



AFA ANGLESOLA
REUNIÓ ORDINÀRIA 2022/01

Lloc: Escola Anglesola

Data: 13/05/2022

Hora d'inici: 16.45h

Hora d'acabament: 18.40h

Assistents, 31

Vots delegats, 20

Ordre del dia:

1. **Aprovació acta anterior**
2. **Presentació de les empreses:**
 - a) **Ecomenja**
 - b) **Vatua l'Olla**
3. **Votació de les empreses proveïdores**

1. Aprovació de l'acta del 17 de març

Víctor no pregunta si els punts 4-6 no es fan avui; també pel pagament de l'acollida per què, quin és el funcionament; per què és ordinària i no extraordinària.

Alba comenta l'ordre del dia i explica que hem decidit fer-ho d'aquesta manera per facilitar que vingui gent.

Belen proposa tenir-ho en compte que són defectes de forma i que al juny siguin punts a tractar.

Alba: dona explicacions del pagament de l'acollida. 1 monitor són 15€ a partir d'una hora.

Parlem de l'acollida a la propera assemblea.

S'aprova l'acta per 42 Sí, 1 no i 8 abstencions.

2. **Maga** exposa el perquè de l'elecció de les dues empreses. De deu inicials se'n van quedar quatre i finalment van escollir Ecomenja i Vatua l'Olla.

En Joan d'Ecomenja ens presenta la seva proposta. Tenen certificació IT. L'equip de cuina té l'acompanyament per part seva. Compra directa als productors ecològics i de proximitat. Porten vuit escoles. Treballen cuina de temporada. El menú Halal el fan si cal.

Peix de Palamós i Arenys, excepte el bacallà d'islàndia.

Paola pregunta pel pícnic: proposen que ells compren les carmanyoles que les tindrien a la cuina per utilitzar quan hi hagi sortides.

Belén pregunta per la proteïna vegetal i la carn vermella i la blanca, quants cops apareixen al menú setmanal. Mandonguilles... es fan a la cuina.

Diego pregunta per les possibles subrogacions, com poder treballar el producte des de zero: Subroguen l'equip. L'acompanyament és molt important, el responsable de cuina ho cuida.

Catrinel, Què vol dir que només el 70% és ecològic? El 30% pollastre, vedella i porc no és ecològic.

Alba, Quant personal es necessita? Amb quatre va bé però no saben quanta gent hi ha, ni com quedarà si surten escollits.

Héctor, què es fa amb el sobrant? Es dona a qui es pugui. No es pot cada dia. Es pregunta si hi ha famílies vulnerables i se'ls ofereix la possibilitat fent-se responsable quan surt de l'escola, i sinó també buscar entitats del barri.

Seguiment, com es fa? Es fa al dia a dia, fent formació de seguretat alimentària als cuiners, de producte ecològic, visita a pagesos, responsables de cuina visiten setmanalment, reunions cuina i monitoratge per saber com ha anat el dia anterior, coordinacions amb la coordinadora de l'empresa, en aquest cas l'Esguard, i el cuiner.

Tània, com és el pa i l'arròs? Pa integral, amb massa mare, l'arròs combinen integral i normal i la pasta blanca.

Elena, pregunta per la proposta de sopars: sí a la web. Tenen 7 setmanes rotatives.

Beatriz, demana que expliqui la procedència de la carn. De cooperatives. Busquen el consens amb tothom.

La Laura i el Lluís presenten Vatua l'Olla. Són el referent amb l'escola, cuina, monitors...

Tenen els tres pilars: el producte alimentari; projecte educatiu a través de l'educació; Treballen a l'escola perquè són una empresa petita.

Llegum: s'ha de comprar a Andalusia perquè ja no es troba; ecològic i de proximitat; explica un per un d'on prové. Compra directa als productors ecològics i de proximitat.

Treballen cuina de temporada. Juguen amb els colors. Presenten els diferents menús. Parteixen de sis menús de temporada consensuada.

Maga, pregunta pel pícnic. De carmanyola, cada infant la porta de casa.

Diego, pregunta per la subrogació: el Lluís estarà a la cuina per fer ajudar a fer la transició.

Tània, pa, pasta i arròs: combinen arròs blanc i integral; pasta també, es parla i es va fent. Menús saludables però de tant en tant es fan excepcions.

Els tallers quan es fan? A l'estona migdia i si es pot i interessa en horari escolar. Tenen una maleta ecològica. La **Maga** comenta que els tallers s'han fet en anys anteriors.

Beatriz, Malbaratament, com el tracten? Ho parlen amb els nens i fan diferents accions segons l'edat. Les balances al menjador perquè vegin el que es llença.

Maga, carmanyola solidària, si sobra menjar es pregunta si hi ha famílies vulnerables. Si no pots venir a dinar te'l pots endur. Entitats del barri.

Alba i Diego, l'equip, quanta gent hi ha? No es pot saber. Però pel volum d'infants: dos ajudants de cuina i auxiliar de neteja.

com arriben al preu si és tot ecològic? Treballant amb els pagesos d'Ecocentral.

Beatriz, per què barregen pollastre ecològic i no ecològic? És insostenible, el preu no ho permet. I després els aprofiten per fer aletes, hamburgueses...

Maga, pregunta pel peix i els ous: peix fresc de la Barceloneta. Ous, ecològics i sencers.

Quan marxem comencem una petita exposició de com ho hem vist i la Maga comenta que tant l'escola, com la comissió i Esguard es decanten més per Vatua l'Olla. Una mare comenta que no està d'acord que es faci aquest apunt ja que és prendre part. Una altra mare comenta que vol saber l'opinió de la Comissió de com ha anat el procés de selecció. La Maga comenta que ha estat llarg, que totes les empreses eren vàlides i que cal escollir més per tarannà ja que d'entrada recullen les peticions que se'ls van demanar.

b) Votació de les empreses proveïdores::

- a) Ecomenja: Sí 7 presencials, 3 delegats
- b) Vatua l'Olla: Sí 23 presencials, 18 delegats

Surt Vatua l'Olla amb 41 vots a favor.

De cara al casal haurà de portar la cuina.

3. Precs i preguntes

Gràcies per venir.

La presidenta aixeca la sessió, de la qual, com a secretari, estenc aquesta acta.

El secretari

Vist-i-plau

El president