



40, ch. des Crêts-de-Champel
1206 GENEVE
Tél.: 022/789 72 30
CCP 17-463759-5

Procès-Verbal de l'Assemblée Générale Ordinaire
lundi 11 décembre 2017 à 18h30
au Réfectoire de l'Ecole des Crêts-de-Champel

Participent à l'Assemblée :

- Tous les membres du Comité
- Les employées de l'association
- Mme CATALDI représentant la Ville de Genève
- Mme Lene Jensen, secrétaire de la Fédération des restaurants scolaires
- Monsieur Eric Perron, de la fondation PRO (fournisseur des repas des Crets de Champel)
- Les Parents membres de l'association au nombre de 8 (en début de séance) puis 11 à partir de la lecture des rapports → Voir la liste d'émargement pour la liste complète
- Mme Bourquin représentante du GIAP (Parascolaire)

Excusé-es :

- Andrea DA COSTA APOLINARIO
- Mme PERRELET, Directrice des établissements des Crets de Champel et Peschier
- Mr Moser, président des cuisines scolaires de Plantaporrets

Le président ouvre l'Assemblée générale à 18h45

POINT 1 : Accueil du président

Le président remercie de leur présence ce soir ou de leur collaboration :

- * Membres, parents
- * Salariées de l'association
- * Fédération des cuisines et restaurants scolaires du Canton de Genève
- * Direction école
- * Service Écoles et Institutions pour l'enfance de la Ville de Genève

* GIAP

* Fournisseurs (Fondation PRO, Cuisines restaurants scolaires Plantaporêts).

Il présente le déroulement de l'AG : d'abord, les différents rapports seront présentés (points 3-5), ils seront ensuite soumis à discussion puis au vote. Les questions et suggestions générales seront traitées au point Divers.

En sus le Président remercie la Ville de Genève d'avoir mis à disposition de l'association et des enfants le nouveau réfectoire dans l'école des Crêts de Champel.

POINT 2 : Approbation du PV de l'assemblée générale du 5 décembre 2016

Le PV de l'Assemblée générale 2016, à disposition dans la salle et sur le site web, est approuvé par 7 voix sur un total de 8.

POINT 3 : Rapport du président

L 'ARSC c'est quoi ?

- 2 réfectoires : Peschier et Crêts-de-Champel
- 7 employées à temps partiel : 2017 a été une année chargée en termes de mouvement de personnel. Nous avons eu plusieurs départs : Madame Claudette Falatakis, secrétaire comptable, Madame Gordana Pitetti, Madame Tenzin Namgyal et plus récemment Madame Saméa Carreiro-Frieden, responsable du réfectoire des Crêts de Champel.

Le personnel actuel :

Evelyne Beyeler, secrétaire comptable et administration

Pour le réfectoire de Peschier :

Anne-Laure FRIEDEN, responsable du réfectoire

Andrea Da Costa Apolinario ,

Solange de Souza Oliveira,

Pour le réfectoire des Crêts-de-Champel :

Lirije Bajrami ,

Vesna Dimic,

Dilek Yildirim,

- 1 comité de parents bénévole qui assure la gestion des ressources humaines et financières de l'association et pour qui l'année a également été mouvementée. Il est composé actuellement de 5 membres :

Miguel MANEIRA (président)

Nicole POZDNIAKOV (vice-présidente)

Eric PAULIN (trésorier ad interim et webmaster)

Olga RENZULLI (secrétaire)

Elisabeth KEATEN CHAUVIN (membre)

En septembre 2017, démission de la Trésorière Fabiola Mazzer et remplacement au pied levé par Eric Paulin. Ceci a eu pour effets : retards dans l'envoi des factures et dans le règlement des fournisseurs. Tous ces retards ont été rattrapés courant novembre grâce à la diligence de notre assistante administrative Madame Evelyne Beyeler. Le Président renouvelle ses excuses auprès des fournisseurs et les remercie de leur patience.

L'ARSC c'est avant tout un lieu de restauration et de partage qui accueille nos enfants lors de la pause de midi.

L'ARSC ce sont des repas variés et de qualité, fournis par l'Association de Plantaporrêts pour l'école de Peschier, et par la société PRO pour l'école des Crêts-de-Champel. Ce sont des menus agréés par les labels FOURCHETTE VERTE JUNIOR (promotion d'une alimentation équilibrée) et GRTA : (produits de qualité, respectueux de l'environnement, de production locale, traçables et équitables) – contrôlés et validés par la diététicienne du Service Écoles et Institutions pour l'enfance de la Ville de Genève Madame Céline Liver.

L'ARSC c'est aussi un lieu de formation et de réinsertion socioprofessionnelle pour des personnes en fin de droit de chômage d'une part (RMCAS - Hospice Général) et un lieu de stage et d'insertion professionnelle pour des femmes peu ou pas qualifiées, avec peu ou pas d'expérience en Suisse (ICI-FORMATION - Association CAMARADA). 3 salariées actuelles ont été recrutées par le biais de l'Hospice Général en 2017. Et actuellement 2 personnes sont en formation de réinsertion auprès de nos 2 réfectoires.

Faits marquants 2017

* L'école des Crêts-de-Champel a enfin son réfectoire !

C'est la grande nouveauté de l'année 2017 pour l'école des Crêts-de-Champel. En effet, jusqu'au printemps 2017, les enfants de l'école des Crêts-de-Champel devaient se déplacer tous les jours à la Cité Universitaire où une salle leur était

exclusivement dédiée. Cette solution était avant tout un dépannage qui comportait de nombreux désavantages : espace restreint, nombre de sanitaire inadapté au nombre d'enfants accueillis (notamment pour le lavage des mains. L'association avait pallié à ce problème en mettant à disposition des animateurs du GIAP et enfants des solutions désinfectantes), trajets nécessitant la traversée d'un axe routier chargé, ce qui réduisait considérablement le temps de pause des enfants et générait du stress pour les accompagnants du GIAP.

Après 2 ans et demi de fermeture pour d'importants travaux de rénovation, l'école à ré-ouvert ses portes le 24 avril et met désormais à disposition de l'Association un vaste réfectoire dans lequel nous nous trouvons ce soir ainsi qu'un local administratif.

Avec ses 3 salles, le réfectoire a une capacité d'accueil de 150 enfants par service, chiffre dont nous sommes actuellement bien éloignés.

L'entrée en fonction du nouveau réfectoire a rencontré un franc succès auprès des enfants qui s'y sont immédiatement sentis chez eux ! Lavabos en suffisance, nouveau mobilier coloré, nouvelle vaisselle, grandes pièces lumineuses, tout cela a eu impact extrêmement positif sur les enfants qui ont même mangé avec plus d'appétit qu'auparavant, démontrant une fois de plus l'importance du cadre sur l'expérience alimentaire.

Pour le deuxième service (service des plus grands), nous sommes passés à un système de self-service qui a eu beaucoup de succès auprès des enfants.

Du point de vue du personnel de l'Association, l'entrée dans le nouveau réfectoire a également été très appréciée : en effet, le personnel dispose désormais d'un vestiaire très fonctionnel et la cuisine est très bien équipée.

Il y a néanmoins eu quelques points de friction, dont certains ont pu être résolus à ce jour, d'autres restants encore à traiter.

Parmi les points faibles résolus : le manque de personnel pour assurer un service de qualité dans un nouvel espace beaucoup plus grand. Nous avons pu, en accord avec le Service des Ecoles de la ville de Genève, engager une personne en CDD jusqu'à fin juin 2017.

Parmi les points faibles encore non-traités : le niveau de bruit particulièrement élevé dû à ces 3 salles complètement ouvertes. Une rencontre avec la Ville de Genève et les membres du Comité devrait permettre de trouver des solutions à ce problème.

* Groupe de travail pour la révision des cahiers des charges des employés de cuisine, sous l'égide de la Fédération des cuisines scolaires.

C'est un point qui concerne le personnel de réfectoire. Le groupe de travail était constitué de représentants de 10 associations et s'est réuni 6 fois. Le but : revoir les cahiers des charges et grilles de salaires des employés qui dataient de 2005 et ne reflétaient plus la réalité du travail.

Les cahiers des charges existant à ce jour sont :

Chef de cuisine

Adjoint au chef de cuisine

Employé de cuisine 1

Employé de cuisine 2

Aide de cuisine et/ou nettoyeur.

Nous avons constaté une lacune puisqu'il n'existait à ce jour aucun cahier des charges pour le poste de responsable de réfectoire. Nous avons donc introduit ce poste sous le nom d'employé de cuisine responsable d'un site de restauration. Il nous est apparu important de le faire, car le titulaire de ce poste assume les mêmes responsabilités qu'un chef de cuisine en matière d'hygiène et de gestion du personnel.

Dans un deuxième temps, une fois la révision des cahiers des charges terminée, nous avons travaillé sur de nouvelles grilles de salaires. Nous avons constaté qu'au niveau des grilles de salaires, le poste de chef de cuisine comportait 23 échelons, et tous les autres postes, seulement 9. Nous ignorons l'origine de cette décision et avons jugé judicieux d'uniformiser le nombre d'échelons pour tous les postes, car nous avons tous relevés que certains employés sont fidèles et occupent leur fonction depuis plus de 9 ans. Il nous semble dès lors correct de leur assurer une progression salariale tout au long de leur carrière.

La Fédération des cuisines scolaires a transmis le dossier à Madame Esther ALDER, conseillère administrative en charge du Département de la Cohésion Sociale et de la Solidarité qui devrait revenir vers la Fédération pour ouvrir la discussion et valider ce projet. Cette validation est indispensable pour une mise en pratique de ces nouvelles grilles salariales.

* Passage au système d'abonnement :

C'est le fait majeur de cette année. L'ARSC, comme toutes les associations de la ville de Genève, a rejoint le système d'abonnement. Le but affiché de ce système : réduire le gaspillage (en ne remboursant plus les repas annulés au dernier moment,

cela devrait décourager les annulations) et faciliter la facturation et le suivi des paiements, le montant des factures étant fixe chaque mois selon la fréquence de fréquentation choisie. Concrètement, cela signifie la fin du système d'appel surtaxé qui a fait l'objet de fréquente réclamations, mais qui était pourtant efficace. Les parents désormais n'annoncent les absences des enfants que sur le répondeur du GIAP.

Le Comité, avec l'aide de Madame BEYELER, assistante administrative, s'est mobilisé lors des inscriptions au mois de mai pour informer les parents des changements à venir. En majorité, l'annonce du nouveau système a été très bien accueillie, de nombreux parents ayant souvent du mal à s'y retrouver avec l'ancien système nécessitant un suivi très important. Il a par contre rencontré quelques résistances chez d'autres parents qui avaient souvent l'habitude d'excuser occasionnellement leur enfant et qui ne se verront dès lors plus remboursés. Le Comité est convaincu que ce nouveau système facilitera les suivis de paiements.

La mise en place du système d'abonnement a été accompagnée par l'introduction d'un nouveau logiciel comptable ayant des fonctionnalités spécifiques à cette nouvelle gestion. Autre amélioration notable pour les parents cette fois, accompagnant ce nouveau système : l'accès internet personnalisé à son compte via le site www.macuisine.ch. Permet de suivre sa situation personnelle de manière simple et efficace.

*Séances d'informations aux parents

Le Comité a organisé des séances de sensibilisation des parents au fonctionnement de l'Association gérée par des parents bénévoles afin de renforcer l'Association par l'arrivée de nouveaux membres et garantir une pérennité pour le nouvel exercice.

La participation a été réduite mais a permis à certaines personnes de manifester leur intérêt à rejoindre le Comité. Le comité remercie les participants pour le contenu enrichissant des discussions ainsi que pour l'engagement démontré par certaines personnes prêtes à reprendre le flambeau.

POINT 4 : Rapport du Trésorier

Durant l'exercice 2016-217 au niveau des produits nous avons encaissé la somme de **364,956,65 CHF** au titre des repas. (Exercice 2015 2016 : **356,221,87**). Cette hausse s'explique principalement par l'augmentation du nombre de repas servis. À

cela s'ajoute les cotisations pour un total de **16,650 CHF**.

Au chapitre des charges, nous avons réglé à nos fournisseurs, la Fondation PRO et la cuisine scolaire de Plantaporrêt, un total de **358,653,50 CHF** (exercice 2015-16 : **354,414,25**) cette augmentation du coût des achats s'explique par la hausse du nombre de repas servis.

Le coût de notre masse salariale s'est élevée à **156,304,10** (contre **132,791,19** pour l'exercice 2015-2016) à laquelle s'ajoute les charges sociales pour **20,986,65** (contre **18,488,57** pour l'exercice 2015-16)

Cette augmentation s'explique par différents facteurs :

- Tout d'abord par le remplacement du personnel salarié en arrêt maladie.

Le Comité, pour les absences de longue durée s'est efforcé de conclure des CDD pour les remplacements longue durée, dans d'autres cas, nous avons eu l'opportunité d'organiser des stages avec l'association Camarada.

Par ailleurs, dans les cas plus urgents, nous avons eu recours à une agence de placement pour le remplacement du personnel salarié (comme cela se faisait déjà dans d'autres associations).

De plus, nous avons eu pendant les 3 premiers mois de 2017 (durant le délai de congé pour le remplacement du poste administratif) le versement du salaire en double.

Et pour finir, lors du déménagement dans le nouveau réfectoire, nous avons obtenu de la ville l'autorisation d'établir un CDD pour une troisième employées pour les mois de mai et juin.

- Les autres charges de fonctionnement ont diminué sauf la charge du poste informatique qui est passé de 1200 à **8791 CHF**. Ceci est dû à l'acquisition et introduction du nouveau logiciel comptable et de facturation.

En ce qui concerne le bilan il convient de mentionner que nous avons à la fin de l'exercice comptable, soit au 31 août 2017 des repas impayés pour un total de **45 976,80 CHF**. À noter que ce chiffre est en forte augmentation par rapport à celui de l'année précédente soit **26 473,35 CHF**. L'introduction du nouveau système de facturation, de par la simplification qu'il apporte, permettra certainement la diminution de ces impayés l'année prochaine.

Pour conclure, il convient de noter que l'exercice 2016-2017 se termine sur une perte de **118 524,40 CHF** contre **92 459,71** pour l'exercice 2015-2016, laquelle est entièrement couverte par la garantie de la ville de Genève que nous remercions sincèrement.

POINT 5 : Rapport de l'auditeur

Le rapport de l'auditeur_GSF SA Gestoval Société Fiduciaire SA, daté du 11 décembre 2017, est lu par un membre parent du comité.

POINT 6 : Discussion et approbation des différents rapports

Le président ouvre la discussion.

Votations des rapports

Le rapport du président est voté positivement à l'unanimité

Le rapport du trésorier est voté positivement par 9 parents et 2 abstentions ont été enregistrées.

POINT 7 : Renouvellement du comité

Conformément aux statuts, le présent Comité présente sa démission in corpore. Aucun membre ne se représente. Le Comité saisit cette ultime occasion pour remercier chaleureusement toutes les employées pour leur investissement personnel au quotidien et le travail de qualité fourni.

*** Ouverture aux nouvelles postulations :**

Le président sortant demande si un parent est prêt à s'associer au nouveau comité.

- Xavier PIERLUCA
- Marianne BOURGOZ
- Juan Jose GARCIA
- Laura PORTOP
- Maria LAURENT
- Delphine LEGUERRIER

Chacune des personnes citées précédemment a été élue à l'unanimité par tous les parents et anciens membres du Comité.

L'assemblée accepte la formation du nouveau comité à l'unanimité.

POINT 8 : Divers

*** Divers 1 : Modalité pour poser des questions au GIAP**

Les parents peuvent sans hésiter utiliser le répondeur du GIAP pour poser toutes les questions qu'ils concernant le fonctionnement du GIAP ainsi que faire des demandes plus spécifiques concernant leur enfant à l'accompagnateur. Ce dernier se chargera d'entrer en contact avec les parents pour apporter les réponses nécessaires. Les parents peuvent également joindre Nadia Bourquin.

*** Divers 2 : Absence d'un nouveau membre à l'AG**

La non présence et non-élection pendant l'assemblée d'un parent ne l'empêche pas de rejoindre le comité des Parents. Tout parent intéressé par devenir membre du comité peut participer aux réunions régulières du Comité et manifester son intérêt pour le rejoindre officiellement.

* Divers 3: Explication des labels de qualité

Mr Eric Perron représentant de la Fondation PRO a expliqué en séance le sens des labels de qualité GRTA et La Fourchette Verte en réponse à la question d'un parent présent.

* Divers 4: Transition entre le Nouveau et l'Ancien Comité

Un parent présent s'interroge sur le renouvellement complet du Comité et sur la nécessité d'assurer une transition avec le nouveau comité. Le Président explique que depuis cet automne différentes réunions ont déjà eu lieu entre l'ancien Comité et les personnes intéressées par rejoindre le Nouveau Comité afin de leur expliquer le fonctionnement et les enjeux de l'Association.

Pendant les premiers mois de l'année 2018, les membres de l'Ancien Comité participeront aux réunions du Nouveau Comité pour pouvoir leur passer les dossiers ouverts et répondre à leurs différentes questions.

* Divers 5: Message de Mme CATALDI

Mme CATALDI a remercié l'ancien Comité pour le service fourni et a offert son aide au Nouveau Comité. Elle se tient disponible pour participer, sur invitation, à des réunions avec le Nouveau Comité pour les aider dans leur prise de fonctions.

* Divers 6: Message de Madame Lene Jensen, secrétaire de la Fédération des Cuisines scolaires.

Mme Jensen a également remercié l'Ancien Comité pour son travail et offert l'aide de la Fédération des Restaurants Scolaires à toute question ou interrogation que le Nouveau Comité pourrait avoir.

Le président lève la séance à et invite l'assemblée à se retrouver autour d'un verre de l'amitié.