

Objectifs de la rencontre de samedi 9 janvier entre 9H et 11H

6 groupes à présenter : resto, extension épicerie, plans, finances, activités annexes, cuisine partagée
Introduction de la réunion avec les objectifs de la réunion, les com plans et finances seront attentifs à plusieurs points :

matériel, humain, espaces (ils pourront poser des questions pour éclaircissements). Le plan sera présenté à l'ensemble du groupe.

Un temps est donnée à chaque référent pour présenter le scénario retenu (15 min)

30 mn d'échange autour d'éclaircissements (pas de débats)

La commission projet va se saisir des informations transmises lors de cette rencontre

Question sur la poursuite du travail avec les personnes investies:

Proposition de venir au CA du 24 janvier pour écouter les scénarios retenus et présentés au CA et salariés

Besoin d'approfondir le scénario avec un minimum de matériel pour une cuisine associative (pour des animations). Cela permet une économie sur les travaux.

Le scénario sera travaillé par le groupe cuisine partagée (on essaie pour le 9 janvier)

Samedi 11H30/13H30 avec grignotage

échange entre le groupe projet autour des scénarios retenus.

CR Réunion du 9 janvier

Objectifs :

- Préparer la rencontre avec rencontre Ronan
- Proposer des modes de fonctionnements qu'il puisse projeter sur 3 à 5 ans
- nous sommes à la croisée des chemins

Def vocabulaire

Vente à emporter est tout ce qui est produit et vendu sur place

Traiteur (buffet) est tout ce qui est produit et emporté pour être présenté ailleurs

- CUISINE D'ANIMATION
- CUISINE DE PRODUCTION et D'ANIMATION (possibilité d'avoir une petite salle de restaurant) plan 1 et 2
- CUISINE DE RESTAURANT, PRODUCTION, ANIMATION (plan 2 et 3)

Questionnements autour de quelle base de travail : cout, fonctionnement, espace

La question des travaux est à peu près éclairée par le travail déjà effectué

CUISINE DE RESTAURANT, PRODUCTION, ANIMATION (plan 2 et 3)

ouvert 5 midis (8h /15h30) soit 37h30 + 4 heures d'économat

ouvert 5 midis mais avec 1 midi sans cuisine = 32h + 4 heure d'économat

ouvert 4 midis + 4 heures d'économat = 34 heures

une soirée crêperie (18H00 à 22H30) 4 heures 30

une soirée tapas (17H30/22H30) 5 heures

Une soirée restaurant (16H/24H) 8 heures

Tenir compte de la saisonnalité

Les salarié.es de Croc

En cas de saisonnalité, la possibilité de libérer des créneaux pour la formation cuisine bio et/ou locale

l'épicerie fournit à prix coutant le resto en HT

Un poste de 20h en activités annexes dont 7H30 pour le resto + 15 heures de temps salarié en plus = 2 ETP

nettoyage de la salle, appui à la vaisselle, nettoyage sanitaires, dressage des tables : 1h30/jour 7H30

CUISINE D'ANIMATION

pas de salariat et que du bénévolat avec le risque que cela devienne un lieu mort ou une salle Hors sac

du temps salarié à 10h (0,28 ETP) (globalisation avec la com épicerie), animation du lieu

CUISINE DE PRODUCTION et D'ANIMATION plan 1 avec cuisine et WC du plan 2 avec 21 m2

Si formations : besoin matériel (table et chaises)

traiteur et vente à emporter

CUISINE DE PRODUCTION et restaurant saisonnier

avec un local hors saison plus dispo pour les animations (possibilité d'avoir une petite salle de restaurant) plan 1 et 2 qui devient le plan 4

1 ETP à l'année et 1 second sur l'été

Com agrandissement 21 janvier 2021 au grand pré cieux

Préparation de la rencontre du 24 janvier 2021

retour sur la rencontre salarié.e.s, appui du document fait par Denis (introduction sur le déroulement du projet)

Hugues récupère les statuts à jour auprès d'Aurélie pour mettre à jour le document de Denis

On présente le scénario cuisine toute

on présente la version 2 mais on doit trouver une autre solution car pas rentable pour le moment (travailler avec la volonté petites cantines)

on présente la version local associatif

on présente la version maxi épicerie

on balaye le scénario cuisine toute rapidement

Valérie et Hugues travaillent vendredi matin sur les petites cantines

Rencontre du 24 janvier

les objectifs : présenter à tous les membres du CA et des salarié.e.s, les scénarios retenus passés à la moulinette financière

Que chacun puisse s'exprimer et trouver un consentement sur un scénario à présenter à l'AGE

Denis ouvre le bal avec la lecture de son document

rappel besoin de mise à jour des statuts

Les plans sont projetés sur le mur en même temps que la synthèse financière de chaque scénario

on commence par la version grande cuisine
puis version cuisine moyenne
puis local associatif
puis épicerie max

Discussion/tour de table

- 1) prise de conscience que l'espace restauration difficile à lancer tout de suite (lourd pour le magasin) - choisir qqc qui permette de faire dans le futur si financement - intéressant de réactiver la part animation - de tte façon nécessité d'augmenter le magasin - ne rien faire pas envisageable - activité restau pese sur l'augmentation des salaires
- 2) dommage de ne pas augmenter mais ne pas aller trop loin ds l'investissement - créer un lieu pour activité ensemble - lieu ouvert aussi à des pers pour faire de la cuisine = aspect mixte - la SCIC peut amener des fonds propres = permette de créer de l'emploi tout en ayant une dimension asso - pas une activité restau trop imp en terme financier - scénario 3 = café asso ne veut rien dire car trop ouvert ds le magasin, plutôt le plan 4.
- 3) coin vivial trop petit - scénario 3 super mais pas la séparation avec le magasin = avoir un lien entre les 2 lieux - une cloison vitrée - pour les salariés l'animation compte bcp - rester comme on est, non : qd bcp de monde il y a des clients qui repartent
- 4) idem : la séparation exclut les salariés de cet espace - bureau ds l'espace vitré pas très beau - mi-temps en plus pour aniamtio n serait bien en + du travail de Lucie mais ds un espace à part.
- 5) espace d'activité bien mais pas fermé - permettre aux gens de se poser lien avec adhérents, bénévoles, plus de place pour remplir les rayons - préférence pour scénario 3 - rester en l'état actuel trop compliqué (recharger souvent les fruits légumes, bureau, archive etc...)
- 6) belle opportunité d'agrandir : fruits et légumes, bureau - inquiétude pour agrandir, par rapport à nos valeurs : ne pas devenir un supermarché - aller vers plus de confort oui, mais pas pour plus grand. dommage pour café/ restau - ne pas rester comme aujourd'hui tout en gardant nos valeurs de proximité et d'humanité
- 7) incapable de donner une pref sauf sur ne rien faire - besoin de réfléchir ensemble sur ce qui est politique : choix de bien payer salariés, choix de grossir pour avoir des moyens, choix de grossir pour plus de diversité - démarche collective pour arriver vers une priorité collectivement - qu'est ce qu'on veut en tant que projet associatif
- 8) importance du choix politique : est ce qu'on continue avec le métier d'aujourd'hui qu'on connaît et pas d'inquiétude ? dans cette logique là : dvpt ventes, ressources pour aider, pour investir mais on sait où on va - retravailler le concept ds le plan 3
- 9) c'est clair pour moi : on a fait du chemin ds ce magasin qui est réducteur aujourd'hui par rapport à activité et aux fonctionnalités - profiter de l'opportunité pour dvper l'activité asso - pas de restau, ce n'est pas notre métier - oppportunité qui va permettre de revenir sur projet asso sur l'alimentation saine - scénario 4 modulo bureau devant ou pas...
- 10) brassier bcp de projets, enthousiaste ds tout mais la réalité - apparu petit à pett = imp cohérence entre partie magasin et ce qui est à coté - cuisine qui ne ferait que du traiteur aurait moins de sens, pas cuisine fermée - faire qqc mais plus place pour partie asso = scénario 4 - repas partagés, animations, ... salon de thé dans cet espace car bcp de demande
- 10) pas de supermarché pour l'équip salariée - tous les plans st sympas bcp de travail - restauration trop lourd, mais il faudrait agrandir pas pour y mettre du futile. Animation serait bien si pouvait renaitre, apprentissage très variés
- 11) ne pas rester comme ça, c'est plus possible - agrandir garder un coin asso mais rester ouvert (l'espace) - pas bureau en façade - espace d'activité contre la vitre pour que les gens voient ce qui se passe - bureau au fond pas de soucis - ne pas abandonner l'aspect cuisine - j'ai besoin de mouliner - pas de supermarché
- 12) pas OK pour un espace asso séparé du magasin

13) pas assez dedans - comment faire pour rendre ces 2 espace perméables sans que ça nuise pour les aspects vente

14) le plus dur faire le deuil du restaurant, dur à accepter humainement - magasin plus grand mais sans se mettre sur le dos une activité restau, peur de trop de stress - se donner les moyens d'avoir un outil d'animation pour porter le projet politique de Biobauges - serait compliqué et dommage de rester tel quel en l'état - pas bureau façade...

15) je veux continuer à rêver ... potentiel subventions à creuser - scénario 4, ne pas se fermer de porte - ouvrir les 2 espaces - traiteur = rayonner sur l'extérieur - pas prête à faire le deuil de la restauration - idée des petites cantines... retour mi-temps animation important

Travail sur le mi-temps d'animation ? qu'est ce qu'on y met ds le détail ?

Proposition : oui à Laplace pour prendre le local - pas de restaurant - AGE 2eme 15aine de mars