

# Êtes-vous prêt à aider la Stëmm?

**LUXEMBOURG** La Stëmm vun der Strooss passe par le financement participatif pour équiper son restaurant social d'un nouveau four.

Depuis 2014, le restaurant social de Hollerich ne désemplit pas. Il permet à des personnes défavorisées de prendre un repas chaud, de se reposer quelques heures et d'échanger avec des personnes avec lesquelles elles ne sont pas en contact dans la vie de tous les jours. En 2017, ce sont plus de 70 000 repas qui ont été servis et ce nombre ne cesse de progresser d'année en année. C'est la raison pour laquelle l'achat d'un four professionnel plus performant s'avère incontournable pour continuer à répondre à la demande croissante. Le prix? 30 000 euros. Pour en assurer le financement, la Stëmm vun der Strooss a trouvé un allié: Laurent Meiers, Ali-zée du Bus de Warnaffe, Sylvia Steisel et Laure Donk, l'équipe de Gingo, une plateforme de crowdfunding unique en son genre puisqu'elle permet à des projets ayant un impact positif sur notre société de trouver un financement et de se constituer un réseau. Gingo est ainsi le premier exemple de plate-

forme de philanthropie collaborative. Le principe est simple: le donateur peut à tout moment suivre sur la plateforme l'évolution du projet qu'il a soutenu. Il peut également se constituer son portfolio de projets et y centraliser ses donations. Avec Gingo, tout le monde peut devenir philanthrope et cela à partir d'un euro.

## **Hausse de la fréquentation**

En 2017, ce sont en moyenne 200 repas par jour qui ont été servis à Hollerich. Ce nombre ne cesse tristement de progresser. En effet, en 2015, 45 722 repas ont été servis sur l'année et 75 686 repas en 2017. Ceci représente une augmentation de 65 % sur un laps de temps de deux ans seulement.

Stéphane et son équipe préparent ces repas avec des équipements initialement prévus pour servir une centaine de clients.

Il est donc primordial et urgent



Le restaurant social sert 200 repas par jour.

de trouver une solution durable pour régler ce problème.

Le restaurant social de Hollerich va investir dans un four professionnel. Ce nouvel équipement permettra à l'équipe en cuisine d'être plus performante et de ré-

pondre à la très forte demande.

Les dons récoltés serviront directement au financement du nouveau four professionnel fourni par la société Juckem et à la prise en charge de l'installation électrique par Schauss & Associés.

Le Quotidien  
25.3.2018