

Absent tim,malizia

Plats à emporter

Gabriel chevalet

- Distribution planning distribution flyers plats livrable dans différents immeubles. Polygon(demander avant), équilibre(demander avant). A11, a12, (essayer A13).
 - Lundi fabienne & esther
 - Mardi séb
 - Mercredi esther & seb
 - Jeudi esther 3 novembre
 - Dimanche : Charles &
- Format A3
- Print 1000 exemplaire A5 . Encadrement a3 pour les menu →pour Tim

Chambres

- Photos des chambres priorité.
- Retranscrire les histoires des chambres d'après les vocaux de Jérôme → Steve
- Mieux présenter le concept général de l'auberge avec histoire et photos. Activités etc.
- Booklet
- Information de base technique français/anglais dans chaque chambre → besoin de mise en page
- Fabienne propose diffusion chambres par mail et partager à nos contacts et points relais

Long terme

- Discussion de l'hébergement à long terme. accès cuisine patio.
- Condition d'usage à soumettre aux 2 groupes de travail gérant les cuisines. (groupe terrasse ?) Créer email communication et forward aux gens du groupe
- Proposer un rendez-vous pour discuter de vive voix pour éviter les problèmes de communication
- 7 décembre diffusion par Fabienne

Général

- Discussion autour de l'ouverture de l'auberge durant les fêtes de Noël. En attente de clarification de Gabriel sur son choix
- Si sanitaire ok pourquoi ne pas faire un repas voisinage autogéré
- Ce n'est pas au comité ou au groupe de travail de coaché ou manager le travail du staff. Laisser la gestion de l'établissement à Gabriel.
- Eviter l'ingérence et essayer d'aider en tant que CA comme soutien
- Sébastien parle au nom du staff. Ils trouvent important de ne pas avoir 2 patrons mais une seule personne.
- Créer une gouvernance participative et que tout le monde se sentent qualifiés de proposer des choses. Que tout le monde ose parler et proposer des choses.
- Mapping des rôles, groupe de travail, etc.
- Avoir un suivi des autres groupes de travail, par exemple sur le site.
- Comment à moyen terme fondation carte = relation avec producteur. Rocco est dessus. Comment on va ensemble avec restaurateur pour discuter avec des producteurs.

- A l'entrée cadre pour chaque groupe de travail avec explications des points en cours par exemple. Un cadre avec menu culturel. Menu alimentation, etc.
- Retrouver les référents des autres groupes de travail.