

АРЕМН



Jahresbericht 2023

Ausbildung und Werkstätten



Jahresbericht 2023

Ausbildung und Werkstätten



Berufliche Ausbildung im CPP

Die berufliche Ausbildung der APEMH richtet sich an junge Erwachsene mit intellektueller Beeinträchtigung, die der Schulpflicht nicht mehr unterliegen. Die sogenannte CPP-Ausbildung (Centre de Propédeutique Professionnelle) findet an fünf Standorten statt:

im Süden: Bettange-sur-Mess, Esch-sur-Alzette/Nossbiert, Bettemburg, Limpach
im Norden: Hosingen

Das CPP bietet eine Ausbildung in einem an die Bedürfnisse angepassten Rahmen an. Ziel dieser Ausbildung ist es, verschiedene Berufe und Tätigkeiten kennenzulernen, eigene Fähigkeiten herauszufinden und diese zur Ausübung einer beruflichen Tätigkeit weiterzuentwickeln. Die Ausbildungsstrukturen der APEMH bieten somit eine praktische Ausbildung an, die nicht zertifiziert ist. Hauptziel ist das Erreichen einer größtmöglichen Autonomie im Arbeitsleben, entweder in einer produktiven Werkstatt oder auf dem ersten Arbeitsmarkt.

Die Ausbildungszeit orientiert sich an der individuellen Entwicklung der einzelnen Person. Die maximale Ausbildungsdauer beträgt 5 Jahre. Die Ausbildungsdauer wird bestimmt durch das eigene Vorankommen. Der „Statut“ des Arbeitnehmers mit Beeinträchtigung wird angefragt, wenn der Auszubildende bestehende Fähigkeiten in einen produktiven Arbeitsprozess einbringen kann und eine gewisse Arbeitsautonomie erreicht hat. Der Arbeitsvertrag kann frühestens ab dem 18. Lebensjahr unterschrieben werden.

Wenn sich im Laufe der Ausbildung herausstellt, dass eine Anstellung in einer produktiven Werkstatt oder dem 1. Arbeitsmarkt nicht möglich ist, wird gemeinsam eine andere Form von Begleitung und Beschäftigung gesucht, die für die betroffene Person geeigneter ist.

Leitgedanke

„Was braucht der betreute Mitarbeiter von uns?“

Dieser Leitgedanke prägt Haltung und Wertevorstellung der APEMH. In der Ausbildung wie auch in der Werkstatt werden Rahmenbedingungen an den individuellen Bedarf des Mitarbeiters angepasst. Ziel ist es die persönlichen Fähigkeiten des Mitarbeiters umfänglich zu erfassen, um daraus abzuleiten welchen Rahmen er von uns braucht, um am Arbeitsalltag teilnehmen und sich weiterentwickeln zu können. Dabei wird davon ausgegangen, dass eine Weiterentwicklung immer am aktuellen Entwicklungsstand einer Person beginnt. Das pädagogische Handeln orientiert sich demnach sowohl an deren individuellen Entwicklung als auch am Erhalt einer größtmöglichen Selbstbestimmung und Autonomie. Wird dieser Grundsatz außer Acht gelassen, entsteht eine Überforderungssituation.



CPP-Konzept

Die Ausbildung ist von der Grundidee her in 4 Phasen gegliedert:

Phase 1: Soziales Ankommen

In der ersten Phase steht das soziale Ankommen in der Arbeitswelt an oberster Stelle. Es ist eine Ankommens-Phase, in welcher der Auszubildende lernt, sich in der Arbeitswelt zurechtzufinden und ein Interesse für die Arbeit entwickelt.

Phase 2: Ausprobieren in der Gruppe

In der zweiten Phase steht das Kennenlernen der Arbeit im Vordergrund. Die persönliche Entwicklung durch die gemeinsame Arbeit in der Gruppe wird gefördert. Ziel ist es, dass der Auszubildende seine Fähigkeiten in den verschiedenen Arbeitsbereichen ausprobieren kann und die verschiedenen Werkstätten kennenlernt.

Phase 3: Praktika in verschiedenen Arbeitsbereichen

In der dritten Phase machen die Auszubildenden Praktika in den Werkstätten und lernen sich im Arbeitsalltag der Werkstatt zurechtzufinden. Hier steht das Ausprobieren der persönlichen Arbeitsfähigkeiten im Vordergrund, während die benötigten Rahmenbedingungen ausgetestet und angepasst werden.

Phase 4: Integration in den Produktionsalltag

In der vierten Phase beginnt der Produktionsalltag in der Werkstatt; ein dauerhaftes Praktikum in einer Werkstatt dient der Integration in die Produktionsprozesse und der Schulung berufsspezifischer Arbeitsfähigkeiten.

Pädagogische Methoden

Die gesamte Ausbildung basiert vor allem auf der praktischen Arbeit im Alltag, die durch theoretische Inhalte, angepasste Lernmaterialien, Hilfsmittel und Rahmenbedingungen begleitet wird.

Damit sich Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung leichter zurechtfinden und in ihrer Autonomie gefördert werden, muss das Arbeitsumfeld klar und übersichtlich strukturiert sein.

Dazu gehören unter anderem:

Arbeitsraum oder Arbeitsbereich

Arbeitsmittel (Material)

Arbeitsablauf: klare Reihenfolge der Schritte

Klare Erwartungen bezüglich des Resultats oder Produkts

Um die Arbeiten an die Möglichkeiten der betroffenen Person anzupassen, wird mit Hilfsmitteln gearbeitet, wie zum Beispiel Piktogrammen, Leichter Sprache, angepassten Schablonen, angepassten Materialien, usw.

POINT und Leichte Sprache

Mit Hilfe von POINT und Leichter Sprache können Arbeitsinhalte und -abläufe veranschaulicht werden.

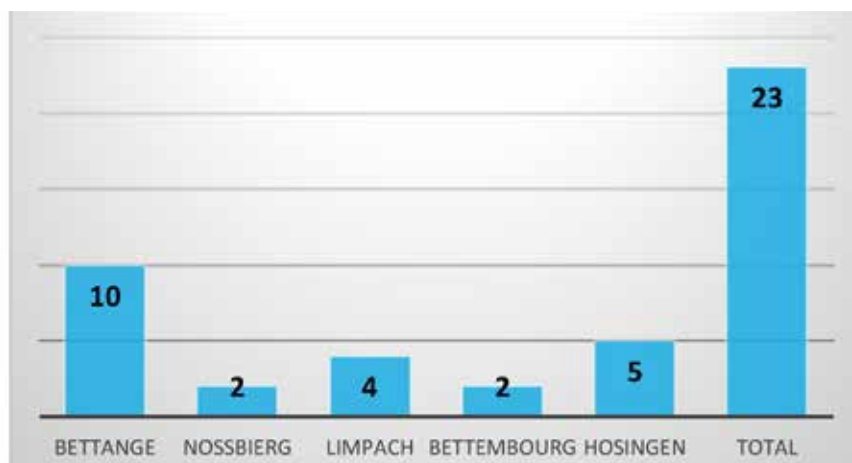
Es können Arbeitsblätter und Wochenpläne erstellt werden, die dem Auszubildenden einen Überblick und Orientierung bieten. Mittels POINT-Übungen am Computer können verschiedene Themen aus der Praxis wiederholt werden, wie zum Beispiel die Reihenfolge der Arbeitsschritte. POINT muss gelernt werden.

Die Lehrlinge des CPP

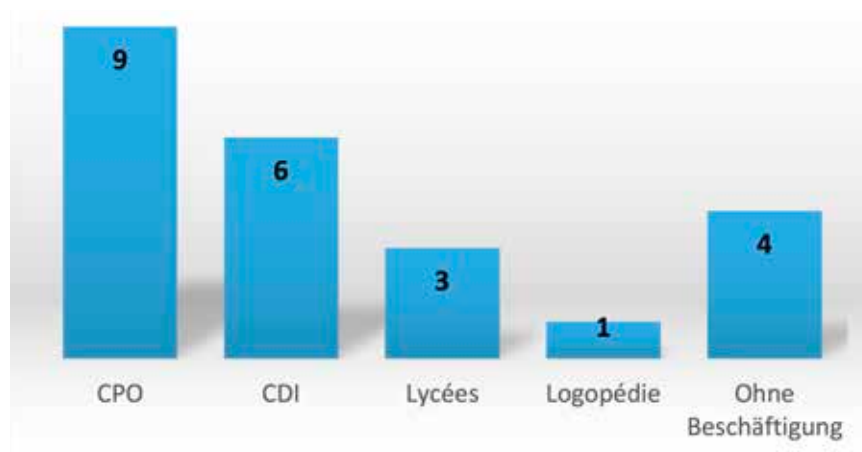
Zum 31.12.2023 waren **76 Jugendliche** in den verschiedenen Ausbildungsstrukturen der APEMH eingeschrieben.



Insgesamt wurden 23 Jugendliche im Laufe des Jahres aufgenommen.

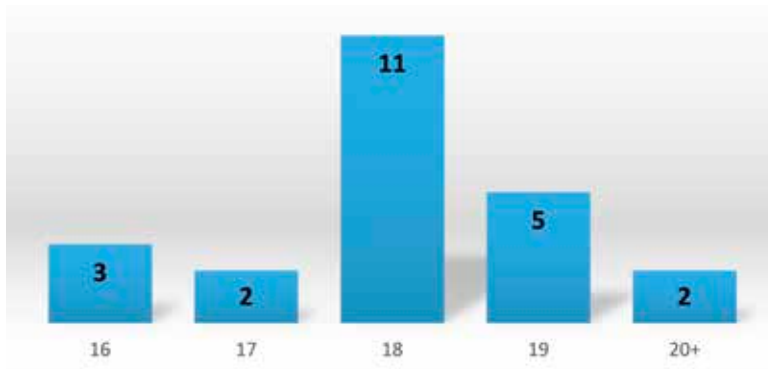


Die meisten kamen aus CPO-Klassen (*Centre Professionnel et Occupationnel*), CDI (*Centre de compétences pour le développement intellectuel*).

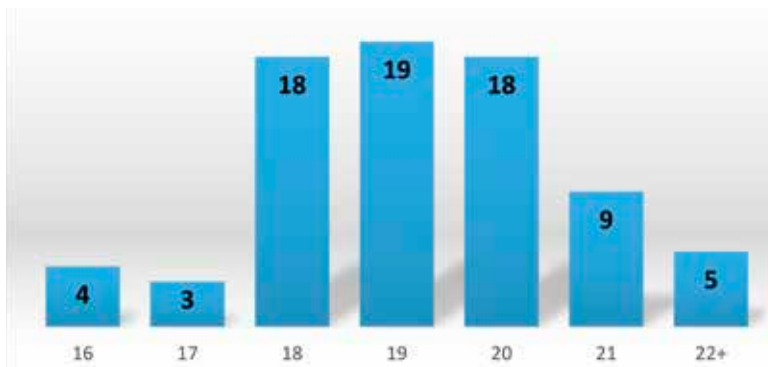


Alter zum Zeitpunkt der Aufnahme

Bei ihrer Aufnahme sind die Jugendlichen in der Regel volljährig (78%), da die Eltern, Betreuer, oder auch der Jugendliche selbst, die Schulzeit bis 18 Jahre verlängern wollen.

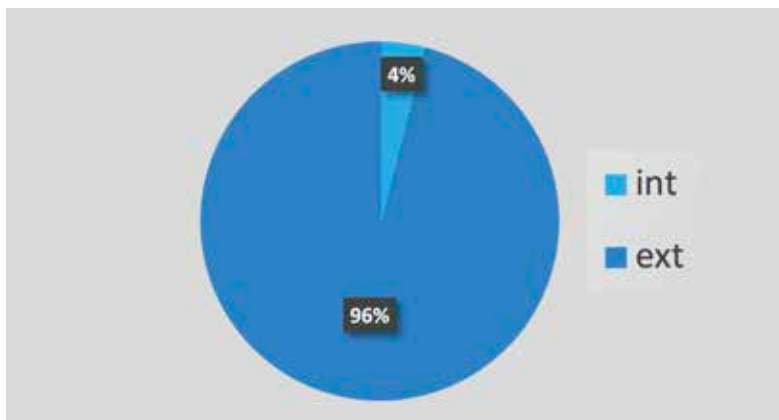


Alterspyramide



Interne / Externe

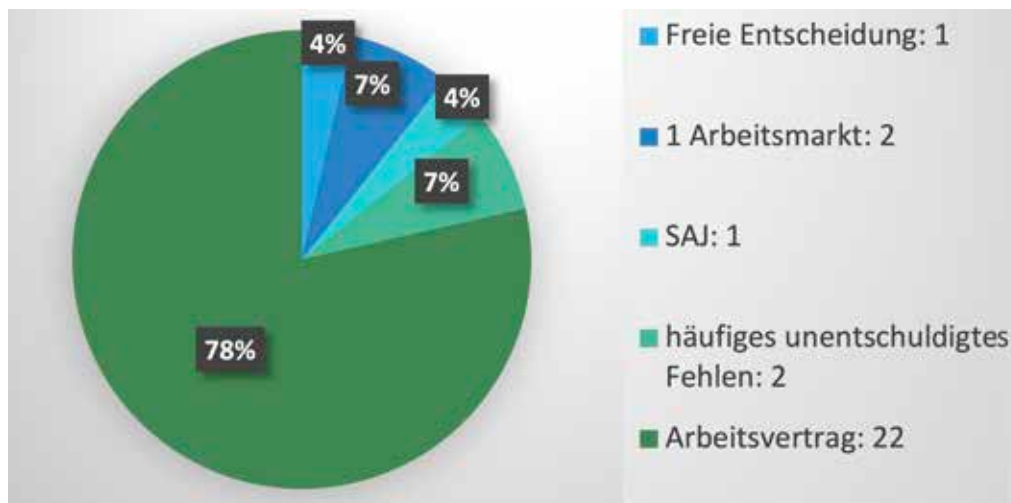
Die große Mehrzahl unsere Lehrlinge wohnt zu Hause bei den Eltern oder in Wohnstrukturen anderer Träger. Nur 3 Personen wohnen in einer Wohnstruktur der APEMH.



Austritte

28 Jugendliche sind 2023 aus dem CPP ausgetreten, wovon

- **22 Personen** ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben und fortan in einer der Werkstätte der APEMH arbeiten.
- **1 Person** wurde in eine Tagesstruktur orientiert, da diese besser auf die Bedürfnisse der Person eingehen kann.
- **1 Person** brach aus freien Stücken ihre Ausbildung ab
- **2 Personen** fanden eine Arbeitsstelle auf dem 1. Arbeitsmarkt und entschieden sich, ihre Ausbildung zu beenden.
- Bei **2 Personen** wurde die Ausbildung seitens der APEMH abgebrochen, da diese Lehrlinge oft unentschuldigt fehlten und nur sporadisch präsent waren.



Die Praktika

Seit einigen Jahren bietet das CPP die Möglichkeit zu Praktika an.

- **Schnupperpraktika** für zukünftige junge Lehrlinge, oder solche, die noch unentschlossen sind.
2023 hat das **CPP 19 Jugendliche** für ein 2 Wochen-praktikum aufgenommen.
All diese Praktikanten wurden später im CPP aufgenommen.
- **Observationspraktika** für Personen, die ohne Beschäftigung sind, zum Teil bei der Adem eingeschrieben sind und auf der Suche nach einem ihren Bedürfnissen angepassten Arbeitsplatz sind.
9 Personen haben von einem solchen Praktikum profitiert :
4 Personen haben in der Zwischenzeit einen Arbeitsvertrag bei der APEMH unterschrieben
3 Personen haben das Praktikum abgebrochen
Bei **1 Person** wurde das Praktikum krankheitsbedingt abgebrochen.
Bei **1 Person** wurde nach dem Praktikum eine Reorientierung in eine andere Struktur entschieden.

Die Warteliste

Zum 31. 12. 2023 waren **87 Personen** auf der Warteliste eingeschrieben.
Die Mehrzahl (**80%**) für die Ausbildungsstrukturen im Süden.
20% warten auf einen Ausbildungsplatz im CPP Hosingen.

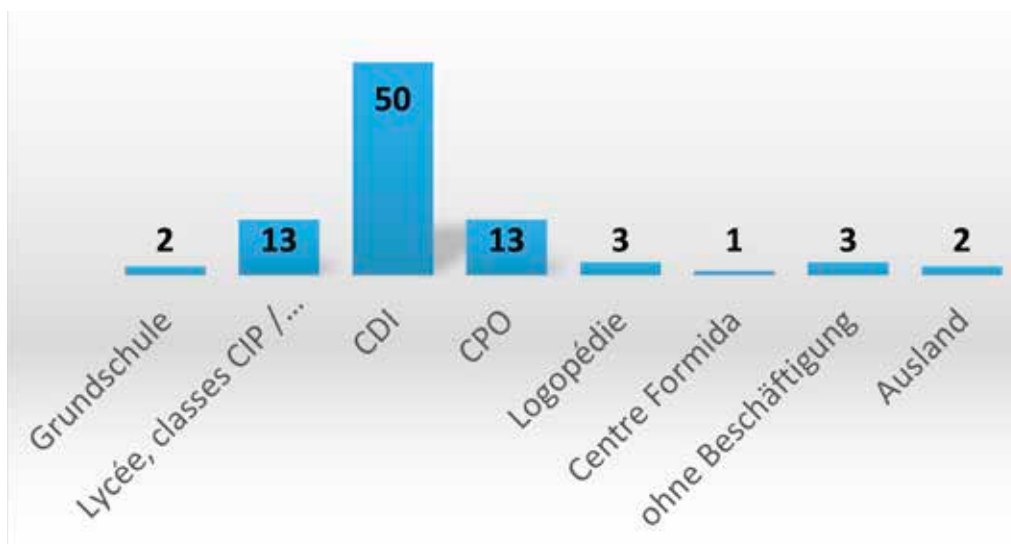
74% der Jugendlichen auf der Warteliste sind minderjährig.

Anzahl der Jugendlichen nach Alter



Aktueller Schulort

Die meisten Schüler sind aktuell in einer **CDI-Klasse**, oder **CPO** und Integrationsklassen.





Die verschiedenen Ausbildungsstrukturen: Unser Jahr 2023

Das CPP in Bettingen

Im Laufe von 2023 haben **10 neue Schüler** ihre Ausbildung im CPP begonnen.

8 Schüler aus den CPO, CDI haben in einem 2 wöchiges Schnupperpraktikum die Struktur kennengelernt, und wurden dann im September fest aufgenommen.

1 junger Erwachsene ohne Beschäftigung konnte nach 3 monatiger Kennen- und Ausbildungsphase im CPP einen Arbeitsvertrag unterschreiben.

Bei 1 Jugendlichen musste nach 6 Wochen das Praktikum abgebrochen werden.

8 Schüler haben das CPP im Laufe von 2023 verlassen

- **4** konnten einen Arbeitsvertrag unterschreiben
- **1** Person fand eine Anstellung auf dem 1. Arbeitsmarkt
- **1** Person wurde in eine Tagesstruktur reorientiert
- bei **1** Person entschied die Familie, die Ausbildung zu unterbrechen
- bei **1 Person** wurde die Ausbildung wegen vermehrter unentschuldigter Abwesenheit abubrechen.

Das CPP in Bettingen bildete zum 31. 12. 2023 **31 Jugendliche** in verschiedenen Bereichen aus, mit einem Durchschnittsalter von **19,5 Jahren**.

Immer wieder hilft der CPP in den Werkstätten aus. Was eine willkommene Unterstützung im Arbeitsalltag der Werkstätte ist.

Der CPP nutzt dies, um den Auszubildenden realistische Einblicke in die spezifischen Arbeiten der Werkstätte zu geben.

Wir haben beim Traiteur geholfen, Schnittchen für eine Bestellung zu belegen und haben diese auf Servierplatten drapiert.

Wir waren in Limpach, um dort mit dem Auspflanzen der Setzlinge zu helfen.

In der Schreinerei wurden Tabletten für Holzkisten zugeschnitten, die Kanten wurden mit der Oberfräse gerundet und danach angestrichen.



Bei Schneefall helfen wir tatkräftig Gehwege, Treppen und das Betriebsgelände von Schnee zu befreien.

Der Gärtnerei haben wir geholfen, die Blumenbeete auf dem Gelände zu befüllen.

Es wurde der Umgang mit dem Rasenmäher trainiert.
Wir helfen, die Blumen für den Verkauf auszubutzen
und für den Kunden bereit zu stellen.

Wir waren mehrere Tage auf dem „Nossbiere“. Wir haben den Rasen gemäht, Hecken geschnitten und beim Bepflanzen der Beete, die auf dem Gelände verteilt sind, geholfen.

Von den Bauern haben wir die Aufgabe bekommen, uns um die Küken, die am Tag der offenen Tür geschlüpft sind zu kümmern. Jeden Tag wurde gefüttert, frisches Wasser gegeben und den Stall sauber gehalten.

Das CPP in Bettingen versucht ebenfalls, anhand von Video-Tutorials Lern-Inhalte oder Informationen besser verständlich zu machen.

Ein Beispiel ist der Brötchen-Dienst.

Jeder der in Bettingen arbeitet, kann sich für die Pause ein Brötchen bestellen.

Wie das funktioniert? ...

Scanne den QR-code und sieh es dir an

Das CPP wünscht guten Appetit.

[illegible]



Das CPP in Limpach

Ende Dezember 2023 waren **17 Personen** mit einem Durchschnittsalter von **20,6 Jahren**. Die Gruppe setzte sich aus **12 Männern** und **5 Frauen** zusammen.

Über das gesamte Jahr hinweg wurden **27 junge Menschen** im CPP betreut.

Im Laufe des Schuljahres 22/23 haben **3 Schüler** ein Schnupper-Praktikum von 2 Wochen im CPP Limpach gemacht. Für das Schuljahr 23/24 wurden **4 Neu-Aufnahmen** im CPP gemacht.

Insgesamt **5 Auszubildende** aus den CPP-Betten und Nossbiurg haben ein Schnupper-Praktikum im CPP Limpach gemacht. **3 Auszubildende** wechselten definitiv nach Limpach, zwei junge Frauen wollten wieder zurück in den CPP-Betten.

Im Laufe des Jahres musste ein junger Mann die Ausbildungsstruktur verlassen. Dies wegen zunehmender persönlicher Probleme und dauerhafter Abwesenheit. Ein junger Mann wurde während 3 Monaten in das von der ADEM geführte COSP-Zentrum berufen. Dies mit dem Ziel, eine mögliche Integration auf dem ersten Arbeitsmarkt abzuklären. Jedoch stellte sich heraus, dass die Person auch in Zukunft auf einen betreuten Arbeitsplatz angewiesen sein wird.

5 Auszubildende – 2 Frauen und 3 Männer – haben im Laufe des Jahres einen Arbeitsvertrag unterzeichnet. Dies in den Bereichen Bauernhof, Gemüseverarbeitung, Zulieferer-Werkstatt, Wäscherei und Technischer Dienst.

Die **Betreuer-Gruppe** des CPP setzt sich aus Erziehern und Technikern zusammen – sie begleiten die Mitarbeiter im Alltag, führen sie in kleinen Schritten an die Arbeitswelt heran, lehren sie die einzelnen Arbeitstechniken der unterschiedlichen Berufe, begleiten sie zu ihren Praktikumsstellen und ermöglichen letztlich, durch konkrete Unterstützung oder Hilfestellungen, den Übergang in die Werkstätten.

Im Laufe des Jahres 2023 konnten in den CPP-Ausbildungsmöglichkeiten in **9 verschiedenen Berufen** angeboten werden.

Diese Berufsbilder sind folgende: **Bauer, Gemüsegärtner, Tierpfleger, Raumpfleger, Koch, Arbeiter in den Bereichen Technischer Dienst, Zulieferwerkstatt, Wäscherei und Gemüseverarbeitung.**

Im Jahre 2024 sollen dann die Berufe des Bäckers und des Verkäufers hinzukommen.

Das größte Ereignis im Jahr 2023 war für uns der Umzug vom CPP in das neue Gebäude. Es war eine sehr aufregende Zeit, sowohl für unsere Mitarbeiter als auch für das Personal.

Nachdem die Arbeiten in unserem neuen Saal abgeschlossen waren, ging es los mit dem Putzen. Der feine Staub von der Baustelle war hartnäckig.

Im Oktober fand endlich der Umzug statt. Mit Hilfe des Service Technique wurden Tische, Stühle, Schränke, Waschmaschine und Trockner und vieles mehr in die neuen CPP-Räumlichkeiten gebracht.

Auch die neuen Umkleiden, welche sich nun direkt in den neuen CPP-Räumlichkeiten befinden, wurden bezogen. Die alten Schränke in den Umkleiden der Bauern wurden ausgeräumt und geputzt. Der Vorteil der neuen CPP-Umkleiden besteht darin, dass sich weniger Leute in den Umkleiden befinden und das Umziehen sich somit ruhiger gestaltet. Es dauerte nicht lange, bis wir uns in unserem neuen CPP eingelebt hatten.

Seit 2023 arbeitet das CPP einmal die Woche in der Wäscherei. Wir unterstützen das Team der Wäscherei bei ihrer Arbeit. Wir lernen, die Wäsche zu falten und zu bügeln, nähen per Hand oder lernen das Nähen auf der Nähmaschine.

Ziel ist es, die verschiedenen Arbeiten in der Wäscherei kennenzulernen, Interessen und Fähigkeiten auszuloten.



In unserer Mitarbeiterversammlung haben wir nach den Highlights des letzten Jahres gefragt.

Parc Merveilleux

Im Mai waren wir mit dem CPP in den Parc Merveilleux nach Bettembourg. Ziel dieses professionellen Austauschs war es, den CPP-Mitarbeitern einen Einblick in die alltäglichen Arbeiten im Parc zu geben.

Wir haben uns in zwei Gruppen aufgeteilt und einen halben Tag im Parc mitgearbeitet. Eine Gruppe hat die Märchenhäuser geputzt. Die andere Gruppe hat das Gehege bei den Ziegen im Streichelzoo ausgemistet und die Ziegen gefüttert.

Nach dem Mittagessen wurden uns die verschiedenen Arbeitsbereiche vorgestellt. Das war sehr interessant. Anschließend haben wir den Rest des Parcs erkundet und ein Eis gegessen.

Celine:

Es hat mir sehr gut gefallen. Ich habe Fenster geputzt.

Eldar:

Ich habe Fenster geputzt. Es war eine tolle Arbeit, aber ein langer Weg zu gehen. Der Hamburger hat mir gut geschmeckt.

Lila:

Ich habe das Gehege gesäubert und die Ziegen gefüttert. Die vielen Tiere im Parc und die Futterküche haben mir am besten gefallen.

Domenico:

Mir hat alles gut gefallen. Ich habe viele Fotos von den Tieren gemacht.

Jessica:

Ich habe beim Putzen der Märchenhäuser geholfen. Mir hat die Arbeit Spaß gemacht.

Hochbeet

Im Juni haben wir ein Hochbeet gebaut.

Ziel dieses Projektes war es, die bereits erlernten Fertigkeiten aus der Gärtnerei anzuwenden und zu vertiefen. Im Vorfeld haben wir uns gemeinsam Gedanken gemacht, wie das Hochbeet später aussehen soll, welche Teilschritte die Arbeit beinhaltet und gemeinsam mit der Gärtnerei besprochen, was später angepflanzt wird.

Zuerst wurde ein Fundament errichtet, damit das Hochbeet nicht schief steht. Die schweren Eichendielen wurden vermessen und zurechtgeschnitten. Mit Winkeleisen wurde alles verschraubt. Das Innere des Hochbeets wurde mit Folie verkleidet. Das Hochbeet wurde mit Erde aufgefüllt und mit verschiedenen Kräutern bepflanzt. Bei jedem einzelnen Schritt wurden die Mitarbeiter miteinbezogen und lernten neben Ausdauer und sozialem Zusammenarbeiten auch neue technische Fähigkeiten.

Eldar:

Die Arbeit war anstrengend, ich bin viel mit der Schubkarre hin und her gefahren. An dem Tag war es sehr heiß.

Lila:

Das war cool! Die Kräuter zu pflanzen hat mir am besten gefallen.

Jessica:

Ich habe beim Pflanzen der Kräuter geholfen, das war eine coole Arbeit.





Kaffeetheke

Ziel dieses Projektes war es, ein altes Möbelstück neu zu gestalten. Hierbei wurden Fertigkeiten, wie Schleifen, Lackieren, Ausdauer bei der Arbeit und Kreativität gefördert.

Im Juli wurde eine alte Holztheke renoviert. Zuerst musste der Lack abgeschliffen werden, der Schrank wurde zum Teil auseinander gebaut, die alten Türgriffe wurden frisch lackiert.

Die Arbeitsfläche der Theke wurde mit Epoxid-Harz bearbeitet, als Highlight wurden Bilder im 80er Diner-Style per Foto Transfer Potch auf die Arbeitsfläche gedruckt und mit Epoxidharz versiegelt.

Die Kaffeetheke steht in unserer neuen Kantine, hier soll der Kaffee/Tee wie auch Gebäck seinen festen Platz finden. Besonders positiv war die Begutachtung der fertigen Theke und das alltägliche Benutzen, was die Mitarbeiter, aber auch das Personal bis heute mit Stolz erfüllt.

Ekrem:

Ich habe das Holz mit der Schleifmaschine bearbeitet und mit Lasur angestrichen. Ich habe mit Silikon verdichtet.

Diese Arbeit hat mir richtig viel Spaß bereitet. Wenn ich mit Holz arbeiten kann, bin ich voll motiviert.



Zentrum für Selbstbestimmtes Leben

Im November sind wir nach Esch/Alzette gefahren, hier besuchten wir das Zentrum für Selbstbestimmtes Leben. Uns wurden die einzelnen Angebote des Zentrums erläutert und wie man sich anmelden kann.

Die neuen Räumlichkeiten wurden uns gezeigt, anschließend gab es Kaffee und Kuchen. Wir haben noch Gesellschaftsspiele und eine Runde Kicker gespielt.

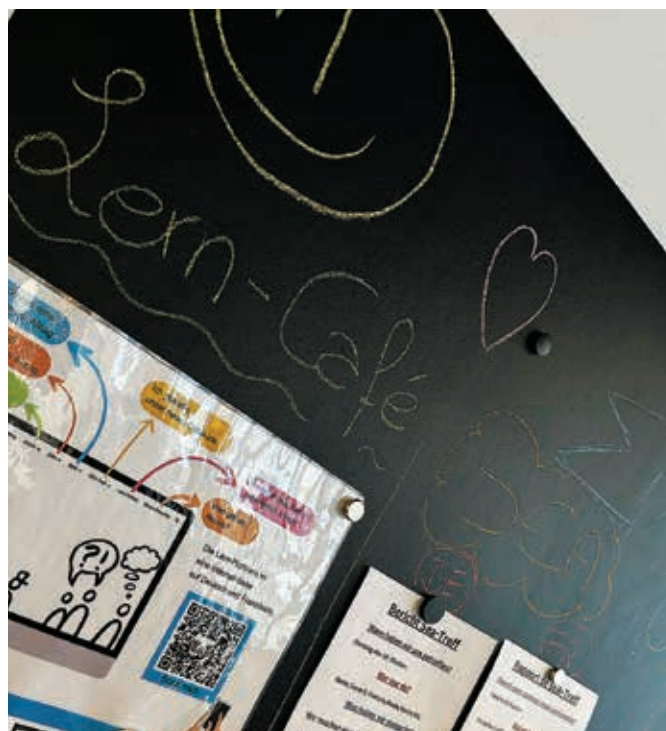
Da viele unserer Mitarbeiter in der Nähe von Esch wohnen, war dies sehr interessant. Sie können das Zentrum privat aufsuchen und auf das Freizeitangebot zurückgreifen.

Celine:

Ich habe die Visite mit dem CPP gemacht. Ich habe UNO gespielt.

Ilda:

Es hat mir mega gut gefallen. Die machen coole Aktivitäten. War super!







Das CPP Nossbiert

Im Laufe von 2023 haben **2 neue Schüler** ihre Ausbildung im CPP begonnen. Beide kamen aus CPO-Klassen und haben sich sehr schnell in der neuen Umgebung zurechtgefunden. **4 Schüler aus den CPO, CDI** haben in einem 2 wöchiges Schnupperpraktikum die Struktur kennengelernt.

2 Schüler haben das CPP im Laufe von 2023 verlassen und einen Arbeitsvertrag unterschrieben.

Das CPP Nossbiert bildete zum 31. 12. 2023

8 Jugendliche in verschiedenen Bereichen aus, mit einem **Durchschnittsalter von 19.3 Jahren**.

Da die Lernangebote und die späteren Arbeitsplätze auf dem Nossbiert begrenzt sind (Küche, Wäscherei, Näherei, Putzdienst technischer Dienst), ist es für uns wichtig, unseren Auszubildenden die anderen Standorte der APEMH mit ihren verschiedenen Werkstätten vorzustellen. Durch gezielte Projekte im Bauernhof in Limpach, Im Parc Merveilleux oder auch im Service traiteur in Bettingen lernen die Jugendlichen auch diese Berufe kennen.

3 Schüler haben daraufhin in die CPP-Strukturen von Parc oder Limpach gewechselt.

› Projekt 1: Das Recycling

Das Recycling auf dem Nossbiert ist seit September 2023 voll in Betrieb. Es ist ein Gemeinschaftsprojekt zwischen dem CPP und dem Service Technique vom Nossbiert.

Es wurde festgestellt, dass die vielen Wohngruppen sehr viel Abfall produzieren. Vieles davon ist aber kein wertloser Müll, sondern es handelt sich dabei um Wertstoffe, wie z.B. Holz, Metall, Plastik, ...usw. welche wiederverwendet werden können.

Die Kollaboration ist dadurch entstanden, weil

- a) die Wertstoffverarbeitung und Trennung sehr viel Zeit und Arbeit erfordert und für einen Dienst allein fast nicht zu bewältigen ist und
- b) weil es dem CPP ermöglicht seinen Praktikanten ein weiteres Arbeitsfeld zu eröffnen, indem diese lernen welche Wertstoffe es gibt, warum es wichtig ist diese zu trennen, wie man sie richtig identifiziert, warum Ordnung im Recycling wichtig ist.

Des Weiteren gibt es viele Gegenstände, welche von den Praktikanten auseinander gebaut werden können oder müssen. Dies ermöglicht es den Praktikanten nicht nur ihre handwerklichen Fähigkeiten zu verbessern, sondern macht ihnen auch sehr große Freude. Die Wertstoffe werden größtenteils gebracht, einige größere Gegenstände holen wir nach Absprache auch in den Wohnhäusern ab.

Damit wir nicht zu oft zu SIVEC fahren müssen, wird das Holz in der Serre gelagert und wenn wir genug zusammen haben, wird ein Container bestellt. Holz ist der Wertstoff, welcher mit Abstand am meisten anfällt, vor allem dadurch, dass alte Möbel aussortiert werden. Diese werden dann von den Praktikanten demontiert und die Wertstoffe getrennt.

› Projekt 2: Anlage im Parc Merveilleux

Das CPP bekam im Winter 2023 ein eigenes Projekt im Parc Merveilleux in Bettingen. Es geht darum eine kleine, bisher ungenutzte Grünfläche zu umzäunen und alte Schaukeln, Rutschen zu restaurieren, welche hier zur Schau gestellt werden.

Das Projekt ist bis zur Wiedereröffnung im Frühling zu beenden. Zuerst haben wir den alten Zaun abmontiert und entsorgt. Dann wurden die Betonpfeiler ausgegraben und zerkleinert. Dann wurden neue Löcher gegraben, mit Beton ausgefüllt und Holzpfeiler eingesetzt. Anschließend haben wir die Querlatten befestigt. Zurzeit sind wir dabei die alten Attraktionen abzuschleifen um sie zeitnah neu zu lackieren und aufzubauen.





CPP- Parc Merveilleux Bettembourg

2 neue Auszubildende sind am 15. 09. 2023 nach einem Schnupperpraktikum von 2 Wochen ins CPP-Team zugestoßen.

Die Zusammenarbeit mit dem CPP Nossbiert hat sich dieses Jahr sehr intensiviert, sie kamen mehrmals während der Saison in den Parc, um in der Putzéquipe und der Tierequipe auszuhelfen. So lernten sie die anstehenden Arbeiten kennen, um vorab ihre Mitarbeiter besser orientieren zu können.

Das professionelle propädeutische Zentrum des Parc Merveilleux funktioniert anders als die anderen Standorte. Bei uns gibt es keine Werkstätten, die nur aus Praktikanten bestehen, die in der Ausbildung betreut werden.

Bei ihrer Ankunft kommen sie direkt in ein Atelier, in dem sie ein Kennenlern-Praktikum von +/- 6 Wochen absolvieren werden. Das Ziel ist es, einen Eindruck von den verschiedenen Berufen zu erlangen.

Abgesehen vom ersten Tag bleiben die neuen Praktikanten, die vom CPP betreut werden, mit den alten Praktikanten zusammen. Die Vorstellung des Parks, der verschiedenen Werkstätten und der strategischen Orte (*Kantine, Büro der Erzieher, Krankenstation*) erfolgt von Peer zu Peer.

Wir nehmen uns die Zeit, alles in einer entspannten Atmosphäre zu erklären.

Es ist uns wichtig, die Praktikanten in so viele Projekte wie möglich einzubinden. So helfen sie beispielsweise bei der Organisation verschiedener Feste (*Weihnachtsfeier, PO Betten, Housen, usw.*) und helfen auch beim Verkauf an den verschiedenen Tagen der offenen Tür.

Durch diese Arbeitsweise befinden wir uns in einer Win-Win-Situation. Die Jugendlichen entwickeln sich mit der Unterstützung der Großen. Für unsere betreuten Mitarbeiter mit Erfahrung ist dies ein Vertrauensbeweis des Personals und eine Aufwertung ihrer Kompetenzen.

Die Zusammenarbeit mit dem CPP Nossbiert hat sich dieses Jahr sehr intensiviert, sie kamen mehrmals während der Saison in den Parc, um in der Putzéquipe und der Tierequipe mit zu wirken. So lernten sie die anstehenden Arbeiten und die Anforderungen im Parc besser kennen.



Interview mit Anita, die ihr erstes Jahr an der CPP absolviert hat.

Lindsay: Anita, während deines ersten Jahres hast du an einigen Tagen der offenen Tür teilgenommen. Tagen der offenen Tür teilgenommen.

Anita: Oh ja, ich war in Hosingen und zweimal in Bettange.

L: Was musstest du machen, bevor du hingegangen bist?

A: Ich musste die Sachen, die wir mit aus dem Laden genommen haben, vorbereiten, um sie zu verkaufen.

L: Welche Gegenstände habt ihr mitgenommen?

A: Spiele, Plüschtiere, Tassen, Schlüsselanhänger usw. Ich kann nicht alles aufzählen, sonst dauert es zu lange.

L: Okay. Und du hast einfach ausgewählt, was dir gefallen hat?

A: Nein, Esther, die Chefin des Ladens, hat mir eine Liste gegeben, auf der sogar die Mengen notiert waren.

L: Was musstest du machen, als du vor Ort warst?

A: In Bettange habe ich beim Aufbau des Standes geholfen, es ist wichtig, dass er schön aussieht, damit die Kunden Lust haben zu kommen. In Hosingen war der Stand schon fertig, als ich ankam. Außerdem habe ich mit anderen Praktikanten Flyer des Parks verteilt.

L: Als ihr in den Park zurückkehrten, gab es noch etwas zu tun?

A: Ja, wir haben alles aufgeräumt und kontrolliert, was noch übrig war. Mit Sabine habe ich gelernt, die Kasse zu zählen, um zu sehen, welche Gewinne wir gemacht hatten.

L: Was nimmst du aus dieser Erfahrung mit?

A: Oh viel. Ich habe viele neue Dinge gelernt, wie beispielsweise der Verkauf funktioniert, aber es hat mir auch viel Spaß gemacht, die anderen Apemh-Standorte zu sehen.

L: In diesem Jahr hast du verschiedene Werkstätten ausprobiert, welche waren das?

A: Ich war im Gartenteam, im Reinigungsteam sowie im Parkladen.

L: Weißt du, dass du die allererste CPP-Praktikantin bist, die ein Praktikum im Laden absolviert hat?

A: Nein, das wusste ich nicht. Es war cool, aber zu viel Stress für mich. Ich bin noch jung und muss noch viel lernen. Wenn ich älter bin, werde ich vielleicht wieder in den Laden gehen.

L: Wenn du jemandem noch einmal dein erstes Jahr im CPP erklären müsstest, was würdest du ihm sagen?

A: Dass man viele Dinge und auch über sich selbst lernt. Ich bin viel offener gegenüber anderen Menschen geworden, ich hätte nie gedacht, dass ich dazu in der Lage wäre. Es hat mir Spaß gemacht, mit den Chefs zu arbeiten, aber auch mit den älteren Mitarbeitern, sie haben mir alle etwas beigebracht.

L: Danke, Anita.

A: Gern geschehen, mit Vergnügen.



Das CPP in Hosingen

Das CPP in Hosingen bietet umfangreiche Angebote in den Bereichen Sous-Traitance, Wäscherei, Raumpflege, Küche, Schreinerei, Schlosserei, technischer Dienst und Gärtnerei an. Die Lehrlinge wechseln den Arbeitsbereich im Hinblick auf ihren bereits erlangten Wissensstand.

Im Laufe von 2023 haben **5 neue Schüler** ihre Ausbildung im CPP begonnen. **2 Schüler** aus den CPO, CDI haben in einem 2 wöchiges Schnupperpraktikum die Struktur kennengelernt, und wurden ebenfalls dann im September fest aufgenommen.

2 junge Erwachsene ohne Beschäftigung konnte nach 3 monatiger Kennen- und Ausbildungsphase im CPP einen Arbeitsvertrag unterschreiben. 1 Jugendlicher unterbrach sein Praktikum bereits nach 2 Wochen.

3 Schüler haben das CPP im Laufe von 2023 verlassen um einen Arbeitsvertrag in der Werkstatt der APEMH zu unterschreiben.

Das CPP in Hosingen bildete zum 31. 12. 2023 **15 Jugendliche** in verschiedenen Bereichen aus, mit einem Durchschnittsalter von 19,7 Jahren.

Im CPP in Hosingen werden die Auszubildenden direkt in die einzelnen Werkstätten eingegliedert, da es keine eigenen Räumlichkeiten gibt. Ein Erzieher wechselt zwischen den einzelnen Arbeitsbereichen und sorgt für eine möglichst individuelle Förderung, stets nach der Leitfrage „Was braucht der Auszubildende von uns?“.

In der Küche kümmert sich die Erzieherin um diese Unterstützung. Die Auszubildenden werden somit intensiv und individuell innerhalb von ihrem jeweiligen Arbeitsplatz betreut. Die anfallenden Aufgaben können fortlaufend entsprechend ihren Kompetenzen und Rhythmus angepasst werden. Die wöchentliche Versammlung ist wichtig für das Gruppengefühl. Hier gibt es stets regen Austausch und Möglichkeit für Fortbildung zu unterschiedlichen Themen, sowie Aktivitäten zum Teambuilding.

Unser Jahr 2023:

Um unseren Auszubildenden zu zeigen, wie das CPP an den anderen Standorten der APEMH funktioniert, waren wir im Sommer zu Besuch in Limpach. Vor allem der landwirtschaftliche Betrieb und die Pension für Hunde und Katzen waren für unsere Gruppe sehr spannend, weil sie diese Arbeitsbereiche nicht kennen.

Im Spätherbst haben einige Auszubildenden dabei geholfen, eigenes Vogelfutter herzustellen. Dieses wurde in den Grünanlagen rund um die Werkstätten verteilt.

Um unseren Auszubildenden zu zeigen, wie das CPP an den anderen Standorten der APEMH funktioniert, waren wir im Sommer zu Besuch in Limpach. Vor allem der landwirtschaftliche Betrieb und die Pension für Hunde und Katzen waren für unsere Gruppe sehr spannend, weil sie diese Arbeitsbereiche nicht kennen.



V. erzählt uns über den CPP Ausflug:

Wir waren nach Limpach die Werkstätten besichtigen.
Wir haben Schafe auf der Wiese gesehen.
Mittags haben wir zusammen gegessen.
Es war sehr heiß an diesem Tag.
Bei den Schweinen hat es stark gerochen.

S. hatte Angst vor den Bienen, ich auch.
Aber ihr Honig war sehr lecker.

In der Tierpension habe ich einen kleinen Hund gesehen,
so wie mein Hund.

Wir haben schöne Katzen gesehen.
Der Tag hat mir gut gefallen, es gab auch ein Eis.

Um zu erzählen, wie sie ihre Ausbildung bisher erlebt haben, waren zwei Auszubildende bereit an einer kurzen Fragerunde teilzunehmen:

Frage: In welcher Werkstatt machs du gerade deine Ausbildung?

St: Ich bin in der Küche, und möchte in der Küche bleiben, damit ich noch mehr lernen kann. Besonders, damit ich meine Eltern zuhause bekochen kann.

Frage: Welche Arbeiten gefallen dir am besten?

St: Ich war noch in anderen Werkstätten und anfangs hat mir die Küche nicht so gut gefallen. Als ich die Arbeiten besser kennen lernte hat mir die Küche auch besser gefallen.

Frage: Ist dein Kontrakt bereits angefragt?

Im Januar 2024 wird der Kontrakt angefragt. Ich bin richtig froh.

Frage: Was machst du mit deinem ersten Lohn?

St: Ich möchte meiner Mutter ein schönes Geschenk kaufen.



Die Werkstätten der APEMH

Seit ihrer Gründung im Jahr 1987 bieten die Werkstätte der APEMH erwachsenen Menschen, die den Status eines behinderten Arbeitnehmers erworben haben, eine bezahlte Beschäftigung. Diese Personen kommen überwiegend aus den Ausbildungsstrukturen (CPP) der APEMH, aus anderen CPPs, aus anderen Werkstätten oder direkt von Adem über eine Orientierung der Commission d'orientation et de reclassement (COR) (Kommission für Orientierung und Wiedereingliederung). Die Personen erhalten im Rahmen des Arbeitsgesetzes einen Arbeitsvertrag als ungelernter Arbeiter. Die Bedingungen dieses Vertrags entsprechen dem Arbeitsgesetz mit den im Gesetz vom 12. September 2003 festgelegten Bestimmungen.

Die Werkstätten arbeiten unter einer Zulassung des Familienministeriums, haben aber eine Konvention mit dem Ministerium für Arbeit, Beschäftigung und Sozialwirtschaft. In der Kooperationsvereinbarung werden jedes Jahr die Bedingungen für die finanzielle Beteiligung des Staates festgelegt. Seit 2018 ist diese Beteiligung eine Pauschale, die auf der Grundlage der Anzahl der betreuten Arbeitnehmer im Verhältnis zu einer festen Betreuungsquote berechnet wird.

Sie deckt die Lohnkosten des Betreuer- Personals und der Verwaltung, sofern die Personalstruktur das in der Vereinbarung festgelegte Betreuungsverhältnis nicht überschreitet. Die übrigen Betriebskosten der Werkstätten müssen durch die Einnahmen gedeckt werden, die durch kommerzielle Aktivitäten, den Verkauf von Produkten und die Erbringung von Dienstleistungen erzielt werden. Darüber hinaus regelt eine Konvention mit der Agentur für Arbeit (*Adem*) die Gehälter der betreuten Mitarbeiter.

Die Hauptaufgaben der Werkstätten:

- Die Eingliederung einer Person in das Arbeitsleben über eine bezahlte Arbeit, in einem Arbeitsumfeld, das auf die spezifischen Bedürfnisse der Person zugeschnitten ist.
- Der Person ermöglichen, ihren beruflichen Werdegang nach ihren eigenen Wünschen und Fähigkeiten aufzubauen.
- Gewährleistung einer kontinuierlichen beruflichen Weiterbildung während des gesamten beruflichen Werdegangs.
- Den Zugang zum regulären Arbeitsmarkt fördern.

Die Werkstätten sind auf vier Standorte im Süden und Norden des Landes verteilt: Bettange, Limpach, Bettemburg und Hosingen. Sie bieten mehrere Berufe in verschiedenen Tätigkeitsbereichen an und erfüllen somit ihre kommerzielle und wirtschaftliche Aufgabe durch die Produktion und den Verkauf von Produkten, durch Dienstleistungen für Kunden,



BETTANGE:

Die Domaine du Château in Bettange-sur-Mess, die um ein historisches Gebäude herum gebaut wurde, bietet ein angenehmes Arbeitsumfeld und bietet die folgenden Berufe an:

- › Landwirtschaftlicher Bereich (*Geflügelhaltung*).
- › Gartenbau (*Gärtnerei*)
- › Gastronomie (*Küche, Catering*)
- › Metzgerei und Einzelhandel (*zwei Verkaufsstellen: die Buttek am Duerf und die Bettener Zären*).
- › Serienarbeiten (*Zulieferwerkstatt und Herstellen handwerklicher Produkte*)
- › Textilien und Wäscherei
- › Gebäude-Instandhaltung und Reinigung
- › Schreinerei und Schlosserei
- › Technische Berufe (*Malerei, Bauwesen, Heizung/Sanitär, Elektrizität*).

LIMPACH:

Der Bau der Werkstätten in Limpach befindet sich in der Endphase. Auf dem Gelände, das mitten in der Natur liegt, sind bereits mehrere Werkstätten in Betrieb:

- › Landwirtschaftlicher Bereich (*Groß- und Kleinviehhaltung, Ackerbau*).
- › Tierbetreuung (*in der Tierpension HOKA*).
- › Gemüseanbau und Bienenzucht
- › Gastronomie
- › Gebäude-Instandhaltung und Reinigung
- › Technischer Dienst
- › Serienarbeiten (*Zulieferwerkstatt und Herstellen handwerklicher Produkte*)
- › Textilien und Wäscherei
- › Bäckerei und Konditorei mit Verkaufsstelle.

BETTEMBURG:

Im Parc Merveilleux in Bettembourg bieten die Werkstätte der APEMH ein in Luxemburg einzigartiges Arbeitsumfeld. In den Werkstätten werden folgende Berufe angeboten:

- › Tierbetreuung
- › Gartenarbeit
- › Restauration
- › Verkauf
- › Textilien und Wäscherei
- › Instandhaltung und Reinigung
- › Technische Berufe (*Schreinerei, Schlosserei, Malerei, Bauwesen, Heizung/Sanitär, Elektrizität*).

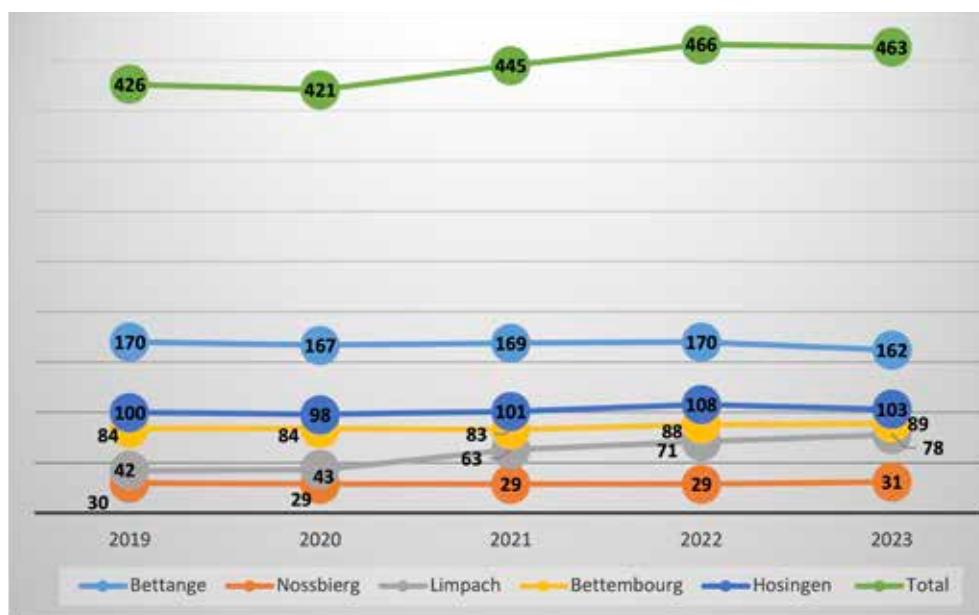
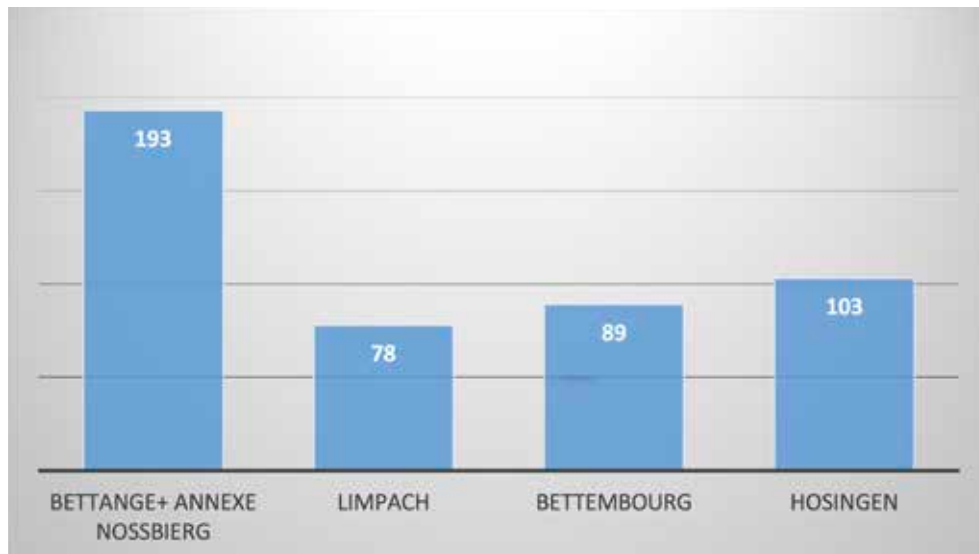
HOSINGEN:

Die Werkstätten in Hosingen wurden inmitten der Natur im Park Hosingen errichtet. Es werden verschiedene Berufe und berufliche Tätigkeiten angeboten:

- › Gartenarbeit
- › Gastronomie
- › Verkauf (*Verkaufsstelle Housener Zären*)
- › Serienarbeiten
- › Textilien und Wäscherei
- › Gebäude -Instandhaltung und Reinigung
- › Technische Berufe (*Schreinerei, Schlosserei, Malerei, Bauwesen, Heizung/Sanitär, Elektrizität*).

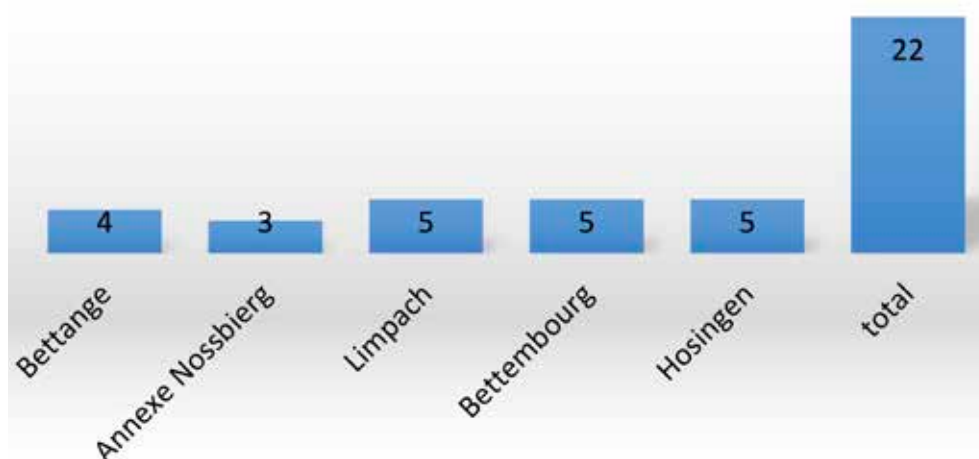
Unsere betreuten Mitarbeiter

Am 31. 12. 2023 waren insgesamt **463 betreute Mitarbeiter** in den APEMH Werkstätten eingestellt, womit ein leichter Rückgang zu verzeichnen ist im Vergleich zu 2022 (466 im Jahr 2022).

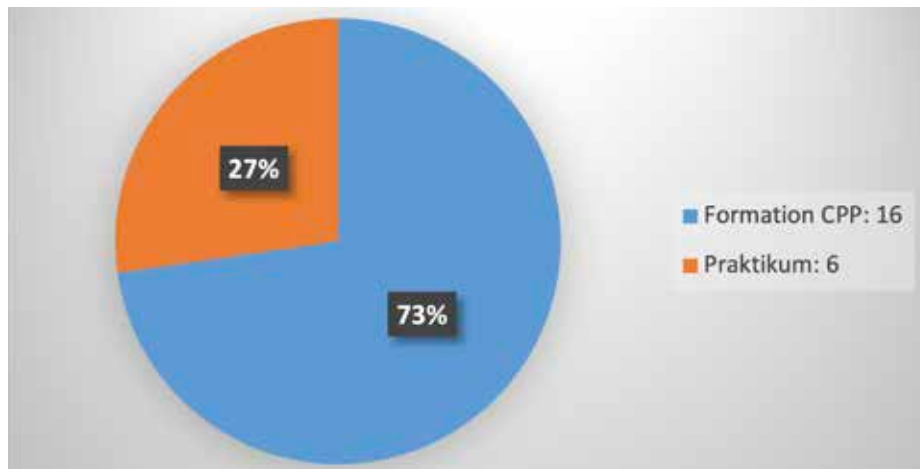


Neue Mitarbeiter:

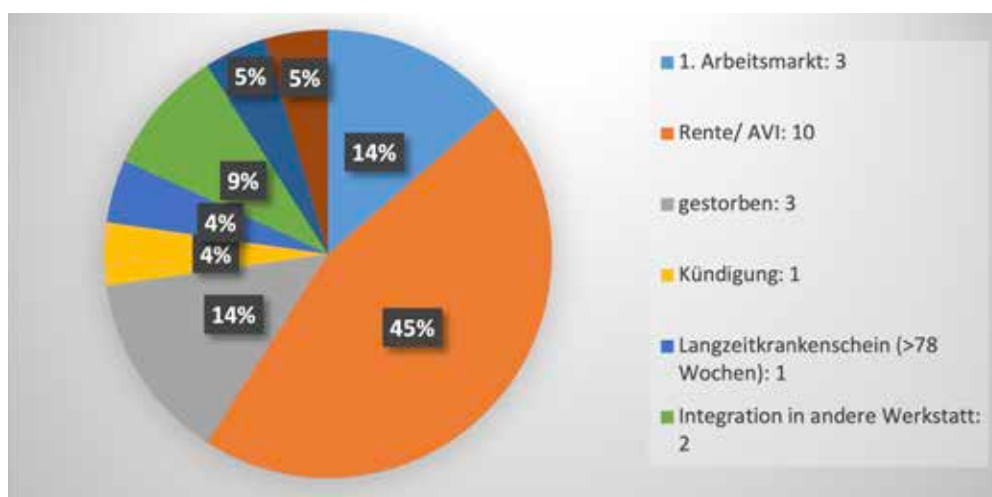
22 Personen haben 2023 einen Arbeitsvertrag unterschrieben.



Die meisten dieser neuen **Mitarbeiter (16)** haben ihre berufliche Ausbildung in den CPPs der APEMH absolviert. Die anderen **6** waren vorher ohne Beschäftigung. Sie konnten ihr 6-12 wöchiges Praktikum erfolgreich abschliessen.

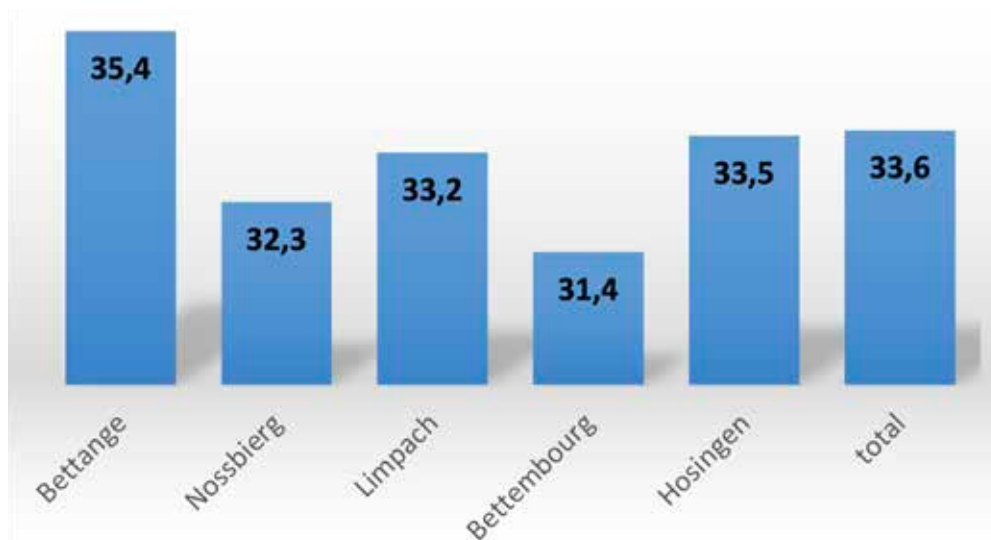


Insgesamt **21 Personen** haben die Werkstätte verlassen, dies aus unterschiedlichen Gründen:



Andere Mitarbeiter haben ihren Arbeitsvertrag zeitweilig unterbrochen (*befristeter unbezahlter Urlaub oder Elternurlaub*).

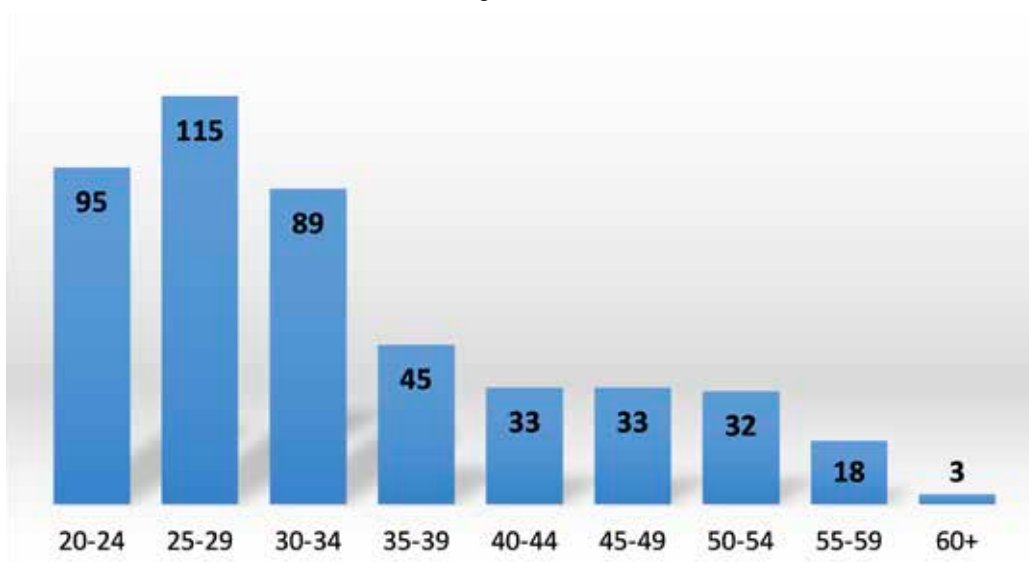
Der **Altersdurchschnitt** unserer betreuten Mitarbeiter beträgt **33,6** Jahre.



Altersstruktur:

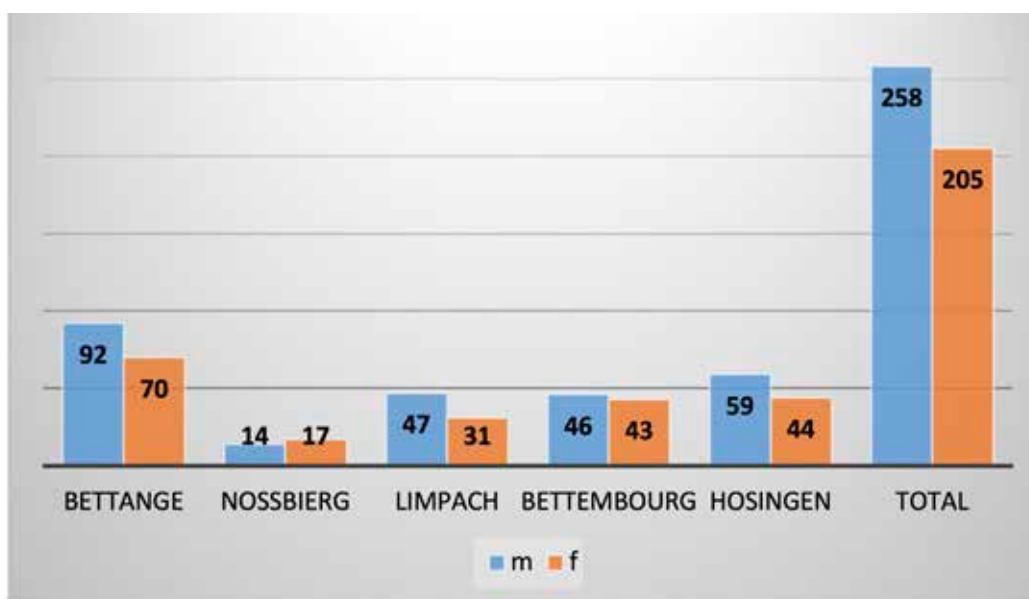
74% der betreuten Mitarbeiter sind jünger als 40 Jahre.

4.5% (21 Personen) haben das Alter von 55 Jahren überschritten und werden voraussichtlich in den nächsten Jahren in den Ruhestand gehen.



Verteilung nach Geschlecht :

55,7% unserer betreuten Mitarbeiter sind Männer und **44,3%** sind Frauen.

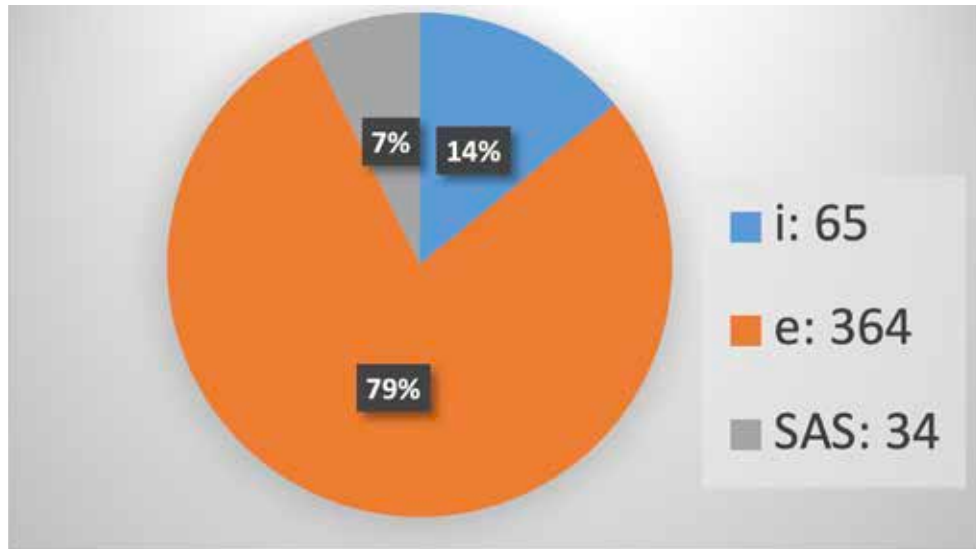


Interne/externe Beschäftigte:

In allen Werkstätten überwiegt die Zahl der externen Beschäftigten:

398 Personen (= 86%) leben allein, in Paaren, bei ihren Familien oder in Wohnstrukturen anderer Träger.

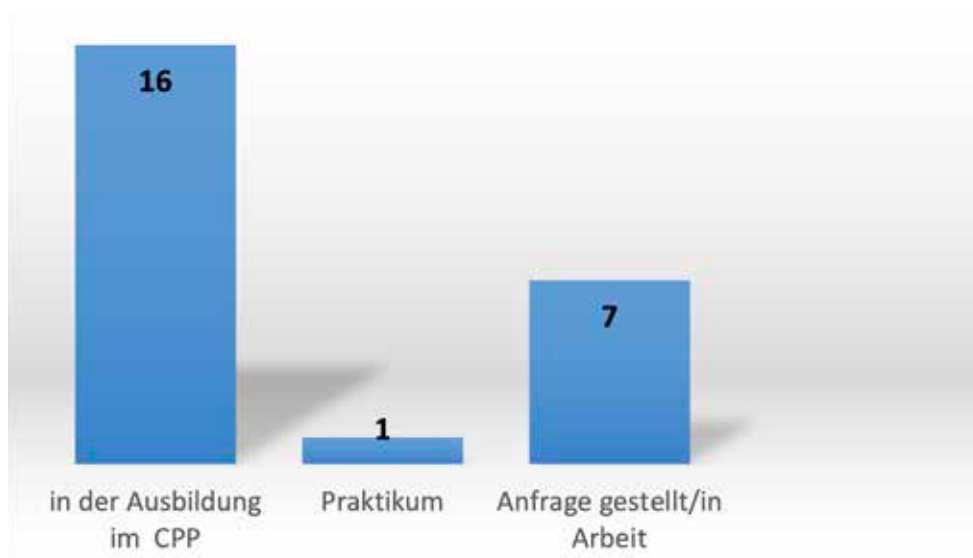
Personen, die allein oder in einer Partnerschaft leben, werden häufig vom Begleitsdienst (SAS) der APEMH betreut.



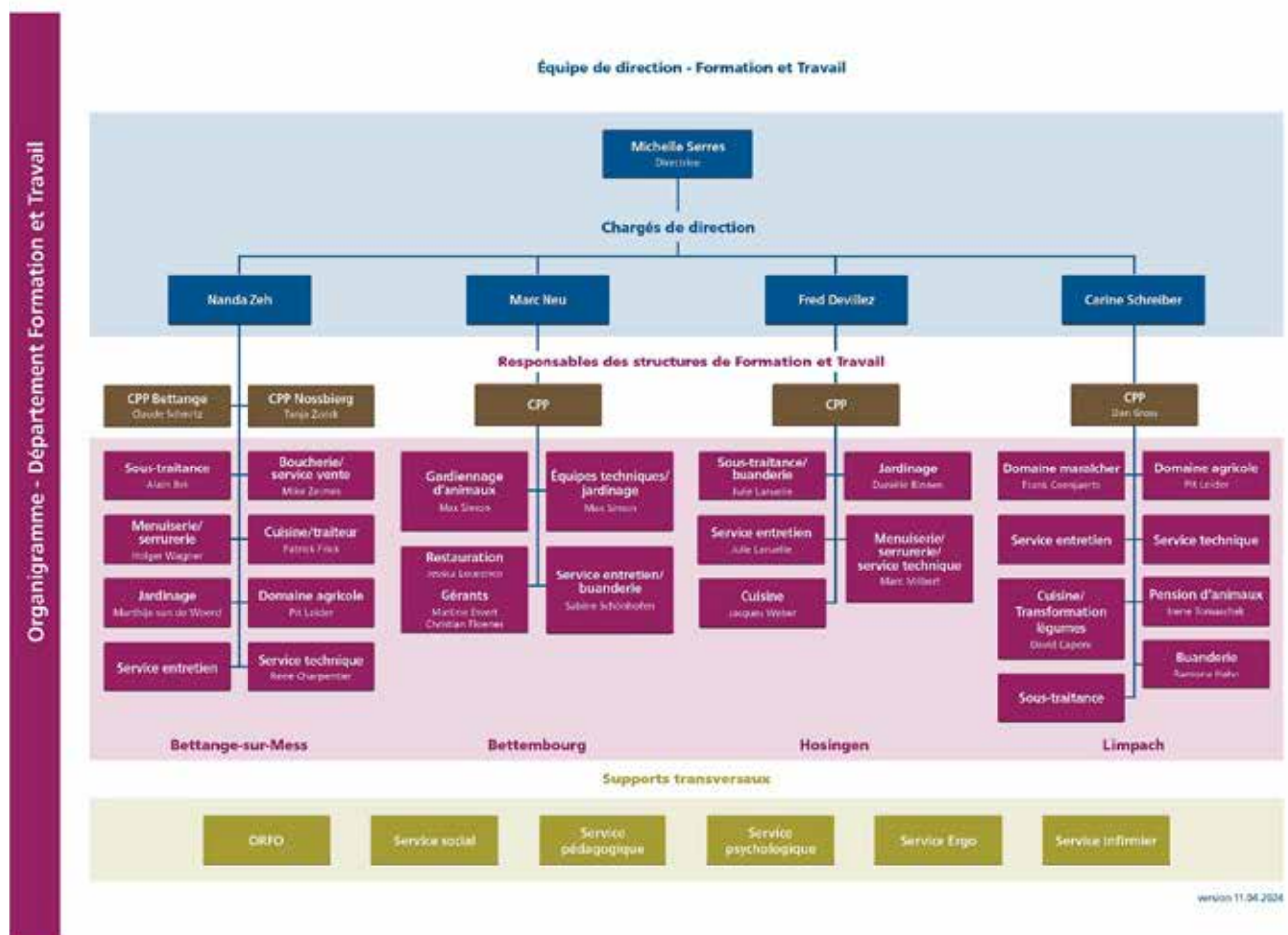
Warteliste:

24 Personen sind auf der Warteliste. Diese Personen haben das Status des behinderten Arbeitnehmers, zum Teil auch eine Orientierung in eine geschützte Werkstatt.

- › **16 Personen** sind aktuell in der letzten Phase ihrer Ausbildung
- › **1 Person** befindet sich in einem Praktikum,
- › **7 Personen** haben die Anfrage bereits gestellt. Eine Antwort steht noch aus.



Leitung der Werkstätte



Die Leitung der Werkstätten wird von einer Direktorin und 4 Direktionsbeauftragten wahrgenommen, die jeweils für eine Ausbildungs- und Arbeitsstruktur (CPP und Werkstätten) verantwortlich sind.

Die Direktionsbeauftragten werden von Werkstatteleitern und Experten aus den übergreifenden Diensten (Sozialarbeiter, Psychologen, Pädagogen, Ergotherapeuten, Krankenpfleger und Verwaltung) unterstützt.

Diese Dienste sind in ihrem Fachbereich ebenfalls Ansprechpartner für die betreuten Mitarbeiter, das Fachpersonal, sowie die Familien.

Den Werkstatteleitern obliegt die tägliche Verwaltung und Organisation ihrer Werkstatt/Abteilung, die Personalverwaltung, der Kontakt mit den Kunden, die Erstellung von Kostenvoranschlägen, Einkäufen, Verträgen, Bestellungen etc.

Das Betreuer-Personal

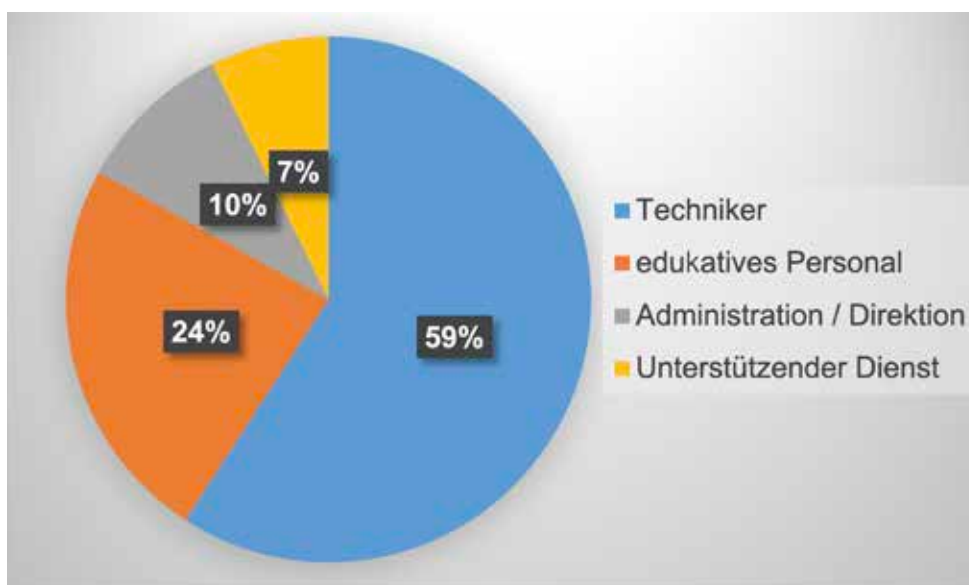
Am 31.12. 2023 sind **218 Personen** bei APEMH société coopérative und APEMH Formation et Travail asbl angestellt, welches ein Zuwachs von **23 neuen Posten** gegenüber 2022 bedeutet, dies vor allem durch edukatives Personal, als auch in den verschiedenen Unterstützungsdiensten.

Gemeinsam sorgen sie für die Begleitung der betreuten Arbeitnehmer und den reibungslosen Ablauf ihres Betriebes.

Das betreuende Personal setzt sich zusammen aus:

- › **Technischem Personal**, dessen Aufgabe darin besteht, den reibungslosen Ablauf der Produktion zu gewährleisten, ein Produkt und eine Dienstleistung von guter fachlicher Qualität zu garantieren sowie eine technisch-professionelle Betreuung der betreuten Arbeitnehmer zu gewährleisten.
- › **Edukatives Personal** (*Erzieher/in und graduierte/r Erzieher/in*), das die erzieherische Betreuung der Nutzer sicherstellt. Es bietet eine Aus- und Weiterbildung in den verschiedenen Berufen an und arbeitet dabei eng mit den technischen Mitarbeitern zusammen. Es stellt die Arbeit mit Familien, Vormündern und anderen Betreuungseinrichtungen sicher und ist für das Verfassen von Berichten zuständig.
- › **Unterstützungspersonal** (*Pädagoge, Psychologe, Ergotherapeut, Krankenschwester, Sozialdienst, der ORFO-Dienst*), das den Nutzern in konkreten Situationen, oftmals im Einzelsetting, unterstützt. Diese Experten bietet den Teams in schwierigeren Situationen Beratung und Unterstützung an.
- › **Verwaltungspersonal** (*Leitung, Buchhaltung, Personalabteilung, Sekretariat, Grafiker, Ingenieure*).

Die Mehrheit des Personals besteht aus **Technikern (59 %)**.



Fortbildungen

Es ist uns wichtig, unsere Betreuer regelmässig zu schulen, und ihnen die notwendigen Grundlagen und Kenntnisse zu vermitteln, um eine gute Begleitung unserer Auszubildenden und betreuten Arbeitnehmer zu gewährleisten.

So wurden 2023 während **1488 Stunden** insgesamt **201 Personen** in unterschiedlichen Thematiken geschult.

Hierbei handelt es sich:

Um gesetzliche Verpflichtungen (Sicherheit und Hygiene)

- › Conduite chariot frontal
- › Bonne conduite d'hygiène
- › Prendre en main de registre de sécurité
- › Premiers secours
- › Secherheet fir Jiddereen

Personalführung

- › Dialogue annuel, outil de développement
- › Parcours pro

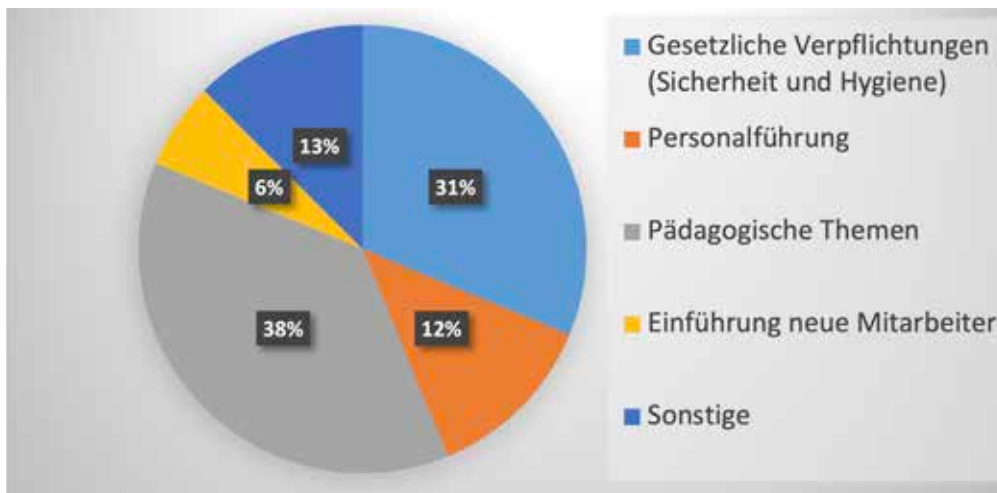
Pädagogische Themen

- › POINT und Leichte Sprache
- › Einführung in intellektuelle Beeinträchtigungsformen
- › Einführung in Epilepsie
- › Workshop für Unterstützer zum Thema Selbstvertretung
- › Prodema
- › Jungen Wilde, Systemsprenger

Einführung für neue Mitarbeiter

Sonstige Themen :

- › Digital Workplace
- › Construire et vivre un tableau de bord



Auch unsere betreuten Mitarbeiter nehmen – zusätzlich zu den Fortbildungen, welche direkt in den Werkstätten angeboten werden, an inklusiven Fortbildungen teil.

So nahmen im Laufe von 2023 25 Personen an 6 Fortbildungen teil, während 576 Stunden :

- › Kommunikation leicht gemacht
- › Fortbildung für Selbstvertreter. Das Mutseminar
- › Erste Hilfe
- › Ich will Teil der Veränderung sein. Wie benütze ich die Moderations-Kiste ?
- › Das Künstleratelier für alle
- › Ich bin im Internet. Ich bin online. Und jetzt ?



Die Werkstätten in Bettingen befinden sich im Süden des Landes.

Die Werkstätten in Bettingen befinden sich im Süden des Landes.

Die Arbeiten in all unseren Werkstätten ermöglicht Menschen mit einer Beeinträchtigung einer nützlichen und auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene Arbeit nachzugehen. Wichtig ist uns, nicht nur die Fähigkeiten jedes Einzelnen zu erhalten, sondern auch zu fördern, und die individuellen Bedürfnissen jedes einzelnen Mitarbeiters zu respektieren. Durch unterschiedliches und vielseitiges Arbeiten bieten wir unseren betreuten Mitarbeitern viele verschiedene, abwechslungsreiche Tätigkeiten. Zu unserer Arbeit zählt das alltägliche Eingliedern sowie Unterstützen der betreuten Mitarbeiter in ihrem Arbeitsalltag. Je nach Fähigkeiten und Interessen werden sie in den Arbeitsalltag und dem dazugehörigen Produktionsablauf einbezogen.

Das Wohlbefinden unserer betreuten Mitarbeiter, eine für sie valorisierende Arbeit zu bieten liegt uns sehr am Herzen, dies im Einklang mit der Zufriedenstellung des Kunden.

Die betreuten Mitarbeiter:

Bis zum Ende des Jahres arbeiteten 193 Personen in den Werkstätten der APEMH in Bettange-sur-Mess mit Annexe Nossbiert – 108 Männer und 88 Frauen. Der Altersdurchschnitt der betreuten Mitarbeiter beträgt 35 Jahre, wobei unsere Jüngsten 20 Jahre und die Ältesten 64 Jahre alt sind.

Im Laufe des Jahres 2023 gab es 7 Personen, die einen Arbeitsvertrag in einem der Werkstätten erhielten. 2 Personen, welche ohne Arbeit waren, konnten nach erfolgreichem Abschluss ihres Praktikums ebenfalls einen Arbeitsvertrag unterzeichnen.

10 Personen verließen die Werkstatt:

- 6 Personen gingen in Rente
- 1 Person konnte eine Arbeit auf dem 1. Arbeitsmarkt bekommen
- 2 Personen wechselten zu einem anderen Träger
- 1 Person verstarb nach langer Krankheit.

Aktuell gibt es in Bettingen folgende Werkstätten:

- › **Gärtnerei:** in der Gärtnerei werden selbstgezügte und zugekaufte Saisonpflanzen sowie Zimmer- und Heckenpflanzen und Ziersträucher für den Verkauf vorbereitet. Dekoartikel werden außerdem zum Verkauf angeboten. Diese werden zum Teil von unseren betreuten Mitarbeitern angefertigt. Unser Angebot wird durch saisonale Gestecke und Kränze ergänzt. Die Außenarbeiten vervollständigen unseren Dienst am Kunden.
- › **Schreinerei und Schlosserei:** in der Schreinerei werden hauptsächlich Gartenmöbel aus Holz produziert. Zusätzlich bieten wir auch Holzmöbel für den Innenbereich wie z.B. Esstische, usw. an. Restaurationen und Instandsetzungen alter Holzbänke gehören ebenfalls zu unseren Angeboten. In der Schlosserei entstehen unter anderem die Füße aus Metall für die Holzmöbel und Bänke. Kleinere Reparaturarbeiten für andere Werkstätte der APEMH fallen auch immer wieder an
- › **Metzgerei und „Buttek am Duerf“:** in der Metzgerei wird das Fleisch der Tiere von unserem Bauernbetrieb verarbeitet und für den Verkauf im Lebensmittelladen „Buttéck am Duerf“, vorbereitet. Kaninchen und Geflügel, werden im hausinternen Schlachthaus geschlachtet. Kühe, Schweine und Schafe werden ins Schlachthaus gebracht und anschließend in unserer Metzgerei zu den verschiedensten Produkten weiterverarbeitet. Im Buttéck werden außerdem täglich hergestellte Menüs von unserem „Traiteur“ sowie andere in unseren Werkstätten hergestellte Waren verkauft. Unser Angebot wird durch regionale zugekaufte Waren wie Milchprodukte, Wein und andere Esswaren von den umliegenden Bauern ergänzt.
- › **Domaine Agricole und „Eierraum“:** Der Bauernbetrieb ist auf 2 Standorten aufgeteilt (Limpach und Bettingen). In Bettingen befindet sich unsere Hühnerfarm mit Masthähnchen, Truthähnen, den Legehennen sowie unser „Eierraum“. Unsere Eier stammen aus Bodenhaltung. Die Kalibrierung sowie die Etikettierung mit Verpackung erfolgen vor Ort. Das Fleisch wird von unseren Metzgern zubereitet und zum Verkauf vermarktet. .
- › **Hauswirtschaft und Raumpflege:** Der Reinigungsdienst der APEMH ist eine interne Dienstleistungsgruppe, welche für das Reinigen der gesamten Ateliers sowie das Schlossgebäude zuständig ist und somit für das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz sorgt.
- › **Technischer Dienst / Service technique:** Der technische Dienst ist auch eine interne Dienstleistungsgruppe. Sie ist verantwortlich für die Instandhaltung, Pflege und Wartung der betriebsinternen Installationen und Gebäuden. Die Hauptbeschäftigung sind die verschiedensten hausmeisterlichen Tätigkeiten
- › **Recycling:** in unserem internen Recyclingzentrum („Recyclingwerkstatt“) wird Abfall von den Ateliers und vom Schloss in Bettingen gesammelt und anschließend getrennt und wiederverwertet, indem wir nach einer vorläufigen Lagerung vor Ort die zuständigen Abfallbehandlungsanlagen beliefern. Gemüse aus der Gemüsegärtnerei in Limpach.
- › **Küche und Traiteur:** Die Küche kümmert sich hauptsächlich um die Zubereitung der Mittagessen für die Kantine in Bettingen, für die Kindertagesstätte Topolino in Differdingen und das Formationszentrum (UFEP). Der Traiteursbereich produziert in Zusammenarbeit mit der Küche servierfertige Speisen für den hauseigenen Hofladen, den „Buttek am Duerf“ sowie auch auf Anfragen für Kunden. Die Produktpalette reicht von warmen und kalten regionalen Vor- und Hauptspeisen und Nudelgerichten bis hin zu Desserts und Salaten. Für Klein- und Großveranstaltungen werden außerdem „Canapés“, „Pains Surprises“ und „Petits pains réception“ auch in größeren Mengen hergestellt. Für die Produktion werden unter anderem Produkte aus den APEMH Ateliers benutzt, wie z.B. Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei oder auch frisches Gemüse aus der Gemüsegärtnerei in Limpach.
- › **Zuliefer-Werkstätte / Sous-Traitance.** Die Arbeiten der Sous-traitance sind sehr verschieden und abwechselnd. In dieser Werkstatt erfolgt z.B. die Herstellung von Marmelade und ähnlichen Produkten, ebenso werden Geschenkartikel für Taufen und Hochzeiten angeboten. Das Waschen, Nähen und Bügeln der Arbeitskleidung des Standortes Bettingen findet auch hier statt. Ebenso werden die Fensterdichtungen für den PKW-Bereich (Carlex) hier fertiggestellt. Grillanzünder (K-Lumet), Duftkerzen und Seifen gehören ebenfalls zum Sortiment der in der Sous-traitance hergestellten Waren. Versandboxen (Postpack) der Post werden sortiert, gefaltet und maschinell verpackt. Hier werden allmögliche Versandarbeiten von Kunden, individuell je nach Bedarf vorbereitet und versendet. Unser Keramikatelier gehört ebenfalls zur Sous-traitance, wo jegliche sehr schöne saisonale Dekoartikel hergestellt werden. Täglich arbeitet eine betreute Gruppe von bis zu acht Mitarbeitern in der Luxlait. Hier werden in Colmar-Berg verschiedene Auftragsarbeiten über anfallenden Bestellungen, bis hin zu Reinigungsarbeiten, alles übernommen.

Zusätzlich werden die Ateliers in Bettingen von einer Pädagogin, einer Psychologin sowie einer Ergotherapeutin unterstützt. Im Jahr 2023-2025 wird unser Abfallmanagement und Strategie überarbeitet.





Gärtnerei

Es wurde eine neue Topfmaschine angeschafft. Die alte Pflanzentopfmaschine musste durch eine neue, sicherheitstechnisch einwandfreie Maschine ersetzt werden. Mit dieser Maschine können ca. 80.000 Pflanzen eingesetzt werden, zusätzlich zu den 5000 Pflanzen, welche manuell eingetopft werden.

Diese Maschine ist auf dem allerneuesten technischen Stand und füllt die Töpfe mit Substrat und bohrt Löcher vor. Somit brauchen wir nur noch die Pflanzen in die Löcher zu pflanzen. Die Pflanzentöpfe werden automatisch auf einen Förderband gedrückt. Wir brauchen sie nur noch von dem Förderband entgegenzunehmen und in die Transportkisten zu stellen.

Die Kisten mit den fertig eingetopften Pflanzen werden auf einen CC-Container (Transportwagen) gesammelt und können so zu der gewünschten Stellfläche transportiert werden. Da können die Jungpflanzen anwurzeln und wachsen bis sie die gewünschte Größe erreicht haben und wir die Pflanzen an unsere Kunden in unserer Gärtnerei verkaufen können.

Diese Topfmaschine ist eine Bereicherung für alle Mitarbeiter, die in jeden Arbeitsschritt miteingeteilt werden.

Interview

Wir haben einige unserer Mitarbeiter befragt:
Wie lange sie schon in der Gärtnerei arbeiten?
Was ihre Lieblingsarbeiten sind?
Was ihr schönster Moment war?
Was sie verbessern möchten.

Ana Maria

Ich arbeite schon sehr lange, sehr lange in der Gärtnerei. Ich arbeite am liebsten drinnen, Holz schmiegeln, malen und Blumen in Töpfe setzen. Auch Blumenarrangements zusammenstellen, mach ich gerne. Am schönsten ist, wenn wir für die Zär einkaufen, gehen.

Ich würde es gut finden, wenn unsere Radios von unserem Komitee verwaltet werden.

Lisa

Ich arbeite seit 11 Jahren in der Gärtnerei. Es bereitet mir viel Freude den Laden der „Zär“ herzurichten und zu dekorieren. Allgemein mag ich kreatives Arbeiten wie z.B. auch Adventskränze gestalten. Trotzdem ist es auch schön Stecklinge einzupflanzen.

Mein schönster Moment war, als ich meine Uhr für meine 10 Jahre Apemh bekam. Das hat mich sehr gefreut. Es wäre schön, wenn alle viel mitarbeiten würden.

Stephanie

Ich arbeite seit 5-6 Jahren in der Gärtnerei. Für mich ist das Suchen und Gestalten von dekorativen Ideen für unseren Laden eine riesige Freude.

Im Sommer haben wir eine Wasserschlacht organisiert und haben anschließend gegrillt. Das war sehr schön, da jeder teilnehmen konnte.

Es wäre schön, wenn weniger gestritten werden und mehr Respekt untereinander herrschen würde. Vielleicht durch mehr Teamaktivitäten?





Schreinerei / Schlosserei

Neue Werkzeugwand

Im Rahmen der Mitarbeiterversammlung diskutiert das Betreuerpersonal zusammen mit den Mitarbeitern über Verbesserungsvorschläge für die Werkstatt. In einer inklusiven Werkstatt ist dies wichtig, da es die Partizipation und die Wertschätzung der einzelnen Mitarbeiter fördert. Der permanente Austausch mit unseren Mitarbeitern hilft dem Betreuerpersonal, die Bedürfnisse und Wünsche der Mitarbeiter besser zu verstehen, und respektieren zu können. Dies ist nur eines der Werkzeuge mit dessen Hilfe ein Umfeld geschaffen wird, wo sich jeder Mitarbeiter respektiert und gehört, fühlt, wodurch eine Weiterentwicklung unterstützt werden kann. *(Inspiriert an: Ressourcenorientierte Erziehung. Ein grundbedürfnisorientiertes Erziehungsmodell; Bodo Klemenz).*

In einer solchen Mitarbeiterversammlung wurde der Wunsch nach einem Ort geäußert, wo die Mitarbeiter ihr eigenes Werkzeug und ihre PSA (Persönliche Schutz-Ausrüstung) aufbewahren können. Das Projekt „Werkzeugwand“ wurde in verschiedenen Schritten eingeteilt. Anfangs wurde in mehreren Mitarbeiterversammlungen zusammen diskutiert, wie eine solche Wand aussehen könnte, und was den Mitarbeitern wichtig ist. Im Vordergrund stand, dass das Werkzeug richtig gekennzeichnet ist, damit es einfacher wird die Ordnung zu bewahren und jeder die Werkzeugwand verstehen und benutzen kann. Es wurde sich für das Modell der Piktogramm Kennzeichnung entschieden, hier wurde dann der Pädagoge hinzugezogen, um einige neue Piktogramme auszuarbeiten. *(Wir besitzen eine große Auswahl an Piktogrammen in unserer Online Plattform POINT. Neue Piktogramme müssen aber immer in Zusammenarbeit mit dem Pädagogen ausgearbeitet werden, um zu verhindern, dass jede Werkstatt seine eigenen Piktogramme benutzt).*

Des Weiteren wollten die Mitarbeiter persönliche Schubladen haben, um ihre PSA (Persönliche Schutz-Ausrüstung) aufzubewahren.

Die Mitarbeiter sind selbst dafür verantwortlich den Bestand und die Ordentlichkeit der Werkzeugwand zu beachten.

Neue Brücke im “Parc Merveilleux”

Eines unserer Projekte im letzten Jahr, das sich von anderen herauskristallisierte, war ohne Zweifel die neue Brücke im Amazonas Teil des “Parc Merveilleux” in Bettembourg. Zwei Schreiner aus unserer Werkstatt arbeiteten zusammen mit einem Team unserer Mitarbeiter eine Woche lang Vorort im “Parc” um das Projekt zu fertigzustellen.

Große Auftragsliste

Im Jahr 2023 fiel auf, dass viele Gemeinden mehr Bänke und Tische als üblich bestellten, wir sehen dies in Zusammenhang mit dem Wahljahr 2023. Es hat viel Arbeit und Organisation gekostet eine gute Übersicht über die Auftragsliste zu gewährleisten.

Einige Aufträge mussten wir an die Schreinerei in Hosingen weitergeben, da es sonst unmöglich gewesen wäre, alle Termine zu respektieren und die Kunden zufriedenzustellen.





Metzgerei / Buttek am Duerf

Interview mit 2 Mitarbeitern aus der Metzgerei / Buttek am Duerf.

Interview mit Joëlle:

Wie lange arbeitest du schon in dem Atelier?

Ich arbeite seit 5 Jahren im Buttek in Bettingen. Vorher habe ich im Buttéck in Esch, in der Küche. Ich war auch einige Jahre zu Hause und habe meinen Eltern und meiner Schwester geholfen.

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Ich bereite am liebsten den Cordon bleu und die gefüllten Paprika in der Produktion vor. Ich kann aber auch selbst den Teig vorbereiten für die Teigwaren

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte lernen, Fleisch zu zerschneiden.

Was könnte, deiner Meinung nach, verbessert werden?

Ich bin sehr zufrieden hier. Alles ist gut so.

Interview mit Carlos:

Wie lange arbeitest du schon in dem Atelier?

Ich arbeite seit 15 Jahren in diesen Ateliers.

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Am liebsten zerschneide ich das Fleisch und beine die Schenkel aus.

Was möchte ich noch lernen?

Ich möchte im Verkauf hinter der Theke arbeiten.

Was könnte, deiner Meinung nach, verbessert werden?

Nichts. Ich bin sehr zufrieden hier.







Domaine Agricole (Hühner- und Pouletsfarm)

Im Bauernbetrieb in Bettingen hatten wir auch im Jahr 2023 wieder alle Hände voll zu tun. Wir kümmerten uns wie jedes Jahr um unsere Tiere, dazu gehören die Hege und Pflege der Tiere selbst, sowie auch deren Ställe. Vom täglichen Füttern bis hin zum Ausmisten der Ställe und der anschließenden Grundreinigung war alles dabei.

Hauptsächlich kümmern wir uns um folgende Tiere:

- Masthühner und Truthähne: werden aufgezogen, um die Fleischproduktion für unsere Metzger zu garantieren. Das Geflügel wird dort verarbeitet, um diese dann in unserem „Buttéck am Duerf“ zu verkaufen.
- Legehühner: Sie dienen der Eierproduktion. Die Eier werden eingesammelt, sortiert und verpackt (Eierraum). Anschließend werden sie an Kunden, Einzel- und Großhändler geliefert.
- Hier leben auch einige Ziegen, Zebus, Gänse, Enten, Kaninchen, Schweine und ein Pferd.

Bei der Feldarbeit helfen wir auch. Es werden Heu- und Strohballen eingesammelt und gestapelt. In der Kartoffelernte im Herbst werden die Kartoffeln eingesammelt und sortiert. Letztere verpacken wir anschließend und verkaufen sie im Butték. Bei der Rote Beete Ernte, die sogenannten „roud Rommelen“ sammeln wir diese auch direkt vom Feld.

Selbstverständlich beliefern wir unsere internen Küchen der APEMH auch mit unseren frischen Produkten (Eier und Fleisch).

Interview mit Karin:

unsere Mitarbeiterin aus dem Bauernhof (Pouletsfarm), kümmert sich um alle Tiere, ihr spezifischer Lieblingsbereich aber ist Max, unser Pferd.

Was sind deine täglichen Aufgaben?

Zu meinen täglichen Aufgaben gehört das Füttern der Tiere am Morgen, danach, wenn nötig wird ausgemistet. Montags und mittwochs, helfe ich als erstes beim Einfangen der Tiere. Dienstags wird neues Stroh oder „Gehexeltes“ eingestreut. Freitags werden die Vorbereitungen gemacht für das Wochenende, wir schauen ob alle Futterschubkarren gefüllt sind, oder genug Heu oder Stroh in den Ställen sind.

Was ist deine Lieblingsaufgabe?

Ich gehe am liebsten mit dem Pferd spazieren, wenn es sonnig draußen ist. Das entspannt mich sehr.

Gibt es eine Aufgabe die du gar nicht magst?

Ich mag es nicht auszumisten, das ist anstrengend.

Gibt es ein Highlight für dich im Jahr 2023 ?

Ich fand unsere Winter Porte-Ouverte gut. Ich war dieses Jahr das erste Mal auf dem Flammlachsstand, das hat mir sehr gut gefallen.



Interview mit Hugo.

Er arbeitet auf der Hengerfarm.

Hugo was sind deine täglichen Aufgaben?

Ich gehe jeden Tag die Eier in den Stall 4 suchen. Ich schalte das Eierband ein, dann kommen die Eier raus. Ich mache diese in Kisten und fahre sie dann in den Eierraum.

Was ist deine Lieblingsaufgabe?

Ich liebe es mit meinem „Lamborghini“ (elektrischer Bollerwagen um die Eier zu transportieren) zu fahren.

Was magst du nicht auf der Arbeit?

Ich mag es nicht auszumisten.

Gibt es ein Highlight für dich im Jahr 2023 ?

Unsere Christmas Party war cool, der Weihnachtsmann hat mir viele Süßigkeiten gegeben.





„Eierraum“

Im „Eierraum“ werden morgens die Eier aus der Hühnerfarm angeliefert, nach Größe sortiert, datiert und gestempelt und verpackt.

Sie werden im „Buttek am Duerf“ verkauft.
Unser Liefersdienst fährt sie zum Großkunden.

Wir haben Interviews mit 2 langjährigen Mitarbeitern durchgeführt:

Interview mit Steve:

Wie lange arbeitest du schon im Atelier?

Ich arbeite seit 10 Jahren hier

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Ich packe am liebsten die Eier in ihre Verpackungen für den Cactus und klebe das Datum drauf

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte noch lernen einzuschweißen mit unserer Maschine

Was könnte sich, deiner Meinung nach, noch im Atelier verbessern?

Überhaupt nichts. Ich bin sehr zufrieden hier. Außerdem habe ich eine Freundin hier. Darüber bin ich sehr glücklich

Interview mit Mady:

Wie lange arbeitest du schon im Atelier?

Ich arbeite schon 26 Jahre hier

Was ist deine Lieblingsarbeit?

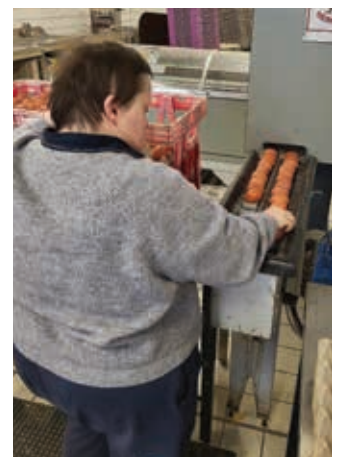
*Am liebsten packe ich die Eier für den Cactus ein, genauso wie mein Freund, ich sortiere aber auch die Eier aus:
Es gibt die Größen, S, M, L, XL*

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte gerne besser einschweißen

Was könnte sich, deiner Meinung nach, noch im Atelier verbessern?

Manchmal ist es sehr laut hier und manchmal bin ich auch sehr müde. Am liebsten hätte ich länger Ferien





Hauswirtschaft und Raumpflege

Der Hauswirtschaftsbereich umfasst verschiedene Gruppen, welche sich je um einen bestimmten Teil der Werkstatt kümmert.

Wir haben 2 Mitarbeiter interviewt, welche verschiedene Räumlichkeiten innerhalb der Werkstatt sauber machen.

Interview mit Christian:

Wie lange arbeitest du bereits in dem Atelier?

Ich arbeite seit vielen Jahren in diesem Atelier.

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Ich liebe es, den Boden mit dem Mopp zu putzen. Er sieht dann wieder so schön aus.

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte lernen, die Maschine (Kärcher) zum Reinigen zu benutzen.

Was könnte sich, deiner Meinung nach, noch im Atelier verbessern?

Manchmal wünsche ich mir, dass ich früher nach Hause gehen kann, weil ich dann genug gearbeitet habe und ich dann müde bin. Aber ich bin sehr froh und zufrieden hier.

Interview mit Marwa:

Wie lange arbeitest du bereits in dem Atelier?

Ich arbeite seit 3 Jahren hier in der Raumpflege.

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Ich liebe es, mich um meine Mitarbeiter zu kümmern damit es ihnen gut geht. Ich besorge ihnen Kaffee und Wasser und ich bin immer freundlich zu jedem. Wenn meine Chefin nicht da ist, weiß ich genau, was wir tun müssen.

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte noch lernen noch besser den Boden zu putzen.

Was könnte sich, deiner Meinung nach, noch im Atelier verbessern?

Manchmal bin ich traurig, wenn nicht jeder mich morgens begrüßt.



Die andere Gruppe kümmert sich hauptsächlich um die Bereiche der Fortbildungsstätte „UFEP“ der APEMH.

Sie putzen die Versammlungsräume, stellen Essen und Getränke zur Verfügung, bieten Kaffee und Tee in der Cafeteria an und stehen den Leuten mit Rat und Tat zur Seite.

Wenn Mangel an Mitarbeiter in einer Gruppe ist, helfen sie sich gegenseitig.

Die gesamte Gruppe ist in regelmäßigem Austausch mit ihrer Erzieherin. Die betreuten Mitarbeiter nehmen gemeinsam mit allen anderen der Hauswirtschaftsgruppe an der wöchentlichen Mitarbeiterversammlung teil.

In diesen Versammlungen werden alle wichtigen, aktuellen Themen besprochen und jeder kann erzählen, was er in der vorigen Woche erlebt hat.

Zu Beginn und am Ende des Tages helfen sie auch noch für kurze Zeit in der Küche, wenn viel Arbeit anliegt.

Zu den weiteren Aufgaben während des Tagesverlaufs gehören unter anderem:

- Servieren der Leute aus der Weiterbildung
- Teller, Besteck, Tassen und Gläser werden abgewaschen und eingeräumt
- Für die Pause um 15:00 Uhr bereiten wir Obst oder Kuchen vor
- Mülleimer entleeren
- Schmutzige Wäsche wegbringen und frische mitbringen
- Arbeitsmaterial für den nächsten Tag vorbereiten und alles an seinen Platz räumen

Gegen 16h30 treffen sie sich dann alle zusammen in der Umkleidekabine neben der Kantine, um sich umzuziehen und auf den Bus oder zu Fuß nach Hause zu gehen. Jeder ist sehr zufrieden mit seiner Arbeit. Es herrscht eine gute Atmosphäre. Allerdings ist viel zu tun und abends ist jeder sehr müde.





Technischer Dienst / Service Technique

Im Service Technique hatten wir auch im Jahr 2023 wieder alle Hände voll zu tun. Wir hatten kleinere Arbeiten im Alltag, wie ein Abflussrohr, das verstopft war, Lampen die kaputt waren und ausgetauscht werden mussten oder kleinere Renovierungsarbeiten. Jeden Tag kontrollieren wir den Komposter, und befüllen diesen wenn nötig. Größere Arbeiten waren beispielsweise: das ganze Gelände mit neuem Draht einzuzäunen, und das Gras entlang des Zaunes zu schneiden. Wie jedes Jahr kümmerten wir uns auch um den Aufbau und Abbau unserer Porte-Ouverte im Winter sowie der „Fréijoersmaat“ im Frühling. Eine größere Baustelle haben wir hinter der Gärtnerei begonnen. Dort haben wir den Beton entfernt. Die Arbeiten dauern noch bis 2024 an. Hier werden Pflastersteine gelegt und eine neue Treppe gebaut. Ansonsten hatten wir übliche kleinere Unterhaltsarbeiten.

Die Wäsche des Topolinos (Crèche) von Differdange in die Wäscherei nach Limpach zu fahren ist ebenfalls die Aufgabe einer unserer Mitarbeiter.

Interview mit Steve :

Ich bin seit 10 Jahren bei der APEMH. Meine Aufgaben sind beispielsweise: kleine Einkäufe tätigen, Sachen von A nach B fahren, mit dem Clark fahren, die Wäsche fahren, Komposter, Lampen wechseln, Sachen reparieren, PMC-Tüten nach unten fahren....

Ich fahre am liebsten mit dem kleinen Traktor und mit dem Clark. Ich liebe es ebenfalls kleine Reparaturen zu machen „Piddelarbeschten“. Ich mag es gar nicht, wenn es ums Anstreichen geht, oder die Lampen in der Küche zu wechseln.

Interview mit Charel :

Charel, wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

Ich komme morgens an, ziehe meine Arbeitskleider an und schaue dann was zu tun ist. Manchmal streiche ich an, der Komposter muss jeden Tag gemacht werden, die Tonnen müssen gewogen werden, oder ich erledige kleinere Aufgaben. In der Pause esse ich immer mein Brot mit einer Tasse Kaffee, nach dem Mittagessen putze ich mir dann die Zähne. Ich arbeite auch gerne mit den Maschinen, oder schneide gerne Sachen.

Was machst du am liebsten?

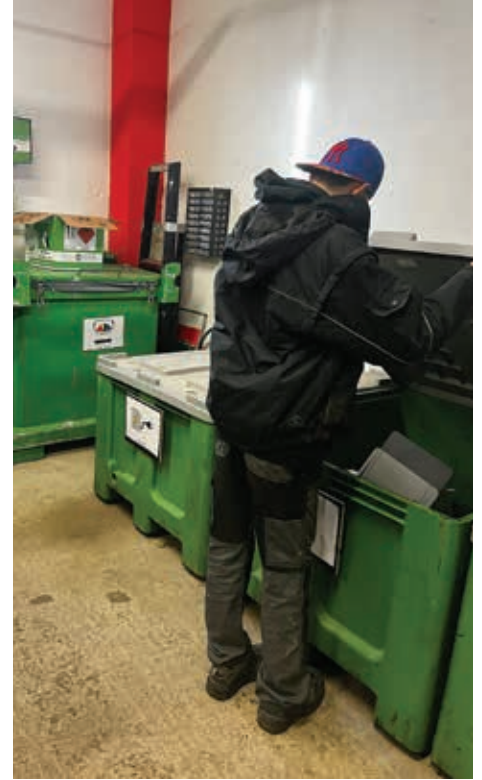
Ich mache am liebsten Beton.

Was magst du überhaupt nicht?

Ich streiche nicht gerne Decken an.

Was war ein Highlight für dich im Jahr 2023?

Ich fand es toll wo wir mit dem Erzieher für Weihnachten gebastelt haben. Wir haben Weihnachtsbäume aus Holz gemacht, und einen Tisch gebastelt in Form eines Weihnachtsbaumes wo wir Lichter integriert haben.



Recycling

Auch in diesem Jahr hatten wir in unserem internen Recyclingcenter wieder jede Menge Arbeit. Wir kümmern uns bestmöglich darum, dass alle Abfälle ordnungsgemäß recycelt werden.

Jeden Tag werden in den unterschiedlichen Ateliers die verschiedenen Tonnen geleert, gesammelt und anschließend im Recycling sortiert. Größere Arbeiten kommen hier vor allem wenn die Ateliers ihre alten Sachen aussortieren. **Um einen kurzen Einblick zu erhalten haben wir beispielsweise: 7,5 Tonnen Holz, 11 Tonnen Eisenschrott, oder 500 PMC-Tüten pro Jahr recycelt.**



Interview mit Antonio.

Er arbeitet im Recyclingcenter und erklärt uns in einem Interview wie sein Alltag ist:

Ech schaffen am Recycling, an d'Arbecht mecht mir och Spass. Am ganzen schaffen hei 5 Leit. Awer ech am meeschten. Ech sin all Dag hei.

Mei Chef helleft mir och wann hien Zäit huet, an 2x an der Woch kommen den Kyril an den Tim aus der Gärtnerei mir hellefen. De Luca, e Kolleg aus menger Schoul, deen am CPP ass, kennt och mol hellefen.

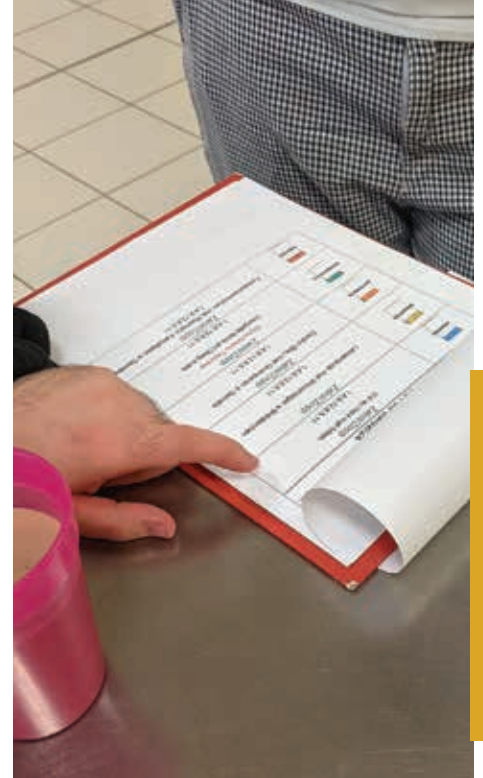
Emmer wann ech moies ukommen, huelen ech meng Schubkaar an machen den Tour vum Site. Ech kucken dann all Poubellen no, op se voll ass. An die blo Poubelle kennt de Papeier. An die gro Keschten kennt Glas, Eisen, Carton oder Farwen. Ech senneren daat mie speit. Anm groen Eemer sin iessrechter, an de Plastik kennt an die kleng schwarz Keschten.

Ech machen dann alles a meng Schubkar an wann se voll ass, fueren ech zreck an den Recycling wou ech dann alles an die richtig Keschten sortieren.

Mir sortieren alles: zBsp. Metall, Kabeln, Carton, Plastikseemeren, Medikamenter, Farwen, Sretzkabinnenfltren, Blummendeppen.... Wann Keschten voll sin, fuere mir op de Stepp.



Küche



Neben der alltäglichen Arbeit wird versucht, die einzelnen Mitarbeiter zu fördern und durch neue Projekte den Alltag interessanter zu gestalten.

Projekt 1: Dokumentation und Eintragen am Computer der Essensanmeldungen, der Diäten und Allergenen.

Ausgangssituation: Da die Anzahl der Essensanmeldungen nicht immer stimmte und häufig die Angaben über die Diätmenüs wie Lactose, Gluten, Allergene fehlten, hatten wir uns entschieden dieses Projekt mit den Mitarbeitern durchzuführen. Um die Kochmengen an die richtigen Anmeldungen anzupassen und auch um Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken, startete donnerstags eine Mitarbeiterin mit einem Menüanmeldezettel durch alle Ateliers und fragte wie viele Personen und Diäten für die kommende Woche benötigt wurden. Anschließend wurde das in eine Tabelle eingetragen und dem zuständigen Koch zwecks Bestellung gegeben. Zu Beginn übernahm diese Aufgabe Nadia, im Laufe des Jahres wurden mehrere Mitarbeiter dazu angeleitet.

Projekterweiterung: da dies gut funktionierte, übernahm Nadia schrittweise die Eingabe der Essensanmeldung von den UFEP-Formationen, sowie die Essensanmeldung der Ateliers mit den Menü- Diät- und Allergenen-Informationen in den Computer unter Aufsicht des Personals einzutragen.

Interview mit Nadia :

Wie gefällt dir das Projekt ?

Ich mache das sehr gerne, weil es mir die Möglichkeit gibt mal aus dem Atelier zu kommen, Kontakt und Gespräche außerhalb der Küche zu haben. Mir gefällt das im Sommer etwas besser, da das Wetter schöner ist und man nicht so auf die Essenstabelle aufpassen muss, dass sie wegfliegt oder nass wird.

Was findest du so interessant oder Besonderes daran?

*Ich mag die Abwechslung, autonom arbeiten, kann das zeitlich gut einteilen, habe dafür die Verantwortung dass es korrekt erledigt wird. Ich hoffe, dass der Chef zufrieden ist. Hast du Verbesserungs-/Änderungsvorschlag?
Es läuft gut, manchen Mitarbeitern in den Ateliers fällt es schwer, sich zu entscheiden, ob sie mitessen oder nicht. Ich wünsche mir mehr solche Projekte bei denen man autonom mit Anderen zusammenarbeiten kann.*

Projekt 2: Donuts und Cupcakes herstellen: Eine kleine Abwechslung zum Alltag.

Alle Mitarbeiter hatten an der Herstellung der Donuts motiviert teilgenommen. Überraschend dabei war, dass wirklich jeder mitmachen wollte, sich sehr gut mit einbrachte und auch sehr kreativ bei der Durchführung mitgeholfen hat. Alle waren sehr begeistert, und mit sich und dem Ergebnis sehr zufrieden. Stolz brachten einige Mitarbeiter ein paar Donuts zur Direktion, um die herrlichen Ergebnisse ihrer Arbeit zu präsentieren. Das Projekt wurde ausgebaut, indem Cupcakes gebacken wurden und dekoriert wurden. Auch diese wurden dann in den Ateliers und im CPP verteilt. Dabei haben sie über ihre Arbeiten berichtet, um auch andere Mitarbeiter im Haus für die Küche zu begeistern.



Traiteur

Die Arbeit im Service Traiteur ist sehr vielseitig und anspruchsvoll, da wir stets bemüht sind, den Kunden zufrieden zu stellen und immer neue Ideen zu entwickeln. Es ist sehr interessant.

Vor allem über die Feiertage kommen große Mengen an Bestellungen an.

Außerdem werden fertige Gerichte für den Buttek am Duerf vorbereitet (Lasagne, Cannelloni, Pasteten u.v.m....)
Interviews mit 2 langjährigen Mitarbeitern



Interview mit Jessica.

Wie lange arbeitest du bereits in dem Atelier?

Ich arbeite seit 8 Jahren hier.

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Ich arbeite gerne an der Spüle und ich liebe es Schnittchen und belegte Brote vorzubereiten.

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte noch lernen Fleisch zu zerschneiden.

Was könnte sich, deiner Meinung nach, noch im Atelier verbessern?

Ein großer Wunsch von mir wäre, wenn niemals gestritten würde.

Interview mit Teresa:

Wie lange arbeitest du bereits in dem Atelier?

Ich arbeite seit 5 Jahren hier.

Was ist deine Lieblingsarbeit?

Ich bin die gute Raum Fee im Atelier. Ich liebe es, wenn jedes Werkzeug seinen passenden Platz findet. Nur rege ich mich dann manchmal auf, wenn meine Mitarbeiter ihre eigene Ordnung haben.

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

Ich möchte lernen, Würstchen im Teig richtig zu rollen/ herzustellen.

Was könnte sich, deiner Meinung nach, noch im Atelier verbessern?

Dass jeder nach meinen Wünschen und Vorstellungen aufräumt.





Zulieferwerkstatt

1. Marmelade

Während dem gesamten Jahr wurden über **6500 Marmeladengläser** produziert. Unser Lagerbestand war das ganze Jahr über nicht voll ausgeschöpft. Ziel hiervon war es zu vermeiden, dass einige Marmeladensorten, welche weniger verkauft werden, nicht entsorgt werden müssten.

Unser aktuelles Sortiment besteht aus **14 unterschiedlichen Marmeladengeschmack** und **3** verschiedene Confitsorten.

2. Gewürzmühlen und Liköre

Die Produktion von unseren Gewürzmühlen, welche schon im vorigen Jahr begann, belief sich auf über **1500 fertige Mühlen**.

Das Sortiment besteht aus 7 verschiedenen Mischungen: Chilisalz, Chilipfeffer, Knoblauchsatz, Majisatz, BBQgewürz, Steakgewürz, Pizzagewürz und Rotweinsatz. Eine Erweiterung unseres Sortiments ist aktuell nicht geplant, kann aber bei Bedarf angepasst werden.

Desweiteren produzierten wir über 800 Flaschen verschiedene Liköre. Erweitert wurde das Sortiment mit kleinen Mengen „Quiddenlikör“ und „Mirabellenlikör“. Das Thema Nachhaltigkeit hat uns inspiriert, um Früchte, welche lokal und in eher kleinen Mengen vorhanden sind, auch verwenden zu können. Für Marmeladen oder Gelee wären diese Mengen zu klein.

3. „Zuckerfräi Kamellen“

Wie kam die Idee „Kamellen“ zu produzieren? Die Idee „Kamellen“ zu produzieren, stand schon länger im Raum, da das Grundrezept (*Frucht + Zucker*) der Marmelade ziemlich ähnlich ist.

Weshalb „zuckerfräie Kamellen“?

Bei den einzelnen Testversuchen und Überlegungen trafen wir immer wieder auf Hindernisse. Einige von unseren Mitarbeitern leiden an Diabetes. Um ihnen die Möglichkeit einer zuckerfreien Süßigkeit zu ermöglichen, sollten unsere „Kamellen“ zuckerfrei sein. Dadurch kamen wir auf die Zuckeralternative: Birkenzucker. Ein weiterer positiver Nebeneffekt ist, dass dieser als kariesvorbeugend gilt.

› Produktion + Sortiment

In knapp 4 Monaten produzierten wir über **350 Gläser** von jeweils 70 Gramm. Das Nettogewicht der „Kamellen“ ist so abgestimmt, dass für das Befüllen ein Abwiegen nicht zwingend notwendig ist. Dies erlaubt auch Mitarbeitern, die nicht lesen oder sehen können (*Analphabetismus oder Sehstörungen*) ein problemloses Einfüllen der Gläser. Dennoch wird als Sicherheit kontrolliert, ob die angegebene Menge stimmt.



4. Andere Arbeiten der Zulieferwerkstätte im Jahre 2023

› Werbegeschenke für Kommunalwahlen

Vor den Kommunalwahlen wurden wir von einer Partei beauftragt, ein Werbegeschenk zu produzieren und zu verpacken. Im Sortiment waren Chilimischung in kleinen Gläsern sowie in Tüten. Im Laufe der Produktion ergänzte sich dieses Sortiment mit Marmelade und unsere neuen „Kamellen“.

Insgesamt handelte es sich hier um +/- 3500 Werbegeschenke. Dieser Auftrag war sehr erfolgreich und sorgte für eine gute Werbung unserer Produkte.

› Zusammenstellung von Erdungskabeln

Wir erhielten eine Anfrage einer Elektroinstallateur Firma, um Erdungskabel zusammenzusetzen. Für die Zukunft sind außerdem drei verschiedene Modelle geplant, welche in mehreren Arbeitsschritten zusammengesetzt werden. Hier hätten auch motorisch schwächere Personen die Möglichkeit mit eingebunden zu werden.

› Zusammenstellung von „Corbeillen“

Ende 2023 unterstützten wir unseren „Butteck am Duerf“ bei der Fertigstellung und Zusammensetzung verschiedenster Geschenkkörbe, die „Corbeillen“. Neue Ideen und Verbesserungsvorschläge für die Zukunft mit vereinfachten Arbeitsschritten (Möglichkeit zur aktiven Beteiligung aller Mitarbeiter) und ein Wechsel auf umweltbewusstere Verpackung werden in den nächsten Jahren umgesetzt.





Die Werkstätten in Limpach

Die Werkstätten in Limpach befinden sich im Süden Luxemburgs. Erstmals wurden die Aktivitäten 2015 aufgenommen, mit der Inbetriebnahme des Bauernbetriebes Domaine Agricole und der Gemüsegißnerei Lampecher Gaart.

Zusätzlich entwickelten sich in den darauffolgenden Jahren die beiden internen Dienstleistungsbetriebe Hauswirtschaft und Technischer Dienst.

Ab 2021 konnten – durch das kontinuierliche Fortschreiten der Bauarbeiten – die Aktivitäten rund um die Werkstätten Limpach erweitert werden. Dies in einer ersten Phase mit den Werkstätten Küche, Zulieferdienst und Tierpension und in einer zweiten Phase mit der Gemüseverarbeitung und Wäscherei.

Wie bereits im Jahre 2023 erhofft, sollen die restlichen Bauarbeiten endlich im Laufe 2024 beendet werden. Somit können dann zwei weitere Werkstätten in Betrieb genommen werden: die Bäckerei – Biscuiterie und der Hofladen Lampecher Buttek.

Die Werkstätten in Limpach bieten Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung sowohl einen festen als auch geregelten Arbeitsplatz an. Dies mit dem Ziel, die Fähigkeiten der einzelnen Mitarbeiter zu berücksichtigen, zu fördern und weiterentwickeln.

Ende 2023 hatten **78 Mitarbeiter** einen Arbeitsvertrag in den Werkstätten in Limpach. Davon waren **31 Frauen** und **47 Männer**. Der Altersdurchschnitt betrug 33.2 Jahre. Im Laufe des Jahres bekommen 5 Auszubildende einen Arbeitsvertrag. Aus den Werkstätten Betten wechselten 3 Mitarbeiter nach einen 3-monatigen Praktikum definitiv nach Limpach, Eine Mitarbeiterin unterbrach dieses Praktikum. **2 Mitarbeiter** aus den Werkstätten Betten und Parc Merveilleux, mussten aufgrund unterschiedlicher Probleme nach Limpach wechseln.

Ein Mitarbeiter aus der Domaine Agricole wechselte in die Werkstätte Parc Merveilleux.

2 Mitarbeiter machten im Rahmen des Service ORFO ein Praktikum entweder auf dem ersten Arbeitsmarkt oder in einer externen Werkstatt.

2 Mitarbeiter verließen die Werkstatt (1x Vertrag auf dem 1 Arbeitsmarkt, 1x aus privaten Gründen).

Einige Mitarbeiter hatten im Laufe des Jahres Langzeit-Krankenscheine, dies bedingt durch entweder körperliche oder psychische Probleme. Konsequenzen solcher Krankenscheine sind oft, dass die Mitarbeiter nur noch mit Restriktionen arbeiten können. Das heißt, dass im Alltag die Arbeiten umgeändert und angepasst werden müssen.

In den Werkstätten Limpach werden 9 verschiedene Berufe in folgenden Bereichen angeboten:

Domaine Agricole Limpach:

Die Haupttätigkeiten des Bauernbetriebes sind:

- › Versorgung – Fütterung und Misten – der Tiere in den unterschiedlichen Stallungen: Kühe, Schafe, Schweine und Kaninchen. Dies mit dem Ziel einer guten Fleischproduktion, die dann von der Metzgerei in Betten zu unterschiedlichen Produkten weiterverarbeitet und vermarktet wird.
- › Feldarbeiten: Anbau und Ernte von Heu, Stroh, Kartoffeln, Rüben, sowie unterschiedliche Silage-Sorten

Lampecher Gaart:

Die Hauptaktivitäten der Gemüsegärtnerei sind:

- › An- und Aufzucht unterschiedlicher Gemüse- und Kräutersorten, dies entweder für den Eigenverbrauch oder den Verkauf
- › Instandhaltung der Beete, Felder und Obstanlagen – spaten, Unkraut jäten oder auch mulchen
- › Pflücken und Vermarktung des Gemüses und Obst
- › Imkerei

Hauswirtschaft:

Die Hauptaktivitäten der Putzéquipe sind:

- › Interne Dienstleistungsarbeiten wie das Putzen der unterschiedlichen Teilbereiche aller Werkstätten
- › Organisation und Ausgabe des Putzmaterials sowie der Putzprodukte
- › Leitung der Kantine: Tische decken, Servieren und Abwaschen

Buanderie:

Die Hauptaktivitäten der Wäscherei sind:

- › Die interne Arbeitsbekleidung waschen und in Stand halten.
- › Die interne Wäsche wie Schürzen, Tücher, Putzlappen, etc. zu waschen und an die jeweiligen Gruppen verteilen.
- › Flachwäsche wie Bettwäsche, Tischdecken oder Servietten für Großkunden waschen, bügeln und in Stand halten. Zudem auf Nachfrage der Kunden, die Wäsche beim Kunden abholen, beziehungsweise liefern.
- › Kleine Nähprojekte

Service Technique:

Die Hauptaktivitäten des technischen Dienstes sind interne Dienstleistungsarbeiten:

- › Hauswartungsarbeiten sowie unterschiedliche Reparaturarbeiten
- › Instandhaltung der Außenbereiche wie Schnee schaufeln, Gras mähen, Hecken schneiden, Unkraut jäten
- › Leitung des Recyclings: einsammeln der Recyclingkisten, sortieren und wenn möglich verarbeiten
- › Unterhalt des Fuhrparks

HoKa - Lampecher Deierepsioun:

Die Hauptaktivitäten der Tierpension sind:

- › Pension für Hunde und Katzen, sowie Tagesstätte für Hunde – dies beinhaltet die Sauberhaltung der Gehege, das Füttern der Tiere, sowie die Beschäftigung durch Spazierengehen oder Spielen mit den Tieren.

Zuliefer-Werkstatt:

Die Hauptaktivitäten der Sous-Traitance sind:

- › Etikettieren der Produkte aus dem Einweckatelier
- › Upcycling unterschiedlicher Materialien, wie die Herstellung von Feuerholz oder auch Feueranzünder
- › Herstellung von unterschiedlichen Produkten in Bezug auf die Tierpension HoKa: Hunde- und Katzenleckerlis, Schnüffelteppiche, Hundebette, ...
- › Nachhaltige Nähprojekte wie zum Beispiel Küchenpapier, Abschminkpads oder auch Servietten
- › Herstellung unterschiedlicher Geschenke anlässlich Feierlichkeiten, wie zum Beispiel Taufe oder Hochzeit.

Küche - Restauration:

Die Hauptaktivitäten der Küche sind:

- › Zubereitung des Mittagessens für die Mitarbeiter der Werkstätten Limpach; dies mit dem Ziel eines abwechslungsreichen und gesunden Kochens. Dies beinhaltet die unterschiedlichen Vorbereitungsarbeiten wie Gemüse putzen und schneiden, anbraten und frittieren, anrichten und servieren sowie unterschiedlichen Putzarbeiten.

Einweck-Atelier:

Die Hauptaktivitäten der Gemüseverarbeitung sind:

- › Putzen, Schneiden und Weiterverarbeiten unterschiedlicher Gemüse- und Obstsorten
- › Trocknen und Weiterverarbeitung unterschiedlicher Kräuter
- › Herstellung unterschiedlicher Produkte zum Weiterverkauf in den Läden der APEMH
- › Entwicklung neuer innovativer Lebensmittel

Ziele 2024:

- › Umzug der Küche in die neue Großraumküche
- › Eröffnung der beiden neuen Bereiche Bäckerei-Biscuiterie und Hofladen Lampecher Buttek
- › Weiterentwicklung der bestehenden Aktivitäten
- › Offizielle Einweihung der Werkstätten

Interview mit Sam –

Erzieher in den Werkstätten Limpach.

Warum hast du dich dazu entschieden, einen Arbeitsvertrag mit der APEMH einzugehen?

Sam: Ich habe eine neue Challenge gesucht und fand es sei jetzt der richtige Zeitpunkt, eine berufliche Umorientierung anzugehen. Der Bereich der intellektuellen Behinderung hat mich schon immer interessiert, jedoch fühlte ich mich bis dato dieser Aufgabe noch nicht gewachsen, um in diesem Bereich zu arbeiten.

Für mich stellt die APEMH einer der Hauptträger im Behindertenbereich dar. Sie vertritt Werte, die auch mir sehr wichtig sind. Zudem hatte ich über andere Erzieherkollegen gehört, dass die APEMH als Arbeitgeber, viel Wert auf die Zusammenarbeit legt.

Das heißt, dass das Personal mitdenken, mitentwickeln darf, seine Ideen und Gedanken einbringen kann.



Domaine agricole Limpach

Der **Kuhstall** ist der grösste Stallbereich des Bauernbetriebes. Hier sind über die kalte Jahreszeit unsere Kühe und Schafe eingestallt.

2023 bekamen wir einen neuen Stroh-Häcksler in unsere Scheune eingebaut.

Damit werden im Kuhstall unsere einzelnen Boxen eingestreut, damit unsere Tiere trocken und warm liegen können. Bei den Kälbchen ist das besonders wichtig. Das fertige Stroh ist viel kleiner und reiner gehäckselt. Auch ist viel weniger Staub im Stroh. Früher mussten wir mit einer Staubmaske und Schutzbrille arbeiten. Das brauchen wir jetzt nicht mehr.

Rudi und Tiago arbeiten im Kuhstall.

Rudi, was sind deine Aufgaben im Kuhstall?

Hauptsächlich helfe ich, die Tiere mit Gras- und Mais-Silo füttern. Dabei fahre ich das Futter mit einer Schubkarre aus dem Silo in den Stall. Ab und zu fülle ich auch die Schubkarren.

Wir misten aber auch jede Woche den Stall aus. Danach müssen die Tiere mit Stroh eingestreut werden. Im Sommer helfe ich auch bei der Heu- und Kartoffelernte. Das gefällt mir aber nicht so gut. Diese Arbeiten sind sehr anstrengend und man braucht sehr viel Kraft, um die Heuballen auf den Wagen zu laden. Das packe ich nicht mehr so gut. Auch ist es bei der Heuernte sehr heiss und es gibt keinen Schatten. Die Hitze vertrage ich auch nicht mehr so gut.

Rudi, was machst du besonders gerne?

Am liebsten mache ich Futtermeister im Stall. Dann darf ich die Tiere mit den Schubkarren füttern, die die anderen in den Stall fahren.

Rudi, was war besonders im Jahr 2023?

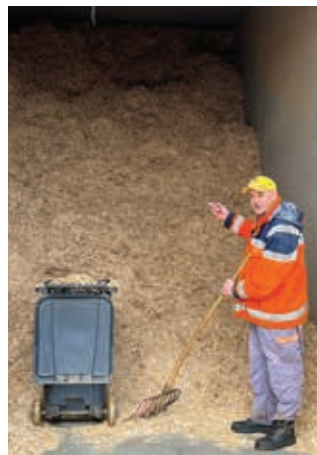
Wir bekamen einen neuen Stroh-Häcksler in unsere Scheune eingebaut.

Tiago, was arbeitest du im Kuhstall?

Ich bin oft im Gras- oder Mais-Silo. Da fülle ich die Schubkarren mit dem Futter. Kehren und sauber halten vom Silo gehört auch zu meinen Arbeiten. Ab und zu bin ich auch Futtermeister.

Tiago, was gehört zu deinen Erlebnissen im Jahr 2023?

Die Kartoffel- und Rübenernte im Herbst. Das macht mir besonders Spaß, weil wir alle zusammen auf dem Feld arbeiten. Normalerweise grillen wir zum Abschluss der Kartoffelernte alle zusammen. Aber dieses Jahr fiel das Grillen wegen schlechtem Wetter aus. Aber auch die Fahrt zur Foire Agricole nach Ettelbrück, und die gemeinsame Weihnachtsfeier hat mir sehr gut gefallen.





Auch einen **Schweinestall** haben wir auf unserem Bauernhof

Gil und Carlos arbeiten im Schweinestall.

Gil, was sind deine Arbeiten mit den Schweinen und welche Arbeit machst du am liebsten?

Das Füttern, Ausmisten, Einstreuen und allgemein Sauberhalten der Schweineboxen. Das Füttern der Schweine macht mir am meisten Spaß. Aber nur bei den Mastschweinen. Für unsere Zuchtsauen und die Ferkel sind zwei andere Arbeitskollegen zuständig. Wenn ein Abflusskanal im Schweinestall verstopft ist, helfe ich mit, diesen zu öffnen.

Carlos, weshalb arbeitest du denn im Schweinestall?

Mir gefällt die Arbeit im Schweinestall sehr gut. Im Schweinestall ist es immer schön warm. Ich mag Schweine sehr gerne. Ich mache auch gerne die Stallboxen sauber.

Wie säuberst du denn die Stallboxen der Schweine?

Ich fülle den Mist in eine Schubkarre, und fahre diese aus dem Stall. Anschließend streue ich die sauberen Boxen mit frischem Stroh ein.

Carlos und Gil, was gefällt euch am besten in Limpach?

Die Ruhe in Limpach. Es ist nicht so hektisch wie in Bettange. Auch das gute Essen in Limpach gefällt uns gut.

Der **Kaninchenstall** ist ein weiterer Teilbereich des Bauernbetriebs.

David arbeitet in der Kaninchenzucht.

David, was sind deine Arbeiten im Kaninchenstall?

Ich kontrolliere täglich die Futterkästen, dass diese nicht durch Futterstaub verstopfen. Gleichzeitig kontrolliere ich, dass keine verstorbenen Kaninchen in den Ställen liegen. Auch das Füttern der Mütter- und Jungtiere mit Spezialfutter gehört zu meinen täglichen Arbeiten. Da sehr viel Hygiene im Kaninchenstall vorgeschrieben ist, wird der Stall täglich gekehrt, gestaubsaugt und regelmäßig auch der Boden nass geschrubbt.

David, was war für dich besonders letztes Jahr?

Am besten hat mir das Anpflanzen und Ernten verschiedener Kräuter gefallen. Diese wurden speziell zum Füttern der Kaninchen angepflanzt, um deren Immunsystem zu unterstützen und die Kaninchen gesund zu halten.

Wie kamt ihr darauf, verschiedene Kräuter anzupflanzen?

Es wurden einige Kaninchen krank. Daraufhin schaute unser Chef in einem Fachbuch, welche Kräuter den Kaninchen guttun und gegen welche Krankheiten diese helfen.



Worauf musstet ihr beim Kräuterpflanzen besonders achten?

Zuerst haben wir Unkraut und Gras entfernt. Dann mussten wir kleine Löcher in einem vorgegebenen Abstand graben, um die Pflanzen zu setzen. Wir mussten in der trockenen Zeit, als es wenig regnete, die Pflanzen mit einem Gartenschlauch bewässern, damit diese nicht verdorrten.

Wie habt ihr denn die Pflanzen verarbeitet?

Nach der Ernte haben wir die Pflanzen zu Sträußen zusammengebunden und zum Trocknen aufgehängt.

Verfüttert ihr beständig die Kräuter?

Nein nur 1-2-mal die Woche eine kleine Menge, so wie die Kaninchen diese brauchen.



De Lampecher Gaart

Im vergangenen Jahr stand neben der Anzucht von Jungpflanzen für externe Betriebe und dem Gemüseanbau für den Direktverkauf und die Weiterverarbeitung im eigenen Betrieb, die Bearbeitung und Gestaltung unserer Frei- und Anbauflächen im Vordergrund.

Zum Jahresbeginn wurden neben dem neuen Gebäude ca. 100 Apfel- und Birnbäume in Spalierform gepflanzt. Dies mit dem Ziel, dass unsere Mitarbeiter sich aktiv an der Ernte beteiligen können (*da sie ohne großen Aufwand an das Obst herankommen können*). Um ein möglichst gutes Wachstum zu fördern, wurden auch direkt Rankengitter als Kletterhilfe und eine Tröpfchen-Bewässerung installiert. Wir haben auch hinten bei den Bauern neue Hecken gepflanzt, wo sie einen neuen Zaun machen.

Gleichzeitig wurde für das bereits angelegte Lavendelbeet, die Himbeersträucher und den Rhabarber eine komplette Bewässerungsanlage verlegt, die zum Teil auch unterirdisch in Gräben verlegt wurde. In diesem Bereich wurden zur Eindämmung des Unkrauts und zur optischen Verschönerung großflächig Hackschnipsel verteilt. Hinter der Kantine wurden noch die Restarbeiten am Insektenhotel erledigt und gemeinsam mit dem CPP Limpach ein Kräuterhochbeet aus Eichenbalken für die Küche gebaut.

Vor dem neuen Hofladen und dem Haupteingangsbereich wurden Beete mit Staudenblumen und Frühjahrsknollen angelegt, die ebenfalls großzügig mit Hackschnipseln verschönert wurden.

Die Anbaufläche gegenüber dem Parkplatz hat sich im letzten Jahr noch vergrößert, um eine gute Gemüseproduktion zu garantieren. Um den Anforderungen des Klimawandels gerecht zu werden, wurde sofort auf fast dem kompletten Feld eine Bewässerungsanlage verlegt.

Dabei war vor allem darauf zu achten, dass die Wasserleitungen frostsicher und so tief verlegt wurden, dass keine Beschädigungen durch unsere Landmaschinen (z. b. *Traktor*) entstehen können. Durch den Zugewinn an Anbaufläche haben wir hier erstmals verschiedene Sorten an Schnittblumen und Kürbissen angepflanzt.

Im Frühjahr haben wir auf der Freifläche zwischen Tunnel 2 und Tunnel 3 ein Feld mit ca. 750 Spargelpflanzen angelegt, da der Ertrag des jetzigen Feldes nur noch sehr gering war.

Im Herbst haben wir auf dem ganzen Gelände Knollen (*Krokusse, Osterblumen, Schneeglöckchen, Hyazinthen, ...*) auf den Wiesen in den Beeten in den Boden gepflanzt. Dies, um unser Gelände schöner zu gestalten.





Interview mit Jean-Claude:

Was war das Besondere für Dich im letzten Jahr?

Dass ich so viel mit Georges in der Anzucht gearbeitet habe und dass das Personal mir so vertraut hat, dass ich die Vorbereitungen für den Buttek in Betten und unseren Verkaufsladen zum großen Teil selbständig erledigen kann.

Was hat dir vor allem in der Anzucht gefallen?

Das Aussäen und Pikieren der Jungpflanzen, den Boden selber zu mischen und dass ich die Tomaten umgetopft habe, was eine sehr wichtige Aufgabe war. Ich habe auch die Beschriftung der Etiketten selber auf dem Drucker gemacht, was mich sehr stolz gemacht hat, weil das nicht so einfach ist.

Was hat es für dich bedeutet, so selbständig zu arbeiten?

Das Vertrauen des Personals, dass ich selber in den Buttek anrufen und die Bestellung aufnehmen konnte und die Arbeit fast ohne die Unterstützung des Personals gemacht habe, hat mich sehr gefreut und mir viel Selbstvertrauen geschenkt.

Interview mit Joe:

Wieso haben wir neuen Spargel gepflanzt?

Weil der alte Spargel schon lange auf dem Beet steht, und dann erneuert werden muss. Daher haben wir ihn auf ein neues Beet gepflanzt, wir hatten auch davon profitiert und ein größeres Beet mit Spargel angelegt.

Wie viel Spargel haben wir gepflanzt?

Wir haben sehr viele Spargel gepflanzt, es waren um die 750 Spargel-Setzlinge, die wir gepflanzt haben.

Wieso haben wir Mulch beim Spargel verteilt?

Wir haben den Mulch zwischen den Spargel verteilt, damit wir sauber durch den Spargel gehen können und damit weniger Unkraut auf dem Weg wächst.

Was hat dir am besten an der Arbeit gefallen?

Dass ich mal gesehen habe, wie die Pflanzen aussehen, und es ist mal etwas Anderes, als immer Salat oder so zu pflanzen. Es ist auch ein großer Aufwand gewesen, um den Spargel in den Boden zu pflanzen.





Hauswirtschaftsgruppe

Die Hauswirtschaftsgruppe hat sich im Laufe des Jahres 2023 mit der Wäscherei zusammengetan und beide sind eine Gruppe geworden. Die Mitarbeiter werden morgens in der Wäscherei empfangen und abends finden sich beide Gruppen wieder zusammen, um gemeinsam zu den Bussen zu gehen.

Das Personal der beiden Gruppen hilft sich gegenseitig aus und es findet ein regelmäßiger Austausch zwischen beiden Ateliers statt.

Neben den gängigen Arbeitsorten, die die Hauswirtschaftsgruppe zu reinigen hatte, gab es 2023 größere Putzprojekte, bei denen die gesamte Equipe zum Einsatz kam. Zum einen wurde die Baustelle, also das neue Gebäude, regelmäßig gründlich aufgekehrt, um zu vermeiden, dass sich zu viel Staub ansammelt. Die Fliesen von den Umkleidekabinen, von den Toiletten und der Biscuiterie, wurden regelmäßig mit dem Mopp gewischt. Die Fußleisten wurden geputzt und als die Biscuiterie ausgestattet wurde, haben wir die neuen Öfen und die Arbeitsflächen gesäubert. Ein anderes großes Putzprojekt bestand darin, die neue große Küche von Grund auf zu putzen, damit sie bald benutzt werden konnte. Hierbei haben wir mit dem *Service technique*, dem *CPP*, der *Tierpension*, der *Gärtnerei* und dem *Bauernbetrieb* zusammengearbeitet, um effektiver und schneller ans Ziel zu gelangen.

Als dann ein Teil des neuen Gebäudes funktionstüchtig wurde und die neue Küche gegen Ende des Jahres benutzt wurde, ist die feste Gruppe, die sich um die Kantine kümmert, mit umgezogen, sodass sie nun die neue Spülküche, die sich in der Küche befindet, benutzen dürfen. Das war ein Highlight für manche Mitarbeiter, da sie eine solch professionelle Spülmaschine noch nie benutzt hatten. Infolgedessen haben wir die Bodenpflege der Spülküche in unseren Tagesablauf integriert, das bedeutet

für unsere Mitarbeiter, dass sie gelernt haben, die neuen Produkten zu bedienen und den dazugehörigen Schlauch zu benutzen, aus dem dann das Putzmittel fließt, um den Boden in der Spülküche täglich nass zu machen und zu schrubben.

Wie das vorletzte Jahr, haben wir mit unseren Mitarbeitern das Vergnügen gehabt, für unsere Weihnachtsfeier die Tische und den Weihnachtsbaum zu dekorieren. Zusammen mit unseren Mitarbeitern haben wir uns wieder ein Dessert ausgedacht, und es für unsere Weihnachtsfeier in Limpach gebacken.

Als das CPP und die unsere Krankenschwester ihren festen Raum im neuen Gebäude bekamen, hat der andere Teil der Hauswirtschaftsgruppe die Pflege dieser Bereiche übernommen.

Die Hauswirtschaftsgruppe befindet sich hinsichtlich der Organisation der Arbeit in einem stetigen Wandel, da wir in Zukunft eine Biscuiterie und ein Hofladen hinzubekommen werden. Dies bedeutet für uns als Putzgruppe, dass wir für das Reinigen neuer Umkleidekabinen, Toiletten, Flure und Fenster zuständig sein werden. Unser Ziel für das kommende Jahr ist es, dass wir unsere Organisation optimieren und unsere Mitarbeiter soweit es möglich ist, zu selbständigerem Arbeiten formieren.





Interview mit Wilson:

Was sind deine Arbeiten in der Hauswirtschaftsgruppe?

Morgens reinige ich die Toiletten der Administration und mittags arbeite ich in der Kantine.

Wo hilfst du gerne beim Servieren mit?

Ich serviere am liebsten die Suppe.

Wie viele Leute seid ihr mittags beim Putzen der Kantine?

Ich arbeite mit drei Mitarbeitern und mit meinem Chef zusammen.

Interview mit Tammy:

Was gefällt dir an deiner Arbeit?

Mir gefällt es am besten, wenn während den Sommerferien weniger Leute auf dem Limpacher Site arbeiten, weil es dann ruhiger ist und ich dann weniger abgelenkt bin.

Im Sommer, wenn das Wetter schöner ist, kann ich das Fenster reinigen, das gefällt mir.

Ich mag es auch, den Müll vom Site aufzuheben. Ich mag es, wenn meine Arbeit abwechslungsreich ist.

Interview mit Celine:

Welchen Bereich putzt du am liebsten?

Ich putze am liebsten die Umkleidekabinen und die Toiletten bei den Bauern.

Warum?

Weil ich die Toiletten dort gerne putze. Es gibt viele Toiletten bei den Bauern.

Ich putze auch gerne den Kuhstall. Am Anfang hatte ich Angst vor den Kühen. Jetzt nicht mehr. Ich bin stolz auf mich.



Buanderie

Die Buanderie hat Anfang des Jahres 2023 das Waschen und Falten der Wäsche von Topolino – eine inklusive Kinderkrippe, die sich in Differdange befindet, übernommen. Es werden hauptsächlich Lätzchen, Handtücher, Decken und Waschlappen gewaschen, gefaltet und bei Bedarf geflickt.

Zudem haben wir einen weiteren Kunden im Osten des Landes übernommen, für den wir ausschließlich Flachwäsche waschen.

Unsere Mitarbeiter haben gelernt, an der Wäschemangel zu arbeiten. Zudem haben wir gemeinsam überlegt, wie wir die Wäsche bestmöglich falten können, damit alle Mitarbeiter mit den Faltechniken zu Recht kommen und der Kunde mit dem Resultat zufrieden ist.

Am Anfang wurde das Beliefern unserer Wäsche vom *Service Technique* erledigt, später haben wir diese Arbeit übernommen, da uns nun ein eigener Lieferwagen zur Verfügung steht.

Es gab einige Veränderungen in der Organisation und dem Lagern der internen Wäsche in Limpach. Zum einen sollten die Arbeitskleider der HACCP Ateliers neu verteilt, und nach Farbcodes entsprechend den Wochentagen markiert werden. Hiermit wird garantiert, dass jeder Arbeiter seine Arbeitskleidung täglich wechselt. Verschiedene Mitarbeiter lernen so auch die Wochentage besser kennen, da sie sich damit auseinandersetzen müssen. Dieses tolle Nähprojekt ermöglichte den Mitarbeitern, sich beim Nähen von Hand zu verbessern. Dadurch, dass die Mitarbeiter gemeinsam an einem Ziel gearbeitet haben, wurde der Teamgeist gestärkt.

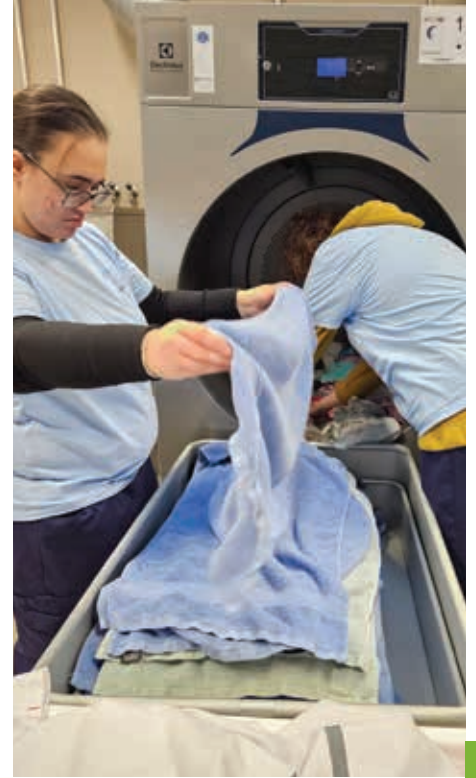
Unser Arbeitskleider-Stock wurde neu strukturiert. Dabei haben wir darauf geachtet, dass wir einen Überblick über die Arbeitskleider haben. Das heißt, wir verteilen

die Arbeitskleider an die Ateliers und achten dabei darauf, dass immer genügend Arbeitskleider im Stock vorhanden sind. Wir haben neue Regale bekommen, damit die Arbeitskleider und -ausrüstungen, sowie das Sicherheitsmaterial ordentlich aufgeräumt werden konnten.

Um ein ständiges Rein- und Rausgehen in der Wäscherei zu vermeiden, haben wir im Laufe des Jahres 2023 angefangen, die Putzmoppen und Küchentücher in Kisten einzuräumen. Diese wurden dann von einem Mitarbeiter in die verschiedenen Ateliers transportiert. Des weiteren wurden die Arbeitskleider am Ende des Tages in neue Schränke, die sich außerhalb der Wäscherei befinden, eingeräumt.

Zudem wurde eine neue Nähmaschine gekauft. Zuerst haben die Mitarbeiter gelernt, diese zu bedienen. Um unseren Mitarbeitern das Nähen an der Nähmaschine beizubringen und ihnen Erfolgserlebnisse zu ermöglichen, haben wir einfache Projekte realisiert. So haben wir zum Beispiel Sitzkissen für unsere neue Administration und für den Haupteingang in Limpach angefertigt. Wir haben für unsere « *Porte Ouverte* » in Bettingen tolle Körbe aus Reststoffen genäht, welche für die Tombola genutzt wurden. Später haben wir Servietten für unsere Kantine genäht, mit dem Ziel, weniger Abfall zu produzieren.

Wir haben uns für das Jahr 2024 vorgenommen, zusätzliche Kunden zu bekommen und weitere Nähprojekte für unseren Hofladen in Limpach zu realisieren.



Interview mit Paul:

Gefällt es dir in der Wäscherei zu arbeiten?

Ja.

Welche Arbeiten machst du gerne in der Wäscherei?

*Ich falte gerne die T-Shirts für die anderen Ateliers.
Ich mag es auch die Kisten zu den Ateliers zu transportieren. Ich beliefere unsere Kunden gerne.*

Was möchtest du zu noch dazu lernen?

Ich möchte noch lernen den Boden in der Wäscherei nass zu wischen.

Interview mit Tammy:

Seit wann arbeitest du in der Wäscherei?

Ich arbeite seit dem 1. Dezember 2023 in der Wäscherei.

Wo hast du vorher gearbeitet?

Ich habe in der Küche in Bettingen gearbeitet.

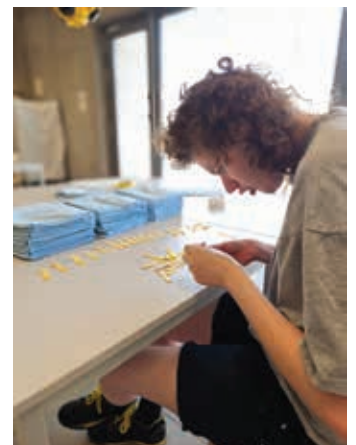
Was hast du in dieser kurzen Zeit bei uns gelernt?

Ich habe gelernt, die Servietten an der industriellen Bügelstation zu bügeln. Ich kann die Servietten auch falten.

Interview mit Lucilia:

Du bist die erste Mitarbeiterin in der Wäscherei gewesen, wie war das gesamte Jahr 2023 für dich?

Gut, ich habe gelernt, an der Mangel zu arbeiten. Ich habe gelernt, wie ich unsere Nähmaschine benutzen kann. Ich durfte auch mit dabei sein, als wir sie kauften.





Service Technique

Wir, der „Technische Dienst Limpach“, sind eine interne Dienstleistungsgruppe, die für Instandhaltung, Pflege, Wartung und Neuinstallationen verantwortlich ist. Der Zuständigkeitsbereich erstreckt sich auf die Werkstätten in Limpach.

Der Einsatzschwerpunkt umfasst hausmeisterliche Tätigkeiten, regelmäßige Kontrollen, routinemäßige Wartungsarbeiten, aber auch akute Notfälle. Darüber hinaus gehören zu unseren Aufgaben Neuinstallationen im Bereich Elektro und Sanitär, wie auch kleinere Aus- und Umbaumaßnahmen.

Auch die Erhaltung und Sicherung von Wegen, die Pflege von Grünanlagen und das Betreiben unseres Recyclingcenters gehören zu unseren Aufgaben. Wir arbeiten eng mit externen Firmen, aber vor allem mit den anderen Werkstätten zusammen und unterstützen sie bei ihren Aufgaben.

2023 hat sich der Aufgabenbereich unserer Equipe weiter vergrößert. Das hing mit der zunehmenden Fertigstellung unseres neuen Hauptgebäudes zusammen. Weitere Werkstätten, Lager, Büros und Versammlungsräume wurden in Betrieb genommen. Vor jeder Inbetriebnahme wurden alle Räumlichkeiten von oben bis unten geputzt und fehlende Ausstattungen wie Spender, Haken und Regale montiert. Zum Beispiel haben wir mit einer Hubarbeitsbühne, in über vier Meter Höhe, alle Decken und die Installationen gereinigt. Das war besonders für Moreno, der seit Dezember neu in unserer Equipe ist, eine große Herausforderung.

Moreno:

Wegen der Höhe war es ziemlich schwierig für mich, aber die Arbeit muss ja gemacht werden. Mehr Spaß hatte ich, als ich die Bänke montieren und selbst anstreichen durfte. Die Farben habe ich selbst ausgesucht. Für die Buanderie haben wir neue Wäschewagen zusammengebaut. Sowohl für Nicolas als auch für Jeff waren das Arbeiten, bei denen sie konzentriert nach Bauanleitung vorgehen mussten.

Jeff:

Montieren ist mein Ding. Aus so vielen Einzelteilen etwas zusammen zu bauen macht mega viel Spaß.

Das größte und **langwierigste Projekt 2023** war die Umzäunung unserer drei Regenwasserrückhaltebecken mit Staketenzaun. Für Jeff war es die interessanteste Arbeit in diesem Jahr.

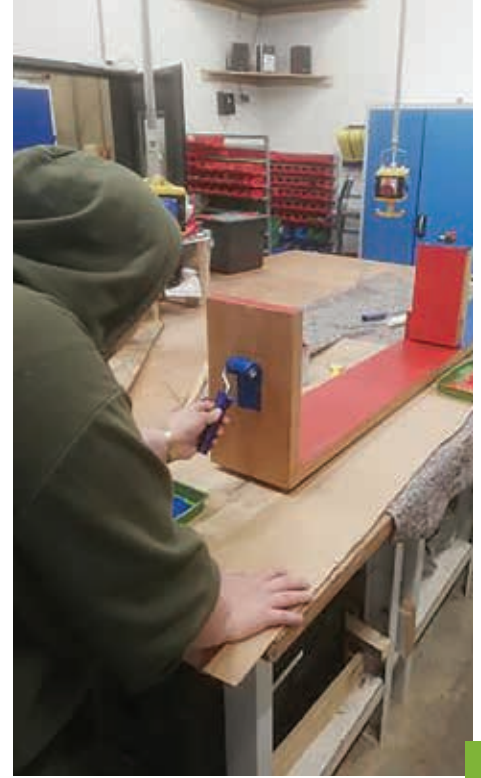
Jeff:

Mit dem schweren Hilti und dem Erdbohrer zu arbeiten war zwar wirklich schwer, aber auch echt cool. Es waren sehr viele verschiedenen Arbeiten wie Löcher bohren, Beton anmischen, Pfähle setzen, Draht spannen und Zaun setzen zu erledigen. Das war nie langweilig, aber wir waren froh, als wir fertig waren und dass es so gut aussieht.

Nicolas fand die Montage des neuen Strohhäckslers, die wir gemeinsam mit der Bauernequipe und der Herstellerfirma durchführten, am besten. Er war total motiviert bei der Sache und wurde vom Monteur und von seinen Chefs sehr gelobt.

Nicolas:

Ich durfte alleine Einzelteile an die große Maschine anschrauben. Das hat echt Spaß gemacht und hat mir super gefallen.



Um die Equipe der Gärtnerei zu entlasten, übernahmen wir die Reinigung der Foliendächer ihrer Gewächshäuser. Das Arbeiten mit Wasserschlauch und langem Besen auf einer Leiter war eine große Herausforderung für alle Beteiligten. Dabei mussten wir besonders auf die Absicherung der Mitarbeiter auf der Leiter achten, um mögliche Unfälle zu verhindern.

Eine besonders schwere Arbeit war, als wir Kies aus einigen Big-Bags schippten, ihn mit Schubkarren zu den Dachfenstern transportierten und ihn dort in den Metallumrahmungen verteilen mussten. Ähnlich schwer waren der Transport und das Verteilen einer großen Ladung Rindenmulch, um die Pflanzen der neu angelegten Himbeerbeete.

Jason, der in unserer Equipe ein langes Praktikum absolviert hat, fand das Arbeiten mit dem Akkuschrauber, der kleinen Flex und der Kappsäge besonders spannend.

Jason:

Mit der elektrischen Säbelsäge die Einwegpaletten auseinander zu sägen, hat mir besonders viel Spaß gemacht. So viele verschiedene Arbeiten machen zu können, ist wirklich cool. Ich freue mich schon, wenn ich 2024 meinen Arbeitsvertrag bekomme und dann fest in der Equipe bleiben kann.





HOKA, Lampecher Deirenpensioun

Die Mitarbeiter der Hoka versuchen immer wieder mit neuen Ideen, Abwechslung in ihren Arbeitsalltag zu bringen.

Hundehütte selber bauen: Auf der großen Hundewiese kam die Idee der betreuten Mitarbeiter, eine Hundehütte selbst zu bauen, da viele von ihnen gerne Holzarbeiten machen. Die Hundehütte wurde vom Plan bis zum Aufbau von unseren betreuten Mitarbeitern umgesetzt. Nun können Hund und Mensch von diesem Schatten und Liegeplatz zusammen profitieren.

Sam:

Ich mache gerne Holzarbeiten. Ein Endprodukt zu bauen, welches von den Hunden im Alltag genutzt werden kann, hat mir besonders viel Freude bereitet. Die Hundehütte kommt gut bei den Hunden an, da sie auch Schatten bietet und wir uns zusammen hinsetzen können.

Thunfischeis im Katzenpool: Den Katzen eine Abkühlung im Sommer zu bieten, war die Ursprungsidee. Nachdem wir uns Ideen durchgelesen haben, versuchten wir, ob und welches Eis bei den Katzen gut ankommen würde. Die Entscheidung fiel auf Thunfisch, da wir beobachten können, dass Katzen auch im Napf gerne Thunfisch fressen. Wir mixten die Zutaten zusammen, portionierten sie in Eisbehälter für die Gefriertruhe und stellten es kalt. An einem warmen Tag haben wir zusammen beschlossen, das Eis mit in die Katzenhäuser zu nehmen. Ein Plastikbehälter, wie eine Wanne, diente als Pool. Die Katzen waren zum Spiel animiert und haben zu Fischen begonnen. Sie konnten sich abkühlen und sich ein Leckerli verdienen.

Valérie:

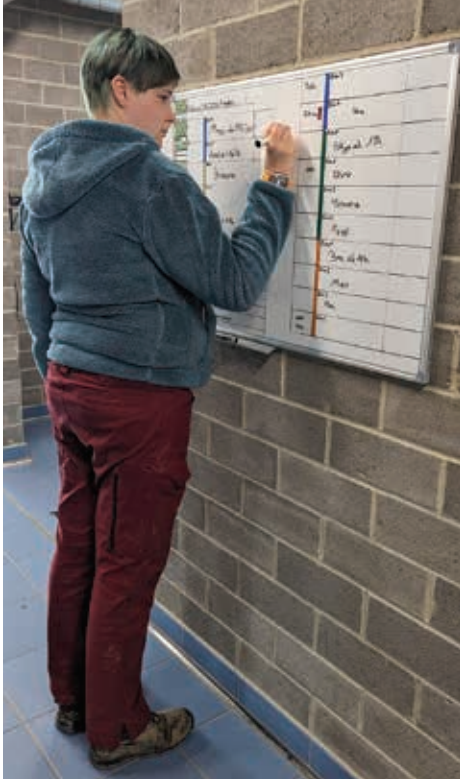
Es gefiel mir gut, Leckerlies selber für die Katzen herzustellen. Wir verteilen oft Leckerlies an die Katzen, da war es eine schöne Idee, diese selbst herzustellen. Das Spielen der Katzen im Wasser sah niedlich aus.

Hundebboxenaufteilung selbst aufschreiben: Jeden Tag haben die Hundebboxen eine andere Aufteilung, damit die Hunde der Tagesstätte ihren Platz für den Tag haben und die Pensionshunde zusammen sein können, wenn sie Hundefreundschaft geschlossen haben. Der Plan wird seit dem Sommer im Büro aus dem Ordner genommen, mit zur Tafel genommen und die Hunde der Tagesstätte werden von den betreuten Mitarbeitern mit dem Personal in freie Hundebboxen aufgeteilt. Der fertige Plan wird dann von den betreuten Mitarbeitern im Flur auf die große Wand übertragen. Die geplanten Tagesstätten-Hunde werden bei den Hundebboxen verdeckt aufgehängt und ihre Fotos am Leinenbrett aufgehängt. Je nach Autonomie der betreuten Mitarbeiter wurde so der kommende Tag für die Frühschicht geplant.

Jesse:

Für mich ist der Plan besser, denn hier kann ich jetzt selber mithelfen, die Hunde für den Tag aufzuteilen und den Plan aufzuschreiben. Solche Arbeiten sind ja oft Chefsache und jetzt kann ich hierbei auch mithelfen.

Quiz in der Mitarbeiterversammlung: Ist das Interesse für eine Hunde- oder Katzenrasse etwas grösser, können die betreuten Mitarbeiter mit einem vom Personal ein Quiz für die Freitagversammlung vorbereiten. Die Informationen der Rasse werden zusammen durchgelesen. Es wird zusammen überlegt, welche Fragen man stellen könnte, die für Jeden informativ sind. Je nach Möglichkeit werden die Fragen vom betreuten Mitarbeiter formuliert. In der Freitagversammlung erhält jeder Anwesende das Quiz. Bei Möglichkeit moderiert der betreute Mitarbeiter das Quiz, welcher die Idee dazu hatte. Zum Schluss wird das Quiz aufgelöst. Dabei kann jeder überprüfen, welche Infos er zu der Rasse schon hatte. Wir haben bereits den Dalmatiner, die Sphynx- und Ragdoll-Katze als Rassen gehabt.



Mallory:

Ein Quiz ist interessant, da man die Rassen der Hunde und Katzen besser kennen lernt. Jedes Tier hat einen anderen Charakter, auf den man besser eingehen kann, wenn man die Rasse besser kennt. Mir gefällt es auch gut, mich mit einem vom Personal individuell hinzusetzen und etwas für die Gruppe auszuarbeiten.

Adventskalender für die Katzen basteln:

Zur Weihnachtszeit kam die Idee, da die Katzen am Mittag mit Leckerlies von uns angelockt werden, einen Adventskalender selber für die Katzen herzustellen. Nach der beschlossenen Idee, wie dieser aussehen soll, haben wir bei einem Hundespaziergang Blätter und einen Stock im Wald gesammelt. Diese Blätter haben wir getrocknet, um später die Tage eins bis vierundzwanzig darauf schreiben zu können. Wir suchten in unserem Rezeptordner ein Rezept zusammen aus. Die Katzenleckerlies haben wir mit der Hand geformt und selbst gebacken. Den Kalender haben wir selbst gebastelt, mit einem Ast, Wolle, Backpapier, den gesammelten Blättern, Stift, Schere und Büroklammern. Ab dem ersten Dezember haben die betreuten Mitarbeiter des Katzenbereichs die Leckerlies am Mittag an die Katzen verteilt.

Debora:

Ich fand es eine gute Idee. Ich habe den Kalender gerne selber gebastelt. Beim nächsten Mal kann man vielleicht andere Leckerlies backen, denn die von diesem Jahr kamen nicht so gut an.





Sous-traitance / Zulieferwerkstatt

Am Jahresanfang wurden im „Lampecher Bitzatelier“, welches Teil unserer Zulieferwerkstatt ist, fleißig Sonnenhüte für Kinder und Erwachsene, in verschiedenen Größen und Mustern, genäht. Dies war eine Auftragsarbeit vom „Beetebuerger Parc“, der diese in ihrem Geschäft verkaufte.

Interview Sonja:

Mir hunn Hitt gemaach, fir Kanner, awer och Männer a Fraen, a meng Iddi war, och fir Puppelcher Hitt ze bitzen! Ech hu mat menger Responsabel zesumme Schnëttmuster a Stoff erausgesicht.

Des Weiteren sind viele neue Ideen für Produkte entstanden, die in einer Testphase zusammen mit Sonja entwickelt, und dann von ihr in die Tat umgesetzt und produziert wurden. So entstanden kleine Aperitif-Servietten, Tischsets und neue Taschen aus Stoff.

Sonja:

Mir maache vill verschidden Aarbechten am Bitzatelier. Mir maache grouss Saachen, wéi Kazen- an Hondsbetter, Honddecken, Dëscheldicher a kleng Saachen ewéi Kichepabeier, Set'en fir op den Dësch, Zerwéiten, Pëschelcher an Akafskierf.

Wat mir awer am meeschte gefällt ass de Kichepabeier ze bitzen, well et mir Spaass mécht eppes Ëmweltfrëndlechtes ze maachen. De Buttek zu Lampech soll jo opgoen, an dofir hu mir virbereet, an am Bitz-Atelier ugefaangen nei Iddien auszeschaffen – dëst och zesumme mam Carine, zum Beispill de Kichepabeier aus Stoff. Doropshi sinn ech op d'Iddi komm, mat dem Stoff deen iwwreg ass Ofschminkpads ze bitzen.

Ein paar Worte zur Umsetzung unserer Nähprojekte:

Sonja:

Wat schwéier ass, ass d'Schnëttmuster opzezeechnen, dat mécht meng Cheffin, do ginn ech net eens. Wann meng Cheffin dat gemaach huet, da schneiden ech fir d'éischt d'Schnëttmuster am Pabeier eraus. Dann sichen ech eraus wat fir ee Stoff ech well bitzen oder meng Cheffin mécht dat, dann hunn ech de ganzen Dësch voll leien. Mir kucken zesumme wat beienee passt. Dann gëtt de Stoff gestrëckt an da gëtt d'Schnëttmuster geholl an op de schéine Stoff dropgeluecht an ugezeechent. Duerno gëtt dat erëm ausgeschnidden an da gëtt et gebitzt, esou wéi ech dat muss bitzen ... an da kënnt eppes Schéines dobäi eraus. Am schwéiersten ass den décke Fleece-Stoff vun den Honddecken ze bitzen, well d'Bitzmaschinn (meng Frëndin ;-)) do och Problemer huet. Et muss ee mat Gefill mat der Maschinn schaffe soss bleift se hänken.

Für festliche Gelegenheiten (Geburt, Taufe, Kommunion, Hochzeit), Konferenzen und zu Werbezwecken, bieten wir kleine Gastgeschenke an, die von der Sous-traitance gestaltet und personalisiert werden. Zurzeit bieten wir Honig, Kerzen, Blütensamen, Seifen in verschiedenartig gestalteten Verpackungen an.

Sonja:

Wat cool ass, ass fir d'Clientë Commanden ze preparéieren, z.B. mam Hunneg.

Oder aner Remerciements. Dëst ass eng flott Ofwiesslung a maachen ech gären!





Ein neues Produkt, das wir in unseren Geschäften zum Verkauf anbieten, sind Walnüsse im Weck-Glas, in Stückchen oder gemahlen. Wir öffnen sie in Handarbeit mit Nussknackern. Dann müssen die Nüsse sortieren werden, das heißt, die Reste von den Schalen und vertrocknete Nüsse müssen entfernt werden. Danach werden sie abgewogen, in Gläser verpackt und etikettiert.

Wir arbeiten ständig daran, unser Angebot an Produkten möglichst umweltfreundlich zu gestalten. Aus diesem Grund verpacken wir das Brennholz nicht mehr in Plastiknetzen, sondern in umweltfreundlichen Kraftpapiertüten, die nach Benutzung im Altpapier entsorgt werden können. Das Holz, aus dem unser Brennholz hergestellt wird, soll recycled sein, deshalb verwerten wir gebrauchte Paletten. Die Mitarbeiter unseres technischen Dienstes holen diese Paletten bei Firmen, die uns diese kostenlos zur Verfügung stellen, ab und zerkleinern sie grob. Die Paletten werden in Stücke zersägt und in einem zweiten Arbeitsschritt von den Mitarbeitern unserer Zuliefer-Werkstätte zu Brennholz gerissen, gewogen und verpackt. Das Brennholz eignet sich zum Kamin-, Ofen- oder Grill anzünden.

Unsere Produkte werden in unseren Verkaufsstellen in Limpach und in Bettingen angeboten. Einige wenige Produkte werden auch in kleinen regionalen Geschäften und während der „Portes Ouvertes“ verkauft. Bei den „Portes Ouvertes“ in Bettingen beteiligen sich unsere Mitarbeiter immer wieder gerne. Sie stellten ihre Arbeit und die ihrer Kollegen vor, und beteiligten sich am Verkauf.

Joé:

Den Highlight ass wann ech op der Porte Ouverte zu Betten hëllef kann. Ech hu vill Kontakt mat de Leit fir Saachen ze verkafen. Mir hunn och vill verkaf: Kichelcher, Nuddelen, Scoubidou-Schlüsselanhänger.

Unser größter Auftraggeber ist das Einweck-Atelier. Unsere Mitarbeiter schneiden die Etiketten aus. Anschließend werden diese mit Tapetenkleister auf die Gläser geklebt oder mit einem Gummiband am Glas befestigt.

Joé:

Ech sinn ëmmer frou wann d’Laura erëm kacht, dann hunn ech vill Aarbecht fir ze Etikettéieren, dat mécht mir Spaass.

Ech maache mam Pinsel Paap op d’Etikett an da muss ech se op Fläsche pechen, zum Beispill mam Sirop dran. Dat ass net schwéier, ech muss awer oppassen dass se riicht drop sinn. Dann muss ech nach den Datum an d’Lot-Nummer droppechen. Dann an d’Këschtchen an zeréck an d’Lager bei d’Laura fir dass hatt se ka verkafen.

Außerdem helfen unsere Mitarbeiter dem Einweck-Atelier regelmäßig bei der Verarbeitung von Gemüse und Kräutern. Manchmal arbeiten wir auch der Küche zu und schälen zum Beispiel Kartoffeln für sie.

Mike:

Hamburger mat Fritte si lecker! Kiche kacht gutt. Mir hëllef der Kichen heiansdo d’Gromperen an anert Geméis ze schielen.



Küche / Restauration

Ein spannendes und aufregendes Jahr liegt hinter dem ganzen Team der Küche.

Der Wechsel in die neu aufgebaute Küche stand bevor. Viel Arbeit wartete auf die gesamte Mannschaft. Alles musste gründlich gereinigt und geputzt werden, Material und Lebensmittel mussten in die neue Küche gebracht und eingeräumt werden.

Um unsere Mitarbeiter so gut wie möglich auf den Umzug in die neue Küche vorzubereiten und ihnen die Ängste zu nehmen, die sie hatten, haben wir im Vorfeld schon einige Aktivitäten in der Küche organisiert, um sie langsam an die neuen Räumlichkeiten zu gewöhnen. Die neue Küche ist viel größer, besteht aus mehreren verschiedenen Räumen und wir haben neues professionelles Material, mit dem auch zunächst mal der Umgang gelernt werden musste.

Unsere wöchentlichen Mannschaftsversammlungen freitags, haben wir in der neuen Küche abgehalten. In den Versammlungen wird über aktuelle Themen der Arbeit und außerhalb der Arbeit geredet. Außerdem organisierten wir ein Fotoshooting mit unseren Mitarbeitern, bei dem sie sehr viel Spaß hatten. Der Umzug des Materials und der Lebensmittel, sowie das gründliche Putzen der kompletten Küche war eine Herausforderung für Personal und Mitarbeiter. Doch mit der Unterstützung der anderen Ateliers hat alles gut geklappt und wir können seit Dezember unsere Gäste in der neuen Küche bekochen.

Die Porte Ouverte der Provençale ist auch immer ein Highlight für unsere Mitarbeiter. Im Vorfeld stellten wir eine Einkaufsliste zusammen auf und suchten zusammen nach dem Weg. In der Provençale haben wir sehr viel gesehen, wie z.B. viele frische Lebensmittel, Küchenkleidung, große Pfannen und Töpfe sowie viele farbige Messer.

Wir konnten auch Lebensmittel probieren. Wir haben luxemburgische Limonade probiert, die sehr gut geschmeckt hat. Wir haben die Lebensmittel zusammengesucht, die wir auf unserer Einkaufsliste hatten. Dabei haben wir auch sehr viele neue Lebensmittel kennengelernt, die wir noch nicht kannten, wie z.B. verschiedene Fisch- und Fleischarten, die wir in Limpach nicht verarbeiten und in der Kantine anbieten. Wir haben auch exotisches Obst gesehen, welches man in herkömmlichen Supermärkten nicht so findet.

In der Küche spielt die Hygiene eine sehr große Rolle. Aus diesem Grund machen wir jedes Jahr mit unseren Mitarbeitern die HACCP-Formation. Drei Freitagnachmittage haben wir genutzt, um die wichtigsten Hygiene-Regeln zu wiederholen und praktische Übungen zu machen, um auf spielerische Art und Weise die Infos wiederzugeben.

Marco, was war für dich besonders im Jahr 2023?

Ich habe in meinem Praktikum sehr viel dazugelernt. Ich habe gelernt, wie man die Salate vorbereitet, das Fleisch kocht, wie man frittiert und die Salatsoßen macht. Das macht mir sehr viel Spaß. Ich verstehe mich auch sehr gut mit meinen Arbeitskollegen und habe Freunde gefunden. Ich gehe auch seit dem letzten Jahr jede Woche ins Atelier isie¹. Dort machen wir Piktogramme und das macht mir auch sehr viel Spaß.

Wie war der Wechsel in die neue Küche für dich?

Der Wechsel in die neue Küche war ein wenig stressig für mich, hat aber alles gut geklappt.

¹ Isie ist das Atelier für inklusive Kommunikation. Das heißt: sie machen Infos, die jeder Mensch gut verstehen soll



Sandy, was waren deine Highlights im letzten Jahr?

Ich habe letztes Jahr viele tolle Momente erlebt. Ich habe einen Text von Deutsch ins Englische übersetzt. Das mache ich sehr gerne. Ich war mit einem Chef für die Weihnachtsfeier Getränke einkaufen und habe bei den Cocktails mitgemacht. Die Weihnachtsfeier war wieder sehr schön. Meine Lieblingsaufgaben im letzten Jahr waren Suppe kochen, Salate vorbereiten und mit dem großen Mixer Gemüse zerkleinern. Ich habe auch an einer Formation teilgenommen, wo man gelernt hat, wo man die Piktogramme auf dem Computer findet. Das war interessant.

Wie war es für dich in die neue Küche zu wechseln?

Die neue Küche ist mir noch ein wenig fremd. Ich brauche immer ein wenig meine Zeit, um mich an Änderungen zu gewöhnen. Es geht aber immer besser.

In diesem Jahr streben wir vor allem die gute Zusammenarbeit mit dem Topolino und dem Lampecher Buttek an.

Ab Januar kochen wir für die Crèche Topolino. Das ist eine Kinderkrippe für kleine Kinder zwischen 3 Monaten und 4 Jahren. Es ist eine inklusive Tagesstätte, das heißt, Kinder mit und ohne intellektuelle Beeinträchtigung werden dort betreut. Zwei von unseren Mitarbeitern wechseln sich täglich ab und helfen auch dort den Abwasch zu machen. Sie werden von einer Küchenhilfe begleitet. Wir hoffen auf eine gute Zusammenarbeit und versuchen, uns stets zu verbessern.

In diesem Jahr öffnet auch unser Hofladen hier in Limpach. Im Frühjahr wollen wir unsere ersten Gäste dort begrüßen und unter anderem mit Kaffee und Kuchen beglücken. Die Küche wird auch Gerichte zum Aufwärmen und Salate anbieten.





Einweckatelier

Das Gemüseatelier hatte im letzten Jahr wieder alle Hände voll zu tun und hat viele großartige Momente zusammen erlebt. Man hat als Team viel gelernt und zusammengearbeitet, um das Atelier immer weiterzuentwickeln. Sowohl das Personal als auch jeder einzelne unserer Mitarbeiter ist ein wichtiger Bestandteil der Gruppe und der täglichen Produktion.

2023 konnte das Gemüseatelier zwei neue Kunden für sich gewinnen. Wir beliefern einerseits ein lokales Geschäft und andererseits verarbeiten wir Produkte eines Händlers weiter, um daraus ein neues Produkt zu entwickeln.

Fabienne, eine Mitarbeiterin aus der Küche, hatte mit einem Personal Honig in unserer Imkerei hergestellt. Das Gemüseatelier füllt den fertigen Honig für den Verkauf dann in Gläser ein.

Fabienne, was habt ihr genau gemacht?

Wir haben zuerst unsere Schutzanzüge angezogen, damit die Bienen uns nicht stechen können. Den Smoker, das ist ein Gerät wo Dampf herauskommt, haben wir auf die Bienenwaben gehalten. So fliegen die Bienen nach unten und man kann die Bienenwaben herausnehmen. Die Bienenwaben kommen dann in die Schleudermaschine und der fertige Honig fließt heraus.

Wie hat dir diese Arbeit gefallen?

Das war eine tolle neue Erfahrung und ich habe viel dazugelernt. Ich habe auch viel über Bienen gelernt und es hat mir sehr viel Spaß gemacht.

Auch im letzten Jahr haben wir mit unseren Mitarbeitern wieder Besichtigungen gemacht.

Wir waren in einem Blumengarten in Hobscheid. Dort haben wir sehr viele verschiedene Blumenarten gesehen und kennengelernt. Einige Blumen konnte man sogar essen. Außerdem haben wir gelernt, wie man die Blumen richtig abschneidet und welche Blumen man zum Trocknen verwenden kann, um sie dann zu verarbeiten.

Eine weitere Besichtigung war die Lebensschule EVA in Esch-Alzette. Dort kann man hingehen, um sich mit seinen Freunden zu treffen und man bekommt Informationen, wenn man allein wohnen möchte. Des Weiteren bekommt man Unterstützung, um selbständiger Leben zu können und Hilfe bei Alltagssituationen, wie z.B. Arztbesuche oder wie man eine Waschmaschine bedient.

Ein weiteres tolles Projekt, das wir im letzten Jahr finalisieren und umsetzen konnten, war der Risotto. Risotto wurde schon mal produziert, dann aber wieder fallen gelassen und letztes Jahr wieder neu in die Produktion aufgenommen. Wir versuchen immer neue Ideen zu sammeln und umzusetzen. Mit unserem Koch haben wir ein Rezept aufgestellt. Dann kam die Idee auf, das Rezept in leichter Sprache zu schreiben und zusätzlich ein Video zu drehen, in welchem der Risotto vorgekocht wird.

So erreicht man, dass jede Zielgruppe das Produkt kaufen und kochen kann. Wir haben also bei diesem Projekt auch eng mit dem Atelier Isie zusammengearbeitet. Eine Mitarbeiterin aus dem Gemüseatelier hat bei der Umsetzung dieses Projektes mitgearbeitet.



Sophie, was war deine Aufgabe bei diesem Projekt?

Ich habe bei dem Video, das wir gedreht haben, die Stimme gesprochen. Ein Mitarbeiter hat das Rezept vorgekocht und ich habe den Text dazu gesprochen. Ich habe den Text ein Paar mal laut vorgelesen, um zu üben, damit ich mich nicht verspreche. Bei den Aufnahmen war es dann wichtig, dass ich klar und deutlich rede, damit man das Rezept auch gut versteht.

Wie war das für dich?

Es war eine neue Erfahrung und eine tolle Abwechslung zum Produktionsalltag. Es hat mir sehr viel Spaß gemacht, es war aber auch komisch, meine eigene Stimme später zu hören.

Wir haben uns als Ziel für das kommende Jahr gesetzt, unsere Maschinen, die wir haben, noch mehr zu nutzen und so noch mehr Quantität an Gemüse zu verarbeiten und zu produzieren. Dazu gehört die Kartoffelmaschine, wo die Kartoffeln von der Maschine geschält werden.

Unsere Dörrapparate sollen auch ständig in Betrieb sein, um so noch mehr Kräuter zu trocknen und anzufangen, Gewürze herzustellen. Dazu kommt, dass wir noch mehr produzieren, um unseren Hofladen, der in Limpach eröffnet, beliefern zu können.





Die Werkstätten in Bettembourg

Vor mittlerweile 26 Jahren hatte die Fondation APEMH den „Parc Merveilleux“ mit dem Ziel übernommen, bis zu 60 Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung angepasste und effiziente Ausbildungs- und Arbeitsplätze anzubieten. Diese sollten sich so nahe wie möglich am ersten Arbeitsmarkt orientieren. Wegen den steigenden Aktivitäten und den ständig höheren Besucherzahlen in den letzten Jahren haben sich die Bedürfnisse in dem Sinn geändert, dass mittlerweile die Belegschaft der betreuten Mitarbeiter um fast ein Drittel des ursprünglichen Vorhabens gestiegen ist.

Zum 31. Dezember 2023 waren somit **89 Lohnempfänger** mit spezifischen Bedürfnissen – **46 Männer** und **43 Frauen** – in den Bettemburger Werkstätten eingestellt, dies mit einem Durchschnittsalter von **31.5 Jahren, +-8%** der Belegschaft wohnt in den internen Strukturen der APEMH, der Rest lebt extern.

Die aktuell angebotenen Arbeitsmöglichkeiten sind wie folgt aufgeteilt:

- Bereich der **Restauration/Küche.**
- Bereich der **Hauswirtschaft/Nähatelier**
- Bereich der **Gärtnerei /Landschaftspflege/Deko-Floristik**
- Bereich der **Tierhaltung/-pflege**
- Bereich der **Techniker** (Maler/Anstreicher, Schreinerei, Elektriker, Bau/Konstruktion, Heizungsinstallateure und Reparatur/Recycling/Lagerei)

Das Jahr 2023 war sehr politisch geprägt, da sowohl die Parlaments- als auch die Gemeindewahlen in Luxemburg anstanden. In diesem Kontext, hatte wir einige Politiker zu Besuch, welche von unseren betreuten Mitarbeitern eine spannende, interessante und inklusive Führung durch den Parc bekamen.

So kamen abwechselnd der Premierminister Xavier Bettel, der Familienminister Max Hahn und der Arbeitsminister Georges Engel zu uns, um sich das Alltagsgeschäft des Parks, mit Hauptaugenmerk auf der Funktionsweise der einzelnen Werkstattbereiche, zu veranschaulichen.

Ein neues Märchen wurde vom Ministerium der Gleichberechtigung zwischen Frauen und Männern in Auftrag gegeben, welches auch von der Ministerin Taina Bofferding eingeweiht wurde.

Das Märchen umfasst die wesentlichen Schlüsselmomente der Frauenbewegung, vom Wahlrecht für Frauen im Jahre 1919 bis hin zur Überarbeitung der Verfassung im Jahr 2006, um den Grundsatz der Gleichstellung der Geschlechter zu festigen.





Die technischen Ateliers/ Konstruktion-2022

Interview mit A.:

Am 26 Juni hatten wir Besuch von der **Ministerin Taina Bofferding**. Vor dem Haupteingang wurde sie von uns in Empfang genommen. Wir überreichten ihr ein Buch und Strümpfe aus dem Parc. Als Erstes zeigten wir ihr den Gîte von dem sie sehr begeistert war.

Danach ging es zu Fuß in den Parc wo unseres neues Märchen d'Zaubertruh von ihr eingeweiht werden sollte. Sie hat dem gesamten Parc Danke gesagt, dass sie hier sein durfte und schnitt gemeinsam mit Marc Neu das Band durch. Danach gab es etwas zu trinken und wir bekamen Taschen, Notizblöcke und andere Sachen geschenkt.

270 Kinder haben an der **Journée de découverte** des droits de l'enfant „Kannerrechtsfest“ teilgenommen, das vom Ministerium der Bildung, Kinder und Jugend bei uns im Parc veranstaltet wurde, dies in Anwesenheit vom zuständigen Minister, Claude Meisch.

Neben diesen eher politisch angehauchten Events, hatten wir auch den Service-Club Rotary Luxembourg bei uns auf Besuch, die anlässlich der **40sten Edition** von „Zesummen ënnerwee“, den Parc als eine der zehn Destinationen auswählte.

Das Seminar des PIECD (Programme International d'Education à la Citoyenneté Démocratique) fand dieses Jahr in Luxemburg statt. Im Rahmen dieses Events wurden wir von der Ligue HMC gefragt, ob wir den Teilnehmern eine Führung durch den Parc, mit anschließender Fragerunde, mit dem Schwerpunkt „*Rechte für Menschen mit einer Behinderung*“ bieten könnten. Der multilinguale Austausch und der Besuch wurden von unserer Pädagogin geplant und ausgeführt.

Unser neuer Gîte wurde zur Buchung bereitgestellt, was auch sehr großen Anklang bei den Besuchern fand. Seit dem 17 Februar 2023 war diese Herberge für **145 Nächte** gebucht.

Neben etlichen größeren und kleineren Bauprojekten, schloss der Parc die Saison mit einem neuen Besucherrekord von über **290.000 Gästen** ab. In diesem Kontext sollte jedoch erwähnt werden, dass stets versucht wird eine gesunde Balance zwischen einerseits dem Anliegen einer stetig steigenden Attraktivität des Parks mit seinen modernen und zeitgemäßen Angeboten und einem trotzdem überschaubaren und zu bewältigenden Arbeitspensum für das Werkstatt-Team andererseits zu gewährleisten.





Die technischen Ateliers/ Konstruktion

Das Team wurde durch eine Erzieherin verstärkt, die vorrangig damit beauftragt wurde, sich um die pädagogische Konzeption und Koordination zwischen den einzelnen technischen Werkstätten zu kümmern. Außerdem wurde ein Projektleiter eingestellt, um unsere Bau-Projekte zukünftig besser planen und koordinieren zu können.

Angeschafft wurde ein Radlader, um verschiedene Arbeiten einfacher ausführen zu können.

Die technischen Mannschaften sind stets damit bemüht, den Parc in Stand zu halten. Hierzu zählen das regelmäßige Kontrollieren und Reparieren der Spielplätze, die permanente Verbesserung und Erweiterung der Infrastruktur, das Planen und Umsetzen von neuen Projekten und die anfallenden Renovationsarbeiten an den unterschiedlichsten Gebäuden und Gehegen.

Neben den täglichen Instandhaltungsarbeiten wurden folgende Projekte realisiert:

- › Ein neues Märchen *“Zaubertruh”* wurde errichtet, das durch das Ministerium für Gleichberechtigung gefördert wurde.
- › Die Infrastruktur wurde erneuert/verbessert, es wurde weitläufige Elektro- und Sanitärarbeiten durchgeführt.
- › Es wurden Evakuationskonzepte ausgearbeitet, um in einem Notfall die Besucher, sowie das Personal bestmöglich zu evakuieren. Im Rahmen dieses Konzeptes, wurden zahlreiche Notfallbeschilderungen und Antipanikschlösser nachgerüstet
- › Ein Schild wurde angefertigt, für den Themenweg „de Ries geet op d’Rees“
- › 2 Holzhäuschen wurden im Wald platziert.





Die Gärtnerei

1 Mitarbeiter ist von Limpach zur Gärtnerei gewechselt. Da es dieses Jahr während der Saison ziemlich sonnig und heiß war, war unsere Gärtnerei viel mit Gießarbeiten beschäftigt.

Neben der Pflanzen- und Grünflächenpflege, hat die Gärtnerei andere regelmäßige Arbeiten, die während der Saison anfallen:

- Instandhaltung des Außenzauns des Parks,
- Gras schneiden für die Tiere,
- Erstellen von Deko-Artikeln für den Park und für die unterschiedlichen Feste der Apemh,
- Erfüllen des Wartungsvertrages der Grünflächen und Pflanzen in der Kindertagesstätte Kokopelli,
- Instandhaltung der Grünflächen in den unterschiedlichen Gehegen.

Die Gärtnerei hat sich während den letzten Jahren ziemlich gewandelt. Es werden immer mehr Arbeiten durchgeführt, die nicht direkt im Zusammenhang mit der landschaftlichen Gestaltung oder der Pflege der Pflanzen stehen. Es werden einige Konstruktions- und Holzarbeiten von der Gärtnerei übernommen. So wurde ein Holzhäuschen im Wald zu einem Chalet für die Zooschule ummodelliert, die Fassade des neuen Märchens Zaubertruh, wurde befestigt, das Dach der Australienvoliere wurde abgedichtet, verschiedene Holzstämmen wurden zu Brettern gesägt. Um unseren schwächeren Mitarbeitern eine abwechslungsreichere Arbeit anzubieten, wurde mit der Entwicklung eines Konzeptes zum Gemüseanbau begonnen, dieses Projekt befindet sich jedoch noch in den Kinderschuhen, soll jedoch im nächsten Jahr starten. Es ist angedacht, den Tunnel mit Beeten auszustatten, um für die Tierequipe, respektive das Restaurant gezielt Gemüse zu züchten.





Das Restaurant

Die **Terrasse des Restaurants** wurde mit einer Betonkonstruktion überdacht, dies im Rahmen eines neuen Konzepts zur Erweiterung und Modernisierung des Self-Service.

Die Mitarbeiter bekamen die Möglichkeit, sich für das Mittagessen abzumelden und eigenes Essen mitzubringen, dieses Angebot wurde dankend angenommen, jeden Tag melden sich unterschiedlich viele Mitarbeiter ab, was sehr abhängig vom Tagesmenü ist.

Gemeinsam mit der Gemeinde Bettemburg, wurde ein Projekt ins Leben gerufen, um den Bestand der Wespen zu schützen, da wir jedes Jahr, vor allem in den Sommermonaten Probleme mit Wespen und Bienen auf der Terrasse und ums Restaurant haben. Es wurden gezielt Futterstellen eingerichtet, die von uns regelmäßig mit Futter bestückt werden, das hat zu Folge, dass die Wespen und die Bienen sich vermehrt an den ausgesuchten Stellen aufhalten und so die Besucher und das Personal weniger stören.

Seit diesem Jahr haben wir in der Cafeteria Pizzas angeboten, welche einen großen Zuspruch bei unseren Besuchern fand. Diesbezüglich wurde ihr kleiner Küchenbereich komplett erneuert.



Die Wäscherei, Die Putzkolonne

Der Parc wächst mit seinen Spielplätzen, Gehegen und Attraktionen für unsere Besucher. Um diese Plätze sauber zu halten, werden viele fleißige Hände gebraucht. Die Putzkolonne übernimmt einen Teil davon. Auch die Abfallbeseitigung gehört zu unserem Aufgabenbereich.

Interview mit T. L.:

Ich arbeite sehr gerne auf dem Poubellstour. Ich weiss genau, was ich alles machen muss. In den letzten Jahren kommen mehr Visiteuren in den Parc, deswegen habe ich auf meinem Poubellstour viel mehr Arbeit. Seit diesem Jahr habe ich Hilfe bekommen. Mein Rundweg wurde aufgeteilt. Darum haben wir auch einen 2. Wagen zum Einsammeln der Müllsäcke bekommen. Da die Raben uns oft den Müll aus den Mülleimern rauspicken, wird unsere Schreinerei weiterhin Deckel aus Holz machen.

Ein kleiner Einblick: durch die enorme Besucherzahl 2023 wurden weitere große Abfalltonnen benötigt. Der Verbrauch großer Mülltüten (170 Liter Fassungsvermögen) stieg auf eine Menge von **+/- 1.900 Tüten** an. Der Verbrauch von unseren blauen **120 L Mülltüten** lag bei **+/- 3.740 Tüten**. 2024 werden wir Mülltüten hier aus Luxembourg bei der Firma WeThink beziehen. Sie arbeiten mit recycelter Folie und verarbeiten dieses gewonnene Material zu Mülltüten verschiedener Art. Damit können wir einen kleinen Teil zur Nachhaltigkeit beitragen.

Das erste Jahr für das Gîte „Kabaischen Parc Merveilleux“ stand uns eine neue Herausforderung bevor. Damit unsere Gäste wissen, wie die Schlafcouch hergerichtet wird bzw. unsere Kaffeemaschine genutzt wird, wurden mit **C.B.** kleine Filme gedreht und den Gästen per QR Code zur Verfügung gestellt.

Für die Umsetzung im Alltag galt es Arbeitsabläufe, neu zu strukturieren. Die Mitarbeiter der Wäscherei und Putzkolonne mussten mit neuen Aufgaben vertraut gemacht werden, wie z.B. Betten machen, die Herberge muss gereinigt werden und vieles mehr. Das Atelier Waschküche muss also seit dem auch sonntags und feiertags besetzt sein.

In einem mit der Equipe zusammengestellten Feedback-Bogen konnten die Gäste Rückmeldung über ihren Aufenthalt geben. E.G. machte eine Auswertung von letztem Jahr. „Die Gäste waren aber sehr zufrieden“, strahlte **E.G.** Auch in unserem Gästebuch, in dem die Gäste uns eine freie Rückmeldung geben können, stellen wir fest, dass unsere Gäste sehr zufrieden waren und eine schöne Zeit dort verbringen konnten. Zum Teil sind ganz kreative und originelle Einträge zu finden. Mittlerweile sind schon zwei ganze Bücher voll. Oft kann man lesen, dass es von vielen ein Kindheitstraum war, einmal eine Nacht im Parc Merveilleux schlafen zu können und den geheimnisvollen Turm zu besteigen.

Im Rahmen der Geschichte „De Ris geet op d'Rees“ haben wir blaue **Kinder T-Shirts** verschiedener Größen mit verschiedenen Motiven unseres Riesen (Ris-Motive aus dem Comic) drucken lassen. Die Gruppe des Näh-Ateliers nähte eine orangefarbene Brusttasche darauf.

Die Wäscherei Gruppe ist gewachsen. Dadurch, dass einige Mitarbeiter in der Putzkolonne mit verschiedenen gesundheitlichen Einschränkungen zu kämpfen haben, galt es Arbeiten anzupassen. Im nächsten Jahr werden wir uns weiterhin mit dem Thema Ergonomie am Arbeitsplatz beschäftigen.



Der tierpflegerische Bereich

Ein Mitarbeiter aus der Zooschule arbeitet teilweise in der Tierequipe mit, übernimmt also neben dem Tierpfleger für einen Tag, zusätzlich die Stelle als Tierpfleger.

Die Tierequipe bekam einen neuen fahrbaren Untersatz. Um die Arbeitswege unsere Mitarbeiter zu verkürzen, wurde ein zusätzlicher Mistcontainer, unterhalb des Bauernhofes errichtet.

Um den Vögeln der Australienvolieren mehr Platz und eine angemessene Rückzugs-Möglichkeit anzu bieten, wurden die 3 separat aneinanderhängenden Käfige zu einer einzigen, großen Voliere umgebaut.

Die Umzäunung am Kaninchengehege wurde erneuert. Es wurde ein begehbare Bereich für die Besucher im Damhirschgehege errichtet.

Es wurde ein neues Meeresbecken im Pavillon errichtet. Es wurden einige Bildschirme im Tierbereich installiert, um den Besuchern zusätzliche Informationen zu bieten.

Das SNJ hat im Rahmen ihrer Emission „**Virwëtzuten froen no**“ einen Film über die Arbeit des Tierpflegers im Parc Merveilleux gedreht.
https://www.youtube.com/watch?v=jn_05T20Q0E



Tablets wurden angeschafft und es wurde eigens ein Programm erstellt, um die Futterpläne vereinfacht und praktischer darzustellen. Die Mitarbeiter bekamen alle eine Formation, wie sie mit dem Programm arbeiten können. Bislang befindet sich das Ganze noch in einer Testphase, die Mitarbeiter und das Personal kommen gut mit den Tablets zu recht, es sind noch einige Feinheiten zu korrigieren, dann läuft das ohne Probleme.

Sonstiges

Unsere Psychologin ist ab diesem Jahr 30 Stunden im Parc verfügbar.

Unser Team wurde durch eine Krankenpflegerin verstärkt. Das Personal des Parcs war auf einer Studienreise in der „Grotte de Han“.

Im Rahmen der Digitalisierung, wurden Informationsbildschirme für die Bewohner an der Hauptkasse, wie auch an der Cafeteria angebracht.





Die Werkstätten in Hosingen

Seit 2006 bestehen die Werkstätten der APEMH in ihren eigenen Räumlichkeiten in Hosingen und bieten Menschen mit einer kognitiv-intellektuellen Entwicklungsstörung sowohl angepasste Ausbildungs- wie auch Arbeitsmöglichkeiten an.

Zum 31. Dezember 2023 waren 103 Personen mit einem Arbeitsvertrag eingestellt.

2023 haben 5 Personen ihren Arbeitsvertrag in unseren Werkstätten erhalten:

4 Auszubildende des CPP konnten ihre Ausbildung abschließen.

1 Person, welche keine geregelte Arbeit hatte und auf der Adem eingeschrieben war, konnte nach erfolgreichem Praktikum ebenfalls eine feste Anstellung erhalten.

9 Personen haben die Werkstatt verlassen:

2 Mitarbeiter sind verstorben

5 Mitarbeiter gingen in (Früh)-Rente

1 Person wurde gekündigt

1 Person wechselte zu einem anderen Träger, welcher besser auf die Bedürfnisse der Person antworten konnte.

Der Alterdurchschnitt unsere betreuten Mitarbeiter beträgt **33.5 Jahre**. **46%** unserer Mitarbeiter sind jünger als 30 Jahre.

Um den unterschiedlichen Bedürfnissen der Zielgruppe gerecht werden zu können, stellt ein multidisziplinäres Team sicher, dass möglichst ganzheitlich gearbeitet wird. In jeder Werkstatt arbeiten Erzieher und technisches Fachpersonal im direkten Kontakt mit den betreuten Mitarbeitern.

Übergreifend arbeiten ein Direktionsbeauftragter, ein Sozialpädagoge, eine Psychologin, der Sozialdienst und eine Krankenschwester mit den Teams und den betreuten Mitarbeitern zusammen.

Die zwei letztgenannten sind nicht täglich in Hosingen anwesend. Die Psychologin ist seit September 2023 halbtags in Hosingen tätig.

Im Folgenden werden die einzelnen Tätigkeitsbereiche in Hosingen näher beschrieben.

Küche

Am Tag werden hier ungefähr **450 Mahlzeiten** gekocht. Ein Teil hiervon ist für das Mittagessen der Belegschaft der Werkstätten in Hosingen gedacht. Die restlichen Mahlzeiten werden an unterschiedliche externe Kunden geliefert. Hierzu gehören verschiedene Dienste der APEMH, das Essen auf Rädern der Gemeinde Parc Hosingen, das Centre écologique, der Schulhort neben der Grundschule in Hosingen und eine Tagesstätte für ältere Menschen. Um diese Zahl an Mahlzeiten zubereiten zu können und gleichzeitig jedem einen möglichst angepassten Arbeitsrahmen zur Verfügung zu stellen, ist die Küche in unterschiedliche Bereiche eingeteilt: warme und kalte Küche, kleine und große Spülküche und Konditorei. Hier arbeiten im Ganzen **4 Köche**, **1 Hilfsköchin** und **1 Erzieherin** in der direkten Betreuung.

Lieferdienst

Im Lieferdienst kümmern sich **3 Berufsfahrer** gemeinsam mit den betreuten Mitarbeitern um die Auslieferung von zubereitetem Essen an die unterschiedlichen Kunden. Neben der Essensauslieferung besteht ein Großteil der Arbeit aus der Lieferung der Wäsche von und zu den Kunden.

Zulieferungswerkstatt

Die Zulieferungswerkstatt erledigt sowohl unterschiedliche externe Arbeitsaufträge als auch die Eigenproduktion von verschiedenen Artikeln.

Externe Aufträge sind zum Beispiel die Endmontage verschiedener Bauteile eines Automobilzulieferers und die Verarbeitung von Rohmaterial zu unterschiedlichen

Bauteilen für den Bedarf eines industriellen Fachbetriebes im Parc Hosingen.

Die Eigenproduktion umfasst die Herstellung von Marmeladen, das Abfüllen von Speiseölen und Essig sowie die Herstellung von Grillanzündern aus recycelten Holzpaletten.

Jedes Jahr im Herbst beginnt außerdem die Produktion von Nikolaustüten die mit Süßigkeiten befüllt werden. Im Ganzen arbeiten in dieser Werkstatt **4 Erzieher/innen** und **1 Lebensbetreuerin** um auch hier den unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht werden zu können.

Wäscherei

In unserer Wäscherei waschen wir vor allem Flachwäsche von externen Kunden wie zum Beispiel Campingplätzen, Mietwohnungen und Feriendörfern. Hier kommt in der Hochsaison ungefähr **1 Tonne Wäsche pro Tag** zusammen. Auch die Arbeitskleidung unsere betreuten Mitarbeiter wird in der Wäscherei gewaschen.

Um auch hier für eine angemessene Betreuung zu sorgen arbeiten **3 Wäschereifachfrauen** und **1-2 Erzieher** aus der Zulieferungswerkstatt.

NetAPEMH

Die NetAPEMH ist das Reinigungsteam aus Hosingen, das sich sowohl um den Unterhalt der eigenen Räumlichkeiten und Sanitäreinrichtungen kümmert, als auch bei externen Kunden unterschiedliche Reinigungsarbeiten erledigt. Zu diesen Kunden gehören unter anderem das Centre écologique, die Gemeinde (*Kulturzentren, Einrichtungen vom Fußball*) und Wohneinrichtungen der APEMH.

Hier arbeiten insgesamt **1 Lebensbetreuerin** und **9 Reinigungsfachkräfte** zusammen mit unseren betreuten Mitarbeitern.

Centre écologique

Das Centre écologique des **SISPOLO** in Hosingen ist eine Jugendherberge mit **20 Schlafzimmern** mit **56 Betten**. Zum Angebot gehören Frühstück, Mittagsessen und Abendessen. Es gibt ebenfalls Räumlichkeiten, welche für Weiterbildungen gemietet werden können. Die geografische Nähe der beiden Einrichtungen erleichtert unsere Zusammenarbeit sehr.

Im Centre écologique von Hosingen unterstützen wir die Belegschaft bei unterschiedlichen Arbeiten. Regelmäßig arbeitet hier eine Mannschaft der APEMH und hilft beim Servieren von Mahlzeiten und der Vorbereitung von Speise- und Weiterbildungsräumen. Zusätzlich wird die Bettwäsche in unserer Wäscherei gewaschen. Unsere Küche bereitet unterschiedliche Mahlzeiten vor. Die **NetAPEMH** sorgt für die Reinigung von Weiterbildungs- und Büroräumen.

Schreinerei

In der Schreinerei werden hauptsächlich Gartenmöbel für Gemeinden und Vereine, aber auch für Privatkunden hergestellt. Im Sortiment findet man eine große Auswahl von Parkbänken und Tischen sowie Hochbeeten und Sonderanfertigungen auf Kundenwunsch. Außer der Herstellung von neuen Möbelstücken können die Kunden auch Renovierungsarbeiten beantragen.

Zu den verschiedenen Jahreszeiten werden ebenfalls verschiedenste Dekorationsartikel aus Holz hergestellt. In der Schreinerei werden unsere Mitarbeiter von **2 Schreibern** und **2 Erzieherinnen** betreut, letztere arbeiten halbtags. Diese **2 Erzieherinnen** begleiten auch die betreuten Mitarbeitern der Schlosserei und des technischen Dienstes.

Schlosserei

In der Schlosserei arbeitet bei der Herstellung von Möbelstücken eng mit der Schreinerei zusammen. Darüber hinaus hat man aber auch eine Eigenproduktion von Geländern und anderen Maßanfertigungen aus Eisen und Metall. Hier besteht die Betreuung aus **2 Schlossern**.

Technischer Dienst

Die Mitarbeiter vom technischen Dienst erledigen vielfältige Arbeitsaufträge aus unterschiedlichen Berufssparten. Soweit es möglich ist werden Maler-, Elektrik- und Maurerarbeiten sowie diverse Reparaturarbeiten von dieser Mannschaft erledigt. Sie verrichten diese Arbeiten sowohl in den Werkstätten, als auch in den Wohn- und Dienstleistungseinrichtungen der APEMH im Norden des Landes.

Hier werden die Mitarbeiter von **3 Technikern** betreut. **1 Schreiner, 1 Elektriker** und **1 Handwerker**.

Gärtnerei

Die Gärtnerei in Hosingen konzentriert sich auf zwei große Tätigkeitsbereiche. Zum einen betreiben wir die Eigenzucht von Saison- und Gemüsepflanzen. Diese stehen dann den Kunden im Geschäft oder auf der Verkaufsfläche zum Kauf zur Verfügung.

Zum anderen sind täglich Gruppen von Mitarbeitern im Außendienst tätig und sorgen für den Unterhalt von Grünanlagen der Gemeinden Parc Hosingen und Weiswampach sowie von anderen externen Kunden. Zu den Arbeiten gehören Grasschnitt, Heckenschnitt, Pflanzen, Mulchen, Unkraut jäten und vieles mehr. Jede Gruppe von Mitarbeitern wird von einem Landschaftsgärtner betreut. Insgesamt betreuen **5 Landschaftsgärtner, 2 Floristen** und **1 Erzieherin** unsere Mitarbeiter.

Allgemein lässt sich festhalten, dass die Werkstätten in Hosingen an die Grenzen ihrer Kapazität stoßen. Wir können momentan keine neuen Kunden mehr annehmen, da es an Platz und technischen Möglichkeiten fehlt. Hinzu kommt, dass die bestehenden Kunden ihre eigene Aktivität vergrößern und somit die Anforderungen an uns stetig steigen. Da es neben Aktivitätsfläche ebenfalls an Lagerplatz fehlt, mieten die Werkstätten in Hosingen 200 Quadratmeter Fläche bei einem Landwirt in Wahlhausen. Dieses Lager wird hauptsächlich von der Schreinerei und der Gärtnerei genutzt. Zukünftig muss dieser Lagerplatz eventuell noch vergrößert werden.

Da auch weiterhin die Nachfrage an Arbeitsplätzen in unseren Werkstätten bestehen bleiben wird, ist die APEMH auf der Suche nach neuen Infrastrukturen in der Gemeinde Parc Hosingen. Der Schwerpunkt soll bei kreativem Arbeiten und künstlerischer Tätigkeit liegen.



Küche

Die Küchenwerkstatt der APEMH in Hosingen erlebte einige Veränderungen bei ihren Mitarbeitern.

3 Mitarbeiter gingen in den wohlverdienten Ruhestand. Und dadurch haben wir auch neue Mitarbeiter in unserer Küche bekommen.

Seit letztem Jahr helfen unsere Leute auch bei der Menügestaltung.

1 Mal pro Monat wird in einer unserer Werkstätten (Gartenarbeit, Sous-Traitance, Schreinerei, Schlosserei, Reinigungsteam, Wäscherei und der Küche) gemeinsam ein Wunschmenü ausgewählt.

Wir freuen uns darauf, das Menü auf dem Tag in der Küche zu ergänzen.

So stehen neben mehreren Pizzen auch ganz neue Menükreationen auf der Karte: Currywurst, Ferkelschinken, Pulled Pork Burger, Bifana oder Bacon vom Grill.





Der Liefersdienst

Unser Lieferteam besteht aus **3 Fahrern**.

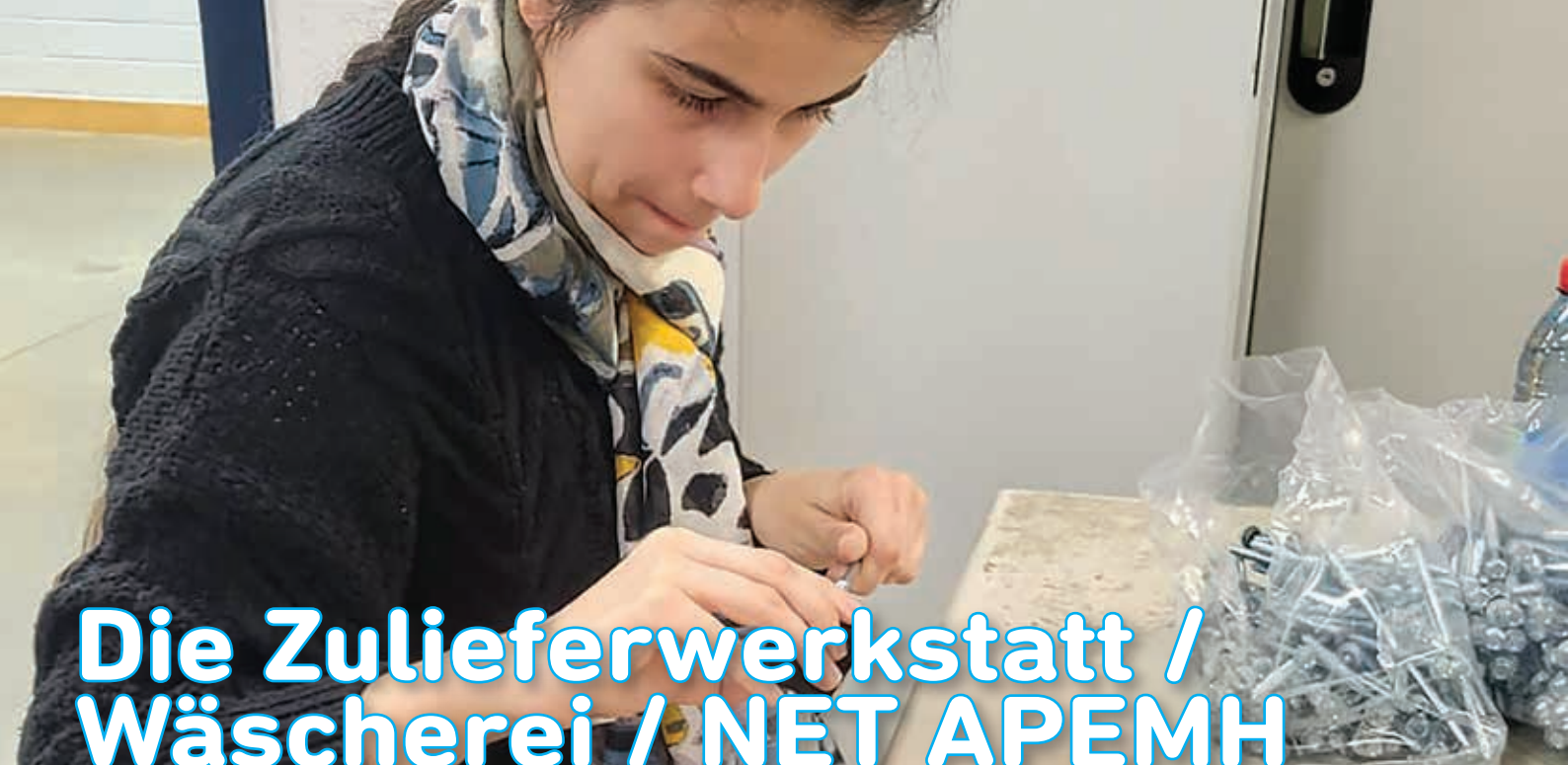
Sie liefern von morgens bis abends quer durchs Land von Esch an der Sauer bis nach Kirchberg in Luxemburg Stadt. Pro Tag liefern sie rund 1000 Kilo Wäsche.

Morgens liefern sie etwa 240 Mahlzeiten aus der Küche in das Kinderheim von Sispolo.

Am Nachmittag gehen sie zurück, um die leeren Behälter zu holen und alles zurück in die Küche zu bringen, wo es dann gespült wird.

Die Fahrer haben keine festen Mitarbeiter, die jeden Tag mit ihnen fahren. Ein zweiwöchige Lieferplan wird erstellt damit die Fahrer wissen wer sie begleiten wird.





Die Zulieferwerkstatt / Wäscherei / NET APEMH

Interview mit Ramona :

Ech sinn Ramona. Ech hunn 33 Joer, an ech hu virun 18 Joer bei der APEMH zu Housen an der Kichen ugefaange mat schaffen. Ech war och an der Gäertnerei, an der Schränerei an an der Sous-Traitance. Ech hunn Aarbechten an deene verschiddenen Beräicher gemaach. An dono krut ech 2009 mäi Kontrakt an der Sous-Traitance.

Do maachen ech vill verschidde Saachen. Ech maache Remerciement an ech kachen oft Gebeess an der Kichen. Ab Enn September maache mir och all Joer Kleserchers Tuten, wat mir vill Spaass mécht. Ech hunn och gespalt fir eis Feueranzünder, mir nennen déi „K-Lumet“.

Ech ginn och an t'Wäscherei schaffe wou mir fir vill verschidde Clientë schaffen. Ech maache Wäsch an t'Maschinen an huelen se och rëm raus.

Wat ech och nach gäre maachen, sinn Serveiten dréinen mat Besteck dra fiert Luxair.

Ech ginn och oft mat an eng Jugendherberg dinn heescht „Centre écologique“ an do préparéieren ech de Kaffi Moies a serveieren lesse fir Mëttes an Oves. All dinn Aarbechte gefale mir gutt.





Interview Net-Apemh:

De Kevin an Natascha hun hier Cheffin Mireille interviewt :

K, N : Wie lange arbeitest du schon in der Putztruppe?

M: Im April werden es 12 Jahre.

K, N: Wie war hat sich die Arbeit in dieser Zeit verändert?

M: Wir waren viel mehr hier im Haus und weniger raus putzen, wir hatten viel mehr Zeit, um uns um die Mitarbeiter zu kümmern.

K, N: Wieviel Kunden hatten wir damals und wie viele heute?

M: Als ich hier angefangen habe haben wir die Wohnstrukturen der APEMH geputzt, im Centre Ecologique die Zimmer und bei Garage T geputzt. Mittlerweile putzen wir die Wohnstrukturen nicht mehr regelmäßig.

Wir putzen das Centre Ecologique komplett plus die Büros vom Naturpark, einige Firmengebäude und Büros, vom SAS und SESAD, auf dem Fussballplatz die Duschen und Umkleiden, 1 Scoutenchalet und 13 weitere Gebäude von der Hosinger Gemeinde (Centre Culturel).

K, N : Wieviel Personal wart ihr damals und wieviel heute?

M: Wir waren damals zu dritt und sind heute 9 Putzfrauen.

K, N: Gefällt es dir hier?

M: Ja ich komme wirklich ganz gerne arbeiten.

Das Team der Wäscherei hat sich zusammengesetzt und genau ausgerechnet, was im Jahr 2023 an Kilogramm Wäsche gewaschen, gemangelt und gefaltet wurde.

Dabei kam folgendes heraus:

Wir haben **77798 kg Bettwäsche** gewaschen. Das sind etwa 6 leere Linienbusse an Kopfkissenbezüge, Spannbettlaken und Bettdecken.

Zudem wurden **31802 kg Badehandtücher**, Küchenhandtücher, Servietten, Tischdecken,... gewaschen. Das sind umgerechnet etwa 2 leere Linienbusse.





Schreinerei, Schlosserei, Technischer Dienst

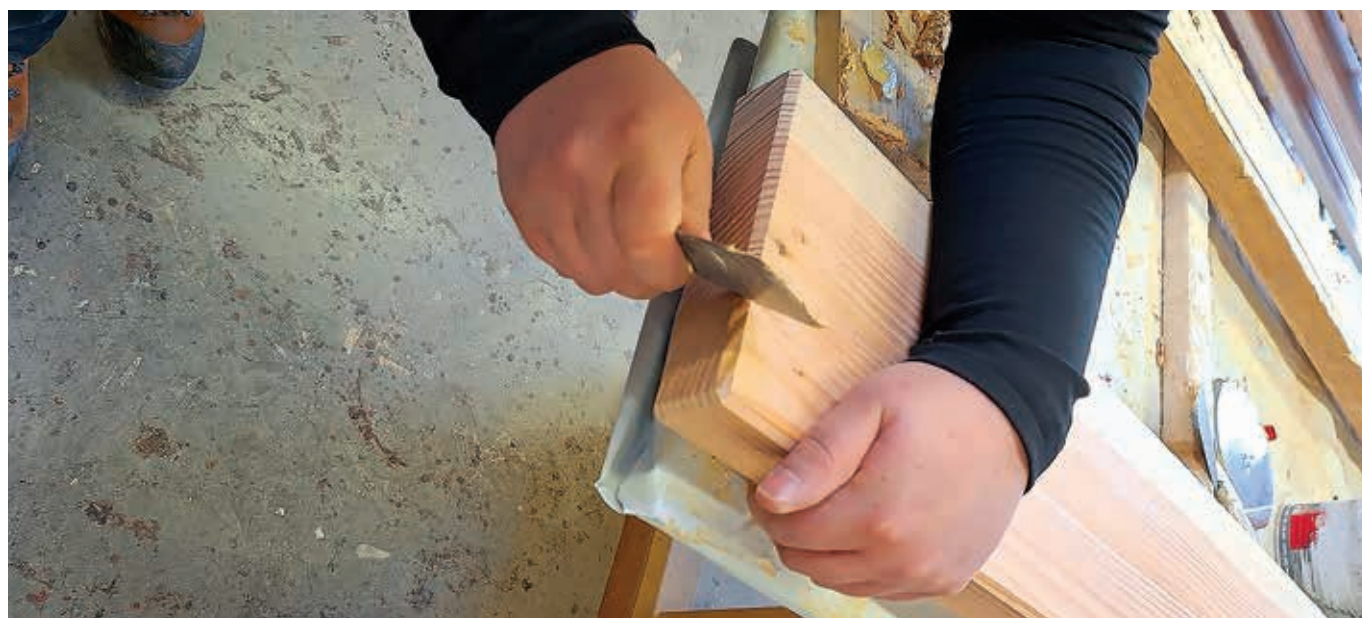
Die Zusammenlegung der Werkstätten Schreinerei, Schlosserei und der technische Dienst im Jahr 2022 haben sich gut bewährt. Die Mitarbeiter erfreuen sich an abwechslungsreichen und vielseitigen Aufgaben, bei denen sie ihre Fähigkeiten ausbauen und verbessern können:

Schreinerei:

Anfang des Jahres war die Auftragslage nicht sehr ausgelastet. In dieser Zeit konnten die Mitarbeiter sich kreativ ausleben und es sind viele tolle Ideen entstanden und verwirklicht worden. Außerdem hatten wir die Möglichkeit die Schreinerei in Bettange tatkräftig zu unterstützen.

Zur Mitte des Jahres erhöhte sich die Auftragslage stetig weiter, so dass wir am Ende des Jahres so viele Aufträge hatten, dass der gesamte Winter und das Frühjahr 2024 nun mit Arbeiten abgedeckt sind. Von der Herstellung von Bänken über Reparaturarbeiten von älteren Bänken und Möbelstücken bis hin zur Anfertigung von Vogelhäusern und Nistkästen für die Naturschutzprogramme der umliegenden Gemeinden oder der Herstellung von Hordengatter für die Forstverwaltung ist alles dabei.

Neben den Alltagsarbeiten wird weiter großen Wert auf die Förderung der Kreativität unserer Mitarbeiter gelegt und es entstehen immer neue Projekte. Wie zum Beispiel die Verarbeitung von Epoxidharz in Verbindung mit Holz.





Schlosserei

Die Schlosserei arbeitet eng mit der Schreinerei zusammen, weil sie für einige Modelle unserer Bänke die Metallfüße oder den Metallrahmen herstellt. Des Weiteren arbeitet die Schlosserei auf Vorrat, hat aber auch viele Aufträge von Kunden, wie zum Beispiel ein Überdach für eine Bushaltestelle herstellen, Gartentüre und Geländer renovieren bzw. herstellen und montieren.

Technischer Dienst

Der technische Dienst ist für alle anfallenden technischen Aufgaben innerhalb der Werkstatt in Hosingen, aber auch in den Räumlichkeiten der anderen Dienste der Apemh im Norden zuständig. Die Aufgabenfelder erstrecken sich u. a. über die Umrüstung des Lampensystems auf LED zur Energieeinsparung, der Wartung von hauseigenen Maschinen, Recycling und der Pflege der eigenen sowie externen Gebäude sowie Außenanlagen.

Hier werden unsere Mitarbeiter im kleinen Rahmen individuell betreut, was ihnen sehr zugutekommt und sie auch gerne annehmen. Die Aufgaben sind vielseitig und führen schnell zu Erfolgserlebnissen, was ihre Selbstvertrauen fördert.





Die Gärtnerei

Im Laufe des letzten Jahres haben wir verschiedene Ausbauarbeiten bei uns vorgenommen. Unser Pflanzentunnel wurde von einer externen Firma um 10 Meter verlängert.

Unsere Verkaufsfläche haben wir in eigen Regie verändert. Dies in dem wir unsere Frühbeete weggerissen haben und die entstandene Fläche mit Pflastersteinen ausgelegt haben. Jetzt haben wir mehr Platz um unsere Pflanzentisch aufzustellen und die Pflanzen für unsere Kunden schön zu präsentieren.

Unser Mietvertrag für den Lagerplatz in Hoscheid wurde nicht verlängert. Wir haben jetzt bei einem Bauern in Wahlhausen eine Möglichkeit unsere Sachen zu lagern. Dies sind vor allem unsere Paletten voll Pflanzenboden.

Auch dieses Jahr haben wir wieder schöne Weihnachtsdekoration hergestellt. hatten dieses Jahr die Möglichkeit auf einem Weihnachtsmarkt auszustellen.

Wir haben einen neuen Kipper bekommen für unsere Außenarbeiten zu erledigen. Dieser hat och eine schöne Reklame bekommen.

In der Gemeinde Hosingen haben wir neue Pflanzenanlage angelegt.



Interview mit Eurizandra

Ich bin 32 Jahre alt und komme ursprünglich von den Cap Verden.

Ich habe meine Ausbildung CPP im September 2011 in der Gärtnerei begonnen. Ich war zu diesem Zeitpunkt wohnhaft bei meiner Mutter.

2015 habe ich meinen festen Vertrag in der Gärtnerei bekommen.

Ich wohne jetzt mit meinem Freund zusammen und komme mit dem öffentlichen Bus zur Arbeit.

Meine Aufgaben sind Pflanzen eintopfen und ausputzen und gießen. Im Sommer gehe ich gerne mit den Außenarbeiten zu den Kunden arbeiten.

Da gehen wir jäten und Mulch verteilen. Mulchen geht nicht so gut da bekomme ich Schmerzen in den Armen.

Wenn ich im Gebäude bleibe helfe ich gerne beim Bedienen unserer Kunden.

Was ich nicht so mag: „wenn es regnet oder schneit macht die Arbeit draußen kein Spaß“

Sehr viel Spaß macht mir die Vorbereitung für unser Adventsfest.





Die unterstützenden Dienste

Isie

Isie ist das Atelier für inklusive Kommunikation. Das Atelier ist noch nicht fertig. Wir probieren im Moment noch aus, wie das Atelier am besten funktionieren kann. Im Jahr 2023 haben wir geschaut, wie oft die Mitarbeiter ins isie kommen. Ab September 2023 gibt es feste Gruppen. Das heißt es kommen immer dieselben Mitarbeiter an demselben Tag für 3 bis 4 Stunden ins isie.

Texte prüfen

Wir haben 2023 viele Texte geprüft. Zum Beispiel für Gemeinden, über die Wahlen, für die APEMH, ... Wir haben auch angefangen Piktos für die Texte selbst zu zeichnen.

Bryan erzählt:

Wir prüfen Texte, damit die Leute verstehen, was darin geschrieben ist. Wir machen auch Piktos, damit die Leute verstehen, was sie machen müssen.

Infos in Leichter Sprache

Wir schreiben selbst Sachen in Leichter Sprache. Zum Beispiel für die Infowand oder fürs Blablablat, die Zeitung von den Ateliers.

Scanne den QR-Code mit der Kamera

von deinem Handy. Dann kommst du zum Blablablat.
<https://bit.ly/4bJ0p2L>



Bryan erzählt über die Infowand:

Wir machen Interviews mit neuem Personal. Das ist wichtig, denn so kann jeder Mensch wissen, wer die neue Person ist. Die Interviews hängen wir auf die Infowand.

Formationen:

Wir haben viele Formationen gehalten. Zum Beispiel: bei der UFEP, für Gemeinden, ... Leandro erzählt: Wir erklären den Leuten, was wir im isie machen. Wir machen Gruppen-Arbeiten. Wir prüfen Texte in der Formation. Wir machen ein Quiz.

Erklär-Videos

Wir haben Erklär-Videos gemacht. Zum Beispiel über die Wahlen.

Jordan erzählt:

Wir haben gefilmt, wie man wählen geht. Um anderen zu helfen und zu zeigen, wie es ist zur Wahl zu gehen. Es hat einen Tag gedauert alles zu filmen.

Scanne den QR-Code mit der Kamera

von deinem Handy. Dann kommst du zum Video.
<https://bit.ly/49IzDvM>



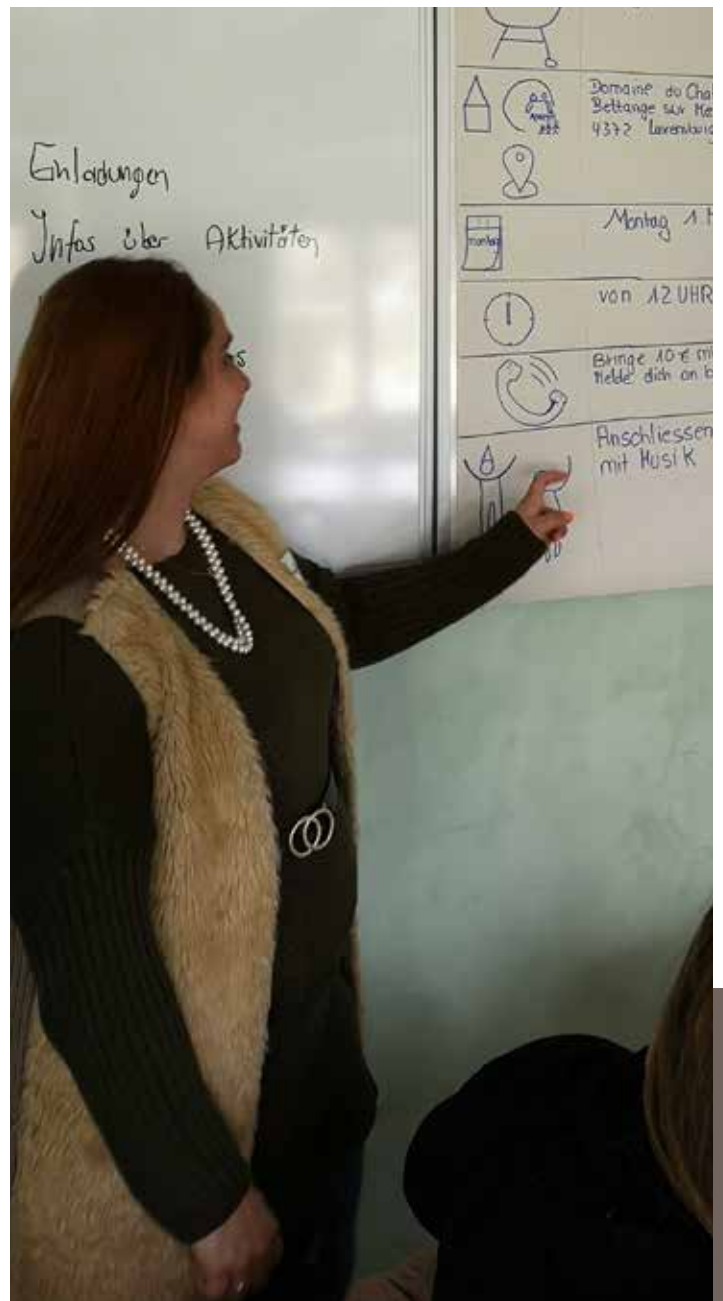


Oder über ein Risotto Rezept.

Jordan erzählt:

Die Arbeit mit Kameras begeistert mich. Wir haben ein Erklär-Video über die Zubereitung von Risotto gemacht. Auf dem Etikett vom Risotto ist ein QR-Code zum Video. Wenn jemand das Risotto kauft, kann er sich ein Video ansehen, wie man das Risotto kocht.

<https://bit.ly/4bMcPac>





Der pädagogischer Dienst

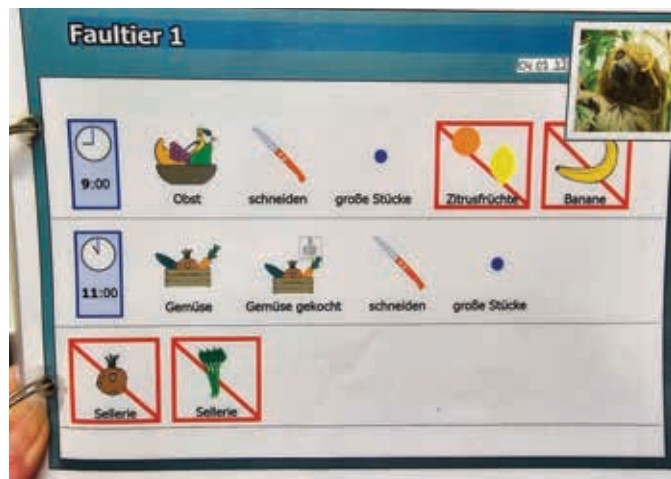
Im Jahr 2023 wurde zukunftsweisend die erste APEMH Werkstatt mit Tablets ausgestattet.

Durch die Einführung digitaler Prozesse können wir die Arbeitsabläufe optimieren und gleichzeitig neue Arbeitsmöglichkeiten schaffen, die den Fähigkeiten unserer betreuten Mitarbeiter entsprechen.

Digitalisierung der Tierküche im Parc Merveilleux

Im Parc Merveilleux beherbergen wir eine Vielfalt von über 2000 Tierarten aus verschiedenen Kontinenten, die in vier Bereiche unterteilt sind: Wald, Amazonas, Madagaskar und Volieren. Unsere Tierpfleger-Gruppe, bestehend aus 24 betreuten Mitarbeitern und 9 Tierpflegern, arbeitet an sieben Tagen in der Woche.

Mit Hilfe einer Piktogramm-Tafel, weisen die Tierpfleger den betreuten Mitarbeitern täglich verschiedene Aufgaben zu, darunter die Reinigung und Pflege der Gehege sowie die Zubereitung und Fütterung der Mahlzeiten.



Die Zubereitung der Mahlzeiten erfolgt in der Tierküche, wo jeder Bereich seine eigene Arbeits-Station hat. Bis Anfang 2023 hatte jede Station ein Heft, in dem für jedes Tier Informationen mit Fütterungszeiten, erlaubten Futtermitteln und Schnittgrößen hinterlegt waren.

Zu jeder Station gehörte außerdem eine große Tafel mit den zu fütternden Mengen, welche je nach Anzahl der Tiere im Gehege angepasst werden mussten.

Doch mit dem Wachstum des Parks und der steigenden Anzahl der Tiere erwies sich dieses System als unzureichend, insbesondere für unsere betreuten Mitarbeiter. Mit der Überfülle an Informationen, Orientierungsschwierigkeiten auf der Tafel und die Trennung der Informationen zwischen Tafel und Heft konnten wir unseren Ansprüchen nicht mehr gerecht werden.

Das System wurde überarbeitet und ein digitales Format eingeführt. Nach Beratung mit unserem Informatiker haben wir ein Tablet-Programm entwickelt. Dieses Programm enthält alle relevanten Informationen, die der Pfleger braucht, um die Mahlzeiten der Tiere vorzubereiten (Tiername mit Foto, Uhrzeit, Futterart, Menge, Schnittgröße, Behälter...)

Diese Umstellung auf Tablets ermöglichte es uns, alle erforderlichen und neuen Informationen klar und übersichtlich zu bündeln.

Nach einem erfolgreichen Testlauf wurden alle 4 Arbeits-Stationen mit einem Tablet ausgestattet. Durch das Befestigen einer höhenverstellbaren Deckenhalterung konnten wir zudem die Ergonomie am Arbeitsplatz zu verbessern.





Der psychologische Dienst

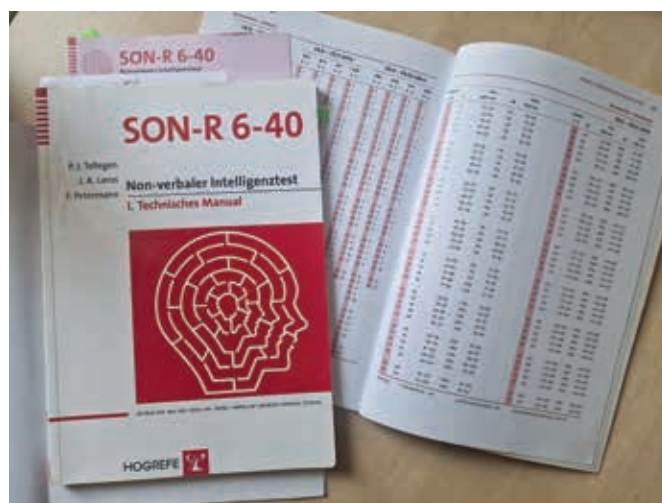
Im Jahr 2023 wurde der psychologische Dienst der Werkstätten umstrukturiert. Während noch zu Beginn des Jahres lediglich 2 Psychologinnen zu je 30 Stunden/Woche für sämtliche Werkstätten zuständig waren, hat sich das Team im Laufe des Jahres vergrößert, sodass nun aktuell 3 Psychologinnen die Mitarbeiter mit Beeinträchtigung begleiten. Diese teilen sich die Zuständigkeiten für die Werkstätten folgendermaßen auf:

- **Limpach/ Nossbiert**
- **Bettembourg**
- **Hosingen**

Wir freuen uns zudem darauf, ab April 2024 eine weitere psychologische Fachkraft, welche die Zuständigkeit für die Werkstatt in Bettange-sur-Mess übernehmen wird, in unserem Team willkommen heißen zu dürfen. Auf Grund dieser Umstrukturierungen und der Neueinstellungen konnte sowohl der bereits bestehende Rahmen erhalten bleiben, als auch neue Projekte kreiert werden. Psychologische Tests, Einzel- sowie Gruppengespräche, Bilanz- und Elterngespräche, Coaching- und Psychoedukationssitzungen der Mitarbeiter, Networking mit externen Dienstleistern und Interventionen wurden weiterhin fortwährend durchgeführt.

Für 2024 plant der psychologische Dienst diverse Projekte: In Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Dienst werden Arbeitsgruppen stattfinden, um Themen wie Arbeitsqualität und Zufriedenheit am Arbeitsplatz zu bearbeiten. Dabei steht die Qualitätscharta der APEMH im Fokus. Zudem möchten wir bereits erworbene Konzepte und Methoden des Deeskalationsmanagements aufgreifen und stärker im Arbeitsalltag implementieren.

Auch sollen Wege gefunden werden, um das technische und erzieherische Personal effektiver bei seiner Arbeit mit unseren Nutzern zu unterstützen. Dabei finden Überlegungen bezüglich Reflexionstagen, Supervisionen und Psychoedukationssitzungen zu den Themen genetische Syndrome, psychische Störungen, Entwicklungspsychologie und Psychopharmaka statt. Auf Grund der aufsteigenden Thematik der Doppeldiagnosen möchten wir die neu erworbenen Ressourcen nutzen, um den Bereich der Diagnostik auszuweiten und flächendeckender anzuwenden. In diesem Sinne möchten wir weiterhin auf die Unterstützung unseres hausinternen Psychiaters zurückgreifen.





Der Krankenpflegedienst

Der Krankenpflegedienst ist zuständig für die Organisation und Ausführung der medizinischen Versorgung der betreuten Mitarbeiter.

Inzwischen gibt es in Bettange eine Krankenschwester mit 40h/ Woche, in Limpach eine Krankenschwester mit 20h/Woche und in Bettembourg eine Krankenschwester mit 24h/Wochen. In Hosingen unterstützt eine Krankenschwester zu je 4 Stunden/Woche das Personal.

Die Arbeit besteht aus jährlichen Untersuchungen, bei denen die Vitalwerte, die Medikation, sowie Allergiestatus und Gesundheitszustand kontrolliert werden. Des Weiteren aus spontanen Interventionen und erste Hilfe Maßnahmen bei kleineren und größeren Unfällen und das Einleiten weiterer Maßnahmen, wenn nötig.

Täglich werden Medikamente an die betreuten Mitarbeiter, nach Arztanordnung, verabreicht, kontrolliert und dokumentiert. Einfache Maßnahmen der physikalischen Therapie werden durchgeführt.

Spezielle Pflegemaßnahmen und Behandlungen werden auf ärztliche Anweisung und Verordnung hin, durchgeführt, wie z. B. bei der Therapie von Diabetes, die Übernahme oder das Anleiten zur Blutzuckerkontrolle, sowie das Verabreichen von Insulin.

Betreuten Mitarbeiter und ihre Angehörigen werden über gesundheitsfördernde Verhaltensweisen informiert, beraten und zur Selbsthilfe angeleitet. In regelmässigen Fortbildungen wird das Personal über die verschiedenen Krankheitsbilder und deren Auswirkungen auf die Arbeit und den Alltag geschult.

Das Ziel unserer Arbeit ist körperliche und seelische Bedürfnisse der Mitarbeiter zu erkennen, zu beurteilen und gegebenenfalls weitere Schritte in Zusammenarbeit mit der Person (und Bezugspersonen) einzuleiten. Im Januar 2024 konnte die neue Infirmerie in Limpach bezogen werden.





ORFO

An de leschte Joren sinn vill Ustrengungen gemaach ginn, Kontakter mat Patronen ze knäppen, ze sensibiliséieren an ze informéieren.

Sou konnten **2023 4 Persounen** op enger Gemeng agestellt ginn.

- **1x am service Jardinage**
- **1x am service Hygiène**
- **1x am service technique**
- **1x an enger Maison Relais vun enger Gemeng.**

Interview mat der Buergermeeschtesch vun der Gemeng Dippech

D'lescht Joer am Januar huet d'Gemeng Dippech eng Persoun mam Statut iwwert den ORFO fest agestellt nodeems si 3 Méint Stage gemaach huet.

Genau no engem Joer trëtt d'Gemeng nees un den ORFO erun, well d'Méiglechkeet besteet nach eng Persoun mam Statut fest anzustellen.

Wei eng Erfahrung hutt dir aus deem éischte Stage den Enn 2022 stattfonnt huet gezunn ?

Nëmmen Positives. D'Iwwergangszäit (also de Stage) wor mei licht wei mir dat geduecht hunn. Am Ufank gouf de Projet, fir eng Persoun mam Statut an de Stage eranzehuelen, vun der Equipe vum Terrain mat gewëssener Skepsis opgehol. Hir eegen Aarbechten sinn am Alldag mei komplexe ginn, a si hu selwer mei Hürden ze bewältegen. Hir éischt Prioritéit ass, hir eegen Arbescht ze geréieren. Dowéint déi initial Bedenken, well si duechten et keim zousätzlech Aarbecht dobäi. Dem wor awer net esou.

Wei leeft et haut mat der Persoun déi dir virun 1 Joer fest gestallt hutt ?

Et gött eng Zefriddenheet vu béiden Säiten. Et ass och déi éischt Fra déi am Atelier agestellt gouf. Si huet sech gutt agelieft an ass op all Feier ausserhalb de Schaffstonnen dobäi. Et ginn keng bekannten Hürden. Bei eis gött net vu Behënnerung geschwat, an d'Persoun ass bei eis am Team integréiert. Den Encadrement besteet éischer doraus, dass si weess u ween si sech ka wenden, also souzesoen een USPriechpartner, an enger Schaffsituation wou si net weider kënnt.

Wat ass är Motivation fir en neie Projet de Stage unzegoen mat eisem ORFO ?

Als Gemeng mussen och mir eis Gedanke maachen, wouhinne mat Leit déi et net esou einfach hunn um normalen Aarbechtsmarché Fouss ze faassen. Mir gesinn et souzesoen als eng sozial Mesure a mir wëllen als Gemeng reagéieren, fir Leit mat speziellem Statut eng Chance ze ginn, an der Aarbechtswelt unzekommen.

Wat géift dir anere Patron'e matdeelen iwwert esou eng Formule Stage ze fueren ?

Macht et. Du hues déi 3 Méint fir Erfahrung ze maachen. Et berouegt, dass et eng Mesure ass, wou eng Institutioun nach dohannert steet.



Et kennt awer och fir, dass Persounen probéieren, um 1. Marché ze schaffen, et och eng während enger Zäit klappt an aus diversen Ursaachen awer scheitert. Oft sinn di Leit jorelaang op der Sich, är si dann iwwer t'Adem eng Orientéierung an en Atelier kréien.

Interview mam Liana

D'Liana huet 2023 e Stage vu 6 Wochen an der Botzequipe um Nossbiërg gemaach a krut am Januar 2024 e festen Aarbechtskontrakt.

Wei war däi Schoulparcours? Wei eng Ausbildung hues du gemaach?

Ech sinn nom 3. Schouljoer an d' Ediff gewiesselt a wollt dono onbedéngt an den Lycée, wat och geklappt huet. Ech wor an enger Moduläre-Klasse, duerno IPDM wou ech u Formatiounen am Beräich Mechanik a Computer deel geholl un.

Ech sinn dunn vun der Adem op Lëntgen an de centre d'orientation socio-professionnelle gecheckt ginn an hunn do Beräicher Kichen an Entretien kenne geleiert.

Op der Gemeng Esch hunn ech dunn eng Léier als Aide-cuisinière ugefaang an ofgeschloss.

Leider konnt méin Patron mech dono net fest astellen well keng Platz frei war.

Dodriwwer war ech schrecklech enttäuscht.

Wou hues du nach iwwerall geschafft?

An enger grousser Kichen an elo an der Botz-Equipe.

Wat waren deng Erfahrungen an der Berufswelt?

Oft war et stresseg, mee et ass alles gutt gaang. Ech war ëmmer pénktlech, ech hu Villes geléiert an hat en gudde Kontakt zu mengen Aarbechtskolleegen.

Wei bass du bei d'APEMH komm?

Nodeems ech net méi bei der Gemeng Esch konnt bleiwen, hunn ech mech bei der ADEM gemellt. Während dëser Zéit hunn ech och de Statut vum Travailleur handicapé ugefrot. D' ADEM huet mir e Stage zu Capellen bei der Ligue HMC wei och bei der APEMH proposéiert.

Ech hu mech fir e Stage bei der APEMH entscheet well den Aarbechtswee fir mech méi einfach ass a well ech de Parc Merveilleux zu Beetebuërg kennen.

Am November 2023 hunn ech du méin Stage um Nossbiërg bei der APEMH ugefaang.

Wie gefällt et dir an der Botz-Equipe?

Mir gefällt et gutt an der Equipe, ech hu gutt Aarbechtskolleegen.

Wat sinn deng weider Zieler an dengem Berufsliewen?

Am léifste wéilt ech zréck bei d' Gemeng Esch schaffe goen, am léifsten an eng Kichen.

Ech preparéieren immens gären Desserten a bake gären. Och d' Aarbecht an der waarmer Kiche mëscht mir Spaass.







Domaine du Château

10, rue du Château
L-4976 Bettange-sur-Mess

T : +352 37 91 91 - 1

F : +352 37 16 96

apemh@apemh.lu

www.apemh.lu

