

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 2021

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 2021 :

14, rue du Puits

L-2355 LUXEMBOURG

Tél/ Fax: 27 48 92 08

E-mail: vollekskichen@cnds.lu

Tél. : 48 92 07

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

PRIX

Midi : 6,00 € à la caisse

Soir ou » petit Lunchbag » : 4,00 € à la caisse

Possibilité : 10 repas MIDI pour 57,00 €

Boisson sans alcool : 0,70 € et 1,00 €

Soupe ou autre supplément: 1,00 €

Plat du jour sans soupe, ni café, ni dessert: 5,00 €

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: « lunch-bag » à emporter pour le soir)

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 2021 (+restrictions Covid 19)

En rouge = moins de repas qu'en 2020

En noir = plus de repas qu'en 2020

Suite à la crise Covid 19, en 2021, tout comme fin 2020 nous avons continué à donner des repas à emporter de 11.20 à 13.00 h, 7 jours sur 7 jusqu'au 16.05.2021.

(+ livraison dans un rayon de 3km)

Entre le 17.05 et le 13.06, nous avons pu servir des clients au restaurant après un test rapide, effectué sur place. Après cette date et jusqu'au 31.10 nous avons servi les clients, sans conditions spéciales.

A partir du 1.11.2021 nous avons appliqué le COVID-check, ceci jusqu'au 20.12.2021.

A partir du 21.12.2021 nous avons pu, suite à une décision gouvernementale, servir aussi des non-vaccinés et des personnes sans Covid-check complet, sous condition qu'elles se soumettent à un test rapide avant de manger.

Des repas à emporter sont possibles à tout moment pendant les heures d'ouverture. Depuis le 8 juin, nous avons l'autorisation de la part de la Ville de Luxembourg d'installer une terrasse amovible dans la cour pendant la durée des restrictions Covid 19.

Mois	Midi semaine	Soir semaine	Weekend+ férié midi	Weekend+ férié soir	Total
Janvier	880	63	309	57	1309
Février	1066	71	244	37	1418
Mars	1452	79	232	38	1801
Avril	1139	93	284	41	1557
Mai	1081	71	442	65	1659
Juin	1337	64	324	38	1763
Juillet	1477	62	361	46	1946
Août	1635	71	351	38	2095
Septembre	1455	65	298	33	1851
Octobre	1438	51	412	51	1952
Novembre	1355	48	411	36	1850
Décembre	1545	65	306	37	1953
TOTAL : 2021	15860	803	3974	517	21154

TOTAL : 2021	21154
TOTAL : 2020	20988
TOTAL : 2019	25907
TOTAL : 2018	26.155

En 2021 nous avons donc vendu un total de **166** repas en plus que 2020, une petite hausse seulement mais depuis l'ouverture sous Covid Check + tests pour non-vaccinés, nous pouvons être optimistes, les clients « osent » de plus en plus de revenir au restaurant.

Du 15.07. au 28.08. 2021 nous avons dépanné la maison « Oseraie » de CARITAS avec 634 repas, suite aux dégâts causés par les inondations. Un 2^e dépannage pour cette structure a eu lieu du 27.12. au 31.12.2021 avec un total de 714 repas.

Malheureusement, nous ne pouvions pas offrir la convivialité nécessaire à nos clients pendant les confinements. Il était seulement possible d'échanger quelques mots lorsque les personnes ont pris leur repas à emporter. On peut d'ailleurs donner un rendez-vous précis à une personne pour aider à faire des démarches administratives.

Un service « livraison à domicile » dans un rayon limité de 3 km a fonctionné pendant les jours ouvrables jusqu'à la fin du confinement mi-mai.

Le surplus de matériel de nettoyage et de désinfection ainsi que les emballages en carton nous ont causé beaucoup de coûts extraordinaires et nous sommes très contents du soutien qui nous est proposé par le MiFa.

En temps « normaux » la plupart des clients 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 Vollekkichen.

Vollekkichen 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 bas) ce qu'ils consomment.

La réouverture du restaurant mi-mai était donc très importante afin de pouvoir à nouveau répondre à nos défis sociaux.

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 « ceci est possible, tout en maintenant les prix bas.

Les dons alimentaires 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 Vollekkichen 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 dans les environs. (Stëmm vun der Strooss, Bistrot « le Courage », Action Hiver, « Streetangels »)...

Le mix d'âge, de cultures etc. est très important pour la dynamique de Vollekkichen.

D'après notre expérience, ainsi les préjugés peuvent être diminués et même éliminés.

Pour rendre la Vollekkichen plus attractive, le paiement par carte bancaire est possible depuis novembre 2020.

Environ 1/4 des repas sont payés par bons. Les donateurs ont de plus en plus tendance à envoyer leurs clients vers les institutions gratuites. Les clients de la Vollekkichen, 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)**
- **CNDS /Abrigado et CNDS/Wunnen**
- **Presbytères**

3. Personnel encadrant

En 2021, et depuis 2015 la VOLLEKSKICHEN a fonctionné avec 5 postes d'encadrants :

- | | |
|--|----------------|
| - 1 éducatrice graduée, ch. de Direction | 40 h / semaine |
| - 1 cuisinière | 20 h / semaine |
| - 1 cuisinier | 40 h / semaine |
| - 1 cuisinier | 40 h / semaine |
| - 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 9.30h à 15.30h 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 le 23.09.2021
- 1 audit en 2021 par la firme « Signa »
- Label « Superdréckskëscht » confirmé par contrôles chaque année.
- Les 2 cuisiniers-chef ont actualisé leur formation HACCP en septembre 21.

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 pour 2022, nous allons recevoir un soutien pour le matériel nécessaire en relation avec la lutte contre la pandémie.
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, a financé une nouvelle porte coupe-feu, un système aération pour les frigos de la cuisine et un enrobage des fenêtres contre la chaleur.
5. Contribution par forfait à +-75% du poste de l'artisan qualifié 40h/semaine, les 25% restants doivent être couverts par CNDS asbl.
6. 1 personne travaillant en OTI 50+ est payée par ADEM

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 tout le temps par les cuisiniers et (ou) l'artisan pour apprendre à travailler d'une façon 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 les 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 **50-90 repas à midi**

- Nous avons régulièrement et strictement adapté notre travail aux restrictions Covid 19 : social-distancing, port de masques, réduction de tables et chaises dans la salle, désinfections régulières après chaque client... tests rapides, Covid-check...

- ➤ **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 très importante
- 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. Visites

Le 13 décembre nous avons eu la visite du Prince Héritier Guillaume, ensemble avec la Ministre de la Famille, ainsi que de représentants du service Solidarité du MiFa et de l'échevin du Service Social VDL.

- 7.Remises au travail - VOLLEKSKICHEN 2021

7a) 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 des fois au-delà du travail (logement, famille, dettes, démarches administratives etc.), envoyés surtout par ONIS.

Nom du service / Organisme gestionnaire	Nombre de personnes encadrées 2021		Hommes	Femmes	Jours de présence
	Total	dont mesures dans le cadre de la loi REVIS			
CNDS Vollekskichen	18	15	6	9	2733

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 126 jours de présence en plus qu'en 2020. Pourtant on a encadré seulement 18 personnes en 2021 par rapport à 23 personnes en 2020.

La durée de présence de chaque personne était plus longue et il y avait moins de jours de maladie malgré des congés pour raisons familiales, quarantaines et/ou isolements dus au Covid 19.

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

En outre, l'accès pour la Vollekskichen est très facile par transport public .Une équipe de 14-15 personnes suffit, malgré l'ouverture 7 jours sur 7 et récupérations en semaine. puisque,(en dehors de la période Covid 19) les certificats de maladie sont relativement rares (surtout maladies pour enfants à charge) et l'équipe est très harmonieuse.

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 2021	TUC-ONIS 40h/sem	TUC-ONIS 30h/sem	TUC-ONIS 20h/sem	OTI50+ADEM 40h/sem	SCAS TIG	Bénév	Total
hommes	5		1	1	1	1	8
femmes	4	1	4				
TOTAL :	9	1	5	1	1	1	18

Ouvriers Vollekskichen au 31.12.2021	TUC ONIS 40h/sem	TUC ONIS 30h/sem	TUC ONIS 20h/sem	OTI 50+ADEM 40h/sem	SCAS (TIG)	TOTAL
hommes	5		1	1	1	8
femmes	3	1	4			8
Total	8	1	5	1	1	16

Âge	Hommes	Femmes	Total
< 18	0	0	0
18 – 25	0	1	1
26 – 30	1	0	1
31 – 40	1	2	3
41 - 50	3	3	6
51 – 60	3	2	5
61- 70	0	2	2
total	8	10	18

7b) Nationalités 2021 de la population cible et commentaires:

NATIONALITE		Hommes	Femmes	Total : 18
Luxembourg		2	3	5
Ressortissants UE		Portugal : 2 Grèce : 1 Italie : 1	3 Portugal : Italie : 1 Espagne : 1	9
Ressortissants non UE		Maroc : 1 Sudan : 1	Cap vert : 1 Irak : 1	4

En 2021, 18 **personnes différentes** ont travaillé à la VOLLEKSKICHEN, dont 15 en contrat TUC dans le cadre de la loi REVIS

14 personnes en contrat TUC sur 16 ouvriers sont toujours présentes fin 2021.

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

La 16^e personne termine ses 180h de travail d'intérêt général pour le SCAS, elle a travaillé en août et fin décembre 2021 ; voilà une possibilité de donner les congés demandés aux ouvriers TUC pendant les vacances scolaires, sans devoir embaucher du personnel sous convention, dont on aurait plus besoin après.

Toutes les personnes ont répondu aux conditions 3G sans difficultés.

Il y a eu peu de fluctuation pour les postes TUC, ceci surtout dû aux conditions spéciales Covid 19 : pas trop de personnes par groupe, mois de travail en salle pendant le confinement...

Seulement 1 nouvelle convention TUC en 2021 et 1 départ :

- 1 départ 40h/sem. : ,la personne a cherché une TUC plus proche de son logement après déménagement.

- 1 arrivée d'une personne 40h/sem. pour remplacer la personne partie.

-Les autres TUCs étaient donc sous convention au cours de toute l'année 2021

- 1 TUC 40h/ semaine va nous quitter le 07.01.22 pour être orientée vers SEO puis ADEM, elle sera déjà remplacée par une TUC 40h/semaine le 05.01.2022.

- 1 jeune étudiante a travaillé 1 semaine en bénévolat comme aide d'orientation dans le choix d'un apprentissage.

.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 11 nationalités différentes sur 18 personnes, les langues véhiculaires lors du travail sont le luxembourgeois et le français, tandis ce que 5 personnes n'ont que des notions de base d'une des langues usuelles du pays. Le groupe de 15 personnes est d'ailleurs très homogène et les ouvriers s'entraident pour travailler et pour apprendre les langues.