



## REUNION COMITE COCINA Acta 07/2019 – 24 julio 2019

En Montcada i Reixac, siendo las 14:45 horas del día 24 de julio de 2019, se reúnen en sesión ordinaria el Comité de Cocina, formado por parte de los representantes de los trabajadores, Juan Ferrer como responsable de Recursos Humanos y Miquel Àngel Ferrer como responsable de Serunió, que conjuntamente configuran el Comité de Cocina.

A continuación, se detallan los temas tratados en esta reunión:

### **Servicio comedor Turno lunes a viernes**

Los miembros del comité de cocina proceden a revisar los diferentes puntos del servicio, procediendo a incluir las incidencias que hubiesen aparecido:

- Cantidad, sin incidencias reseñables en este apartado.
- Ensaladas, se solicita a Serunió la posibilidad de incorporar más variedad en la ensalada (brotes verdes, canónigos, etc.), respondiendo Serunió que valorará esta propuesta y su posible implementación. Se recuerda que se va acomodando la variedad de ensaladas en función la capacidad de la placa de frío.
- Platos cocinados, sin incidencias a reseñar.

Se recuerda que continuamos con la elaboración de cremas en general con productos lácteos y bol especial con un volumen aproximada de 15 platos sin productos lácteos con el fin de que los comensales dispongan de ambos tipos.

Se continuará, tal y como se decidió en reuniones anteriores la inclusión de un día cada 2 semanas de pasta integral, a excepción de arroces, fideuas, etc.

- Pescados/Carnes, sin cambios con respecto a la situación de estabilidad en la elaboración de los platos. A reseñar que continuamos sin incidencias en la calidad de bistecs y en la elaboración de pescado/carne a la brasa.
- Salsas, Sin problemas reseñables, se mantiene el buen nivel de todas ellas.
- Guarniciones, se mantiene y se valora el equilibrio en la rotación de las guarniciones.
- Presentación, se informa a Serunió de un ligero descenso en la presentación con respecto a meses anteriores probablemente con la rotación de empleados durante el periodo estival, por lo que deberíamos volver al nivel de anteriores meses. Serunió toma nota para solucionar este asunto.
- Postres, sin incidencias reseñables importantes desde la última reunión.
- Servicio y atención, En este apartado, se ha mantenido la satisfacción general por parte de los comensales en cuanto al servicio y atención.

- Consulta a Seruni3n (se mantiene la informaci3n facilitada en las 2 3ltimas reuniones anteriores), a trav3s de una propuesta recibida por el Comit3 se solicita a Seruni3n valore en sus men3s la conveniencia mediante pictogramas la inclusi3n del contenido de al3rgenos m3s habituales como gluten, l3cteos, frutos secos, crust3ceos y huevos.

Seruni3n manifiesta que facilitar este tipo de informaci3n nos volver3a m3s r3gidos, ya que deber3amos realizar los men3s con 2 meses de antelaci3n, debiendo crear fichas t3cnicas de cada uno de los platos, las cuales no se podr3an modificar pasando a ser men3s m3s restrictivos y consecuentemente quedar mermada la actual situaci3n de operativa en la cocina.

Ante esta situaci3n, el comit3 de cocina decide continuar como hasta la fecha.

### **Servicio comedor 5º Turno**

Se han recibido varias incidencias derivadas del cambio de plantilla en la persona que Seruni3n ha dispuesto para la realizaci3n del servicio durante los fines de semana, as3 como en las cenas de las jornadas de lunes y martes.

Estas incidencias hac3an referencia a temas organizativos (listas de control), como de preparaci3n y elaboraci3n del servicio (bufet de ensaladas con ausencia de productos, nevera de helados pr3cticamente vac3a – no reposici3n, entrega de bistecs y pechugas a la plancha fr3as, no poder disponer del men3 solicitado con antelaci3n, mala presentaci3n de los platos, etc.).

Ante estos acontecimientos, el primer d3a del conocimiento de los hechos, Direcci3n inform3 a Seruni3n (entregando fotos de las incidencias) para cambiar la situaci3n del primer fin de semana y primera cena de los empleados del 5º turno con el fin de facilitar una soluci3n r3pida y efectiva, dado que la nueva empleada de este servicio hab3a sido formada en las semanas anteriores y previsiblemente era capaz de asumir el mismo.

Seruni3n se puso en marcha y a partir de la 2ª cena y el siguiente fin de semana la situaci3n volvi3 a su cauce, teniendo que realizar cambios en los empleados que atienden este servicio.

Seruni3n lamenta la situaci3n acaecida y prev3 no tener m3s problemas en el servicio de fines de semana y cenas durante periodo estival en la plantilla del 5º Turno.

Del mismo modo, el Comit3 y Seruni3n acuerdan que ante cualquier nueva incidencia se informe r3pidamente para tratar el tema con el fin de solucionarlo a la mayor brevedad posible.

### **Men3 WOK**

Por lo que respecta al men3 WOK de car3cter mensual, se informa que la fecha prevista para este mes ser3 el **mi3rcoles 14 de agosto**. La composici3n de este ser3: Wok de arroz con verduritas y pollo crujiente con salsa teriyaki.

A tal efecto se recuerdan las caracter3sticas de este men3, que consta **de 1 s3lo plato** en lugar del primer y segundo plato del men3 tradicional y se servir3 directamente en la mesa.

Como en el men3 habitual dispondr3 de servicio, pan, bebida y postre, pero no podr3 solicitar platos del men3 del d3a, ni servirse del bufet de ensaladas.

De igual modo, se recuerda que la f3rmula utilizada hasta la fecha se mantiene, por lo que todos los empleados interesados en el men3 WOK (cocina asi3tica), deber3n solicitarlo inscribi3ndose en el tabl3n de cocina (entrada del comedor), siendo la hora l3mite para apuntarse como m3ximo el martes de la semana que se realice hasta las 15:00 horas.



### **Jornadas gastronómicas 2018-2019 (Mes agosto'19)**

Serunión comunica que según su planificación el próximo mes de agosto no está previsto realizar la jornada gastronómica para contribuir al bienestar de las personas a través de su programa "Good food for a better life", que se viene realizando desde el pasado mes de septiembre 2018.

### **Incorporación en el menú mensual (1 día pasta fresca)**

Serunión recuerda que, desde hace unos meses, se incluye un menú especial de **pasta fresca**.

A tal efecto se recuerdan las características de este menú, que consta **de 1 sólo plato** en lugar del primer y segundo plato del menú tradicional y se entregará directamente en la línea de servicio.

Se comunica que la fecha prevista para este primer mes será el **miércoles 21 de agosto**. La composición del mismo será: **Fetuccini con salsa Alfredo especiado con orégano**.

Como en el menú habitual dispondrá de servicio, pan, bebida y postre, pero no podrá solicitar platos del menú del día, ni servirse del bufet de ensaladas.

De igual modo, se comunica que la fórmula a utilizar será la misma que en el menú WOK (cocina asiática), debiendo solicitar dicho menú inscribiéndose en el tablón de cocina (entrada del comedor), siendo la hora límite para apuntarse como máximo el martes de la semana que se realice hasta las 15:00 horas.

### **Inicio periodos vacacionales plantilla 5º turno**

Se decide mantener en acta este apartado, recordando que desde pasado lunes 1 de julio 2019 y hasta el día 8 de septiembre 2019, se iniciaron los periodos vacacionales del 5º Turno.

Ello conllevará que todas las semanas del citado periodo, los lunes y martes el 5º Turno trabajará en jornadas de 12 horas, por lo que deberemos disponer del servicio de cenas en ambos días.

Asimismo, se comunica a todo el personal de 5º Turno, que como viene siendo habitual cada año, y durante todo este periodo se publicarán las listas de los menús de ambos días, si bien y dado que cada vez que se inicia una semana en el turno de noche el personal se incorpora después de 2 semanas de vacaciones, no podemos ajustar correctamente los menús para el turno de noche.

Por ello, y aunque sea con mucha anticipación (al disponer de los menús de todo el mes), el servicio de cocina publicará todos los menús para las cenas de los lunes y martes la semana anterior al inicio de cada periodo vacacional.

### **Revisión de los menús**

Se procede a la revisión de los menús correspondientes al periodo del 5 de agosto 2019 al 8 de septiembre 2019.

La revisión de los menús se realiza de forma consensuada entre los representantes de los trabajadores, Serunión y Recursos Humanos, efectuando los cambios que consideran oportunos con el fin de optimizar la rotación e incorporación de nuevos platos en el menú mensual.

Se adjuntan a esta acta los menús correspondientes al periodo indicado para conocimiento de toda la plantilla.



### **Próxima reunión**

Se acuerda que la próxima reunión de este Comité se celebrará el próximo miércoles 28 de agosto 2019 a las 14:45 horas.

Sin más temas que tratar se levanta la sesión cuando son las 15:30 horas del día arriba indicado.