary menus (for allergic and intolerant children)
- 5- Improve the follow-up from user-satisfaction surveys.

The winning company is Sodexo, which continues to provide canteen services.

1- Overall quality measures

Simpler menus

Large choice in the secondary school

As much organic ingredients and locally produced food as economically possible

No prefabricated products are allowed

2 - Prices

The prices have been kept at the same level as before for the full menu and are cheaper if part of the menu is chosen. This is a major success as the school canteen is not subsidised and the price includes all costs.

In the secondary canteen the pupils can choose now from and pay for 3 options (only the main dish, main+1 and main dish +2). This has been requested by many parents.

3 - Attractiveness of the secondary school canteen

On average only 30% of the secondary school pupils eat in the canteen while the cafeteria is overcrowded. The canteen committee wants to improve the attractiveness of the canteen and included in the Call for Tender a plan to open a lunch-bar at the southern end of the canteen, which is not in use at the moment. The new lunch-bar should open during the autumn. It will offer a cosy environment for eating soups, paninis, salads etc. In addition to the service provider, also the school and APEEEL will invest in the redecoration of the secondary school canteen.

4 - Inclusive canteen

Up until now the canteen hasn't offered possibilities for pupils with food allergies or intolerances other than bringing their own lunch. From September 2014 onwards the canteen offers allergen-free menus upon request and justified by medical certificates. More information on the procedure can be found on the canteen website.

5 - Constant follow up of the user satisfaction and quality

In addition to the frequent quality control visits done by the members of the APEEE canteen committee, the pupils will have more possibilities to influence the canteen through satisfaction surveys and suggestion boxes. The canteen committee hopes that pupils and parents influence actively the canteen.

...and more

The canteen is also becoming more environmental friendly by increased possibilities and responsibilities for recycling. In the secondary school the pupils have at their disposal new special waste sorting.

In the Primary a self-service has been introduced for older children to increase their autonomy. One more service has been added.

Special events are foreseen each month (for instance, taking into account Halloween, Christmas, etc.)



Le Comité Cantine a travaillé tout au long de l'année 2013/2014 pour préparer l'appel d'offre du nouveau contrat pour la gestion de la cantine et pour le processus de sélection de la proposition la plus avantageuse. Le comité et les membres du groupe de travail cantine de l'APEEEL1 se sont retrouvés à de nombreuses reprises et ont effectué plusieurs visites d'étude sur site d'autres cantines scolaires et de centres d'accueil. Sodexo a remporté l'appel d'offre et donc maintient son service.

Les cinq objectifs principaux du nouveau contrat sont :

- 1 - Améliorer la qualité globale de la nourriture
- 2 - Être vigilant sur les tarifs et proposer plusieurs offres tarifaires pour le secondaire
- 3 - Augmenter l'attrait de la cantine du secondaire en ouvrant un Lunch-bar
- 4- Permettre à tous d'utiliser la cantine en offrant des menus adaptés aux élèves allergiques/intolérants
- 5 - Améliorer le suivi de la qualité de service via les enquêtes de satisfaction

Mesure de qualité générale de la nourriture

Des menus simplifiés

Un choix plus large au secondaire

Des ingrédients bio et produits localement autant que le permet le respect des budgets

Pas d'aliments préfabriqués ou préemballés

Les tarifs

Le prix sont restés identiques pour le menu complet et sont réduits si seule une partie du menu est choisie. Cela est un grand succès car la cantine de l'école n'est pas subventionnée et les prix incluent tous les coûts.

Pour la cantine du secondaire, les élèves peuvent désormais choisir et payer trois options: plat principal, plat principal + 1, plat principal + 2. C'était une demande de nombreux parents.

L'attractivité de la cantine du secondaire

En moyenne, 30% des élèves du secondaire mangent à la cantine alors que la cafétéria est pleine comme un oeuf à l'heure du déjeuner. Pour améliorer le service au secondaire, le comité cantine a inclus dans son appel d'offre la mise en place d'un lunch-bar qui serait installé dans la partie sud de la cantine, inoccupée pour le moment. Cela offrira un coin agréable pour manger soupes, paninis, salades, etc. En plus du prestataire de service choisi, l'école ainsi que l'APEEEL1 investiront dans la décoration de la cantine du secondaire.

Une cantine accessible pour tous

Jusqu'alors les élèves ayant des problèmes d'intolérance alimentaire ou des allergies devaient apporter leur propre repas à l'école. Dès septembre 2014 la cantine offrira des menus pour les allergiques sur demande et justification par un certificat médical. Vous

trouvez plus d'information sur cette procédure dans la section cantine du site internet de l'école.

Améliorer le suivi de la qualité de service via les enquêtes de satisfaction

En plus des nombreuses visites de contrôle qualité effectuées par les membres du comité cantine de l'APEEEL1, les élèves auront l'opportunité d'influencer plus directement la gestion de la cantine via l'utilisation d'enquêtes de satisfaction et de boîtes à idées. Le comité cantine espère ainsi que les parents et les élèves pourront mieux faire part de leurs avis.

Et encore ...

La cantine devient plus écoresponsable en proposant plus d'options pour le recyclage. Dans le secondaire il y a de nouvelles procédures de gestion des déchets.

Au primaire, un self-service a été introduit pour les élèves plus âgés afin d'augmenter leur autonomie. Un service a été ajouté.



Le comité cantine de l'Ecole européenne Lux I

Ce comité comprend sept membres et rassemble les représentants de parents d'élèves, des enseignants, des élèves et du personnel de l'administration de l'Ecole. La mission essentielle de ce comité est de représenter les intérêts des différents usagers auprès du prestataire en charge du service de restauration.

La présidente du Comité est Mme Marilena Pescatore, membre du Comité de gestion de l'APEEE1. La deuxième représentante des parents d'élèves au sein du Comité est Ann Poulsen.

Le comité est tenu de se réunir au moins quatre fois par an. Pour l'année scolaire **2013/2014**, les réunions ont été plus nombreuses et ils se sont déroulés sous différentes formes: réunions ordinaires, extraordinaires et élargies (avec la participation du prestataire).

Ils ont eu lieu aux dates suivantes:

- 14 octobre (réunion ordinaire et élargie),
- 27 novembre (réunion extraordinaire),
- 15 janvier (réunion extraordinaire),
- 5 février (réunion ordinaire et élargie),
- 9 avril (réunion ordinaire),
- 21 mai (réunion extraordinaire),
- 26 juin (réunion ordinaire et élargie)
-

Pour l'année scolaire **2014/2015**, la première réunion élargie du Comité cantine a eu lieu le 20 octobre 2014. La présidente du Comité est Mme Marilena Pescatore, membre du Comité de gestion de l'APEEE1. La deuxième représentante des parents d'élèves au sein du Comité est Ann Poulsen.