

CNDS / VOLLEKSKICHEN

14, rue du Puits

L-2355 Luxembourg

Tél : 48 92 07

Tél. / Fax : 27 48 92 08

E- Mail : vollekskichen@cnds.lu

www.cnds.lu

Rapport d'activité 2022

1. Le projet VOLLEKSKICHEN

Historique :

La Vollekskichen, a été fondée par le COMITE NATIONAL DE DEFENSE SOCIALE a.s.b.l en 1982 dans la tradition des « VOLLEKSKICHEN » existantes depuis la 1^{re} guerre mondiale jusqu'aux années 50.

La 1^{re} Vollekskichen du CNDS était située dans la rue du Fort Neipperg à Luxembourg avec une capacité pour environ 25 personnes. Les repas furent préparés à la cantine de NEI AARBECHT à Helmdange pour être transportés à Luxembourg. Au 1^{er} étage se trouvaient 10 chambres, pouvant héberger des ouvriers de NEI AARBECHT et VOLLEKSKICHEN.

Début 1993 le bâtiment dans la rue du Fort Neipperg a dû disparaître pour la construction de la Rocade de Luxembourg-Bonnevoie. AARBECHTSHELLEF a alors dépanné le CNDS pendant 3 mois avec une partie de ses locaux à la rue de Strasbourg.

Depuis le 1^{er} avril 1993 la Ville de Luxembourg :

- met à disposition le bâtiment, 14, rue du Puits et supporte les frais d'électricité, de gaz et d'eau

VOLLEKSKICHEN 2022 :

14, rue du Puits

L-2355 LUXEMBOURG

Tél : 48 92 07

E-mail: vollekskichen@cnds.lu

ou : 27 48 92 08

www.cnds.lu

PROJET DU

CNDS / Comité National de Défense Sociale a.s.b.l.

Siège social : 136, rue de Luxembourg

L-7374 HELMDANGE

But social: aider des personnes en danger de déviance, de marginalisation et de délinquance.

JOURS et HEURES D'OUVERTURE :

TOUS les jours de l'année !!!

Jours ouvrables : 11.20 h – 14.00 h et 16.45 h – 17.30 h

Samedis, dimanches et jours de fête : 11.20 h – 13.00 h fermé le soir

NOUVEAUX PRIX à PARTIR DU 19.04.2022

Midi : 7,00 € à la caisse

Soir ou « petit Lunchbag » : 5,00 € à la caisse

Possibilité : 10 repas payés à l'avance → 1 gratuit en supplément

Boisson sans alcool : eau + softdrinks 1,00 € et jus 1,50 €

Soupe ou autre supplément: 1,50 €

Plat du jour sans soupe, ni café, ni dessert: 6,00 €

Pour mets emportés : Emballage : 1,00 € par menu. Conseil aux clients d'utiliser leur propre emballage réutilisable.

Possibilité de payer avec carte bancaire

- * 5 repas au choix pendant les jours ouvrables
- * Le soir: un plat chaud avec café et dessert
- * 1 repas pendant les samedis, dimanches et jours fériés (possibilité: repas à emporter)
- * Exceptions végétariennes, véganes ou en cas d'allergies possibles sur demande.

1. OBJECTIFS PRINCIPAUX DE LA VOLLEKSKICHEN

- * Offrir des repas à prix modérés à des gens à petit revenu (clientèle cible).Cependant tout le monde est le bienvenu, afin de ne marginaliser personne.
- * Lieu de rencontre pour personnes isolées.
- * Interlocuteur pour clients qui ont des questions par rapport à des démarches administratives, problèmes financiers ou familiaux.
- * Offrir des remises au travail à des bénéficiaires REVIS, difficiles et/ou impossibles à placer sur le 1^{er} marché du travail. Les ouvriers apprendront ou maintiendront un rythme de travail réaliste et la ponctualité. Evidemment ils apprennent les travaux de commis de cuisine, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité, ceci sous les conditions les plus proches possibles du 1^{er} marché du travail.

Encadrement psychosocial des travailleurs.

2. Repas / VOLLEKSKICHEN 2022 (+restrictions Covid 19)

En rouge = moins de repas qu'en 2021

En noir = plus de repas qu'en 2021

Après 2 ans marqués par la pandémie nous avons pu retourner à la convivialité habituelle en servant la plupart des repas en salle (tout en maintenant le « take away ». A partir du 12.03.2022 : masques et tests n'étaient plus obligatoires, nous avons bien entendu maintenu des règles d'hygiène strictes.

Depuis 2021 nous avons l'autorisation de la part de la Ville de Luxembourg d'installer une terrasse amovible dans la cour en été.

Mois	Midi semaine	Soir semaine	Weekend+ férié midi	Weekend+ férié soir emportés	Total
Janvier	1435	84	390	50	1959
Février	1447	54	314	33	1848
Mars	1523	49	305	35	1912
Avril	1326	51	409	37	1823
Mai	1350	56	420	50	1876
Juin	1433	72	402	57	1964
Juillet	1337	72	372	34	1815
Août	1287	78	344	22	1731
Septembre	1531	98	326	46	2001
Octobre	1519	88	436	46	2089
Novembre	1624	95	388	41	2148
Décembre	1479	103	373	48	2003
TOTAL : 2022	17291	900	4479	499	23169

TOTAL : 2022	23169
TOTAL : 2021	21154
TOTAL : 2020	20988
TOTAL : 2019	25907

En 2022 nous avons donc vendu un total de **2015** repas en plus que 2021, les chiffres restent donc croissants après les mois marqués par la pandémie.

Le 01.08.22 nous avons dépanné la cantine du Foyer CARITAS/Ulysse avec 31 repas, consommés chez nous.

Le surplus de matériel de nettoyage et de désinfection ainsi que les emballages en carton nous ont causé beaucoup de coûts extraordinaires, au début de l'année le Ministère de la Famille nous a bien soutenu avec la livraison de masques, tests, gants et produits de nettoyage et désinfection pour mains et surfaces.

La plupart des clients de CNDS/Vollekskichen sont des personnes, venant manger régulièrement à pied ou avec le transport public; des gens surtout à petit budget, n'ayant pas les connaissances ou l'infrastructure pour préparer des repas équilibrés chez eux; et/ou des personnes vivant seules qui viennent surtout à cause de la convivialité. Beaucoup de connaissances, voire des amitiés ont leur origine à la Vollekskichen.

Vollekskichen se confirme donc comme une institution pour personnes à très bas revenu qui désirent payer (prix bas pour choix et repas de qualité) plutôt que de recevoir du gratuit. Nous sommes persuadés qu'il est très important pour la dignité humaine de personnes à revenu très modeste, de payer (à des prix adaptés à leur revenu) ce qu'ils consomment.

La fin des restrictions Covid mi-mars était donc très importante afin de pouvoir à nouveau répondre à nos défis sociaux.

La hausse des prix depuis la guerre en Ukraine et l'inflation en général nous ont forcé à hausser légèrement les prix à partir du 19.04.2022 (cf. : page 3)

Nous mettons beaucoup d'importance sur des produits régionaux, saisonniers et frais !!! A l'aide de dons de la part des « Cent Butték », et de légumes frais de »Terra « et d'autres dons de légumes et/ou fruits ceci est possible, tout en maintenant les prix bas.

Les dons alimentaires (toujours sous le respect des dates et de la conservation) nombreux nous permettent de faire des économies et d'acheter de la bonne qualité surtout sur les viandes et poissons.

Il faut d'ailleurs souligner qu'il existe une bonne collaboration entre Vollekskichen et les institutions susdites. Si jamais un client ne peut pas payer, nous lui servons de la soupe et du pain lors de sa 1^{re} visite et l'informons sur toutes les possibilités pour trouver des repas gratuits ou moins chers dans les environs. (Stëmm vun der Strooss, Caritas, Action Hiver, « Streetangels »)...

Le mix d'âge, de cultures etc. est très important pour la dynamique de Vollekskichen. D'après notre expérience, ainsi les préjugés peuvent être diminués et même éliminés.

Environ 1/4 des repas sont payés par bons. Les donateurs d'ailleurs ont de plus en plus tendance à envoyer leurs clients vers les institutions gratuites. Les clients de la Vollekskichen, profitant de bons sont surtout des personnes ayant une gestion financière et/ou ayant besoin d'un cadre plus calme et protégé.

Les principaux donateurs de bons sont toujours:

- **Offices sociaux**
- **SCAS (Service Central d'Assistance Sociale par Min. Justice)**
- **Ligue Médico-Sociale (surtout accompagnement social)**
- **Caritas**
- **donateurs privés**
- **Services d'accompagnement tuteurale (TACS asbl, SAT asbl, Horizon asbl)**
- **CNDS /Abrigado**
- **Presbytères**

3. Personnel encadrant

En 2022, et depuis 2015 la VOLLEKSKICHEN a fonctionné avec

4 et 1/2 postes différents d'encadrants + aide exceptionnelle du cuisinier remplaçant CNDS

- 1 éducatrice graduée, ch. de Direction 40 h / semaine
- 1 cuisinière 20 h / semaine
changée en 32/sem pour juillet 2022 et en 40h/sem. de août 2022 à fin septembre pour aider à remplacer 1 cuisinier en maladie + ses congés.
- 1 cuisinier 40 h / semaine
qui a eu un accident chemin de travail le 28.06-en maladie jusqu'à fin août
- 1 cuisinier 40 h / semaine
- 1 cuisinier, remplaçant pour tout le CNDS qui a remplacé 106 heures du congé de maladie
- 1 artisan 40 h / semaine

Une présence doit être garantie à la VOLLEKSKICHEN tous les jours ouvrables de 7.30h à 18.00h et de 9.00h à 15.00h les samedis, dimanches et jours de fête, donc 65 heures/semaine et 365 jours par année.

Contrôles+Formations : Hygiène et Sécurité :

- Exercice d'évacuation non-annoncé pour clients, annoncé pour le personnel le 11.11.2022.
- 3 audits en 2022 par la firme « Signa » : le 04.02 et 02.06 et 14.09 (meilleur résultat 93,50%)
- Label « Superdréckskëscht » confirmé par contrôles chaque année.

4. Financement / Conventions

1. CNDS a.s.b.l.
2. Le **Ministère de la Famille** prend en charge le poste de l'éducatrice graduée, chargée de Direction, ainsi que le poste des 3 cuisiniers : 2x 40h/semaine et 1x 20h/semaine. En plus nous pouvons demander le financement d'appareils pour la cuisine et le MiFa couvre d'autres frais de fonctionnement (non-food). Début 2022, nous avons reçu un soutien extraordinaire pour le matériel nécessaire en relation avec la lutte contre la pandémie (tests, masques, gants, matériel pour désinfection des mains et pour surfaces).
3. **MiFa- ONIS**, qui garantit les revenus des ouvriers (TUC) depuis la nouvelle loi REVIS.
4. La **Ville de Luxembourg** met à disposition le bâtiment, eau, gaz et électricité.
Contribution par forfait à +-75% du poste de l'artisan qualifié 40h/semaine, les 25% restants doivent être couverts par CNDS asbl.
5. 1 personne travaillant en OTI 50+ est payée par ADEM
6. Don de 1000 € du Lions Club Vauban en juin 2022 et dons de cadeaux Noël 2022 pour TUCs et OTI 50+ de l'association « Wonschstäer »

5. Tâches du personnel responsable et travaux à gérer

Le personnel en question doit encadrer une équipe de +- 15 ouvriers à la Vollekskichen. En plus on a toujours une écoute pour les doléances des clients.

➤ Projets avec les ouvriers et clients

Nous aidons nos ouvriers individuellement à acquérir le niveau le plus haut possible pour travailler comme aide-cuisinier, homme (femme) à tout faire, femme (homme) de charge.

En plus, chacun reçoit par écrit lors de son entrée en service :

* *Un règlement interne qu'il doit signer.*

* *Un plan de nettoyage*

* *Un plan de la salle pour la mise en place*

* *Au début, un nouvel ouvrier est accompagné et instruit de façon étroite par les cuisiniers et (ou) l'artisan pour apprendre à travailler de manière de plus en plus autonome et efficace et de prendre des responsabilités selon ses capacités, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Tous les travaux se font en général avec le suivi et la surveillance d'un chef d'équipe.*

- Un travail sur le premier marché du travail (suivant les évaluations) n'est jamais exclu, mais la majorité des ouvriers actuels en contrat TUC sont très éloignés de ce but, surtout à cause leur manque de qualification, leur état de santé et/ou leur âge. En plus leurs problèmes sur le plan social (famille, finances...) rendent une régularité qui est demandée sur le 1^{er} marché de l'emploi, très difficile !!!
- plans de formation et organisation de formations individualisées
- Collaboration étroite avec les ARIS quant aux projets avec les TUC et avec ADEM pour le candidat travaillant en OTI 50+.

Suivi social des ouvriers quant à leurs problèmes de logement, finances, famille, selon les besoins

- Rôle consultatif envers les clients du restaurant, pour démarches administratives, contacter des services tel que : Office Social, Fonds du Logement, organiser des accompagnements sociaux.... Ce rôle devient de plus en plus important : surtout des personnes âgées qui ne sont pas familiarisées avec les nouvelles technologies sont demandeurs !
- Travaux administratifs

-➤ Cuisine :

- Cuisine (cantine) et salle avec une capacité de 64 places (changements en fonction des restrictions COVID 19)
- Préparation de **50-100 repas à midi**

- ➤ **Entretien :**

- Nettoyage et entretien de la cuisine, du restaurant, du couloir avec sanitaire, de la cave, comprenant, le dépôt des denrées alimentaires et le dépôt des produits de nettoyage.
- Depuis la crise Covid 19, la désinfection régulière de surfaces est plus importante que jamais.
- Buanderie où sont lavés et reprisés les vêtements de travail ainsi que les serviettes de la VOLLEKSKICHEN, avec bloc sanitaire et vestiaires. Chaque ouvrier qui n'a pas la possibilité de laver ses affaires dans son logement, peut faire ceci à la buanderie de la Vollekskichen en payant une petite contribution.
- Le personnel de la Vollekskichen est chargé du nettoyage de la cour avec ses plantations ainsi que du terrain devant le bâtiment. En hiver il s'occupe du salage et du nettoyage.
- Petites rénovations et réparations

- 6.Remises au travail - VOLLEKSKICHEN 2022

6a) Population cible :

Hommes et femmes entre 18 et 65 ans, le plus souvent sans qualification, qui ont besoin de suivi dans le monde du travail et souvent au-delà du travail (logement, famille, dettes, démarches administratives etc.), envoyés surtout par ONIS.

Nom du service / Organisme gestionnaire	Nombre de personnes encadrées 2022		Hommes	Femmes	Jours de présence
	Total	dont mesures dans le cadre de la loi REVIS			
CNDS Vollekskichen	19	18	8	10	2680

Sur le tableau ci-dessus les jours de présence signifient exclusivement les jours travaillés ; jours de congé, de maladie et de récupération exclus !!!

Nous constatons 53 jours de présence en moins qu'en 2021. 19 personnes en 2022 par rapport à 18 personnes en 2021. Il y avait assez de maladies, dus surtout aux maladies courantes chez des personnes 50+ et isolations Covid en 2022.

Nous pouvons donner la possibilité d'adapter les horaires aux besoins des familles, dans les limites de pouvoir garantir le bon fonctionnement de la structure.

En outre, l'accès pour la Vollekskichen est très facile par transport public. Une équipe de +/- 15 personnes dont 8 tâches complètes et le reste tâches partielles suffit, malgré l'ouverture 7 jours sur 7 et récupérations en semaine. Par jour ouvrable, l'équipe de travail compte environ 8 ouvriers, les week-ends et jours de fête 3 personnes qui travaillent avec un cuisinier, chef d'équipe.

Ouvriers encadrés Total en 2022	TUC-ONIS 40h/sem	TUC-ONIS 30h/sem	TUC-ONIS 20h/sem	OTI50+ADEM 40h/sem	Total
hommes	6		2	1	9
femmes	5	1	4		10
TOTAL :	11	1	6	1	19

Ouvriers Vollekskichen au 31.12.2022	TUC ONIS 40h/sem	TUC ONIS 30h/sem	TUC ONIS 20h/sem	OTI 50+ADEM 40h/sem	TOTAL
hommes	5		2	1	8
femmes	3	1	3		8
Total	8	1	5	1	15

Âge	Hommes	Femmes	Total
< 18	0	0	0
18 – 25	0	0	0
26 – 30	0	2	2
31 – 40	2	1	3
41 - 50	3	2	5
51 – 60	3	3	6
61- 70	1	2	3
total	9	10	19

6b) Nationalités 2022 de la population cible et commentaires:

NATIONALITE		Hommes	Femmes	Total : 19
Luxembourg		2	1	3
Ressortissants UE		Portugal : 2 Grèce : 1 Italie : 1 Roumanie : 1	Portugal : 3 Italie : 1 Espagne : 1	10
Ressortissants non UE		Maroc : 1 Sudan : 1	Cap vert : 1 Irak : 1 Eritrée : 2	6

En 2022, 19 **personnes différentes** ont travaillé à la VOLLEKSKICHEN, dont 18 en contrat TUC dans le cadre de la loi REVIS et 1 en OTI 50+ par ADEM.

14 personnes en contrat TUC sur 15 ouvriers sont toujours présentes fin 2022.

La 15^e personne travaille en contrat OTI 50+ par ADEM.

Il y a eu peu de fluctuation pour les postes TUC, vu l'âge et la difficulté d'orienter les personnes vers ADEM à cause de leurs problèmes de santé surtout. A CNDS/Vollekskichen nous avons la possibilité d'adapter les tâches au niveau de santé des personnes.

4 départs TUC en 2022 et 4 nouvelles conventions :

- 1 départ 40h/sem. : la personne a trouvé un travail CDI par elle-même tout de suite au début 2022 ; l'orientation vers ADEM fût déjà prévue en 2021.

- 1 départ 40h/sem.: les problèmes personnels de la personne ont eu des répercussions sur le travail et les collègues.

-1 départ en novembre, d'une TUC 20h/sem. pour raisons de santé.

- 1 TUC 40h/ semaine, venue en janvier 2022 est repartie vers l'école hôtelière, 1 autre jeune 40h/semaine l'a remplacée et les progrès sont aussi remarquables jusqu'à présent !

- 1 nouvelle convention TUC 40h/sem. d'une personne 60+.

- 1 convention 20h/sem. commencée en juin, va arrêter fin 2022 pour réorientation ADEM/ travailleurs handicapés.

.1 personne a travaillé en contrat OTI 50+ (occupation temporaire indemnisée) par ADEM.

Cette personne est toujours présente en OTI 50+ et pourra rester jusqu'à la retraite, ne pouvant plus travailler sur le 1^{er} marché du travail pour raisons de santé.

Vu les 13 nationalités différentes sur 19 personnes, les langues véhiculaires lors du travail sont le luxembourgeois et le français, tandis ce que 4 personnes n'ont que des notions de base d'une des langues usuelles du pays. Le groupe actuel de 15 personnes est d'ailleurs très homogène et les ouvriers s'entraident pour travailler et pour apprendre les langues.