

# ADOSOM

## LETTRE D'INFORMATION N°6 mai 2018

Editorial

Cette nouvelle année commence sous de bons auspices puisque nous avons depuis février un bon carnet de remplissage du Windsor et cela devrait se poursuivre pour le restant de l'année 2018.

Espérons que cela continuera afin de nous permettre d'avoir des résultats suffisamment positifs en fin d'année pour commencer à absorber notre déficit de « dotation aux amortissements », sommes qui nous seront nécessaires dans quelques années pour engager des gros travaux de réparation si nécessaire.

Pour ce numéro N°6 nous vous proposons d'analyser 2 années de « questionnaire qualité », questionnaires que beaucoup d'entre vous avez remplis et dans lesquels vous nous faites part de vos appréciations (souvent positives) mais aussi des questions que vous vous posez.

Les réponses ci-dessous sont à l'aune de notre philosophie et de notre politique à savoir que nous essayons de garder un rapport « qualité-prix » raisonnable ce qui donc nous impose souvent de limiter nos prestations. Par ailleurs nous rappelons sans cesse à nos adhérents que nous sommes une association dans laquelle chaque adhérent est copropriétaire du Windsor et est donc responsable de son entretien, son devenir et son développement.

Vos questions ont été classées par partie du bâtiment et par prestation :

Le petit déjeuner

**Les demandes portent surtout sur des ajouts** (fruits, saucisses, omelettes, fruits secs, pruneaux, viennoiseries, fromages, etc.) : Nous ne prévoyons pas de changer le niveau de prestation du petit déjeuner car cela en augmenterait le prix.

Déjeuner et dîner

Quelques remarques sur la **qualité des repas** selon les périodes de l'année : Il est vrai que depuis 2 ans nous avons malheureusement dû changer (un peu trop souvent) de chef, soit partis d'eux-mêmes car ayant trouvé une meilleure place soit non renouvelés compte tenu de notre insatisfaction... Le nouveau chef recruté pour cette saison semble donner toute satisfaction aux adhérents venus en ce début d'année. Les plats sont chauds et la nourriture est soignée, bien présentée et goûteuse.

**Avoir le choix entre deux plats principaux ou avoir plus de choix pour remplacer le poisson ou les fruits de mer ?** : Là encore notre décision est de ne pas aller sur une restauration classique « à la carte » car cela augmente les dépenses en cuisine, allonge le temps de travail des personnels etc..

**Pourquoi limiter les horaires d'accès aux repas ?** : Pour une raison d'économie de la masse salariale : En vous demandant d'arriver dans des tranches horaires fixes cela nous permet de libérer le personnel plus tôt et de ne pas avoir d'heures supplémentaires à payer (c'est aussi pour cela que l'on vous demande de ne pas trop vous attarder dans les salles de restaurant).

**Trouver une solution pour stabiliser les tables des salles à manger** : Malheureusement nos planchers ont quelques décennies d'âge et les refaire coûterait 30.000 €. Nous serons donc encore obligés de nous limiter aux cales qui ont le défaut de partir quelques fois..

**Proposer une alternative au « sans gluten »** : Ce n'est pas prévu.

**Fruits** « les fruits ne sont souvent pas assez mûrs » : Le dilemme est celui que nous rencontrons tous : on achète les fruits pas trop mûrs et on les conserve au froid pour qu'ils ne pourrissent pas. Puis on les met en présentoir, ils mûrissent et pourrissent. La raison en est qu'ils sont achetés en quantité et presque mûrs, qu'ils sont conservés au froid et que donc ils n'ont pas le temps de mûrir. On a donc essayé de présenter des fruits moins sensibles (melons, pastèques..). La solution est peut-être de faire des salades de fruits (ce qui a été fait cet été et a été un grand succès).

**Desserts** « trop nombreux », « toujours les mêmes, avoir plus de choix » : Il y a en général 8 desserts différents par repas. Cela nous semble tout à fait satisfaisant (et supérieur à ce que l'on trouve en restauration privée). Par contre peut-être faut il en présenter moins à la fois et donc les changer plus souvent ?

**Faire des repas plus légers le soir** : La remarque a été prise en compte et désormais les portions sont plus raisonnables et les menus plus légers le soir (sauf aux périodes scolaires où les enfants et jeunes adultes demandent plus...)

**Repas pique-nique peu diversifiés et « quelconques »** : Ce sont les contraintes sanitaires qui nous limitent dans les aliments à mettre dans ces repas, ce qui peut paraître insatisfaisant..

## Le parc

Il est vrai que son entretien a laissé à désirer depuis le départ à la retraite du jardinier en 2013 : compte-tenu de la masse salariale que cela représentait (25ke), il n'a pas été remplacé.

Quelques plantations ont été faites en 2016 (parking Nord) et en 2017 (portail Sud et le long de la chaussée Est). Des lauriers ont été plantés en mars 2018 en lisière de la place en bas ainsi que 3 mimosas. Enfin un citronnier a été planté le long de l'escalier Ouest.

Par ailleurs une piste de danse est venue remplacer la pelouse (en très mauvais état) de la zone située entre les 2 escaliers.

De nouveaux meubles de repos (transat, fauteuils et tables basses) ont été achetés.

Il convient désormais de laisser la nature faire son travail pour voir pousser tout cela...

## Chambre

**Volets** qui ne ferment pas complètement ou qu'on n'arrive pas à attraper : Compte tenu des normes de sécurité incendie (façade Est) et des difficultés à attraper les volets et les accrocher au mur (façade Nord et Ouest) et compte tenu que toutes les chambres sont désormais équipées de rideaux occultant de grande qualité, il a été décidé pour les volets des façades Est

et Ouest de les maintenir en position ouverte (scellés au mur – merci donc de ne pas essayer de les fermer !) et de les enlever pour la façade Nord. Pour la façade Sud, un défaut de conception empêche de les ouvrir complètement. Enfin de nouvelles espagnolettes seront posées ce printemps. Nous avons essayé sur la façade Ouest un système de bloque-volets, sans succès.

**Changer les baignoires en douches « car nous prenons de l'âge » :** Les 47 chambres sont équipées soit de baignoires (que les parents avec enfants plébiscitent) soit de douches ; Donc n'oubliez pas de préciser à la réservation si vous voulez l'une ou l'autre !

**Porte-manteaux dans les chambres :** Ils existent mais dans les placards. Nous ne voulons pas augmenter le mobilier car cela encombre et finit toujours par se casser.

**Interrupteurs mal placés ou inexistant :** Vous avez raison, dans certaines chambres l'électricité n'a pas toujours été faite au plus simple ! Nous essayons petit à petit d'y remédier (c'est ainsi que nous avons changé tous les interrupteurs des chambres Nord pour des plus solides). Mais compte tenu de nos budgets, il vous faudra encore, dans certaines chambres, vous lever pour éteindre...

**Salle de bain « mettre un pose-savon dans la douche pour poser les produits » :** au fur et à mesure que nous changeons les douchettes, nous les remplaçons par des douchettes avec repose savon.

**Supprimer les rideaux de douche :** En effet ils sont à la fois peu commodes et peu esthétiques. Là où cela était possible (chambres Sud d'extrémités) cela a été fait en mars 2018. Pour les autres chambres Sud, les dimensions des salles de bain ne permettent pas d'autres solutions que de les conserver.

**Petits soucis de réparation** (ampoules, télévision, WC, douche etc..) : Nous n'avons plus d'homme à tout faire depuis 2014 compte tenu de la difficulté de trouver et garder l'oiseau rare... Nous faisons actuellement effectuer ces prestations par 3 entreprises privées qui ne nous coûtent pas plus cher. Nous allons essayer en 2018 de faire réaliser une partie de ces réparations par du personnel Windsor.

**Tables de nuit « dépareillées et en très mauvais état » :** Il est vrai que nous avons tenu à garder quelques vieilles tables de nuit années 30 pour leur cachet. Nous comprenons qu'elles ne soient pas très fonctionnelles... dès que nous aurons un peu d'argent nous pourrions les remplacer.

**Climatisation :** Ce sujet longuement débattu ces dernières années (y compris en AG annuelle) a fait l'objet de nombreuses remarques (pas toutes d'ailleurs dans le sens de son installation...) : Néanmoins il a été décidé de l'installer dans toutes les chambres au 1<sup>er</sup> trimestre 2019. C'est pourquoi le Windsor sera fermé au maximum de début janvier à mi mars (jusqu'au MIPIM). S'il est possible de démarrer les travaux dès novembre 2018, sans déranger les adhérents, il sera alors peut être envisagé de rouvrir dès les vacances de février. Cela ne sera connu qu'à l'été.

Attention : Compte tenu d'une impossibilité technique, les locaux communs du rez de chaussée (bar, salon, hall) ne seront pas climatisés (Rappel : les salles à manger le sont depuis 2014).

**Rénover les chambres Sud** : Compte-tenu de nos finances cela n'est pas envisagé sauf à la marge. Il nous faudrait augmenter encore l'occupation du bâtiment et les recettes pour pouvoir s'y consacrer. Pensez à faire connaître le Windsor autour de vous.

## Autres

**Accès du bâtiment depuis l'avenue Windsor** en installant une navette pour monter la route (pour les personnes ayant des difficultés à marcher): Ce n'est pas trop à l'ordre du jour.

**Avoir un accueil tout le temps** : Non ! Nous avons fait le choix de ne l'ouvrir qu'une partie de la journée ce qui permet de faire des économies de personnel. Cela n'est pas si gênant, non ?

**Piscine** : Quelques adhérents demandent si nous comptons faire une piscine : Non pour plusieurs raisons :

- est ce vraiment utile quand l'on sait qu'il y a une grande piscine pas loin (la Méditerranée !) et une autre, communale, à côté,

- la construction ET la surveillance obligatoire de la piscine représenteraient un coût prohibitif.

**Animation le soir** : Nous ne le prévoyons pas systématiquement (vu son prix) mais elle existe à certaines périodes. Ainsi l'été nous organisons tous les vendredis un repas dansant dans le parc.

**Bar** « avoir quelqu'un plus souvent pour pouvoir être servi à toute heure » : Comme indiqué en début de lettre, nous essayons de réduire autant que faire se peut la masse salariale et donc le bar n'est ouvert qu'autour des heures de repas. Nous envisageons de remettre un distributeur de boissons froides à l'accueil.

**Entrée** : « Manque une petite rampe d'accès au niveau de l'escalier d'entrée pour faciliter l'accès avec bagages avec roulettes et le déplacement des personnes légèrement handicapées » : Certes, mais nous avons considéré avec l'Architecte des Bâtiments de France (auquel nous étions soumis) que cela aurait gâché l'esthétique du bâtiment. C'est aussi pour cela que nous avons fait l'accès handicapés derrière le bâtiment. N'hésitez pas à l'emprunter.

**Suggestions de petites excursions ou balades et informations diverses** sur la vie locale, la desserte des bus etc. Nous mettons à disposition des adhérents le journal tous les matins au salon. Par ailleurs le personnel de l'accueil est à même de vous fournir tous les renseignements nécessaires et vous mettre en relation, si vous le souhaitez, avec une agence partenaire. Un présentoir avec tous les prospectus de la région est à votre disposition.

**Nous vous souhaitons un bon prochain séjour au Windsor.**