



Stämm

Mai 2014 / N°79

vun der Strooss

LIEWENSMËTTEL-
VERWÄERTUNG



Editorial

Pouvoir manger à sa faim, avoir les moyens de s'acheter les produits alimentaires de première nécessité ou prendre un repas trois fois par jour ne sont pas des choses données à tout le monde, même dans une société qui pousse à la consommation et même dans un pays riche comme l'est le Grand-Duché de Luxembourg.

C'est parce que de nombreuses personnes se posent la question de savoir s'il existe des endroits où des personnes défavorisées ont la possibilité de trouver de l'aide pour couvrir un besoin primaire, à savoir celui de se nourrir et de nourrir leur famille, que la rédaction de la Stëmm vun der Strooss a décidé ce mois-ci de présenter les différents services qui existent au niveau de la distribution de denrées alimentaires.

Ils ont rencontré Marc Crochet qui leur a dévoilé le concept des épiceries sociales. Avec Georges Kieffer ils ont évoqué la nécessité de la banque alimentaire. La différence entre le Cent Buttek et les épiceries sociales leur a été présentée par Monsieur Zeimet. Sandra Loeffler et Thilo Umbach ont retracé les tout premiers pas du Stëmm Caddy, un atelier de réinsertion professionnelle dans lequel 20 demandeurs d'emploi confectionnent chaque jour 300 packs alimentaire, pressent 40 litres de jus de fruit frais, préparent 30 litres de soupes et 200 desserts pour en faire bénéficier des personnes dans le besoin. Au cours des deux derniers mois, la Stëmm a économisé 8000 €, elle a redistribué et transformé 4 tonnes de denrées alimentaires.

Tous ces services, qu'ils soient financés par l'État, les communes ou par des dons provenant de particuliers sont complémentaires, mais surtout plus que nécessaires pour une grande par-

tie de la population qui vit au Grand-Duché. Sans eux, cette vie dans l'un des pays les plus riches de la planète serait encore plus difficile qu'elle ne l'est déjà. Imaginez que vous soyez obligé chaque mois de payer 500 € pour votre loyer, que vous soyez surendetté, que vous souffriez d'une maladie liée à la dépendance et que vous soyez obligé de compter sur vous-même parce que vous avez coupé tous les liens avec votre famille. Pour couronner le tout imaginez vous que vous viviez du revenu minimum garanti (RMG), soit 1750 € par mois. Vous conviendrez avec moi qu'il vaut mieux se l'imaginer que de devoir le vivre au quotidien...

Si depuis 15 ans, les journalistes de la Stëmm vun der Strooss s'attèlent tous les deux mois à publier un journal relatant les problèmes qui les touchent c'est à la fois pour informer mais surtout pour faire avancer les choses en vue de trouver de nouvelles solutions. Se limiter aux lamentations et aux critiques n'a jamais apporté de grands changements. Par contre innover, agir et entreprendre sans peur de l'inconnue et de la nouveauté sont à mes yeux les clefs qui mènent à la réussite. C'est ce qu'ont fait les épiceries sociales, le Cent Buttek, la banque alimentaire et la Vollekskichen. Tous ces services ont prouvé qu'ils avaient leur place dans une société où règne l'abondance.

Convaincu de la nécessité du Stëmm Caddy, le dernier-né dans le domaine de la redistribution de denrées alimentaires, je vous invite à le découvrir au fil des pages du magazine que vous tenez entre vos mains.

Alexandra Oxacelay

Que celui ou celle qui sait lire, lise et partage ce journal avec celui ou celle qui n'a pas pu apprendre à lire !

Lieber Leser, teilen und lesen Sie diese Zeitung mit den Menschen, die das Lesen nicht lernen konnten!

LIEWENSMËTTEL- VERWÄERTUNG

Editorial

Interview: Här Zeimet / Cent Buttek

Banque Alimentaire

Charte des Banques Alimentaire d'Europe

Pour les plus démunis

Interview: Vollekskichen - Madame Lavina

Mon comportement alimentaire

Welternährungsprobleme

La Montagne d'Or

Wer nicht arbeiten will... » ne mangera point »

Upcycle Your Life

Epicerie sociale

STËMM CADDY

Interviews und ein Tag in Bildern

Alexandra Oxacelay - Leiterin SVDS

Thilo Umbach - Koch vom „Stëmm Caddy“

Sandra Loeffler - Leiterin Projekt „Stëmm Caddy“

Personal vom „Stëmm Caddy“

Interview: Sophie Morle / Auchan

Klick

Impressum

2
4
5
6
7
8
10
10
11
12
13
16
19
20
22
24
26
28
30
32



© Maygutyak / Fotolia.com



Rejoignez-nous sur facebook
Join us on facebook
Werde Mitglied auf facebook





Die Redaktion der „Stëmm vun der Strooss“ auf Besuch beim CentButtek in Bettembourg

Interview

mam Här Zeimet,
President vum Cent Buttek

Wat ass dat genau den „Cent Buttek“?

Den Numm „Cent Buttek“ ass einfach ze erklären. Doduerch, datt ee fir e puer Cent vill Produiten ze kafe kritt, hu mir fonnt, datt den Numm „Cent Buttek“ passend ass.

De Projet war eng Iddi vum Här Pierre Moos, Matgrënner vum „Cent Buttek“. Duerch d'Ufroer vun Agremente beim Ministère de la famille an och weider organisatoresch Planungen, huet et iwwer e Joer gedauert, bis mir richteg aktiv konnte ginn, dat war am Joer 2008. Den 29. Dezember 2009 hu mir dunn den éischten Cent Buttek zu Beetebuerg, an den 19. August 2010 den zweeten zu Beggen opgemaach.



Mir ginn net duerch de Staat finanziert. Finanziell Ennerstëtzung kréie mir haaptsächlech duerch Done vu private Leit. Vun de Gemenge krute mir d'Localitéiten zur Verfügung gestallt an ustoend Käschten iwwerhuelen si ebenfalls. De Ministère de la famille huet ons mat zwou Camionnetten ennerstëtzt.

D'Leit, déi an den Cent Buttek akafe kommen, ginn iwwert den Office social vun der zoustänneger Gemeng bei ons weiderverméttelt. Si kréien eng Kaart, wou si da kënnen bei ons an den Cent Buttek akafe kommen. Pro Famill kascht ee Besuch 2 Euro. Dëse Betrag ass eng moralesch Saach, datt d'Leit net soe kënnen: Ech krut et fir näischt. Mir behandelen d'Leit genau esou wéi Clienten, déi an e Buttek akafe ginn. Déi Kaart, déi d'Leit vum Office social kréien, ass op 3 Méint limitéiert. Fir eng Verlängerung vun der Kaart mussen d'Leit zeréck an den Office social goen an d'Sozialarbechter entscheiden dann, ob eng Verlängerung méiglech ass oder net. Mir decidéieren dat net.

Eist Personal besteet nëmmen aus Benevolen, insgesamt si mir zu 148 Leit. Dat bezitt sech op déi 2 Cent Butteker, Beetebuerg a Beggen. Dat sinn ongeféier 40 Chauffeuren an de Rescht sinn Damen, déi sech ëm den Triage vun de Produite këmmen, déi mir vun eise Fournisseure kréien. All dës Aarbechte belafen sech op fräiwëlleger Basis.

Aner Déngschtleeschungen, déi d'Cent Butteker ubidden, sinn zum Beispill och: Liwwerung vu Produite bei Leit heem, déi z.B. duerch en Handicap net d'Méiglechkeet hunn an den Cent Buttek akafen ze kommen, dat ass fir ons awer selbstverständlech. Ausserdeem organiséiert den Cent Buttek zu Beggen och Sortië mat de Clienten, wéi z.B. Kino-, Zirkus- a Schueberfouerbesich. Dës Sortië gi vun der Gemeng finanziert.

Eng aner wichteg Aufgab besteet an der Öffentlechkeetsaarbecht. Dobäi hu mir onse Projet schon a Kierchen a Veräiner virgestallt, well do, wou mir ageluede ginn, gi mir och hin.

Fir d'Zukunft si mir och weiderhi gewéilt, ons Projeten auszubauen. Natierlech muss en och a Betruecht zéien, datt dat erëm mat zousätzleche Käschte verbonden ass. Mir hunn och vun anere Gemengen Demanden erakritt, fir Cent Butteker opzemaachen, domat wäeren mir och averstanen, wann et esouwäit realisabel ass. Als Éischt muss da gekuckt ginn, ob ons Produiten, Localitéiten a Personal zur Verfügung steet. Dat ass alles net esou einfach, well et mat enger gudder Virbereedung zesummenhänkt.

Här Zeimet, mir soen iech Merci fir den Interview.

Zeckie ;))



Freiwillige Arbeiterinnen vum Cent Buttek beim Sortieren der Lebensmittel



Banque Alimentaire (Luxembourg) a.s.b.l.



Im Gespräch mit Herr Georges Kieffer, dem Aufsichtsratsvorsitzenden der Banque Alimentaire Luxembourg

EIN BISSCHEN GESCHICHTE

USA, Phoenix / Arizona. Im Jahre 1967 haben sich einige Leute darüber verärgert, dass viele noch essbare Lebensmittel einfach weg geschmissen werden, während viele Menschen hungern. Diese Verstimmung führte zur Gründung der ersten «Food Bank», mit dem Ziel, dieser paradoxen Situation ein Ende zu setzen.

Nach Europa kam die Idee erst 1984 und schon zwei Jahre danach die Europäische Lebensmittelbank (FEBA = Fédération Européenne des Banques Alimentaires) erblickte das Licht der Welt. Inzwischen gruppiert diese Organisation 254 Lebensmittelbanken aus 22 Länder Europas.

Die luxemburgische Lebensmittelbank wurde im Jahr 2001 gegründet und zwar aus Initiative des Lions Club International Luxembourg mit Unterstützung von:

- Lions Club District 113 – Grand-Duché de Luxembourg
- Croix Rouge Luxembourg
- Ligue luxembourgeoise de Prévention et d'Action médico-sociale
- Banque Alimentaire Bruxelles-Brabant (Belgique).

WELCHE ZIELE WERDEN ANGESTREBT?

Die Maxime lautet: allen Menschen im Land den Zugang auf eine ausreichende und ausgewogene Ernährung zu gewähren durch den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

Die meisten Lebensmittelbanken der Welt arbeiten nach dem Prinzip: einwandfreie, aber unverkäufliche Waren, die uns von verschiedenen Unternehmen in großen Men-

gen kostenlos überlassen werden, verteilen wir an humanitäre Organisationen, die sie wiederum kostenlos an Bedürftige weitergeben.

In Luxemburg sind wir gezwungen, auf eine andere Weise zu arbeiten, denn bei uns im Land gibt es kaum Lebensmittelindustrie. Unser Ziel bleibt aber, den Bedürftigen zu helfen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden.

Unsere Arbeit basiert auf reines Volontariat und unsere geringe Betriebskosten werden von Geldspenden finanziert. Im Unterschied zu Cent Buttek oder Épicerie Sociale ist bei uns alles GRATIS.

WIE FUNKTIONIERT DAS IN DER PRAXIS?

Die Sozialämter und verschiedene humanitäre Organisationen, die sich mit Betreuung von Menschen in Not beschäftigen, erstellen jede Woche eine Bedarfsliste seiner Klienten. Diese Listen werden natürlich unter Berücksichtigung der familiären Situation, der Kinderzahl und deren Alter, ärztlicher Verordnung, Religion u.s.w. erstellt. Spätestens am Montag um 18 Uhr werden diese Listen zum Lebensmittelbank-Lager per Internet geschickt, wo sich die freiwillige Arbeiter schon damit beschäftigen, die eingegangene Ware zu sortieren.

An folgenden Tagen werden die Bestellungen vorbereitet und schon am Donnerstagmorgen können die fertig gestellten Päckchen durch Sozialarbeiter abgeholt und weitergegeben werden.

Noch vor 18 Monaten haben wir 150 Packungen pro Woche gefertigt, zur Zeit sind es schon 300!

Es ist wichtig zu betonen, dass keines dieser Päckchen ins Ausland geht.



Herr Georges Kieffer, Präsident der Banque Alimentaire Luxembourg

WOHER KOMMT DIE WARE?

Mehrmals im Jahr werden große Sammelaktionen organisiert. Die wichtigsten Partner dabei sind die Lions Clubs und die Geschäftskette Cactus. Aber auch viele Schulen, Banken, die Restaurants Pizza Hut, sowie andere Institutionen veranstalten ihrerseits verschiedene Sammelaktionen. Es werden vor allem Lebensmittel gesammelt, manchmal auch Hygieneartikel, Spielzeuge und Geldspenden. Wir sortieren es sehr sorgfältig und schauen auf Haltbarkeitsdatum und mögliche Mängel, die die Ware ungenießbar machen. Die Artikel werden bei uns bis zur Abholung ordnungsgemäß aufbewahrt. Im letzten Jahr haben wir über 55 Tonnen gesammelt, sortiert, gelagert und weiter gegeben und diese Zahl wächst von Jahr zu Jahr!

WER SPENDET?

Nicht immer die Wohlhabenden! Es kommen viele Leute, die wissen, was Armut ist und trotzdem oder gerade deswegen mit den Ärmsten teilen möchten.

Danke Herr Kieffer für Ihr Engagement und das interessante Gespräch!

CHARTRE DES BANQUES ALIMENTAIRES D'EUROPE

Le fonctionnement des Banques Alimentaires repose sur le DON et le PARTAGE.

Il s'articule autour de quatre axes principaux.

1. L'APPROVISIONNEMENT

L'un des buts de la Banque est la lutte contre le gaspillage. L'action «Approvisionnement» tend à récupérer, dans le strict respect des impératifs d'hygiène:

- des surplus agricoles
- des excédents de production du secteur agroalimentaire
- ou des denrées non commercialisables
- des surplus des cantines ou chaînes de restauration.

Mais aussi:

- des apports du grand public par des collectes dans les grandes surfaces, les écoles etc.

Tous ces apports doivent être GRATUITS.

2. LA DISTRIBUTION

Les Banques Alimentaires sont des Associations au service d'autres Associations qui luttent contre la faim.

Elles ne distribuent pas elles-mêmes aux personnes en détresse, mais passent obligatoirement par le canal d'Associations locales, groupes ou communautés en relation avec les personnes en situation de pauvreté.

Un accord d'approvisionnement gratuit est passé entre chaque Banque Alimentaire et les groupes ou associations bénéficiaires, sachant que chaque Banque Alimentaire ne dispose pas de tous les produits souhaités.

L'aide alimentaire est remise aux intéressés par chaque groupe ou association sous forme:

- de repas dans des «restaurants sociaux»
- de repas appelés «pains partagés» dans de petits lieux d'accueil
- de colis.

3. LE FONCTIONNEMENT

Les Banques Alimentaires refusent le primat de l'argent; leur démarche s'inscrit dans une volonté de promouvoir une solidarité active et responsable. Elles s'efforcent de donner le témoignage de la pauvreté par l'acceptation de la dépendance.

À cet égard, leur fonctionnement est assuré par:

- les dons de matériel pour l'équipement
- la prise en charge des frais d'exploitation par les tiers
- la participation des associations
- les dons et subventions.

4. L'ANIMATION

Les Banques Alimentaires sont animées par les bénévoles et des associations d'inspirations spirituelles et humaines différentes.

Elles donnent ainsi le témoignage qu'on peut être différent et se mettre ensemble au service des autres.

Source: www.banquealimentaire.lu/chartev



Die Spendchen und die Banque Alimentaire teilen sich in Bartringen ein Lagerhaus

Pour les plus démunis

« Les restaurants du cœur » se sont installés en Europe dans les années 80. Daniel Balavoine en parle dans une émission radiophonique en 1983. Ce fut en fait Coluche qui crée cette association en 1985 pour donner un soutien alimentaire aux plus démunis. On trouvait déjà un certain nombre de « soup kitchens » sur le continent nord-américain tel qu'à Détroit ou la misère explosa suite à la crise automobile au début des années quatre-vingt. La France vit également à cette époque une situation économique très grave marquée par l'ascension du chômage et de l'inflation. Une partie toujours croissante de la population du pays dû demander de l'aide parce que les pouvoirs publics ne savaient plus y pourvoir, l'assistance généralisée n'existait pas encore, au moins en France et au Luxembourg. Les restos du cœur comme on les appelle, donnent non seulement une aide alimentaire gratuite aux plus pauvres, mais ils prodiguent également un logement temporaire.

Même à l'heure actuelle, les restos du cœur, ou leur contrepartie au Luxembourg, n'est pas devenue superflue. Tout au contraire, beaucoup de jeunes de 25 ans sans assistance telle que RMG, RMI... ne sont pas à même de subvenir à leurs besoins. Même les travailleurs à revenu modeste et surtout les assistés sociaux n'arrivent pas à joindre les deux bouts, les logements au Luxembourg et ailleurs sont très chers. Pour cette raison, il ne reste plus grand chose pour la nourriture, les « restaurants du cœur » dispensent un service considérable.

Ce type de « restaurant » s'est également installé en Allemagne et en Belgique. En Allemagne, environ 700-800 « Tafeln » ont vu le jour depuis 1993. Le Luxembourg était un peu à la traîne, mais en 1996 la « Stëmm vun der Strooss » a vu le jour. Le système est un peu différent : au Luxembourg, les demandeurs doivent payer une contribution modique de 75 cents pour un repas et une boisson, tandis qu'en France ou en Allemagne la nourriture est gratuite. Les « Tafeln » allemandes offrent en plus également la possibilité d'aider à préparer les plats consommés. Cette option me paraît une bonne idée dans la mesure où les demandeurs se rendent compte qu'ils ne sont pas traités comme des mendiants, mais comme des humains à part entière.

Ces établissements vivent en grande partie de dons des firmes privées tels que des supermarchés. Il s'agit souvent de produits qui vont périmer sous peu mais encore bons à la consommation humaine. Des dons pécuniaires sont également bienvenus.

Il est indéniable qu'à l'avenir ces institutions auront un essor croissant, la pauvreté relative et absolue n'est condamnée à disparaître tout au contraire, quoi que les hommes politiques fassent, l'écart entre riche et pauvre croît.

JEF

OPGEPASST

op falsch Kollecten a falsch «Mataarbechter»

ATTENTION

aux fausses collectes au profit de la Stëmm vun der Strooss

D'Stëmm vun der Strooss deelt mat, datt si nach ni an och ni wäert Leit schécken, fir an hirem Numm Zeitungen ze verkafe oder einfach Suen opzehiewen.

Wann also ee bei iech doheem schellt a seet, hie wär e Mataarbechter vun der Stëmm vun der Strooss, gitt him w.e.g. keng Suen a sot der Police Bescheed.

L'association Stëmm vun der Strooss n'a jamais donné comme mission à ses bénéficiaires de faire du porte à porte en vue de collecter des fonds.

Si un jour une personne se présente chez vous pour vous demander de faire un don au profit de notre association, ne lui donnez rien et contactez immédiatement la police.

DR STËMM CONSULTATIONS MÉDICALES GRATUITES

Consultations médicales gratuites deux fois par mois le mercredi après-midi dans les locaux de la Stëmm vun der Strooss, 7, Rue de la Fonderie, L-1531 Luxembourg. Renseignements supplémentaires au numéro: 49 02 60

Gratis medizinische Behandlung jeden zweiten Mittwoch nachmittags in den Räumlichkeiten der Stëmm vun der Strooss, 7, Rue de la Fonderie, L-1531 Luxembourg. Zusätzliche Auskünfte unter der Nummer: 49 02 60



Interview

Vollekkichen



Im Gespräch mit Frau Lavina von der Vollekkichen

Wei laang gëtt et d'Vollekkiche schonn?

1982 ass et schonn eng Vollekkiche ginn, déi war deemools an der Rue Neiperger, net wäit vum deemolege Foyer Ulysse ewech. Déi war relativ kleng, do war Plaz fir maximal 25 Leit. Déi huet du missten ofgerappt ginn, an d'Aarbechtshëllef huet eis doropshin an der Stroossbuengerstrooss eng Garage zur Verfügung gestallt. Dat war wierklech eng Garage, ouni Fënsteren a.s.w.. Dat war eng Saach vun e puer Méint, an dunn huet d'Gemeng Lëtzebuerg eis dat heite Gebai zur Verfügung gestallt. Hei si mer elo säit dem 1. Abrëll 1993. Mir hunn also d'lescht Joer 20 Joer gefeiert.

Vu weem gëtt d'Vollekkiche finanziert?

D'Gebai gëtt eis jo wéi gesot vun der Gemeng Lëtzebuerg zur Verfügung gestallt. Si iwwerhëlt och sämtlech Chargen, also Stroum, Gas a Waasser. Eis Poste gi vu verschiddene Ministère finanziert. Bei mir ass dat de Ministère de la famille, déi zwee Käch gi vum Ministère du travail finanziert an den Jay, eisen Artisan, gëtt zum Deel vun der Gemeng an zum Deel vun der ASBL bezuelt. Déi ASBL ass den CNDS (Comité National de Défense Social), zu deem ënner anerem och d'Nei Aarbecht gehéiert.

Wéi vill Léit kommen am Duerchschnitt den Dag bei iech iessen?

Am Moment hu mer der eng 70. Wann d'Wanteraction eriwwe ass, da verdeelen d'Kierche méi Bonge fir d'Vollekkichen. Et gi vill Kierchen, déi dat maachen. Da komme mir op eise Maximum vun 100 Leit. Am Wanter hu mer der heiansdo 120, a wann et e strenge Wanter ass, och emol 150. Mä da gëtt et ze enk an et ass net méi gemitterlech.

Wat fir Leit komme bei iech iessen?

Dat ass ähnlech wéi bei iech. Et komme Leit, déi guer näischt hunn oder Leit, déi ganz wéineg hunn. Mir hunn och vill eeler Leit, déi keng Infrastruktur hu fir

ze kachen, déi zum Beispill einfach an engem Zëmmer wunnen. Oder eng eeler Koppel, wou d'Madame net méi kache kann, well se net méi gesäit, an de Mann mat iwwer 80 Joer huet ni kache geléiert. Mir hunn hei och e Stammdesch, wou sech ëmmer eng Gesellschaft vun eelere Leit trëfft.

Kann da jiddereen heihin iesse kommen?

Hei ass et ewéi bei iech. Mir schlësse keen aus. Dat si wéi gesot Leit, déi net vill hunn. Awer och Leit, déi hei an der Géigend schaffen, kucken eise Menu a kommen heihinner iessen. Et ass eigentlech en « Lieu de rencontre », wann een esou wëllt. Leit begéinen sech hei, schwätze mateneen... Dat ass och flott fir Leit, déi soss keng sozial Kontakter hunn. An där gëtt et der leider zimlech vill. Mä et kënnen esouguer Aarbeitsplazen oder Wunnengen esou fonnt ginn.

Schaffe bei iech nëmmen ATlen oder och Benevollen?

Mat Benevollen hu mer leider keng esou gutt Erfarunge gemaach. Mir haten och emol Studenten, déi hei als Benevole geschafft hunn, mä normalerweis huele mir Benevollen just, wann e Kontrakt en Vue ass, well mir wëllen d'Leit jo net ausbeuten. CAE-Kontrakter fir déi Jonk vun Aarbechtssamt kënne mer och keng huelen, well mer do ze vill musse bäileeën a mir hu kee Budget fir esou Posten. Mir hunn also meeschtens ATlen oder OTlen. Dat si Chômeuren, déi fir hire Chômage schaffe ginn an esou 300 oder 400 Euro méi verdéngen an natierlech och Erfarunge sammelen. Mir hunn am Moment 14 Leit hei schaffen, dorënner ass nach een CAE, wou mir awer, wéi gesot, musse 25 Prozent bäileeën.

Huelt dir och Leit vum SCAS?

Jo, mir huelen och Leit vum SCAS, déi hei

dann hir Sozialstonne maachen.

Vu wem kritt dir d'Wuere geliwwert?

Mir hunn e puer fest Fournisseuren. Mir hunn och e Metzler, mat deem mir eng gutt Zesummenaarbecht hunn. Eise Geméismann ass och e klenge Fournisseur. Den Cent Buttek liwwert och bei eis. Mir huelen och gäre Saachen un, mä mir duerfen näischt huelen, wou den Datum ofgelaf ass an och näischt verkafen, wou den Datum ofgelaf ass. Do gi mir ganz streng vun der Santé kontrolléiert.

Wéi vill kascht e Menu bei iech?

Dat ass elo vill méi ewéi bei iech, well mir jo eis Käschte mussen decke mat deem, wat mir anhuelen. Et ass awer ëmmer nach méi bëlleg ewéi am Restaurant. De Plat eleng kascht 5 Euro. Dat heescht e Stéck Fleesch oder Fësch mat Nuddelen, Räis oder Gromperen a Geméis oder Zalot. Mir hu 5 Saachen zur Auswiel. De Weekend gëtt et nëmmen ee Plat. De Plat mat Zopp an Dessert kascht 6 Euro. Net jiddere bezilt allerdéngs direkt. Wéi gesot ginn et vill Bongen, d'Kierchen zum Beispill gi Bongen, dir selwer och, wann der de Weekend zou sidd. A mir schécken dann Enn des Mounts ëmmer eng Rechnung.

Hutt dir schonn héiere vun der Stëmm Caddy?

Jo.

A wat haalt dir dovun?

Ech fannen et eng gutt Saach, dass dir de Leit Saachen, déi dir kritt an déi soss ënner Ëmstänn ewechgehät gi wäeren, weiderverdeelt.

Madame Lavina, villmools Merci fir d'Gespräch



Mon comportement alimentaire

J'achète mes provisions une fois par mois chez Aldi, sauf le pain et le café. Je n'achète ce que je ne mange. Je suis très compliquée en ce qui concerne la nourriture. Avant, je mangeais le soir. Maintenant à midi je mange au travail et le soir, je me fais des tartines. Je ne jette pratiquement rien, et je prends soin d'acheter juste ce qu'il me faut lorsque j'ai des restes, je les mange le jour d'après.

Je n'ai pas toujours vécu de cette façon. Je faisais la faute que bien des gens font. J'en magasinai les aliments au début du mois. Beaucoup trop, pour moi toute seule. J'achetais des aliments que je ne mangeais pas. Comme les œufs par exemple, je savais pertinemment que de moi-même, je les consommerai que lorsque j'aurai consommé les autres aliments que j'avais achetés. La plus part du temps je les jetais. J'adore la salade et les concombres, mais ils se gardent que quelques jours et je les jetais à la poubelle assez souvent. Maintenant je prends seulement les choses quand j'en ai vraiment envie. Si ce soir j'ai envie d'une salade, je vais me l'acheter.

Il faut dire que sur beaucoup de produits du Aldi, les dates limite de consommation sont plus longues, et j'ai largement le temps de manger tout ce que j'ai acheté. Sauf les fruits et légumes que je n'achète jamais la-bas. De toute façon, je n'ai jamais été fruits et légumes, ni certaines viandes d'ailleurs. Ce mois-ci, j'ai fait l'erreur d'acheter un colis de viande, je n'y ai pratiquement pas touché. Je cuisine seulement les week-ends, ou quand je ne mange pas à la Stëmm. Ce qui est rare ces derniers temps.

Je mange aussi certains aliments après leur date limite de consommations. Naturellement pas plus d'une semaine après. Mais si la chaîne du froid n'est pas brisée, certains aliments sont encore consommables au-delà de la limite de consommation.

Voilà vous avez un petit aperçu, de la façon dont je gère mon alimentation. Je mange aussi souvent des plats préparés, car je ne sais pas bien cuisiner. Toute seule, cela suffit largement.

Angel

Welt- ernährungsprobleme

Die Zunahme der Weltbevölkerung stellt die Menschheit vor immer mehr Herausforderungen. Es sind nicht nur die Bodenschätze die zunehmend knapper werden, sondern auch die Nahrungsmittel müssen für immer mehr Menschen reichen. Lag die Weltbevölkerung 1974 noch bei 4 Milliarden, müssen heute 7 Milliarden und mehr ernährt werden.

Angeht die rasante Steigerung der Weltbevölkerung allein in den letzten 4 Jahrzehnten, muss für die nächsten Jahrzehnte mit einer weiteren Zunahme gerechnet werden. Dies betrifft hauptsächlich die unterentwickelten Länder in Afrika und auch Teile Asiens. China litt bis ca 1960 noch unter Hungersnöten, durch eine verbesserte Planung der Landwirtschaft konnte die Ernährungslage deutlich verbessert werden. Heute müssen sich die Chinesen besonders in den Städten eher Gedanken machen über Zivilisationskrankheiten, wie Fettleibigkeit, Herzinfarkte...

Stimmt es dass die landwirtschaftliche Nutzflächen jedes Jahr um Millionen von Hektar abnimmt? Ja, das stimmt, am meisten in China und Afrika, wo durch Dürre wertvolles Weideland verschwindet. Die Abholzung der Regenwälder tut ihr Übriges. Für kurzfristige Gewinne werden Weideflächen geschaffen welche nach kurzer Zeit nicht mehr brauchbar sind, das heißt, die Erde versteppt.

Doch warum werden immer Horrorszenerarien dargestellt? Ist wirklich

alles so schwarz? Ich gehöre zwar zu den Skeptikern, doch wenn man die Voraussagen der Wissenschaftler liest, dann gibt es keinen Grund zur Sorge. Denn die Menschheit hat noch immer ihre Probleme gelöst. Was früher als unmöglich galt, ist heute kein Problem mehr. Heute kann die Menschheit bedeutet besser 7 Milliarden Menschen ernähren als vor 100 Jahren 1.5 Milliarden. Ob wir es wollen oder nicht, es hat keinen Wert gegen Neuerungen in Bezug auf die Nahrungsproduktion zu wettern. Die Gentechnik, welche heute noch die Gemüter spaltet und zu kontroversen Diskussionen führt, wird zunehmen um die steigende Weltbevölkerung zu ernähren. Zusammen mit anderen technischen Innovationen wird es möglich sein, nicht nur die Ernährung der Menschheit zu verbessern sondern auch den übrigen Wohlstand zu steigern. Es ist also eher schädlich denn dienlich den Weltuntergangspropheten zu glauben. Unser Gehirn ist leider so gestrickt, dass es die negativen Einflüsse aufnimmt. Wir sollten uns mit Vernunft, Herz und Menschenverstand den Herausforderungen der Zukunft stellen. Es wird kein Leichtes sein, aber nichts was sich lohnt, ist einfach. Hätte David anstelle von Goliath einen Zwerg erschlagen, würde heute sicher keiner mehr von ihm sprechen.

INTERESSANT: worldometers.com (Statistik in Zeitlupe)

JEF



La Montagne d'Or

Au centre de Luxembourg, 77, bd Impérial se trouve le fameux restaurant « La Montagne d'Or ».

Un des rares restaurants garnis d'étoiles au Luxembourg, pour ne pas dire le meilleur de la place. Il ouvrit ses portes en 2007, juste avant la crise financière, à une époque où tout fut encore possible. Les banques de la place engrangeaient des profits miraculeux, les traders et courtiers gagnaient des sommes ou le ciel était la seule limite.

Le patron de l'établissement J. de la Fortune occupait en tout 40 personnes dont des cuisiniers, garçons, sommeliers...en vue de satisfaire les désirs des clients aisés. Le cave à vins était garnie de 20000 bouteilles, la plus vieille datait de 1807. Sur la carte ne furent que les mets les plus prestigieux garnis de truffes, de foie gras et d'autres spécialités issues de la cuisine française et italienne. Tout le personnel de l'établissement porte l'uniforme noir ainsi que l'emblème d'une montagne en or. Chaque garçon et cuisinier est au moins trilingue en raison de la clientèle internationale surtout de France, de l'Allemagne et de l'Italie. Les Italiens veulent bel et bien leur « Barolo », les Français les grands crus de « Bordeaux », et les Allemands eux préfèrent les vins espagnols de la région de « l'Aragon ». Il s'agit peut-être d'un préjugé, mais souvent c'est le cas. Quant aux plats préférés, tout le monde se met comme s'il était expert en la matière. « Nous on a l'argent, voilà pourquoi on peut se permettre toutes les extravagances possibles ». « Oui, le monde nous appartient », dit un courtier allemand, l'argent ne joue pas de rôle », bien que les

notes fussent très salées. Dans cet établissement il arrive rarement qu'un couple sorte sans avoir au moins laissé une note d'au moins de 650 Euros.

Manger à sa faim, c'est ce que veut tout le monde. Mais est-ce qu'on le fait vraiment chez J. de la Fortune ? J'en doute très fort. Il est vrai, on peut très bien manger dans ce restaurant, mais est-ce qu'il est nécessaire de dépenser la moitié de ce que gagne un RMGiste ? Je ne le crois pas. Dans ce cadre seulement le superficiel est au centre. Le client tant qu'il est aisé est bien accueilli et embaumé de flatteries. Mais le courtier allemand perdit son emploi un an plus tard. Il ne venait plus et en un laps de temps très court personne ne se rendait plus compte de lui. Monsieur Warsteiner ne pouvait plus se payer le luxe d'un restaurant conçu pour les riches. Une dernière fois, il se décida d'aller manger pour voir sa cote auprès de ses vieux « copains ». Ils le regardaient d'un air dédaigneux. « Dans le besoin, la plupart des amis ne sont plus là », disait notre quidam. L'accueil au restaurant fut plus que médiocre. M. Warsteiner n'avait plus les moyens pour donner des pourboires énormes.

En 2010, le restaurant déposa son bilan. La faillite, bien évidemment, tout le personnel fut licencié et la moitié ne pouvait plus trouver un emploi. Monsieur Gallet, le chef de rang de l'établissement était celui qui souffrait le plus : la perte de l'emploi et

une maladie grave lui rendaient impossible de poursuivre son activité professionnelle. Après sa guérison, il était le client de la « Stëmm vun der Strooss » à Luxembourg ville. Monsieur Warsteiner lui hésitait encore. « En tant que ex-banquier je ne puis me mêler parmi les sans abris, tout le monde me montrerait du doigt », pensait-il. Mais un an plus tard après l'expiration de ses droits au chômage, le pauvre gars dut finalement serrer la ceinture. D'abord, il fréquentait « la Vollekskichen », mais hélas, trop onéreux pour une personne qui ne sait pas comment joindre les bouts.

En 2011, son nouveau restaurant fut la « Stëmm » à Esch-sur-Alzette, dans cette ville personne ne me connaît » c'était au moins ce qu'il pensait. Au moment où il entendit que Monsieur Gallet était client depuis belle lurette à la « Stëmm », il perdit sa honte et y prit ses repas tous les jours. Même si notre protagoniste a tout perdu, sa famille, la plupart de ses copains, il mangeait à sa faim et était entouré de gens dans une même situation calamiteuse.

« Je mange à ma faim et j'ai trouvé de nouvelle confiance en moi, après une débâcle » se dit-il, « beaucoup de gens sont tombés plus bas que moi, mon assistante sociale a vraiment contribué à ce que j'ai trouvé un logement social ».

Il est vrai que Monsieur Warsteiner a fait une descente infernale d'un millionnaire vers un assisté social, mais notre pays ne laisse tomber personne. Le cas échéant, il faut tout simplement accepter le changement. Rien n'est acquis une fois pour toutes. Il y a même la dignité dans la précarité.

JEF

Wer nicht arbeiten will

... » ne mangera point »,

... soll auch nicht essen. So heißt es jedenfalls bei Paulus in einem seiner Briefe an die Thessaloniker. Dies ist natürlich mehr ein moralischer Aufruf an die damalige Bevölkerung im Schweiß ihres Angesichts zu arbeiten und also nicht die Gemeinschaft auszunützen. Die meisten verrichteten damals Schwerarbeit, nur « Beamte » genossen einige Privilegien. Doch obwohl wir heute wirklich eine andere soziale Struktur haben, ist dieser Grundsatz doch nicht ganz obsolet.

Sogar in den früher kommunistischen Ländern wie in Russland oder in Rechtsdiktaturen wie im Dritten Reich bestand Arbeitszwang, das heißt, dass jeder, der im Besitze seiner Kräfte ist, arbeiten musste, um zum Wohl der Gemeinschaft beizutragen, Müßigkeit galt als Verbrechen. Es war sogar so, dass Leute die nicht arbeiten konnten, vom Regime vernichtet wurden, dies hauptsächlich unter Stalin und Hitler. Doch hier geht es nicht um eine Schelte gegen unmenschliche Regime, sondern vielmehr um eine moralische Aufforderung sich am Erwerbsleben durch irgendeine wirtschaftliche Betätigung zu beteiligen.

Heute helfen die sozialen Sicherungssysteme denjenigen, denen das Schicksal nicht so hold war: das RMG oder andere Sozialhilfen werden angeboten, jedoch wird eine Gegenleistung verlangt, entweder in Form von einer Eingliederungsmaßnahme oder einer Weiterbildung. Wer dies offensichtlich verweigert, muss mit Sanktionen rechnen, wie zum Beispiel der Entzug von finanzieller Unterstützung während ein paar Monaten oder länger. Menschen, die in einer schwierigen menschlichen Lage sind und nicht zu ihrem Lebensunterhalt beitragen können, werden unterstützt in Form von RMG oder medizinischer Behandlung. Obdachlose, oder Menschen die hier in Luxemburg kein Anrecht auf RMG haben, können beispielsweise bei der » Stëmm vun der Strooss » für 75 cts eine komplette Mahlzeit und ein Getränk erwerben, wirklich eine günstige Gelegenheit. Dass » Sozialschmarotzer » auch von diesen Maßnahmen profitieren, ist gewusst, wollte man dies abstellen, müsste man einen totalitären Staat aufziehen, mit Folgen, die ich bereits beleuchtet habe.

Wer nicht arbeitet, der soll auch nicht essen heißt es, nicht der DARF nicht essen, es ist eine moralische Aufforderung zu seinem Lebensunterhalt beizutragen, es ist aber auch eine Pflicht in einem Lande, dass nicht nur pro Kopf eines der reichsten der Erde ist, sondern auch mit ca 50 Milliarden Euro Reichtum reicher ist als manches Drittweltland, denjenigen eine Chance zu geben, denen es vielleicht nicht vergönnt ist auf angemessene Art und Weise zu leben.

JEF



Upcycle Your Life

Das Projekt «Upcycling» ist ein Angebot des luxemburgischen Jugenddienstes, welches sich vorwiegend an Jugendliche im Alter von 16 bis 30 Jahren wendet, die sich in der Übergangsphase von der Schule in den Beruf befinden.



Während des Projektes lernen die Jugendlichen in einer Gruppe von 10-15 Teilnehmern, wie man neue Produkte aus Abfall oder Reststoffen herstellt. Das Projekt bietet also die Möglichkeit, kreativ zu sein, sich mit dem Thema Upcycling auseinanderzusetzen und sich gemeinsam mit anderen Jugendlichen in einem gemeinnützigen Projekt zu engagieren.

Der Begriff «Upcycling» umfasst einen sehr abwechslungsreichen Arbeitsbereich. Die Jugendlichen lernen die Arbeit mit Holz (alte Möbel, Kabeltrommeln, Türen, Weinkisten...), Metall und mit Recycling-Materialien, wie zum Beispiel mit alten Kleidern,



Tetra-Pak-Verpackungen, alten Feuerwehrschräuchen und Planen. Die Arbeit mit einer Nähmaschine sowie das Verarbeiten von alten Zeitungen und Comics zu Collagen und das Wiederaufwerten von alten Möbeln ist auch ein wichtiger Aspekt des Projektes.

Ein durchschnittlicher Arbeitstag beim Upcycling beginnt um 10 Uhr, wo die im Durchschnitt 10 Jugendlichen ankommen und wo bei einer Tasse Kaffee und Zigarette der Tagesablauf besprochen wird. Dann begibt sich jeder zu seinem Projekt, wo er gerade dran arbeitet. Da viel Wert auf kreative Freiheit gelegt wird, ist der Arbeitsrahmen locker und es gibt keine genauen Vorgaben für die Projekte. Die Jugendlichen können sich aus einer Reihe alter Materialien etwas aussuchen und sich dann Gedanken machen wie sie diese Materialien wieder aufwerten oder zweckentfremdend zu etwas Neuem um modellieren können. Dabei haben sie die Möglichkeit sich im Internet zu inspirieren, aber sie können auch ihre ganz eigenen Ideen verwirklichen. Wenn sie sich für ein Projekt entschieden haben, beraten sie sich in der Regel mit einem der 2 Projektleiter, die das Projekt Upcycling leiten. Diese besprechen mit den Jugendlichen die Realisation der Idee und geben Tipps. Während der Arbeit stehen sie auch den Jugendlichen für weitere

Fragen zur Verfügung und lehren sie den Umgang mit Werkzeug. Während der Arbeit herrscht eine freundschaftlich familiäre Stimmung, es läuft meistens Musik. Um 12 Uhr wird gegessen, wobei abwechselnd selbst gekocht, oder in der Kantine gespeist wird. Danach wird gearbeitet bis 4 Uhr.

Jeden Mittwoch besichtigen wir verschiedene Betriebe oder Institutionen. Der Sinn dieser Besichtigungen ist es, den Jugendlichen die verschiedenen Arbeitsmöglichkeiten zu zeigen und ihre Allgemeinbildung zu fördern, um ihnen bei ihrer späteren Berufswahl zu helfen. Verschiedene Besichtigungen dienen auch dazu, den Zusammenhalt der Gruppe zu stärken, was durch Aktivitäten wie Klettern oder Teambuilding erreicht wird.

Die Ziele des Projektes sind, den Jugendlichen eine Möglichkeit bieten aktiv zu werden und etwas Sinnvolles zu tun und sie für ihre (berufliche) Zukunft verantwortlich machen

Es geht auch darum, die Kompetenzen der Jugendlichen zu erweitern und zu fördern. Diese Kompetenzen sind, im Team arbeiten zu können, Produkte zu kommerzialisieren, Produkte herzustellen und zu verkaufen und neue Arbeitstechniken zu lernen (nähen, Holz und Metall verarbeiten usw.).

Die Produkte die wir herstellen entstehen aus den verschiedensten Materialien. So haben wir zum Beispiel einen alten Koffer in eine Minibar verwandelt, indem wir aus dem Deckel ein Stück herausgeschnitten haben, den Innenraum mit Holz verkleidet haben und zwei Regale eingebaut haben. Des Weiteren haben wir Stühle renoviert, wobei wir diese nicht nur neu lackiert, sondern auch neu gepolstert und bezogen haben.

Mit alten Feuerwehrschräuchen, Neopren-Anzügen, Planen und Stoffresten haben wir Brieftaschen, Taschen und Schutzhüllen für Smartphones hergestellt. Aus Tetra-Paks entstehen Lampenschirme, Geldbörsen und noch viele weitere Dinge, wobei manchmal beim Endprodukt gar nicht mehr zu erkennen ist, dass es auf Basis von Wegwerfprodukten entstanden ist.

Der Hintergedanke des Upcycling-Projektes ist es auch, den Leuten bewusst zu machen, dass Müll nicht immer gleich Müll ist und dass man mit ein bisschen Kreativität und Geschick gleichzeitig einzigartige Schmuckstücke herstellen kann und dabei noch etwas für die Umwelt tut.

In dem Sinne: *Upcycle Your Life*



Epicierie sociale, eng flott Iddi fir Leit a Schwieregkeeten

Et wor den 9. November 2009, wéi hei am Land déi éischten Epiceries-sociales opgaange sinn. Mee wéi et zu där Iddi koum a wat den Zweck war, esou eppes an d'Liewen ze ruffen, dat probéiere mir, lech hei e bësse méi nozebréngen.

Den Här Crochet vun der Croix-Rouge ass an der Mëtt vun de Joren 2000 als President vun der Banque Alimentaire op d'Iddi komm, eppes Neies fir Leit, déi net déi grouss Moyenen hunn, an d'Liewen ze ruffen. Et huet him net richtig gefall, dass se als Banque Alimentaire net den direkte Kontakt mat dem Client, mee mat de Sozialaarbechter haten. Déi hunn hinne gesot, wéi vill Leit an engem Stot woren, an d'Banque Alimentaire huet doropshin e Pack alimentaire zesummegeallt. Et war dunn esou, dass d'Leit dat kritt hunn, wat d'Responsabel vun der Banque geduecht hunn, hinnen ze ginn. Do sinn da Saachen drakomm, déi d'Leit net esou gären haten.

Hien huet sech dunn op de Wee gemaach an ass an d'Ausland kucke gaangen, wat et esou do gëtt. An der Schwäiz huet hien e Konzept fonnt, wat him gefall huet an huet d'ëst op Lëtzebuerg iwwerdroen.

Zur gläicher Zäit huet d'Caritas an déiselwecht Richtung iwwerluecht. Déi zwee hunn sech dunn zesummegeat, a fir sech net géigesäiteg ze blockéieren, iwwert eng Zesummenaarbecht nogeduecht.

Bei der Caritas wor et esou, dass si schonn e Lokal duerch hir Kleederstoff zu Esch haten. Si hunn dunn d'Lokal e bësse ëmgebaut, fir d'Epicierie mat bäizehuelen. D' Croix-Rouge huet als éischt mussen e

Lokal fannen an huet mat der Gemeng Déifferdeng gekuckt, vun hinnen e Lokal zur Verfügung gestallt ze kréien.

Déi zwee Konzepter hunn sech am Ufank e wéineg ënnerscheet. Während bei der Caritas vun Ufank u Kleeder mat derbäi waren, huet d' Croix-Rouge probéiert, de Leit d'Kache méi nozebréngen an huet eng Kiche mat an d'Geschäfte agebaut.

Et ass awer net nëmmen duergaangen, e Lokal ze hunn, well e Lokal ouni Wuere bréngt kengem eppes. Fir sech net géigesäiteg d'Wuere bei de Fournisseurs ewechzehuelen, sinn si op d'Iddi komm, eng Zort Centrale d'achat ze maachen. Dat war dunn de Moment, wou d'Spëndchen an d'Liewe geruff ginn ass. Well d'Spëndchen elo eng ASBL ass, hunn si missen en 3te Partner fannen an hunn dunn d'Aarbechtshëllef mat an d'Boot geholl.

An der Epicierie fannen d'Leit permanent eng 80 bis 100 Artikelen, woubäi et awer net esou einfach ass, déi dann och just duerch Donen op Stock ze hunn. Dat ass dann d'Aarbecht vun der Spëndchen, mat de Supermarchéen, de Produzenten asw ze kucken, déi Produkter zu dem bescht méigleche Präis anzekafen.

Fir dass de Client elo ka vun den Epicierie profitéieren, muss een iwwert en unerkannte Sozialaarbechter fueren. Et kann

een also net einfach esou dohinner akafe goen. Mam Sozialaarbechter gëtt gekuckt, ob een d'Recht kritt, fir an eng Epicierie sociale ze goen. Dat ass no bestëmmte Critèrë festgehalen, ob een duerf oder net.

De Fall gesat et kritt een dat Recht, wat awer elo net kann ageklot ginn, da kritt een eng Kaart, op där de Montant festgehalen ass, fir wéi vill ee kann akafen. D'Präisser an de Butteker sinn am Schnëtt een Drëttel vum Präis aus engem « normalen » Supermarché. Et fënnt een awer alles, vun Nuddelen iwwer frësch Saachen, wéi Uebst asw. bis zum Duschgel an och Botzmëttelen. Also praktesch alles, wat ee fir den Hausgebrauch esou brauch.

Fir dass net iwwerdrifwe gëtt, an d'Leit net verléiere mat den normale Präisser an de Geschäfte ëmzegoen, ass d'Zäit, wou ee vun der Epicierie ka profitéieren, begrenzt.

Wat fir se allen zwee wichteg ass, ass, dass et net nëmme soll eng Epicierie sinn, wou een seng Saache kafe geet, mee och en Treffpunkt, fir mat anere Leit ze poteren an a Kontakt ze bleiwen, sech kënnen auszetauschen asw.

Wat viru bal 5 Joer mat zwou Epicierien ugefaangen huet, ass haut e Reseau vun 8 Butteker, an en Enn ass net en Vue. Mee fir en neie Buttek opzemaachen, ass net esou einfach. Ausser e Lokal brauch een och nach Leit, déi dat Ganzt geréieren. Bei de Butteker vun der Croix-Rouge ass et esou, dass et ee Responsabel gëtt. Déi Persoun ass och fest agestallt. Well et awer net alleng ze maachen ass, gëtt en Gros mat Fräiwëllege geschafft. Da kënnt jo och nach d'Installatioun vum Buttek derbäi. Et musse Regaler kaf ginn, eng Kichen

installéiert an alles muss opgeriicht ginn. Vill vun deenen Aarbechte ginn alt erëm vu Benevole gemaach. Nëmme esou ass et méiglech Suen ze spueren. Am Laf vun engem Joer falen nach Käschten tëschent 80.000 an 100.000 Euro u fir de Fonctionnement vun enger Epicierie.

Wann ee bedenkt, dass am Joer 2013 eng ronn 2.300 Stéit vun den Epiceries sociales profitéiert hunn, kann een de Besoin vun de Butteker net méi a Fro stellen. Dobäi ass elo jo mol nach net dat ganzt Land ofgedeckt.

Wat de Reseau vun de Butteker méi grouss gëtt, gëtt et natierlech och méi Aarbecht fir d'Spëndchen, wou dann d'Aarbechtshëllef an d'Spill kënnt. Si kucken, dass d'Logistik klappt. Dat heescht, dass all Buttek seng Commande, déi hie bei der Spëndchen gemaach huet, och geliiwert kritt.

Liewensmëttel wéi Uebst a Geméis kritt d'Spëndchen vun de Supermarchéen oder de Grosisten, net well se net méi gutt sinn, mee well de Client se net keeft. An der Moyenne sinn dat ëm déi 290 kg den Dag. Am Joer 2013 sinn eleng eng 95 Tonnen Uebst a Geméis an de Butteker verkaaft ginn. Wat leider net esou einfach ass, fir als Don ze kréien, sinn déi sougenannten Aliments secs, wéi Zocker, Miel, Nuddelen asw., awer och Ueleg a Gedrénks ass net einfach esou ze kréien. Déi Produite mussen da kaf ginn. Dat ass awer net esou einfach, well mer hei am Land net vill Produzenten, déi am Liewensmëttelberäich tätég sinn, hunn. Do muss da gekuckt ginn, de beschtméigleche Präis ze kréien. Dat ass dann d'Aufgab ënner anerem vum Här Schmit, dem Responsabel vun der Spëndchen. Hie muss kucken, dass alles op Stock ass, wann e Buttek et brauch. Hie

probéiert natierlech esou wäit wéi méiglech, mat Lëtzebuerg Produzenten ze schaffen. Géing hien an d'Ausland goen, sinn dacks d'Käschte méi héich wei d'Wuer an dat ass jo awer och net den Zweck vun der Übung. Hie muss ëmmer erëm kucken, dass seng Perte esou kleng wéi méiglech bleibt, vue dass an de Butteker ënnert dem Präis verkaf gëtt. Dat ass och déi eenzeg Plaz, wou een eppes ënnert dem Akafspräis ze kafe kritt. Et si jo Sozialbutteker, an si sinn natierlech doduerch net op Benefice ausgeluecht.

Am Ganze sinn am Joer 2013 iwwer 530 Tonne Liewensmëttel a Produiten vum éischte Gebrauch an deenen 8 Butteker uechter d'Land verkaf ginn. Dat ass da gläich e Chiffer d'affaire vun enger ronn 590.000 Euro. Wann een da kuckt, dass 28.389 Leit duerch d'Kees gaange sinn, dann huet jiddereen an der Moyenne eng 20 Euro do gelooss. Domadder haten déi Leit awer fir méi wéi eng Woch z'ïessen. Wann een da kuckt, wat een an engem « normalen » Buttek bezilt, dann huet een awer gutt Sue gespuert. Mat deene Suen, déi een do gespuert huet, kann ee vill aner Saache maachen.

Et kann een sech virstellen, dass de Besoin un esou Epicierien an nächster Zäit nach wäert eropgoen. Esou sinn dann nach Epicierien zu Schëffleng, Réiden an an der Stad an der Diskussioun oder am Gaangen, geplangt ze ginn.

Kuckt bei Geleeënheet eng Kéier an der Epicierie an Ärer Géigend eran, och wann dir net kënnt do kafen, dir hutt awer vläicht eng aner Méiglechkeet, eng Hand mat unzepakten. Si sinn iwwert all Hëllef frou, déi si kënnen kréien.

Skippy



Die Redaktion der « Stëmm vun der Strooss » im Gespräch mit Herrn Langen von der Epicierie sociale in Esch/Alzette



Kleiderstube der Epicierie sociale Esch/Alzette



Alexandra Oxcaelay (rechts) im Gespräch mit Herrn Crochet von der Epicierie sociale Differdingen



Die Lebensmittel in der Epicerie sociale gibt es zum ermäßigten Preis

<p>CROIX-ROUGE BUTTEK WILTZ 25, rue du Village L-9586 Wiltz heures d'ouverture lundi à mercredi de 09:00 à 12:00 heures jeudi à vendredi de 14:00 à 17:30 heures</p>	<p>CROIX-ROUGE BUTTEK ROLLINGEN 1, rue Bellevue L-7516 Rollingen/Mersch heures d'ouverture lundi à vendredi de 9:30 à 12:00 et de 13:00 à 17:30 heures</p>
<p>CROIX-ROUGE BUTTEK GREVENMACHER 13, route de Thionville L-6791 Grevenmacher heures d'ouverture lundi à mercredi de 14:00 à 17:30 heures jeudi à vendredi de 09:00 à 12:00 heures</p>	<p>CROIX-ROUGE BUTTEK ECHTERNACH 1, rue de la Montagne L-6470 Echternach heures d'ouverture lundi à mercredi de 09:00 à 12:00 heures jeudi à vendredi de 14:00 à 17:30 heures</p>
<p>CROIX-ROUGE BUTTEK DIFFERDANGE 19, Grand-Rue L-4575 Differdange heures d'ouverture lundi à vendredi de 10:00 à 12:00 heures et de 14:00 à 17:30 heures</p>	<p>CROIX-ROUGE BUTTEK CLERVAUX 92, Grand-Rue L-9711 Clervaux heures d'ouverture lundi à mercredi de 09:00 à 12:00 heures jeudi à vendredi de 14:00 à 17:30 heures</p>
<p>CARITAS BUTTEK ESCH 79, rue Dicks L-4082 Esch-sur-Alzette heures d'ouverture lundi à vendredi de 13:30 à 16:30 heures</p>	<p>CARITAS BUTTEK DIEKIRCH 20, route d'Ettelbruck L-9230 Diekirch heures d'ouverture lundi à vendredi de 09:00 à 13:00 et de 14:00 à 17:30 heures</p>

Kleiderstube der Epicerie sociale in Differdingen

Frisches Obst und Gemüse



„Stëmm Caddy“

Interviews und ein Tag in Bildern



Das Personal von «Stëmm Caddy» beim Auswählen der Lebensmittel im Auchan.

Jedes einzelne Produkt muss eingescannt werden, damit man später weiß, wieviel wir bekommen haben. Weiter geht es auf Seite 23





Interview mit Alexandra Oxacelay

Wat ass d' Stëmm Caddy a wéi ass d' Stëmm Caddy entstanen?

Alexandra Oxacelay: D' Stëmm Caddy ass d' lescht Joer am Oktober 2013 entstanen. Do hu mir ugefaangen, no engem Logo an engem Numm ze siche fir deen neien Atelier, dee mir gegrennt hunn. Mä am Fong ass deen Atelier scho viru 5 Joer entstanen, wéi mir eis Collaboratioun mam Auchan ugefaangen hunn. Mir haten eng Kéier d' Visite vum Claude Adam, deen deemools Deputéierte war. Hien huet eis d' Fro gestallt, ob mir nach ni eng Demarche gemaach hätten, fir de Supermarchéen ze soen, dass mir interesséiert wieren, déi lesswueren ze recuperéieren, déi si géifen ewechgeheien. Doropshin hu mir e Bréif u sämtlech Supermarchéen geschéckt. Deen eenzeg, dee positiv drop agaangen ass, war den Auchan.

Mat wat fir Organisatiounen a Firme schafft d' Stëmm Caddy zesummen?

Alexandra Oxacelay: Haaptsächlech mam Auchan, net just mam Auchan, mä haaptsächlech mam Auchan. Do kréie mir Saache gratis, déi mir da verwäerten. Mir kréien och lesswueren vum Centbuttek. Déi bréngen heiansdo Saache laanscht op Hollerech.

A wéi vill kréie mir pro Mount vum Auchan?

Alexandra Oxacelay: Pro Mount 2 Tonnen. Dat sinn elo déi éischt Zuelen, déi den Thilo huet, mä ech ginn dovun aus, dat wäert an d' Lut goen, soubal mir deen zweete Frigo kréien, a soubal mir dat Ganzt gutt organiséiert kréien. Dat hei ass jo eréischt den Ufank, dat Ganzt ass jo eréischt am Februar ugaangen, da kann ech mir virstellen, datt mir méi wäerten unhuelen. Den Auchan geet dovun aus, datt mir 45 Tonne pro Joer solle verschaffen. Am Verglach mat deem Joer vir drun hu mir 10 Tonne verschafft an ausgedeelt.

Hei gesitt dir, wat an der Stëmm Caddy gemaach gëtt. Mir kréien lesswueren, déi och direkt solle verschafft ginn. Do ass d' Iddi komm, fir de Leit kënne frëscher auszedeele. Wat ech flott fannen ass, dass mir elo och eng Maschinn dofir kaaft hunn. Déi ka 40 Liter frësche Jus pro Stonn pressen, dee mir dann op d' Stëmm zu Esch an Hollerech liwweren an do de Clienten zerwéieren. Ech mengen, méi gesond geet et net méi, ausser et géing ee Biofriichten huelen.

Wéi ass d' Stëmm Caddy organiséiert? Personal, Hierarchien...?

Alexandra Oxacelay: Den Haaptresponsabele vun der Stëmm

Caddy ass d' Sandra LOEFFLER. Hatt ass à temps plein als Educatrice graduée agestallt, an dann hu mir e Kach, den Thilo UMBACH, dee mi-temps agestallt ass. De Misch ass och Educateur gradué a paakt dem Sandra eng Hand un, fir den Encadrement ze maache vun den ATien, de Benevollen, an de Leit, déi mir vum SCAS geschéckt kréien, fir hir TID-Stonnen ze maachen. Den Thilo organiséiert alles, wat lesswueren ass, wéi eng Etiquetté mussen dropkommen, wat mir kënne halen, wat muss ewechgehait ginn, wéi et mam Recycling ass an alles, wat elo méi Logistik ass. D' Educateure këmmere sech ëm d' Leit, ëm d' Kontrakter, ëm de Suivi vun de Leit. D' Zil vun der Stëmm ass eng Reinsertion socio-professionnelle. Fir d' éischt kucke mir, fir mat hinnen zesummen déi verschidde Problemer, déi si am Liewen hunn, mat hinnen ze léisen. Op där anerer Säit probéiere mir och, mat hinnen, souwäit et méiglech ass, eng Recherche d' emploi ze maachen, fir datt si iergendwann eng Kéier aus dem System vum RMG erauskommen an um éischten Aarbechtsmaart iergendwann eng Kéier kënne Fous faassen. Si sollen net hei hänke bleiwen. Dat ass een Atelier méi.

Wéi mir d' lescht Joer an eis nei Raimlechkeeten zu Hollerech geplënnert sinn, huet och een Deel vum Haus misste renovéiert ginn.

Wéi gëtt d' Stëmm Caddy finanzéiert?

Alexandra Oxacelay: Ee Poste gëtt vum Gesondheitsministère bezuelt, een Educateur-gradué-Posten à temps-plein an deen anere Posten, deen aus 2 Mi-temps besteet, gëtt aus Sue vun Done bezuelt. An och alles, wat Renovatiounsaarbechte waren. De Caddy huet jo mussen renovéiert ginn, mir hunn de Buedem misse frësche maachen, well par rapport zur Sécurité alimentaire hunn Norme mussen agehale ginn. Feierfest Dieren hu missen installéiert ginn, et hu misse Plättercher un d' Mauere kommen, extra Frigoen hu mir mussen kafen, mir hu missen extra Backe kafen, fir d' lesswueren ze transportéieren. Dat Ganzt huet eis bis elo 90.000 Euro kascht. Mir sinn nach net fäerdeg. Mir brauchen och an der Kiche verschidde Material, well déi Kichen, déi mir vir drun haten, déi huet de Geescht opginn, an dat gëtt alles iwver Done finanzéiert.

U wat fir eng Cliente went sech d' Stëmm Caddy?

Ka jiddereen dovun profitéieren?

Alexandra Oxacelay: All déi Leit, déi an d' Treffpunkte vun der Stëmm kommen, dat heescht zu Hollerech an zu Esch, 110 Leit am

Duerchschnëtt zu Hollerech, 90 Leit am Duerchschnëtt zu Esch, déi kréie vu vir eran en lesspäckelchen, wann si dohinner kommen. Dat ass onofhängeg, ob si den RMG hunn, ob si en Akommes hunn oder net. Si kréien och Bréidercher ausgedeelt, déi mir hei virbereeden. Da schaffe mir och mat aner Servicier zesummen, wéi den Dropln, Fraen an Nout, ASTI (an deene Servicier si virun allem Leit, déi keen Akommes hunn), well mir gesot hunn, d' Stëmm Caddy soll e Projet sinn, dee complémentaire ass zu den Epicerie sociales an zum Centbuttek, wou nëmme Leit dierfen higoen, déi Rechter hunn. Mä et ginn och där aner Leit am Land, déi Besoinen hunn. Dofir hu mir gesot: da si mir fir déi Leit do.

Wat kréien d' Leit, déi keng Rechter hunn?

Alexandra Oxacelay: Si kréien net vill, si kréie just en lesspäckelchen, e Bréitchen, si kënne an der Stëmm iesse fir 50 Cent, si kënne eng Dusch huelen, si kënne Kleeder kréien, dann ass et scho fäerdeg. Si kënne gratis bei den Doktor goen, si kënne och eng Zäitche bei eis an den Ateliere schaffen, och als Benevole, mä d' Aussichten, fir eng Kéier hei Fous ze faassen, sinn net ganz grous, ausser si fannen e Patron, dee bereet ass, hinnen en Aarbechtskontrakt ze ginn. Vun deem Moment u kënne si sech umellen, kënne si eng Wunneng fannen, mä et ass en Däiwelskrees: ouni Aarbecht keng Wunneng, ouni Wunneng keng Aarbecht. A wann déi Leit kommen an eis Sprooch net schwätzen a keng Diplomer hunn, dann ass et ganz schwierig fir si, eppes un hiner Situatioun ze änneren.

Sicht dir nach méi Partner fir zesummenzeschaffen?

Alexandra Oxacelay: Jo, mir siche méi Servicier, déi sech u Leit riichten, déi keng Rechter hunn.

Gëtt och Éffentlechkeetsaarbecht fir d' Stëmm Caddy gemeet?

Alexandra Oxacelay: Bis elo net ganz vill. Dee ganze Projet gëtt Métt Mee ageweit, da kënnt d' Ministesch, an dat ass dee Moment, wou mir d' Stëmm Caddy grous wäerten dobausse virstellen. Wa mir awer elo schonn op Chèque-Iwwereechunge ginn, dann erkläre mir e bëssen, wat mat de Sue geschitt, well mir si jo op déi Donen ugewisen. Datt bis elo ganz vill Éffentlechkeetsaarbecht gemaach ginn ass, ass am Fong net esou richtig.

Wéi gëtt d' Stëmm Caddy vun de Clienten a vun der Éffentlechkeet dobaussen ugeholl?

Alexandra Oxacelay: Dat ass eng Fro, déi ee mir net ka stellen, et ass nach ze fréi dofir. Ech hunn nach net esou mat de Leit geschwat, ech weess awer, datt d' Bréidercher gutt ukommen.

A vun deene Partner, mat deene mir zesumme kommen, ass bis elo eng gutt Resonanz komm. Si si frou, dass mir si mat Bréidercher a lesswuerepäckelcher beliwweren. Bis elo war alles positiv.

Ech ka just soen, datt ech déi Iddi flott fannen, datt mir de Leit

duerch dee Projet kënne d' Méiglechkeet ginn, dräimol den Dag z' iessen, well an deene Päckelcher si ganz oft Saache fir moies z' iessen, also fir de Kaffi, an d' Stëmm ass jo nëmme an der Mëttestonn op. Just déi Leit, déi hei schaffen, kënne och scho moies eppes hei kréien, mä fir de grouse Public ass jo nëmme an der Mëttestonn op. Duerch dee Päckelche kënne si jo och owes eppes iessen. Mir hunn am Fong zwee Päckelcher: déi fir Familljen a Leit, déi en Daach iwver dem Kapp hunn, an déi fir déi Leit, déi op der Strooss sinn. An de Päckelcher fir déi Leit, déi en Daach iwver dem Kapp hunn, sinn och Saachen dran, déi ee ka kachen. Awer keng Hygiènesartikelen, nëmme lesssaachen: Räs, Nuddelen.... Een, deen op der Strooss ass, dee ka mat Räs an Nuddelen oder mat Zocker net vill ufänken. Soubal mir eis Kiche frësche installéiert hunn, hu mir wëlles, nach méi wäit ze goen, an deem Sënn, datt mir richtig Plate wäerte virbereeden, déi een an der Mikrowell ka wiermen. Hei gëtt da richtig gekacht: e Stéck Flesch, eng Bäilag (Nuddelen, Räs, Gromperen) an iergendeppes Gréngs, ee ganze Plat, datt d' Leit och owes eppes Waarmes hunn, sou ewéi déi fäerdeg Platen, déi een an de Supermarchéen ze kafe kritt oder bei den Traiteuren. Dat ka fir déi Leit interessant sinn, déi eng Wunneng hunn. Da wëlle mir nach Tuttifrutti maachen, Zaloten, Zoppen, Zoossen. Mir wëllen net einfach apaken a fäerdeg Saache maachen, mä och selwer Saache verwäerten.

Alexandra, mir soen dir Merci fir dëst Gespräch.



Interview mit Thilo, dem Koch von „Stëmm Caddy“



Seit wann arbeitest du beim Stëmm Caddy?

Thilo: Das Projekt Stëmm Caddy läuft jetzt seit sechs Wochen. Ich selbst bin aber schon seit November hier, um sicherzustellen, dass alles reibungslos funktioniert.

Wie gefällt dir die Arbeit beim Stëmm Caddy?

Thilo: Sehr gut.

Wie verläuft ein typischer Tag für dich?

Thilo: Jeden Morgen überprüfe ich, welche Ware am Vortag von Auchan angekommen ist. Dann werden die Leute für die Arbeit eingeteilt und wir arbeiten unser Tagespensum ab. Das variiert immer, da wir ja täglich verschiedene Institutionen beliefern und von daher auch unterschiedlich viele Lebensmittel verarbeiten müssen. Momentan produzieren wir täglich zwischen 180 und 250 Sandwichs und bis zu 100 sogenannte Packs Alimentaires.

Was sind die Hygienevorschriften in einer Küche?

Thilo: Grundsätzlich gibt's nur eine. Und zwar die, dass man sauber arbeiten muss. Das fängt bei der Arbeitskleidung an bis zu den Schuhen. Auch eine Kopfbedeckung muss man aufsetzen. Die Hände müssen mehrmals am Tag desinfiziert werden. Es darf im Arbeitsbereich nicht gegessen und nicht getrunken werden.

Wie viele Leute arbeiten in der Küche?

Thilo: Im Stëmm Caddy arbeiten 13 Leute, davon sind 8 in der Küche.

Wie viel Ware wird pro Tag verarbeitet?

Thilo: Wie gesagt machen wir jeden Tag zwischen 180 und 250 Sandwichs und 100 Packs Alimentaires. Dazu kommen pro Woche ungefähr 500kg Obst, das bei uns weiterverarbeitet und dann nach Esch und Hollerich geliefert wird.

Findet die ganze Ware auch Abnehmer?

Thilo: Ja. Wir haben nur sehr selten was übrig. Es kommt natürlich vor, dass wir Überkapazitäten haben, aber die versuchen wir dann weiter zu verarbeiten. Deshalb wird die Küche jetzt ausgebaut und was nicht sofort einen Abnehmer findet, wird dann bei uns vakuumiert und dann in Esch oder Hollerich weiterverarbeitet.

Was geschieht mit der Rest Ware?

Thilo: Wir versuchen so wenig wie möglich wegzuerwerfen.

Wie ist die Qualität der Ware die wir von Auchan bekommen?

Thilo: Die Ware ist im Regelfall sehr gut. Sie liegt zwei bis sechs Tage vor dem Verfallsdatum und ist also durchaus verkaufsfähig.

Bei Obst und Gemüse ist es oft so, dass es entweder Druckstellen gibt oder wir einfach Übermengen haben. Aber die kriegen wir schon verarbeitet. Aus Obst wird beispielsweise Saft gemacht, so dass Esch und Hollerich zweimal pro Woche frischen Saft von uns bekommen.

Was ist dein Beruf, kannst du ihn beim Stëmm Caddy richtig ausüben oder hast du andere Aufgaben?

Thilo: Von Beruf bin ich Koch, Betriebswirt, Restaurantfachmann und Sommelier. Hier kann ich natürlich nicht alle Berufe ausüben. Hier im Stëmm Caddy ist die Funktion des Koches und des Betriebswirts gefragt.

Wie funktioniert das mit der Kühlkette?

Thilo: Wir haben hier Thermobehälter mit Eispacks und einen Kühltransporter. Diese Thermobehälter garantieren einen Temperaturabfall von maximal einem Grad pro Stunde. Das heißt die Ware kommt immer gekühlt hier an. Hier wird die Ware dann in Edelstahlbehälter gepackt und kommt ins Kühlhaus. Dann wird sie erst weiterverarbeitet und kommt dann ins nächste Kühlhaus. Die Ware ist also permanent gekühlt.

Wenn die Kühlkette einmal unterbrochen ist, sind die Lebensmittel dann nicht mehr verwendbar?

Thilo: Das hängt von den Lebensmitteln ab. Es gibt Lebensmittel wo es kein Problem ist. Eine Kiste Salatgurken beispielsweise. Die kann eine Stunde draußen stehen, das stört die überhaupt nicht. Milchprodukte hingegen, die einfach so draußen stehen, die kommen sofort weg.

Werden verschiedene Lebensmittel etikettiert nach Haltbarkeitsdatum, ehe sie in den Kühlschrank kommen, alles was Rohware ist, oder sind alle Lebensmittel schon von Auchan etikettiert und eingepackt?

Thilo: Alle Lebensmittel die eine Etikettierung brauchen, werden schon von Auchan etikettiert. Wenn es jetzt nicht etikettiert ist, zum Beispiel Obst und Gemüse, das wird dann hier sofort verarbeitet, vakuumiert, dann schreiben wir das Datum drauf wann es vakuumiert wurde damit sie in Esch und Hollerich wissen was sie wie schnell verarbeiten müssen.

Vielen Dank fürs Gespräch



Leider können auch wir nicht alles wiederverwerten und so landet dann doch einiges im Müll.

Nach dem Einscannen und Wiegen der Produkte wird unser gekühlter Lieferwagen beladen.

- 1 Der Kühlwagen kommt voll beladen zurück aus Auchan
- 2 Beim Ausladen muss jeder mit anpacken
- 3 Issa beim Ausladen der Ware



- 4 Unsere Regale sind gefüllt mit Produkten die Auchan aussortiert.
- 5 Änder bückt jeden Morgen die Baguettes für die Sandwiches auf.
- 6 Änder beim Vakuumieren des geschnittenen Gemüses. Dieses Gemüse wird im Treffpunkt Hollerich und Esch weiterverarbeitet.





Interview

mit Sandra Loeffler

Quel est ton rôle au Stëmm Caddy ?

Sandra : Je suis responsable de l'atelier de réinsertion « Stëmm Caddy ». Je travaille en collaboration avec Michel Hoffmann éducateur gradué 20 heures et avec Thilo Umbach chef cuisinier 20 heures.

Notre travail consiste à encadrer, à accompagner et à former les personnes en vue de faciliter leur réinsertion professionnelle. Je m'assure avec mes collègues du bon fonctionnement de l'atelier.

Combien de personnes travaillent sous ta responsabilité et qui sont-elles ?

Sandra : Il s'agit de 15 personnes dont 2 mi-temps travaillant dans le cadre du RMG. Par le biais du travail, nous essayons de redonner du sens et des repères à des personnes qui n'ont pas travaillées depuis longtemps. C'est un tremplin, une remise à niveau avec un travail qui demande une certaine discipline, une bonne organisation ainsi que de la rigueur. Et enfin, le travail dans l'atelier favorise l'intégration au sein d'un groupe.

Nous accueillons aussi des bénévoles qui n'ont pas encore de droits au Luxembourg et qui cherchent une occupation dans la journée pour sortir de la rue.

Comment se déroule une journée type pour toi ?

Sandra : Je m'assure que le personnel soit présent, en tenue pour travailler, puis je vérifie que nous ayons le matériel nécessaire pour entamer la journée de travail. Cela signifie des denrées pour réaliser les packs alimentaires ainsi que le nécessaire pour faire les sandwiches. Une équipe se charge de faire les sandwiches (environ 200/jours), une autre prépare les packs alimentaires et le reste du personnel réalise un jus de fruits frais (20 litres/jour), coupe, épluche et met les aliments sous vide.

Qu'est ce qu'un pack alimentaire ?

Sandra : C'est un sac en papier contenant des yaourts, fruits, brioche, un produit sec comme pâtes, riz ou café. Le pack peut aussi contenir un produit du rayon sous vide de l'hypermarché Auchan comme un pasta box, une salade composée ou une pizza par exemple. Je rappelle que les denrées alimentaires nous sont données par l'hypermarché Auchan Kirchberg.

Lorsque le travail est terminé, les chauffeurs livrent la marchandise dans les différents sites de la Stëmm vun der Strooss ainsi qu'aux différentes associations avec lesquelles nous travaillons.

Puis je m'occupe du travail administratif et je reçois le personnel dans mon bureau pour régler différents problèmes.

Chaque après-midi, 6 personnes partent à Auchan Kirchberg pour récupérer les denrées alimentaires comme fruits et légumes, produits laitiers, charcuterie, boulangerie et viennoiserie et enfin des produits secs puis je m'assure que toute la marchandise soit triée et rangée dans l'atelier.

Le travail à la Stëmm te plaît-il ?

Sandra : Je me sens épanouie dans mon job. C'est un travail diversifié et ce qui m'attire c'est le côté relationnel et humain.

Combien de denrées alimentaires recevez-vous par jour ?

Sandra : C'est très variable. On ne peut pas dire que nous avons les mêmes quantités chaque jour. Les lundis, les quantités sont plus importantes car nous n'allons pas à Auchan le samedi. En général, nous recevons beaucoup plus de fruits et légumes que de charcuterie par exemple. Nous récupérons environ 500 à 800 kg de nourriture tout confondu par jour. Pour vous donner une idée, en février nous avons reçu d'Auchan 4 tonnes 260 kg et en mars 7 tonnes 800 environ.

Quelles denrées recevez-vous le plus ?

Sandra : Au mois de mars par exemple : 60 % de fruits et légumes ensuite vient la boulangerie 15% (qui comprend pains et viennoiseries), la crèmerie 11%, la charcuterie 8% et enfin les produits secs 6%.

Comment et en quoi les denrées sont-elles transformées ?

Sandra : Les fruits sont transformés en jus frais à l'aide d'une centrifugeuse et redistribués chaque jour dans nos sites pour les clients. Les légumes sont transformés dans l'atelier mis sous vide et cuisinés dans les différents sites de l'association. La charcuterie et crèmerie vont servir à réaliser les sandwiches et les produits secs seront redistribués dans les packs alimentaires.

Qui reçoit les aliments distribués par le Stëmm Caddy ?

Sandra : Nous distribuons en premier lieu aux différents sites de notre association, la Stëmm vun der Strooss. Chaque site (Hollerich, Esch/Alzette, Schweesdreps et schoenfels) reçoit des sandwiches et/ou des packs alimentaires ainsi que des jus de fruits frais. Ensuite, nous travaillons avec différentes associations comme Fraen & Nout Foyer sud (femmes en détresse) qui reçoit une fois par semaine des packs alimentaires et des sandwiches, avec le foyer St Martin qui est un foyer d'accueil pour immigrants où vivent environ 80 personnes qui reçoit des packs alimentaires et depuis peu 2 à 3 fois par semaines des fruits et légumes ; nous donnons aussi à l'a.s.b.l Esperanza House qui aide les personnes de la rue à en sortir, ils ont aussi un lieu de rencontre où les personnes peuvent venir manger, se vêtir où laver leurs vêtements. Nous distribuons aussi à Drop In (croix rouge) 2 fois par semaine qui est un dispensaire pour Sexworkers et enfin à ASTI, association de soutien aux travailleurs immigrés.

Que reçoivent les gens à Hollerich ?

Sandra : Ils reçoivent ponctuellement des yaourts et des fruits au dessert, 2 fois par semaine des viennoiseries à emporter, des sandwiches à emporter chaque jour ainsi que du jus de fruits frais 3 fois par semaine. Cela fait maintenant 3 mois que le projet existe et nous espérons à long terme pouvoir trouver des solutions pour satisfaire tous nos partenaires.

Y a-t-il une procédure à respecter pour les clients, comme passer par un assistant social ?

Sandra : Comme nous livrons les packs alimentaires dans les associations, on ne travaille pas directement avec nos clients. Par contre si une assistante sociale voulait des packs pour ses clients, nous n'y verrions aucun inconvénient.

Les denrées sont-elles distribuées exclusivement à Luxembourgville ?

Sandra : Non, nous livrons aussi en dehors de la ville sur un périmètre raisonnable car nous n'avons qu'une camionnette et les chauffeurs vont tous les jours à Auchan pour aller chercher les denrées alimentaires, donc pour l'instant nous n'avons pas la possibilité d'aller jusqu'au nord du pays pour livrer les associations.

Plus tard y aura-t-il un moyen de faire ça ?

Sandra : Si nous trouvons quelqu'un qui nous offre une autre camionnette ! Pourquoi pas ! Sachant que celle-ci a été achetée grâce aux dons de Vodaphone. Je pense que petit à petit nous allons agrandir ce projet et qu'il faut que chacun de nous puisse s'accommoder et vivre ensemble cette belle expérience.

Merci, Sandra

7 *Vakuumiertes Gemüse.*

8 *Das Personal vom Stëmm Caddy beim Belegen der Sandwiches am Vormittag.*

9 *Ramos ist für das Verpacken der Sandwiches verantwortlich.*

10 *Fertig verpackte Sandwiches bereit zum Ausliefern.*

11 *Unsere neue Saftzentrifuge, mit der es uns möglich ist, 40 Liter Saft herzustellen. Dieser Saft steht dann im Treffpunkt Hollerich und*

Esch gratis zur Verfügung.

12 *Fertige Pack Alimentaires bereit zum Ausliefern.*



7 8



9



10 11



12

Interview

mam Personal vum Stëmm Caddy

Am Stëmm Caddy sinn zur Zäit 13 Persounen Vollzäit an 2 Persounen Hallefzäit agestallt. Dës Leit schaffen am Kader vum ATI (Affectation Temporaire Indemnisée) fir d'Stëmm vun der Strooss. Patron ass awer de Fond national de solidarité.

PATRICK (SEKRETARIAT)



Stell dech kuerz vir.

Patrick: Ech sinn de Patrick, sinn 41 Joer al a schaffen hei als ATI bei Stëmm Caddy. Ech si vun Dezember un do, also schonn eier et offiziell opgaangen ass.

Wéi fënns du de Projet „Stëmm Caddy“?

Patrick: Also ech fannen et ganz gutt, datt et esou eppes gëtt, well et gëtt leider Gottes ëmmer méi Leit, déi sech net méi alles leeschte kënnen. Dann ass et natierlech gutt, datt et sou eng Struktur wéi déi hei gëtt.

Wéi ass däin Dagesoflaf?

Patrick: Ech fänke moies um 9 Auer un. Ech muss da mol d'Bréifkëscht eidel maachen, de Courier gëtt da verdeelt. Ech muss den Telefon maachen, ech këmmere mech ëm d'Lëscht vun all deene Saachen, déi mir geliwwert kréien. Ech muss dat alles androen an d'Statistik doraus erstellen. An am Fong alles, wat Bürosaarbechte sinn. Copien asw.

Géifs du eppes änneren, wann s du kéins?

Patrick: Also esou spontan géif ech emol soen, net. Et ginn natierlech ëmmer emol Saachen, déi net klappen, mä awer näischt, wat een net kéint an de Grëff kréien.

Hues du bei „Stëmm Caddy“ Kontakt mat Clienten?
Mat de Clienten hunn ech kee Kontakt.

Gefält deng Aarbecht där?

Patrick: Do kann ech näischt Negatives soen. D'Ambiance ass gutt, ass ganz okay.

WILLY (SANDWICHEN)



Stell dech kuerz vir.

Willy: Ech sinn de Willy, ech schaffe säit dem 1. Februar hei am Stëmm Caddy an ech maache Sandwichen.

Wéi fënns du de Projet „Stëmm Caddy“?

Willy: Ech fannen et gutt, dass si eppes fir déi op der Strooss maachen.

Wéi ass däin Dagesoflaf?

Willy: Ech schaffe vun 9 bis 13 Auer. Da maachen ech Sandwichen oder schneide Geméis. Maachen dat, wat esou uläit.

Géifs du eppes änneren, wann s du kéins?

Willy: Do géng et schonn eppes ginn.

Hues du beim „Stëmm Caddy“ Kontakt mat Clienten?

Willy: Nee.

Gefält deng Aarbecht där?

Willy: Jo, mär mécht et Spaass.

PINA (FEMME DE MÉNAGE)



Stell dech kuerz vir.

Pina: Ech sinn d'Pina. Ech sinn d'Botzfra hei bei Stëmm Caddy säit dem 3. Februar 2014.

Wéi fënns du de Projet „Stëmm Caddy“?

Pina: Super, ech fannen dat gutt.

Wéi ass däin Dagesoflaf?

Pina: Moies maachen ech d'Büroen, dann hëllefem ech ënnen am Atelier. Wa mir fäerdeg sinn, botzen ech alles.

Géifs du eppes änneren, wann s du kéins?

Pina: Et ass alles tipptopp, et ass eng gutt Equipe, et leeft alles gutt.

Hues du bei „Stëmm Caddy“ Kontakt mat Clienten?

Pina: Nee, guer net.

Gefält deng Aarbecht där?

Pina: Super, sinn zefridden.

ISSA, MIGUEL, MEHDI (CHAUFFEUREN)



Stell dech kuerz vir.

Issa: Mon nom est Issa, je suis de nationalité Algérienne. (Miguel et Mehdi travaillent comme Issa depuis 3 mois au Stëmm Caddy).

Wéi fënns du de Projet „Stëmm Caddy“?

Issa: C'est un beau projet, on le trouve intéressant. Ça aide beaucoup de gens.

Wéi ass däin Dagesoflaf?

Issa: Notre journée est planifiée.

A 9 hrs quand on commence, on aide à la cuisine pour préparer les bacs alimentaires. Ensuite on va livrer les sandwichs. Après la pause de midi on part à Auchan pour chercher les aliments. On ramène tout au Stëmm Caddy et on décharge. Deux fois par semaine, on livre aussi des sandwichs à la Stëmm à Hollerich et Esch. Des fois on livre aussi à quelques différents foyers.

Géifs du eppes änneren, wann s du kéins?

Issa: Non, pas vraiment.

Hues du bei „Stëmm Caddy“ Kontakt mat Clienten?

Issa: Oui, nous on livre chez les clients.

Gefält deng Aarbecht där?

Issa: Oui très bien, ça nous fait plaisir.

ÄNDER



Stell dech kuerz vir.

Änder: Ech schaffe bei Stëmm Caddy.

Wéi ech 15 Joer hat, war ech als Léierbouf bei engem Bäcker agestallt. Ech hu meng 3 Joer Schoul gemeet, an 3 Méint virum Examen hunn ech d'Léier ofgebrach. Ech hunn, nodeems dat alles eriwwer war, eng gutt Zäit op der Strooss verbruet bis ech op der Stëmm gelangt sinn.

Wéi fënns du de Projet „Stëmm Caddy“?

Änder: Tipptopp, ass eng ganz gutt Saach fir d'Allgemengheet.

Wéi ass däin Dagesoflaf?

Änder: Wann ech ukommen, da gëtt direkt den Uewen ugemaach, wann déi éischt Bréidercher dra sinn, hunn ech e puer Minutten Zäit, gi mech dann undoen, an där Zäit kommen déi aner un, da gëtt schnell e Kaffi gedronk. Da sinn och schonn déi éischt Bréidercher fäerdeg, an da ginn déi nächst schonn dragemaach. Wann d'Bréidercher fäerdeg sinn, ginn déi vun den anere beluecht an sou geet dat dann ongeféier bis 11 Auer. Dono ginn se agepaakt, fir se op d'Stëmm Esch, d'Stëmm Hollerech, wéi och d'Schweessdrëps, d'Asti, d'Esperanza ze féieren. Da gëtt d'Geméis an d'Uebst geschnidden, gewäsch a vakuum verpaakt an och op déi Haaptcite geliwwert.

Géifs du eppes änneren, wann s du kéins?

Änder: Jo.

Hues du beim „Stëmm Caddy“ Kontakt mat Clienten?

Änder: Heiansdo jo, well et ëmmer Leit ginn, déi mengen, bei eis géifen se nach waarm z'iesse kréien, an da muss ech hinne leider soen, dass en se op Hollerech musse goen, fir waarm z'iesse. Wann awer emol Sandwichen iwwreg bleiwen, da ginn ech hinnen der mat.

Gefält deng Aarbecht där?

Änder: Jo.



Interview

avec Sophie Morle

Assistante de Direction - Auchan



Comment est née l'idée de la nouvelle collaboration d'Auchan avec la Stëmm vun der Strooss pour le Stëmm Caddy ?

Sophie Morle : Dans le cadre de l'application de notre charte qualité fraîcheur qui prévoit le retrait des produits alimentaires des rayons bien avant leur date limite de consommation, nous fournissons chaque année depuis 2009, plus de 15 tonnes de denrées alimentaires et contribuons ainsi à l'élaboration des repas préparés par la SVDT destinés aux plus démunis.

La création de la nouvelle structure « Stëmm Caddy » nous donne la possibilité d'augmenter significativement les quantités données, tout en garantissant le respect de la sécurité alimentaire.

Ce nouvel atelier de réinsertion professionnelle est entièrement dédié à la transformation et à la redistribution des denrées alimentaires que nous fournissons désormais chaque jour au lieu de deux fois par semaine.

Combien et quel genre de denrées Auchan donne-t-il au Stëmm Caddy par mois ?

Sophie Morle : En moyenne, chaque mois nous remettons à la SVDS :

- 3500 kg de fruits et légumes
- 500 kg de produits d'épicerie
- 600 kg de pain
- 800 kg de crèmerie
- 600 kg de charcuterie
- 100 kg de viennoiserie

Soit environ 6 tonnes de denrées alimentaires par mois.

Quelle est la procédure à respecter quand la Stëmm vient chercher les denrées ?

Sophie Morle : Les produits sont enlevés chaque jour par une équipe de la SVDS, les fruits et légumes sont triés sur place et pesés, les produits sont comptés et scannés, la traçabilité des produits est maintenue, la chaîne du froid est respectée.

Les produits sont enfin chargés dans le camion frigorifique de SVDS qui les achemine jusqu'au lieu de transformation, l'atelier de réinsertion professionnelle « Stëmm Caddy ».

Sur quels critères faites-vous le tri des aliments ?

Sophie Morle : Nous retirons les produits de nos rayons selon la charte Qualité Fraîcheur Auchan, bien avant leur date limite de consommation. Les délais de retrait varient selon la nature des produits.

Selon vous, pourquoi reste-t-il autant d'aliments invendus ?

Sophie Morle : Compte tenu du nombre important de références proposées à nos clients et de notre volonté de satisfaire au mieux leurs besoins, malgré une bonne gestion de nos stocks il est inévitable de générer des invendus.

Travaillez-vous encore avec d'autres associations ici au Luxembourg ?

Sophie Morle : Pas en ce qui concerne le don alimentaire.

Le projet Stëmm Caddy vous tient-il personnellement à cœur ?

Sophie Morle : D'un point de vue personnel, oui bien entendu, et au-delà de cela Auchan Luxembourg souhaite assumer plei-

nement son rôle d'entreprise solidaire et responsable en contribuant à ce projet en faveur des plus démunis.

Ensemble nous devons faire face à un paradoxe : jamais notre monde n'a créé autant de richesses et jamais pourtant le besoin de solidarité n'a été aussi criant.

Que pensez vous du Stëmm Caddy, de son évolution depuis que le projet est né ?

Sophie Morle : Comme nous l'avons écrit en 2009 lors de la signature de notre partenariat avec la SVDS, notre souhait est de progresser dans cette démarche au rythme des besoins et des capacités d'accueil de l'association.

Aujourd'hui grâce à la mise en place de la structure Stëmm Caddy le progrès est considérable puisque depuis la naissance de cette nouvelle structure nous avons pu donner 6 tonnes de produits alimentaires chaque mois au lieu d'une tonne par mois auparavant.

Ce projet nous permet de réaffirmer notre volonté de ne pas être qu'un simple acteur du commerce mais de nous impliquer pleinement dans la vie de la société. Ainsi dans une conjoncture économique difficile, nous souhaitons augmenter notre vigilance à l'égard des personnes les plus fragiles.

Stëmm Caddy

Essen mit Herz

Seit dem 13. November

2013 ist die Stëmm vun der Strooss nicht mehr in Bonnevoie. Aber nicht weil sie nicht mehr benötigt würde. Nein, ganz im Gegenteil. Die „Stëmm ist wichtiger als jemals zuvor und deshalb sind sie nach Hollerich umgezogen, wo sie jetzt in größeren Räumen arbeiten und noch einige Dienstleistungen mehr anbieten können. Das Haus in Bonnevoie besteht aber immer noch. Und dadurch, dass die Stëmm jetzt umgezogen ist, wurde dieses Haus frei für ein neues Projekt der Stëmm vun der Strooss: Den „Stëmm Caddy.“ Was aber ist ein „Stëmm Caddy“ genau und was kann man damit machen? Nun, „damit machen“ kann man erst mal nichts. Der „Stëmm Caddy“ selbst kann aber einiges machen. Seit dem 10. Februar 2009 hat „Auchan“ eine Art Partnerschaft mit der Stëmm vun der Strooss

abgeschlossen. Auchan gibt jede Woche Lebensmittel ab, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, oder die aus anderen Gründen nicht mehr verkauft werden können (siehe dazu auch das Interview mit François Rémy in Stëmm vun der Strooss N°72 Philantropie). Die Stëmm verteilt diese Produkte dann an die Bedürftigen. Als die Stëmm vun der Strooss noch in Bonnevoie war, konnte sie die Menge an Lebensmitteln, die Auchan sehr gerne abgab, nicht annehmen. Es fehlte einfach am Platz und überhaupt am nötigen Material (Kühlschränke, Gefriertruhen usw.). Nach dem Umzug der Stëmm nach Hollerich, wurde das Haus in Bonnevoie komplett renoviert und umgebaut, um jetzt die gesamte Menge an Lebensmitteln von Auchan anzunehmen. Wie geht das ganze jetzt vor sich? Da ich ja jetzt aus der Redaktion zum „Stëmm Caddy“ gewechselt bin, kann ich euch einen kleinen Einblick geben. Anstatt wie früher zweimal pro Woche, gehen die Fahrer und einige Mitarbeiter jetzt jeden Tag zu Auchan. Im Gegensatz zu früher können jetzt auch Obst und Gemüse mitgenommen werden. Hier beim „Stëmm Caddy“ werden diese Sachen dann verarbeitet. Aus Obst wird beispielsweise Saft oder Marmelade gemacht.

Das Gemüse kann hier zu Suppe oder auch zu Saft verarbeitet werden. Es werden Sandwiches gemacht und die werden dann an soziale Einrichtungen verteilt. Unter anderem an die Stëmm in Hollerich, in Esch, an das neue Projekt in Schoenfels, aber auch Heime, wie zum Beispiel Foyer Sud Fraën a Nout. Auch der Dropln, eine Anlaufstelle für Prostituierte, wird mit Sandwiches beliefert. Es werden auch sogenannte „Packs alimentaires“ zusammengestellt. Ein solches „Lebensmittelpaket“ besteht aus einem Sandwich, einem Milchprodukt und einem Stück Obst. Auch diese Pakete werden an soziale Einrichtungen verteilt. Es wurde mir schon die Frage gestellt, ob ein Projekt wie der „Stëmm Caddy“ überhaupt nötig ist. Die Antwort lautet: Leider ja. Warum leider? Nun, es ist ja leider so, dass die Armut hier in Luxemburg immer größer wird. Viele Leute können sich kein ordentliches Essen leisten. Und wenn man jetzt noch bedenkt, wie viel in sämtlichen Supermärkten entsorgt, also weggeworfen wird, was eigentlich noch verwertbar wäre, dann ist es schon nötig, dass ein Projekt wie der „Stëmm Caddy“ existiert. Ich war einmal mit zum Auchan, um zu sehen, wie es dort mit der Lebensmittelverteilung funktioniert. Es war erschreckend zu sehen, dass, obwohl

wir jetzt sehr viel Lebensmittel bekommen, noch sehr viel weggeworfen wird. Um euch mal ein Beispiel zu nennen: Im Februar bekam der „Stëmm Caddy“ 4261 kg Lebensmittel. Das sind über 4 Tonnen! 4 Tonnen, die einfach weggeworfen würden, wenn es den „Stëmm Caddy“ nicht gäbe. Während ich hier sitze und diesen Artikel schreibe (07.03.2014) wurde schon die erste Tonne wieder verarbeitet. 1428 kg sind bisher im Monat März verarbeitet worden. Wenn man jetzt noch bedenkt, was trotz allem noch weggeworfen wird, könnte man sich die Frage stellen, ob es nicht möglich wäre, Lebensmittel, die kurz vor dem Verfallsdatum sind oder sonstwie nicht verkauft werden können, vielleicht billiger abzugeben. Im Delhaize beispielsweise, wird das gemacht. Da werden Sachen, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, mit dem Vermerk „À consommer aujourd'hui“ gekennzeichnet und zum halben Preis verkauft. Das sollte man in anderen Geschäften auch machen, dann würden sehr viel mehr Leute sich ein ordentliches Essen leisten können.

Patrick



Klick



Besuch bei der Stëmm vun der Strooss

Mir Kanner aus der Maison Relais Diddeleng hunn de Bus geholl, fir bei d'Stëmm vun der Strooss ze goen. Mir hu vill Saache gebastelt fir hire Chrëscht-beemchen ze dekoréieren. E puer Kanner hunn de Bam dekoréiert an en anere Grupp huet zesumme mat de Leit vun der Stëmm vun der Strooss gutt Kichelcher gebak. Als Belounung krute mer all e Jus an e Kichelchen. Et war e flotten Dag fir eis a mir hoffen, dass mer d'nächst Joer rëm kënnen zeréckkommen. D'Kanner aus der Maison Relais Diddeleng.



Klick

Ein paar Impressionen von der Boucles de Clervaux



Den Sondeg den 9ten Februar hat d'Claudine Sente, eis mat senger wonnerschéiner Modenschau an d'Belle Epoque entfouert. Den Erléiss vun der Modenschau huet Hat der Stëmm spendéiert.

Mir soen Him dofir Villmools Merci



EQUIPE RÉDACTIONNELLE

Michel Hoffmann, JeF, eLKa, Zeckie, Skippy, Wouter, Patrick, Angel, Cocow

PHOTOS

Stëmm vun der Strooss

Titel: © shootingankauf & © Vera Kuttelvaserova / fotolia.com

CORRECTION

Lëtzebuergesch Sprooch an Orthographie: Christiane Ehlinger an Sonia Thewes

LAYOUT

thelen | werbeagentur

www.thelen-werbeagentur.de

IMPRESSION

Polyprint,

44, rue du Canal

L-4050 Esch/Alzette

ABONNEMENT ET SOUTIEN

Vous pouvez soutenir nos actions en choisissant l'une de ces formules :

Abonnement journal + carte de membre : **20 €**

Abonnement journal : **15 €**

Carte de membre : **10 €**

en versant la somme correspondante sur le compte LU63 0019 2100 0888 3000 auprès de la BCEE

l'asbl Stëmm vun der Strooss disposant du statut d'utilité publique, les dons en notre faveur sont fiscalement déductibles des revenus nets, comme dépenses spéciales, si leur cumul est au moins égal à 120 euros par année d'imposition et dans la limite de 1.000.000 euros ou 20% du revenu imposable (loi modifiée du 4 décembre 1967).

RÉDACTION

7, Rue de la Fonderie

L-1531 Luxembourg

Tél. (00352) 49 02 60

Fax (00352) 49 02 63

redaktion@stemmvunderstrooss.com

www.stemmvunderstrooss.com

Stëmm vun der Strooss asbl est conventionnée avec le Ministère de la Santé et travaille en étroite collaboration avec la Croix Rouge luxembourgeoise.

Les articles signés ne reflètent pas nécessairement l'opinion de l'association.

Parution cinq fois par an.

Tirage 6000 exemplaires.



Rejoignez-nous sur facebook
Join us on facebook
Werde Mitglied auf facebook



▶ Stëmm vun der Strooss asbl

7, Rue de la Fonderie

L-1531 Luxembourg

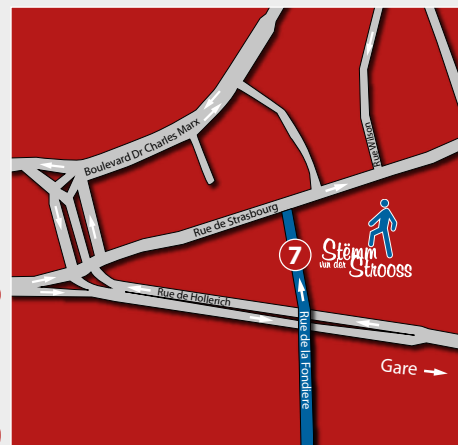
Tél. (00352) 49 02 60

Fax (00352) 49 02 63

stemm@stemmvunderstrooss.com

www.stemmvunderstrooss.com

LUXEMBOURG



ESCH SUR ALZETTE

32, Grand-Rue

L-4132 Esch-sur-Alzette

Tél. (00352) 26 54 22

Fax (00352) 26 54 22 27

esch@stemmvunderstrooss.com

www.stemmvunderstrooss.com

