

Compte rendu du 5 septembre

CARTE DE BASE + IDEES

MANGER :

Commencer avec un mini carte, peu de produits mais dont on est sur de la conservation, de la faciliter à mettre en place... puis évoluer au fur et à mesure.

Voir les produits les uns après les autres, pareils pour les recettes.

On est pour une pédagogie en cuisine : pancartes explicatives, rappel des mesures d'hygiène, allergènes...

Tout dépend aussi du lieu, l'endroit tant imaginé !

- Avec ou sans cuisine
- Atelier cuisine et/ou petite restauration d'assemblage
- L'option de faire appel à des personnes extérieurs pour des jours avec repas est toujours dans la course. Pourquoi pas : lundi et mardi les petit plats de Machin et le mercredi midi par TrucMuch...
- Repas tous les jours ou exceptionnellement.
- Grosse session cuisine seulement pour les bénévoles pour un évènement particulier ?
- Pourquoi pas par la suite pour nos fournisseurs, créer un « le marché soniak » genre une fois/mois, mettre en vente les produits de nos fournisseurs pour les particuliers – promotion pour eux – roulement entre eux pour tenir le stand etc. et finir avec une bouffe pour tous les acteurs (bénévoles et fournisseurs) et tout ça au café.
- ETC...

(Mais avant tout il nous faut un lieu !)

BOIRE :

Les Thés de Gaïa

Rencontre avec Sarah à mettre en place, voir quelle collaboration est envisageable, être le lieu test des nouveautés ?

Proposer une extraction à froid et ainsi proposer du thé froid l'été

Un thé plus bas de gamme et abordable ?

- Etude des prix à faire

Cafés

En proposer plusieurs

Différentes machines (filtre, piston ..)

Discuter avec des personnes qui s'y connaissent bien (et combiner une journée information thé/café? Pour bien choisir les produits qu'on veut)

Eau pétillante

Etude sur la Sodastream ou machine plus professionnelle

Vin

Se renseigner combien de temps on peut conserver un cubi de 3L de vin vin nature et pas nature.

MATOS :

Etude à faire sur le nettoyage de la vaisselle :

lave vaisselle – jet à verre (style bar) – à la main avec gant (pour plus de sécurité)

rapport prix efficacité

sécurité et hygiène (+ de 70°C pour tuer les bactéries HACCP oblige)

acheter en liquidation occasion enchère professionnel ?

Robinet à actionné avec le genou, le coude ou le pied

(pourquoi pas essayer de fabriquer une version amovible et universelle)

Vaisselle : Emmaüs (voir si un partenariat est possible) - Appels à don – Voir ce qu'on a déjà –

Obliger d'acheter du neuf

verres DURALEX, tasses, couverts, assiettes, théière, boule à thé, ramequin...

Cafetière, thermos, bouilloire, balance, LOUCHES

La liste des équipements de cuisine reste à déterminer toujours en fonction du lieu, du modèle de cuisine, de la méthode HACCP qui reste le shérif de nos envies etc.

Gants à usage unique : latex et autres, différentes tailles

RECYCLAGE :

Voir avec Sykle si un partenariat est envisageable pour récupérer les déchets organiques

CHARTRE :

Mise en place d'une charte de l'éthique qu'on veut adopter

à discuter : local bio minimum de déchet anti gaspi récup' etc...

HORS LES MURS

Compte rendu POUR LE 23 SEPTEMBRE

A MANGER :

1^{er} test avec des produits prêt à l'emploi (ou plus si équipe dispo)

Dans l'idée on reste sur du vrac

Compote en coupelle – Fruits secs – Olives - (Sucre pour les boissons ?)

(Pour Emma : une fois que tu sais ce qu'il te reste de tes commandes fait nous une liste par mail, facture Sonia K etc.. Orian viendra ensuite chercher ensuite tout ça)

On commence tout doux avec peu de produits pour voir comment ça marche entre le service, l'encaissement, la vaisselle etc.

Pour la vaisselle : cuillères, petits pots en verre style LaLaitière en récup' (on verra s'il est un digne contenant pour les encas en vrac)

Et on teste le service à la louche (j'y reviens plus tard)

Orian s'occupe de trouver ça.

A BOIRE :

Thé (petite sélection des placards de Céline pour commencer)

Café (Sati parce que ça vient d'ici)

Pulco

Sirop (on essaye de trouver un fournisseur alsacien)

On élimine les jus faute de conservation une fois ouvert.

Reste à trouver des tasses. Céline en ramène de chez elle, et pourquoi pas suggérer aux participants de ramener leur mug préféré ?

PRIX A LA LOUCHE

Formule à adopter pour tout se qu'on sert à la louche !

On va se trouver des louches, voir ce qu'elles contiennent et essayer d'en faire notre unité de mesure.

Ex : Raisins 1€ la louche

Olives 2€ la louche etc...

Je vais faire une petite étude avec le peu de produits qu'on proposera le 23 sur les prix brut, les coeff x2,5, les prix à la carte..

Voir si tout colle et faire une première carte qui nous aiguillera pour la suite. On parlera de tout ça lors de la réunion du 18/09 ; on abordera aussi l'importance d'une charte éthique, ce qu'on veut mettre en avant (local, bio, minimum de déchets...)

EQUIPEMENT

bouilloire, machine à café piston, thermos ?, théière, pancarte.

petit seau compost, petit sac poubelle et sac en papier en guise de poubelle jaune.