



Jahresbericht 2024

Ausbildung und Werkstätten



Jahresbericht 2024

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

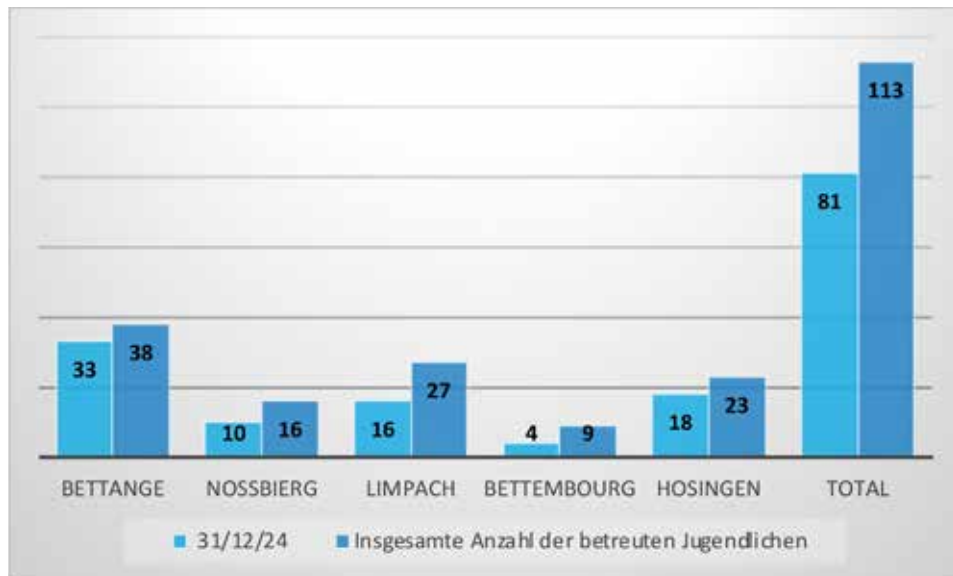
Um die Arbeiten an die Möglichkeiten der betroffenen Person anzupassen, wird mit Hilfsmitteln gearbeitet, wie zum Beispiel Piktogrammen, Leichter Sprache, angepassten Schablonen, angepassten Materialien, usw.

POINT und Leichte Sprache

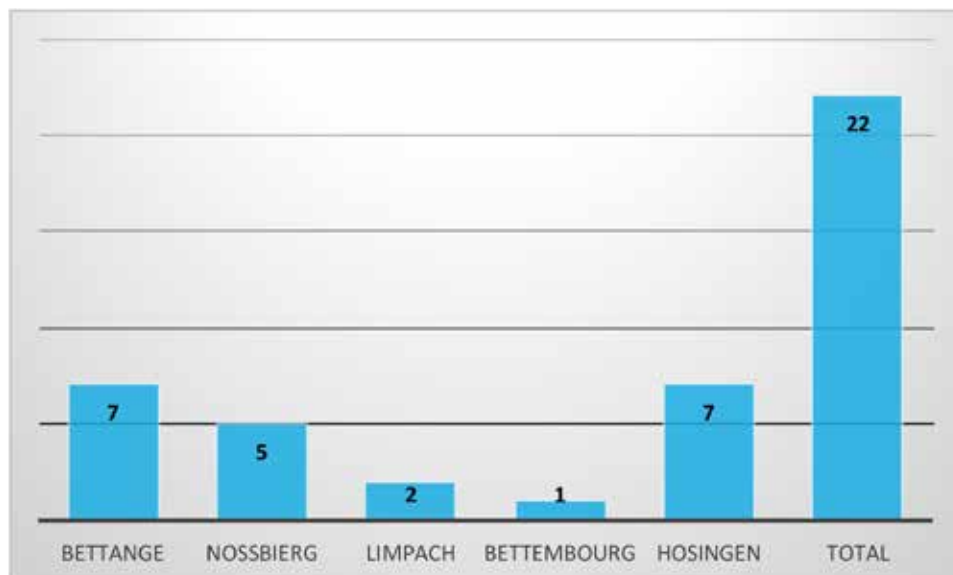
Mit Hilfe von **POINT** und **Leichter Sprache** können Arbeitsinhalte und -abläufe veranschaulicht werden. Es können Arbeitsblätter und Wochenpläne erstellt werden, die dem Auszubildenden einen Überblick und Orientierung bieten. Mittels POINT-Übungen am Computer können verschiedene Themen aus der Praxis wiederholt werden, wie zum Beispiel die Reihenfolge der Arbeitsschritte. POINT muss gelernt werden.

Die Lehrlinge des CPP

Zum 31. 12. 2024 waren **81 Jugendliche** in den verschiedenen Ausbildungsstrukturen der APEMH eingeschrieben. Insgesamt wurden 2024 **113 Jugendliche** und junge Erwachsene betreut. Einige Jugendliche wurden für ein zeitbegrenztes Praktikum aufgenommen; und wechselten später in die Werkstatt. Andere wiederum verließen das CPP wieder.



Insgesamt wurden **22 Jugendliche** im Laufe des Jahres aufgenommen.



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

Durchschnittsalter:

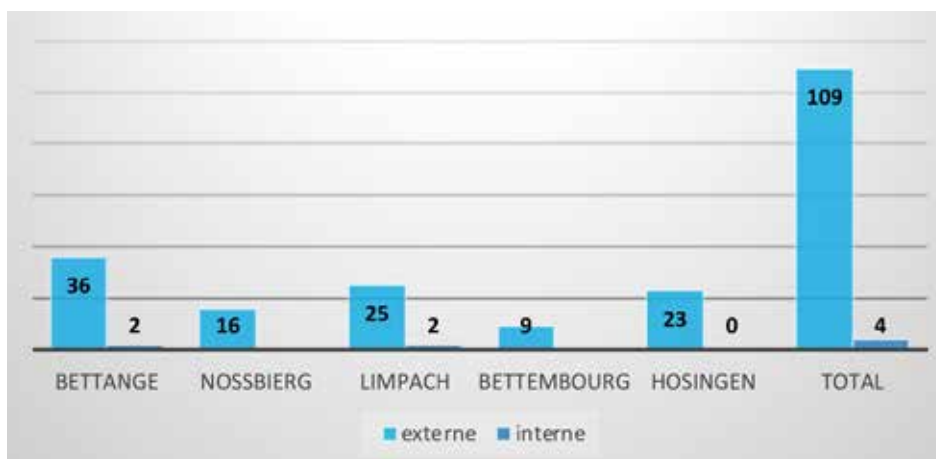
Die meisten Jugendlichen sind bei Eintritt ins CPP volljährig, da sie von ihrem Recht Gebrauch machen, bis 18 die Schule zu besuchen. Das Durchschnittsalter beträgt 21 Jahre.



Die große Mehrzahl (109) unsere Lehrlinge wohnt zu Hause bei den Eltern oder in Wohnstrukturen anderer Träger. Nur 4 Personen wohnen in einer Wohnstruktur der APEMH.

Interne / Externe

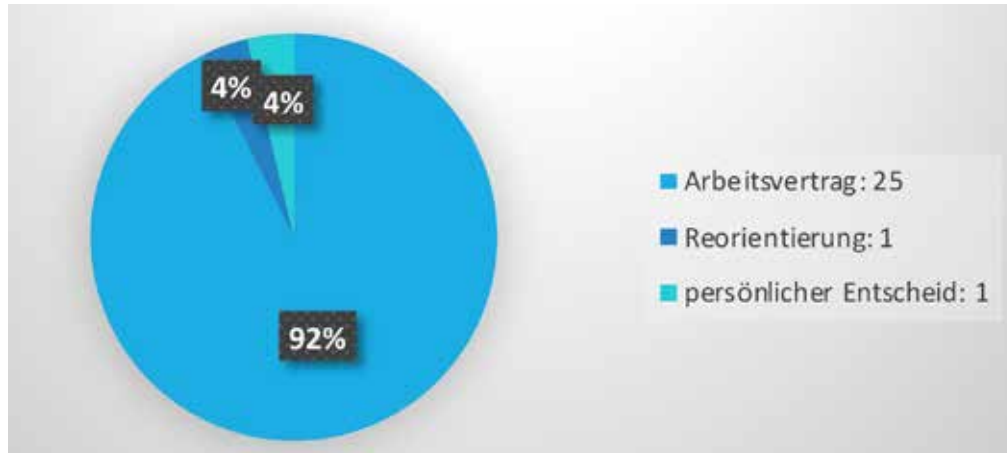
Die große Mehrzahl unsere Lehrlinge wohnt zu Hause bei den Eltern oder in Wohnstrukturen anderer Träger. Nur 3 Personen wohnen in einer Wohnstruktur der APEMH.



Austritte CPP

27 Jugendliche sind 2024 aus dem CPP ausgetreten, wovon

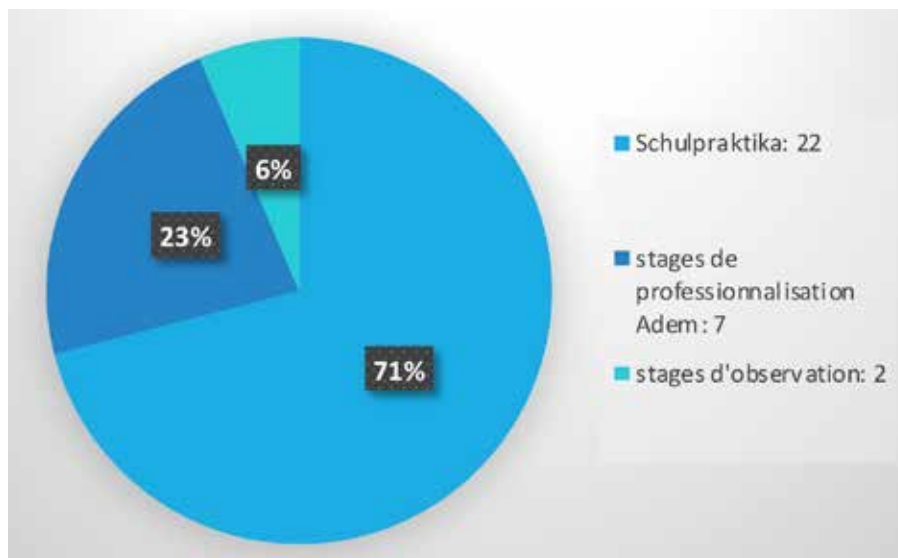
- **25 Personen** ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben und fortan in einer der Werkstätte der APEMH arbeiten.
- **1 Person** wurde in eine Tagesstruktur orientiert, da diese besser auf die Bedürfnisse der Person eingehen kann.
- **Bei 1 Person** entschied die Familie, die Ausbildung aus familiären Gründen abubrechen.



Die Praktika

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

- Schulpraktika für zukünftige junge Lehrlinge, oder solche, die noch unentschlossen sind. 2024 hat das **CPP 22 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.



31 Personen haben von einem solchen Praktikum profitiert :

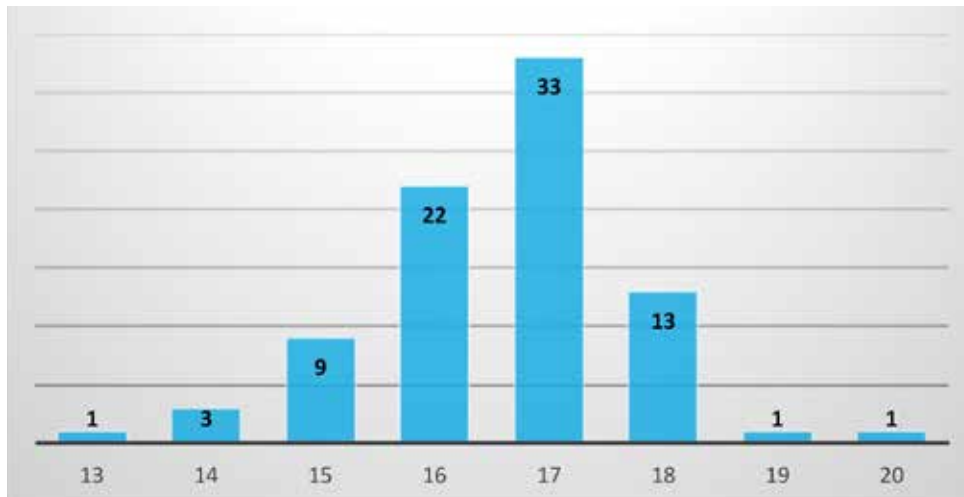
- Alle Schüler, welche ein Schnupperpraktikum absolviert haben, wurden später im CPP aufgenommen
- **1 Jugendlicher** wurde weiter orientiert.
- **7 Personen** haben später einen Arbeitsvertrag in der Werkstatt abgeschlossen.
- **1 Praktikum** wird 2025 fortgesetzt.

Die Warteliste

Zum 31.12.2024 waren **83 Personen** auf der Warteliste eingeschrieben.
82% der Jugendlichen auf der Warteliste sind minderjährig.

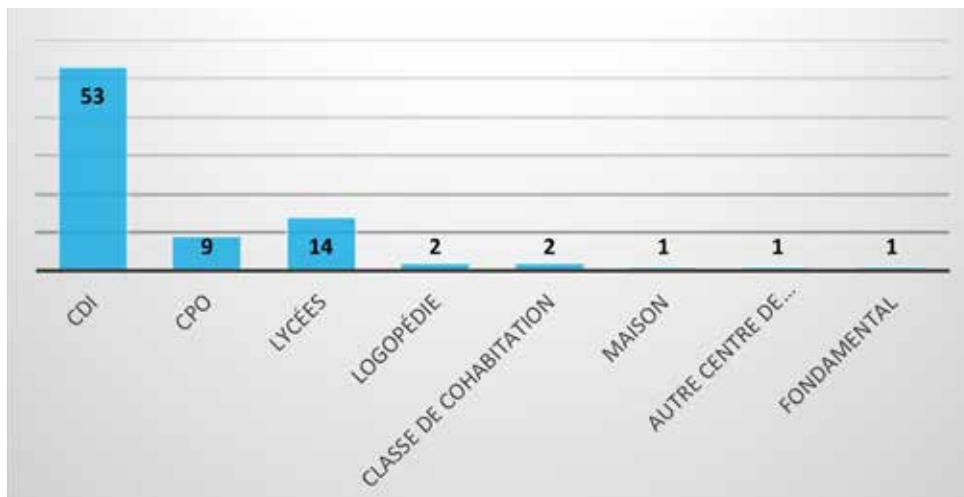
Generell kommen die Anfragen 1-2 Jahre vor Ende der Schulzeit.

Alterspyramide



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

Aktueller Schulort





Die Ausbildung: Centre de Propédeutique Professionnelle – CPP Bettange-sur-Mess

Im Laufe des Jahres waren **38 Personen** mit einem Altersdurchschnitt von 20 Jahren im CPP eingeschrieben.

Von den **38 Personen** waren **23 Männer** und **15 Frauen**.

Im Laufe des Schuljahres 23/24 haben 6 Jugendliche einen Schnupper-Praktikum in Bettingen gemacht – Ziel ist es, den jungen noch schulpflichtigen Menschen, einen ersten Kontakt mit den Werkstätten zu ermöglichen.

2 Personen haben 2024 ein Beobachtungspraktikum gemacht, mit dem Ziel heraus zu finden, ob sie in die Werkstätten integriert werden könnten.

2 Auszubildende haben im Laufe des Jahres einen Arbeitsvertrag bekommen.

2 Auszubildende haben im Laufe des Jahres die Ausbildungsstätte CPP verlassen: eine Person entschied sich mit der Familie nach ihrem Mutterschaftsurlaubs nicht mehr in den CPP zurückzukehren und mit der Ausbildung aufzuhören und eine weitere Person wurde in den SAJ umorientiert.

Am 15. September 2024 haben 7 Jugendliche eine Ausbildung im CPP angefangen.

CPP Betten goes APEMH Ateliers

Im CPP steht die Ausbildung der Praktikanten im Vordergrund. Der Einsatz in anderen Werkstätten dient dazu, den Auszubildenden verschiedene Tätigkeitsfelder näherzubringen, ihre Flexibilität zu trainieren und soziale sowie arbeitsbezogene Kompetenzen zu erweitern. Durch diesen Austausch können die Auszubildenden herausfinden, welche Arbeit ihnen besonders liegt. Um dies zu ermöglichen helfen wir immer wieder in den Werkstätten der APEMH außerhalb von Bettingen aus. Wir organisieren Besuche an normalen Arbeitstagen oder am Tag der offenen Tür.

Limpach:

Wir besuchen wöchentlich die Wäscherei und die Bäckerei in Limpach, wo wir mit unseren Praktikanten tatkräftig aushelfen. In der Sommersaison sind wir ebenfalls einmal die Woche in der Gärtnerei, wo wir beim Pflanzen von Gemüse-Setzlingen und Steckzwiebeln helfen. Später helfen wir auch beim Ernten des reifen Gemüses.

Für die „Event-Days Limpach“ haben wir sowohl vor, als auch nach dem Event beim Auf- und Abbau und beim Bedienen der Gäste geholfen.



Bettemburger Park:

Vor Eröffnung des Parks, haben wir eine Woche geholfen verschiedene Spielplätze abzuschleifen und neu zu streichen.

Es wurde ein Berberaffen Projekt im Bettenburger Park durchgeführt, wo wir mehrere Tage im Park gearbeitet haben und für die Affen ein Haus errichtet haben. Das Aushelfen in der Küche und dem Restaurant konnte aus organisatorischen Gründen nicht stattfinden, sodass dies erst nächstes Jahr auf dem Programm steht.

Nossbiert:

Auf dem Nossbiert haben wir bei den Vorbereitungen für das alljährliche Sommerfest geholfen die Außenanlage in Schuss zu bringen.

Hosingen:

In Hosingen haben wir die Werkstätten während ihrem alljährlichen „Adventsfest“ besucht, um uns auch dort ein Bild ihrer Täglichen Arbeiten zu machen.

Centre de Propédeutique Professionnelle – CPP Nossbiert

Das CPP Nossbiert bildete zum 31.12.2024 10 Jugendliche, in verschiedenen Bereichen aus. Von den 10 Personen waren 9 Männer und 1 Frau mit einem Altersdurchschnittsalter von 19 Jahren. Im Laufe des Schuljahres 23/24 haben 4 Schüler aus den CPO und CDI in einem 2-wöchigen Schnupper-Praktikum in Esch-sur-Alzette auf dem Nossbiert die Struktur kennengelernt. Im Laufe des Schuljahres 2024 haben 5 Jugendliche ihre Ausbildung im CPP begonnen.

2 Jugendliche haben das CPP Nossbiert im Laufe des Jahres verlassen und wechselten, 1 ins CPP im Parc und 1 ins CPP in Limpach. Da die Lernangebote und die späteren Arbeitsplätze auf dem Nossbiert begrenzt sind (Küche, Wäscherei, Näherei, Putzdienst und technischer Dienst), ist es für uns sehr wichtig unseren Auszubildenden die anderen Standorte der APEMH mit ihren verschiedenen Werkstätten vorzustellen. Durch gezielte Projekte auf dem Bauernhof in Limpach sowie im Parc Merveilleux und im Service Traiteur und Metzgerei, sowie in der Schreinerei in Bettingen, lernen die Jugendlichen auch diese Berufe kennen. Hierdurch wird besser auf die Bedürfnisse der Jugendlichen eingegangen, und die Auswahl dessen zukünftigen Arbeitsstelle wird erleichtert.



Das CPP NossbiERG

Um die Jugendlichen auf die täglichen Arbeiten in den Werkstätten vorzubereiten, gehen wir verschiedene Projekte aus unterschiedlichen manuellen Tätigkeiten an. Das Hauptaugenmerk wird immer auf die individuelle Förderung der handwerklichen Arbeiten gelegt, beim Kennenlernen der verschiedenen Berufe und berufsspezifische Techniken.

Bodenaustausch im Gewächshaus

Der Boden in den Beeten war alt und enthielt nicht mehr ausreichend Nährstoffe, um ein gutes Wachstum der Pflanzen zu ermöglichen.

Der neue Boden wurde nicht gekauft, sondern stammte aus dem eigens angelegten Komposthaufen. Die entstandene Erde wurde abgetrennt, gesäubert und gesiebt.

Der ausgelaugte Boden wurde aus den Beeten entfernt. Die frische Erde wurde mit Schubkarren in das Gewächshaus transportiert, und in die Beete gefüllt.

Die Erde wurde mit einem Rechen gleichmäßig verteilt, um anschließend Wintergemüse zu pflanzen.

Ziel des Projektes war es, einen soweit wie möglich geschlossenen Naturkreislauf zu berücksichtigen.

Zaunbau für den Geräteschuppen

Die Latten vom Zaun am Geräteschuppen brauchten einen neuen Schliff, da diese teilweise schon sehr beschädigt und verwahrlost schienen.

Alle Latten wurden abgeschraubt und diejenigen, welche morsch waren wurden aussortiert.

Die Zaunlatten und Posten wurden abgeschliffen und neu lackiert. Anschließend wurden diese dann wieder angeschraubt und der Zaun erstrahlte wieder im neuen Glanz.

Das Erscheinungsbild von unserem Arbeitsplatz ist uns sehr wichtig. Dieser Wert, sowie die Überlegung einer kostengünstigen Renovierung sollten auch an unsere Jugendlichen vermittelt werden.

Arbeiten außerhalb vom NossbiERG:

Um unseren Jugendlichen zusätzliche Ausbildungsinhalte zu vermitteln, werden regelmäßig Projekte umgesetzt, in Zusammenarbeit mit den anderen Zentren der APEMH: In Bettange haben wir in der Schreinerei und im Metall-Atelier gearbeitet, sowie in der Metzgerei, beim Traiteur und im Eier-Raum.

In Limpach haben wir im Winter im Stall gearbeitet, die Kühe gefüttert, die Ställe ausgemistet und neu eingestreut. Im Frühling/Sommer waren wir in der Gärtnerei, wo wir sowohl in der Serre wie auch draußen auf dem Feld diverse Arbeiten erledigt haben.

Im Parc Merveilleux haben wir mit den Tierpflegern gearbeitet. Wir haben sowohl gefüttert, wie auch gesäubert und uns um die Anlagen gekümmert.





CPP- Parc Merveilleux Bettemburg

Projekt in Zusammenarbeit mit dem CPP aus Bettingen.

Das Centre de Propédeutique Professionnelle in Bettemburg hat in Zusammenarbeit mit dem Centre de Bettange ein Projekt zum Bau einer Hütte für Berberaffen durchgeführt. Ziel dieses Projekts ist es, den jungen Auszubildenden technische Fähigkeiten zu vermitteln und gleichzeitig einen Beitrag zum Tierschutz in einer zoologischen Umgebung zu leisten. Im Rahmen dieses praktischen Projekts wurden die Teilnehmer darin geschult, die Tierwelt zu verstehen, Bautechniken zu erlernen und die Bedeutung kollaborativer Arbeit zu erkennen.

Im Rahmen des Projekts wurde von der Zooschule eine Präsentation über Berberaffen gegeben.

Bevor sie mit dem Bau des Baumhauses begannen, wurden die jungen Auszubildenden im Lesen und Verstehen von Bauplänen geschult. Ziel war es, ihnen beizubringen, technische Skizzen zu interpretieren und die Bauabschnitte entsprechend den Bedürfnissen der Affen zu organisieren. Dieser Prozess beinhaltete eine detaillierte Analyse der benötigten Materialien, der Abmessungen der Struktur und der spezifischen Bedingungen, die für die Sicherheit der Tiere erforderlich waren.

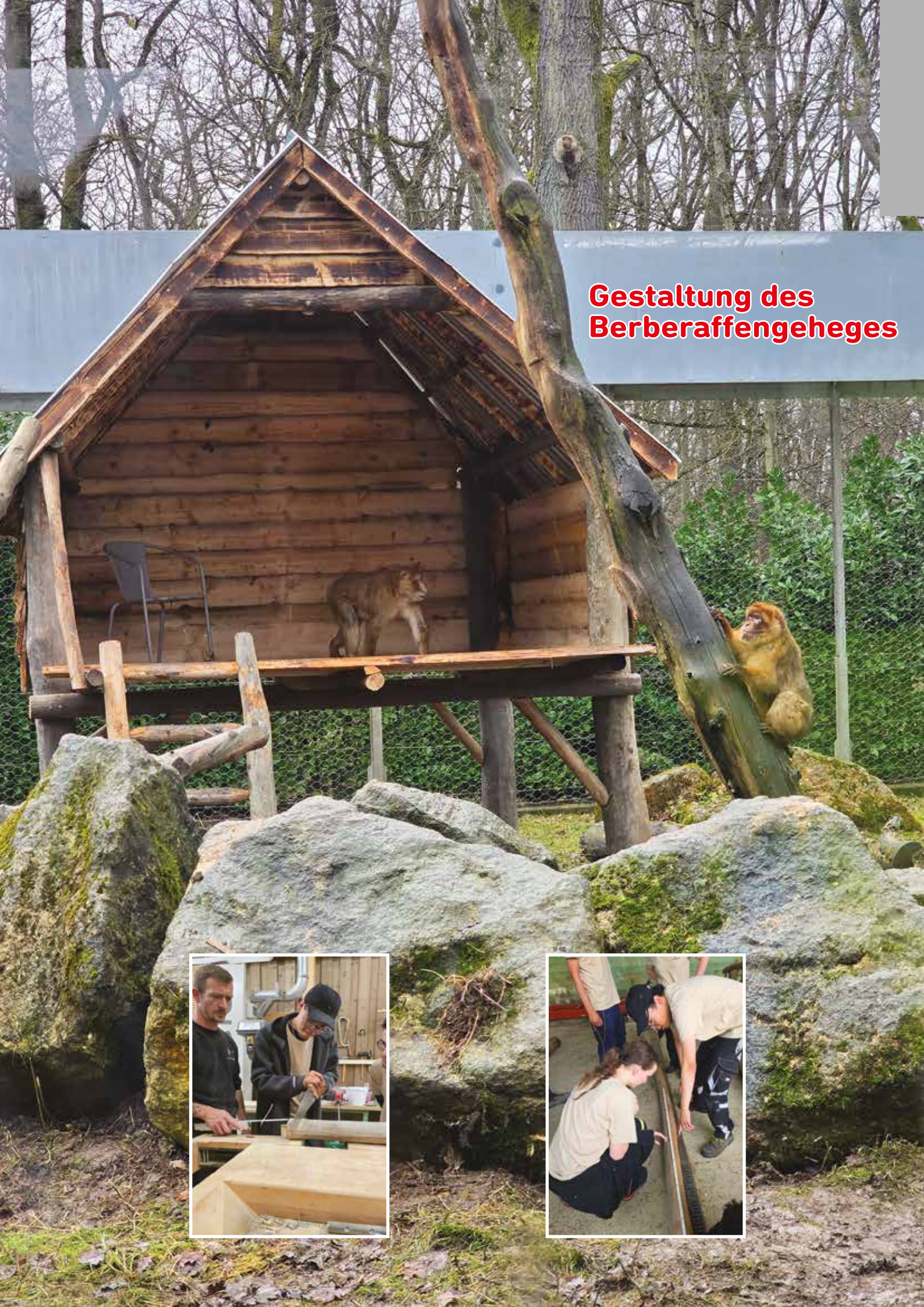
Nachdem das Team den Bauplan verstanden hatte, begann es mit der Vorbereitung und die Auswahl des geeigneten des Materials. Dann ging es unter professioneller Anleitung des Landschaftsgärtners an den Bau der Hütte. Die handwerkliche Arbeit ermöglichte es den Jugendlichen,

praktische Fähigkeiten in den Bereichen Tischlerei, Montage und Baustellenmanagement zu entwickeln und gleichzeitig die Sicherheits- und Komfortstandards für Berberaffen einzuhalten.

Das Projekt förderte auch Begegnungen zwischen jungen Auszubildenden mit unterschiedlichen Hintergründen. Diese kollaborative Dimension stärkte die Beziehungen zwischen den Teilnehmern und ermöglichte es ihnen, ihre Erfahrungen auszutauschen, voneinander zu lernen und gemeinsam auf ein Ziel hinzuarbeiten. Der Bau der Hütte war ein Teamprojekt, bei dem jeder Teilnehmer eine Schlüsselrolle spielte und dabei sowohl technische als auch soziale Kompetenzen entwickelte.

Der Zweck des Projekts bestand darin, den Jugendlichen die Teilnahme an einer Initiative zu ermöglichen, die für alle Besucher des Parks sichtbar war. Diese Erfahrung bot den Teilnehmern auch die Möglichkeit, in den täglichen Betrieb des Zoos einzutauchen und die verschiedenen Facetten der Arbeit in diesem Bereich kennenzulernen, von der Tierhaltung bis zum Unterhalt der Einrichtungen. Für die Pädagogen-Teams sind diese Projekte mehr als nur eine Bildungsmaßnahme: Sie bieten die Gelegenheit, die Teilnehmer in realen Situationen zu beobachten und Profile zu identifizieren, die später in die Teams des Parks aufgenommen werden könnten. Wenn ein Jugendlicher durch sein Engagement, seine Neugier oder seine besonderen Fähigkeiten auffällt, kann ihm die Möglichkeit geboten werden, diese bereichernde Erfahrung durch ein dreimonatiges Praktikum fortzusetzen. Ziel dieses Praktikums ist es, seine Fähigkeiten zu festigen, sein Interesse an den Berufen im Tierpark zu bestätigen und, wenn es erfolgreich ist, einen endgültigen Wechsel innerhalb der Teams zu erleichtern.

Gestaltung des Berberaffengeheges





Das CPP in Limpach

Über das ganze Jahr 2024 hinweg wurden **27 junge Menschen** mit einer Beeinträchtigung betreut. Dies waren 20 Männer und 7 Frauen.

10 Personen unterschreiben im Laufe des Jahres 2024 einen **Arbeitsvertrag** mit der APEMH. Dies in den Bereichen Gemüsegärtnerei, Hauswirtschaftsgruppe, Küche, Zulieferwerksatt, Bauernbetrieb und Service Technique.

Ende Dezember 2024 waren dann nur noch **16 junge Menschen** im CPP Limpach eingeschrieben. Ihr Altersdurchschnitt betrug 23 Jahre.

Insgesamt fanden im Schuljahr 23/24 3 Praktika im Rahmen der Schoulstage statt. Dies mit dem Ziel, den jungen Menschen einen ersten Einblick in die Arbeitswelt zu gewähren.

Zudem fanden 4 Praktika im Rahmen der **Stage de Professionnalisation der ADEM** statt. Ziel eines solchen Praktikums ist es, erstens herauszufinden ob die Person das Profil für die Atelier d'inclusion professionnel hat und zweitens, wenn möglich, ihr einen Arbeitsvertrag anzubieten.

Im September – im Schuljahr 2024/25 - kam es zu 2 Neu-Aufnahmen im CPP Limpach. Im Vorfeld unterschreiben die jungen neuen Mitarbeiter stets eine **Lernvereinbarung**.

Diese beinhaltet wichtige Punkte bezüglich des persönlichen Ausbildungs-Projektes, der Gesundheit, der Sicherheit und Hygiene oder auch noch der Versicherung und des Transportes.

Die **Betreuer-Gruppe des CPP Limpach** setzt sich zum einen aus Erziehern und zum anderen aus Technikern zusammen. Ihre Aufgabe ist es, die jungen Menschen mit einer Beeinträchtigung in ihrem Arbeitsalltag zu begleiten und zu unterstützen. Ihr Ziel ist es, die Auszubildenden schrittweise in die Arbeitswelt einzuführen, sie nach und nach die Arbeitstechniken der unterschiedlichen Berufe zu lehren und sie in den unterschiedlichen Phasen der Ausbildung in die Praktika zu begleiten. So ermöglichen sie es dem jungen Menschen, durch eine konkrete Hilfestellung und eine angepasste Unterstützung, den Übergang in die Arbeitswelt erfolgreich zu bewältigen.

Seit Anfang 2024 bietet das CPP in Limpach Ausbildungsmöglichkeiten in 11 verschiedenen Berufen in folgenden Bereichen an: Bäckerei und Hofladen, Gemüsegarten und Gemüseverarbeitung, Hauswirtschaft und Wäscherei, Bauernbetrieb und Tierpension, Zulieferwerksatt, Küche sowie Technischer Dienst.

Da die Problematiken im Alltag vielfältig sind und zunehmend komplexer werden, wird die Betreuer-gruppe von einer Pädagogin und einer Psychologin unterstützt. Zudem punktuell von einer Sozialarbeiterin und einer Krankenschwester.



**Herstellung
der Kekse**



2024 hat die Biscuiterie in Limpach eröffnet, und somit auch eine neue Ausbildungsmöglichkeit. Wir arbeiten seit der Eröffnung mit dem CPP einmal die Woche in der **Biscuiterie**. Wir stechen Kekse aus, lernen das Arbeiten nach Rezept und den richtigen Umgang mit der Waage.

Im Oktober haben wir als Projekt ein Rezept für Kürbiskuchen ausgesucht und diese in der Biscuiterie gebacken und dekoriert. Die Kuchen wurden anschließend in unserem Lampecher Buttek verkauft. Ziel ist es, dass unsere Mitarbeiter die verschiedenen Arbeiten der Biscuiterie kennenlernen. Dies hilft sowohl den Mitarbeitern, als auch uns bei einer eventuellen späteren Orientierung in diese Richtung.

Einer unserer Mitarbeiter hatte sein erstes Praktikum im Laden. Hier wurden Regale eingeräumt, Haltbarkeitsdaten überprüft, Kunden bedient, geputzt und gespült. Im **Lampecher Buttek** ist man mehr im Kontakt mit den Kunden. Dies ist eine neue Erfahrung für unsere Mitarbeiter.

Die **Lampecher Event Days** fanden zum ersten Mal am 28. und 29. Juni 2024 statt.

Wir haben Führungen durch unsere Werkstätten angeboten und es gab einen Verkaufstand mit Produkten und Pflanzen aus unseren Werkstätten.

Wir haben uns im Vorfeld Gedanken zu den Kinderaktivitäten gemacht: ein Becken für das Diamantenfischen wurde geplant und aufgebaut, das Material für die Spiele ausgesucht und gekauft, sowie verschiedene Beschilderungen ausgedruckt und plastifiziert.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern haben wir in unserer Versammlung überlegt, wie wir unsere **Pausen besser gestalten** können. Wir haben unsere Überlegungen aufgeschrieben und abgestimmt. Anschließend haben wir verschiedene Spiele gekauft, wie zum Beispiel Vier gewinnt, Leitergolf, Memoryspiele oder auch UNO-Karten. Das Sozialverhalten, die Gruppendynamik und die Ausdauer sollen so gefördert werden.

Was unseren Mitarbeitern 2024 am besten gefallen hat?

Eldar:

Mir hat das Zubereiten von Eistee und das Einfüllen von den Gewürzgurken ins Glas in der Gemüseküche besonders viel Spaß gemacht.

Liel:

Bei den Bauern mitzuarbeiten.

Astrid:

Ich fand es sehr interessant, die anderen Ateliers in Hosingen und Betten bei der Porte ouverte besichtigen und kennenlernen zu können. In der HoKa zu arbeiten, hat mir am besten gefallen.

Ekrem:

*In der Bäckerei ein Praktikum zu machen.
Gilles: Ich habe bei den Lampecher Event Days bei den Visiten geholfen, das hat Spaß gemacht, war aber auch stressig.*

Ilda:

Ilda: Ich habe mein erstes Praktikum in der Sous-Traitance gemacht, das ist cool.

Tiago:

Bei den Bauern mit Charel arbeiten.





Das CPP in Hosingen

Neben der alltäglichen Ausbildung im CPP versuchen wir den Auszubildenden auch zu zeigen, für welche Kunden wir bei der APEMH in Hosingen arbeiten.

In der Sous-Traittance wird zum Beispiel das Essbesteck der Luxair verpackt, welches bei Flügen in der ersten Klasse verteilt wird. Deshalb haben wir dieses Jahr entschieden, den Catering Service der Luxair zu besuchen.

A: Ich war dabei als wir zum Catering Dienst der Luxair gefahren sind.

A: Ich war dabei als wir zum Catering Dienst der Luxair gefahren sind

Was habt ihr dort gesehen?

A: Es war toll. Wir durften uns die verschiedenen Arbeitsbereiche ansehen.

Wir waren in den verschiedenen Küchen, wir haben die Müllanlage und das Recycling gesehen. Danach haben wir uns noch die Lager angeschaut und wir waren in der Bäckerei.

Hat es dir denn gut gefallen?

A: Mir hat es sehr gut gefallen.

Das ganze Jahr über haben die Lehrlinge aus dem CPP besondere interne Aufträge in den unterschiedlichen Werkstätten übernommen. So wurde zum Beispiel eine neue Bepflanzung angelegt, um die Umgebung der Werkstätten in Hosingen schöner zu gestalten. Außerdem haben wir die Tische aus der Sous-Traittance abgeschliffen und neu geölt, damit diese wieder aussehen wie neu. Wir haben uns auch um einen kleinen Gemüsegarten gekümmert.

Die schulischen Kenntnisse der Auszubildenden werden im CPP erneut aufgegriffen, vertieft und praxisnah in den Werkstätten angewendet. Durch die Umsetzung im Arbeitsalltag wird das Gelernte für die Auszubildenden greifbar, und der Lerneffekt ist oft größer als bei rein theoretischen Übungen. In der Küche müssen die Auszubildenden beispielsweise Stückzahlen abzählen oder das genaue Gewicht auf der Waage bestimmen. Das Gleiche gilt für die Sous-Traittance. In der Schreinerei und Schlosserei werden die Schulkenntnisse unter anderem durch das Ablesen des Zollstocks oder das Bestimmen des Bohrerdurchmessers überprüft. In der Gärtnerei gilt es, die Farben und Größen der verschiedenen Pflanzentöpfe zu erkennen und die korrekte Stückzahl abzuzählen.



Welche Werkstatt gefällt dir bis jetzt am besten?

A: Ich war in der Küche, der Sous-Traitance und der Gärtnerei. Mir gefallen die Gärtnerei und die Sous-Traitance am besten.

Warum gefällt es dir dort so gut?

A: Meine Mitarbeiter und das Personal sind lustig. Ich habe immer viel Spaß bei meiner Arbeit.

Was oder wo arbeitest du am liebsten/am wenigsten gerne?

A: *Im Moment macht mir das Dekorieren Spaß.
Ich dekoriere eine Fahrradfelge mit Wolle.
Das macht mir Spaß.
Mir fällt nichts ein, was ich nicht so gerne mache.*

Wo würdest du dir deinen Kontrakt wünschen, wenn du jetzt auswählen dürftest?

A: *Am liebsten in der Sous-Traitance.*

Um die Verbindung zu den anderen Werkstätten der APEMH herzustellen hat das CPP Hosingen ebenfalls einen Ausflug nach Bettange gemacht. Hier haben wir uns die verschiedenen Werkstätten angeschaut und den Laden besucht. Auf der Rückfahrt haben wir noch ein leckeres Picknick auf dem Fridhaff gemacht.

Außerdem waren einige Auszubildende in einen Supermarkt einkaufen. Um auch hierbei etwas zu lernen haben wir im Vorfeld verschiedene Menüs erstellt und eine passende Einkaufsliste mit Piktogrammen erstellt. Die Auszubildenden des CPP aus der Küche haben die Einkäufe dann später verarbeitet.



Die Werkstätten der APEMH

Gesetzlicher Rahmen:

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 der ADEM über eine Orientierung der Commission d'orientation et de reclassement (COR) (Kommission für Orientierung und Wiedereingliederung). Die Personen erhalten im Rahmen des Gesetzes vom 12. September 2003 einen Arbeitsvertrag.

Die Werkstätten arbeiten unter einer Zulassung (Agrément) 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 weitgehend die Lohnkosten des Betreuer-Personals und der Verwaltung. 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:

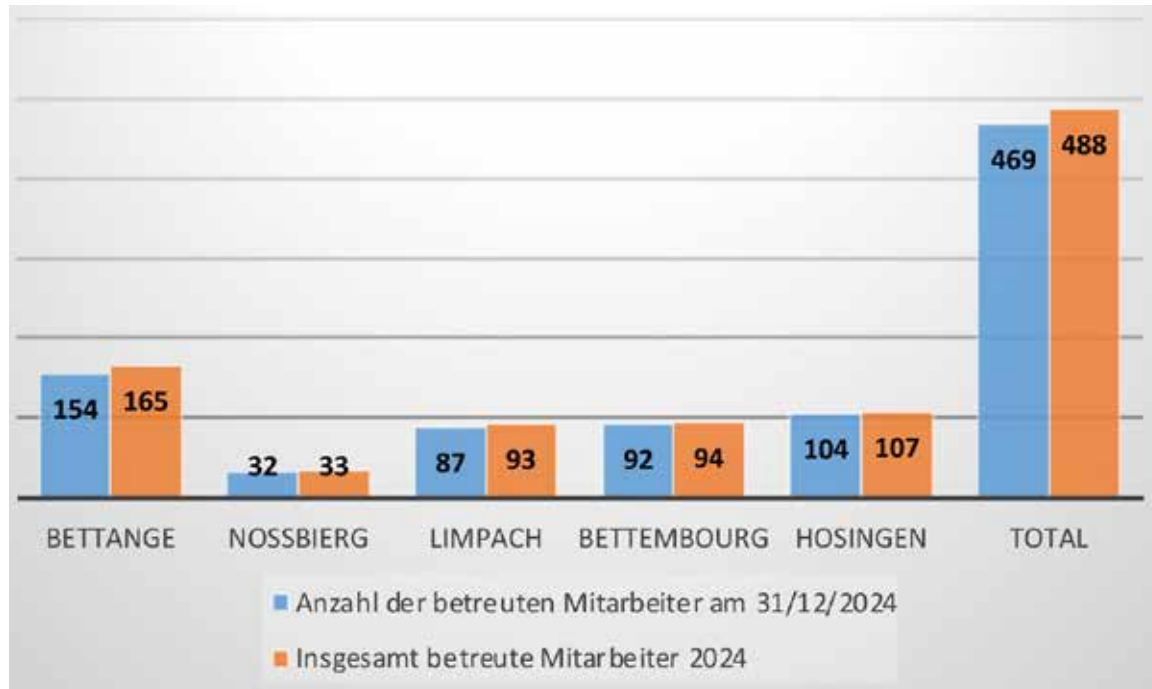
- › Die Eingliederung einer Person in das Arbeitsleben über eine bezahlte Arbeit, in einem Arbeitsumfeld, das auf die spezifischen Bedürfnisse der Person zugeschnitten ist.
- › Der Person ermöglichen, ihren beruflichen Werdegang nach ihren eigenen Wünschen und Fähigkeiten aufzubauen.
- › Gewährleistung 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: Bettingen, 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 verschiedene Dienstleistungen für Kunden.



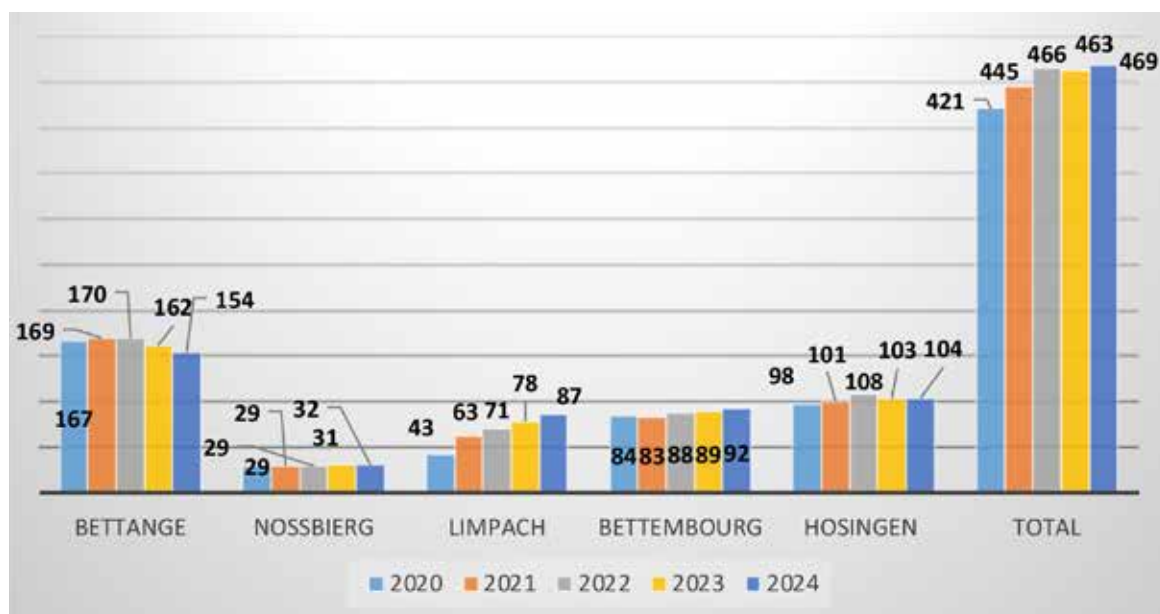
Unsere betreuten Mitarbeiter

Am 31.12.2024 waren **469 betreute Mitarbeiter** in den APEMH Werkstätten eingestellt.
Insgesamt wurden im Laufe des Jahres 488 Mitarbeiter betreut.



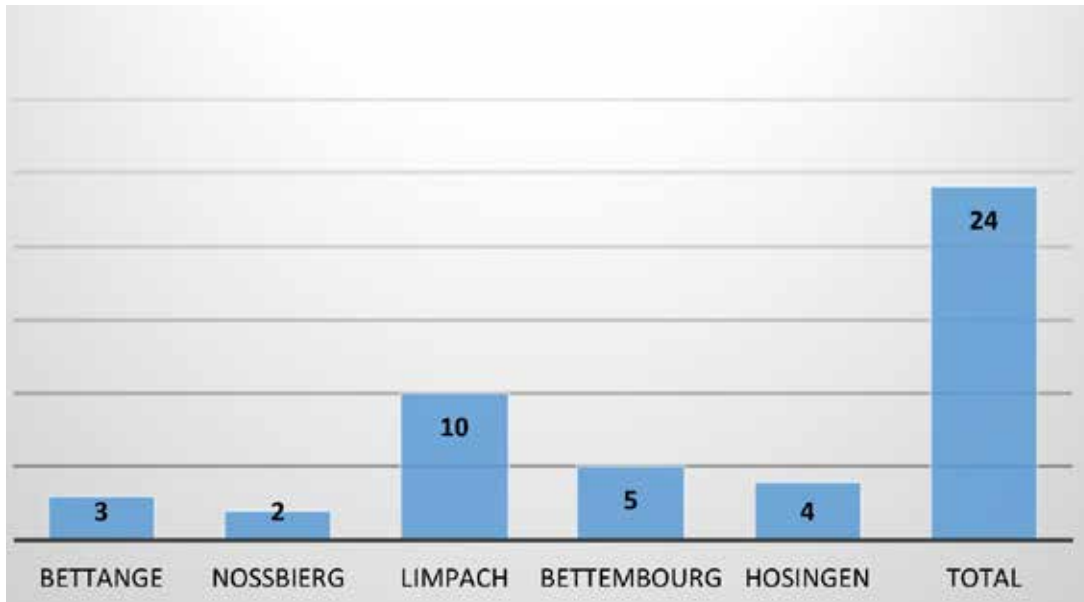
Es konnte ein Zuwachs von 6 zusätzlichen Arbeitsverträgen gegenüber 2023 verzeichnet werden, dies vor allem durch die Weiterentwicklung der Aktivitäten in Limpach.

Einige Mitarbeiter aus Bettingen wechselten nach Limpach, wo sich die Zahl der betreuten Mitarbeiter in den letzten 5 Jahren verdoppelte. Im Gegensatz dazu gibt es in Bettingen wieder viele frei Plätze.



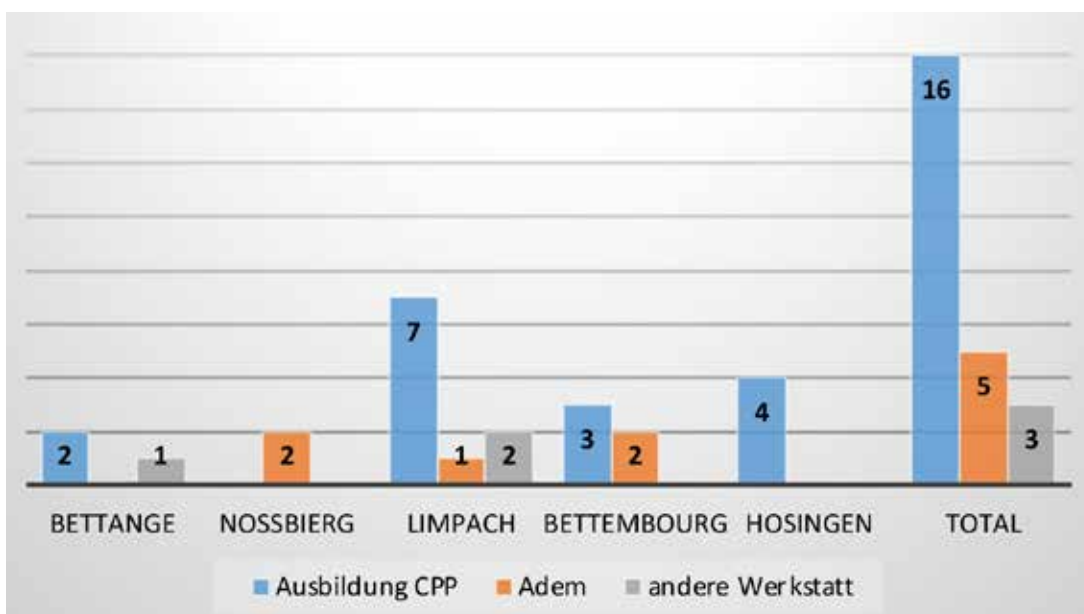
Neue Mitarbeiter:

24 Personen haben 2024 einen Arbeitsvertrag unterschrieben, dies vor allem in Limpach.



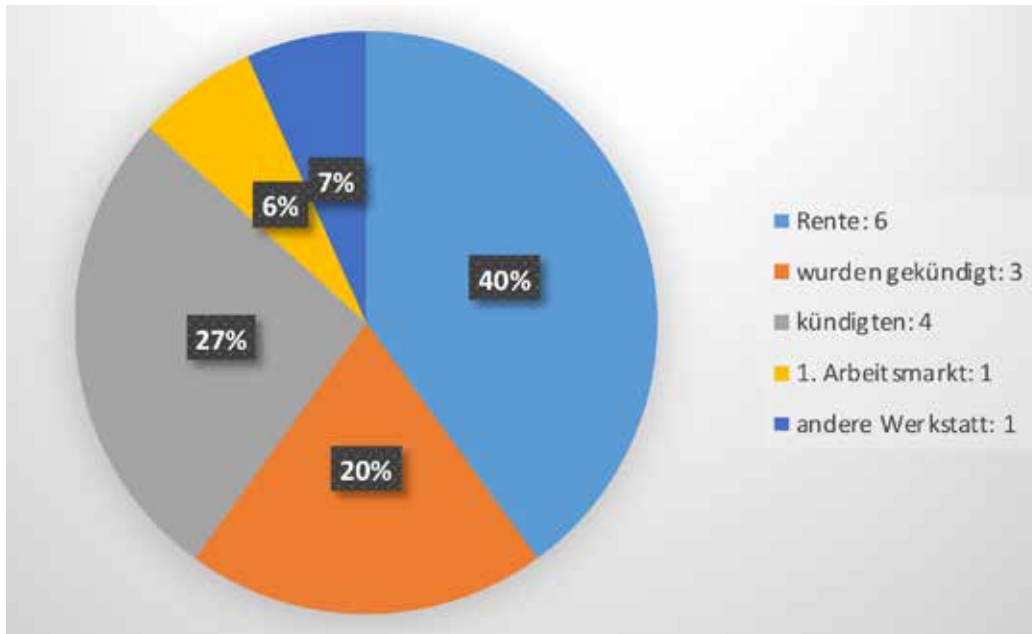
Die meisten dieser neuen Mitarbeiter (**16**) haben ihre berufliche Ausbildung in den CPPs der APEMH absolviert. 5 Personen waren vorher ohne Beschäftigung und waren bei der Adem eingeschrieben. Sie konnten ihr 6-12-wöchiges Praktikum erfolgreich abschließen.

3 Personen kamen aus anderen Werkstätten.

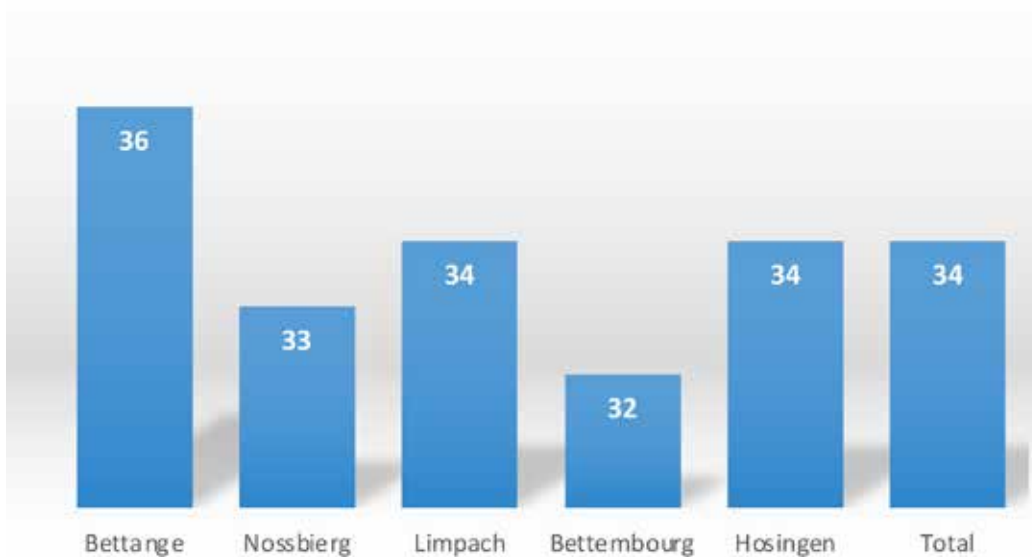


Abgänge:

Insgesamt **15 Personen** haben die Werkstätte verlassen, dies aus unterschiedlichen Gründen:



Der **Altersdurchschnitt** unserer betreuten Mitarbeiter beträgt **34 Jahre**.



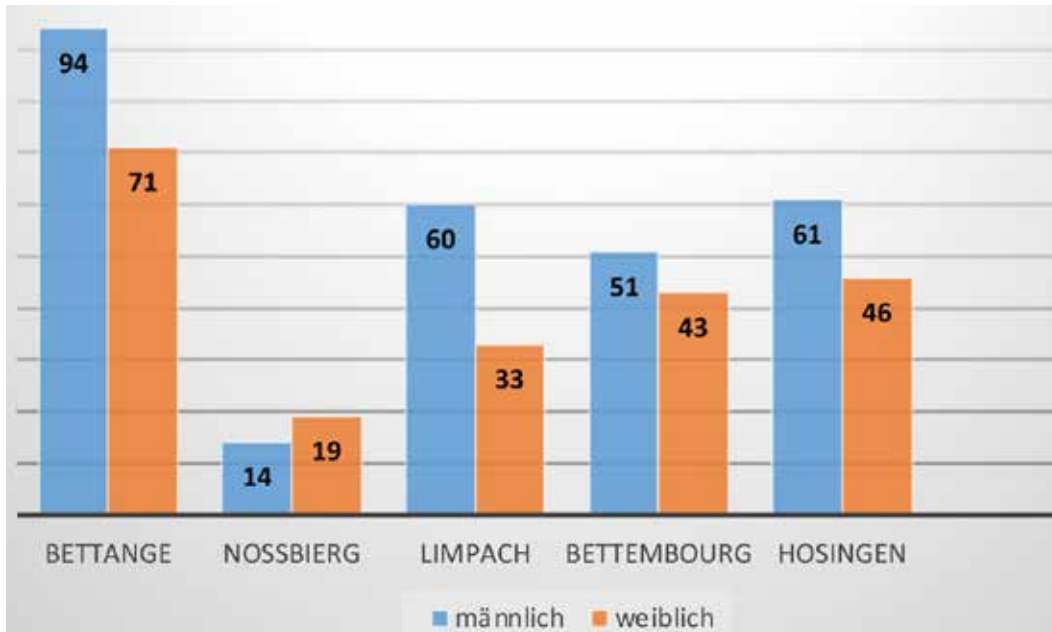
Altersstruktur:

74% der betreuten Mitarbeiter sind jünger als **40 Jahre**.

4.5% haben das Alter von **55 Jahren** überschritten und werden voraussichtlich in den nächsten Jahren in den Ruhestand gehen.

Verteilung nach Geschlecht:

57% unserer betreuten Mitarbeiter sind Männer, gegenüber von **43%** Frauen.



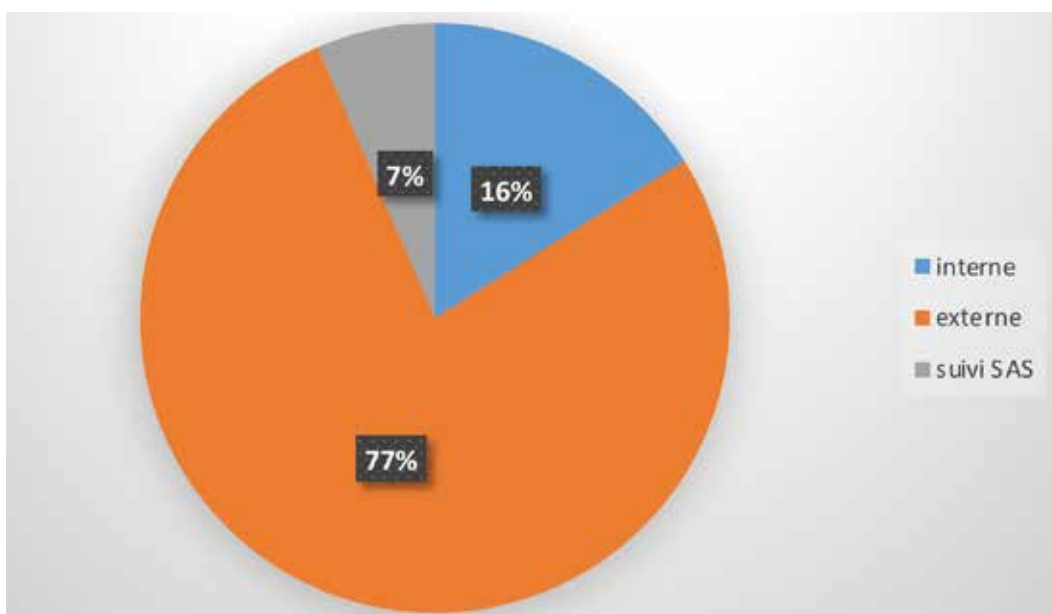
Interne/externe Beschäftigte:

In allen Werkstätten überwiegt die Zahl der externen Beschäftigten:

381 Personen (=77%) leben allein, in Paaren, bei ihren Familien oder in Wohnstrukturen anderer Träger.

Nur 16% der betreuten Mitarbeiter leben in einer Wohnstruktur der APEMH.

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



Warteliste:

31 Personen sind zum 31.12 auf der Warteliste. Diese Personen haben das Status des behinderten Arbeitnehmers, zum Teil auch eine Orientierung in eine geschützte Werkstatt.

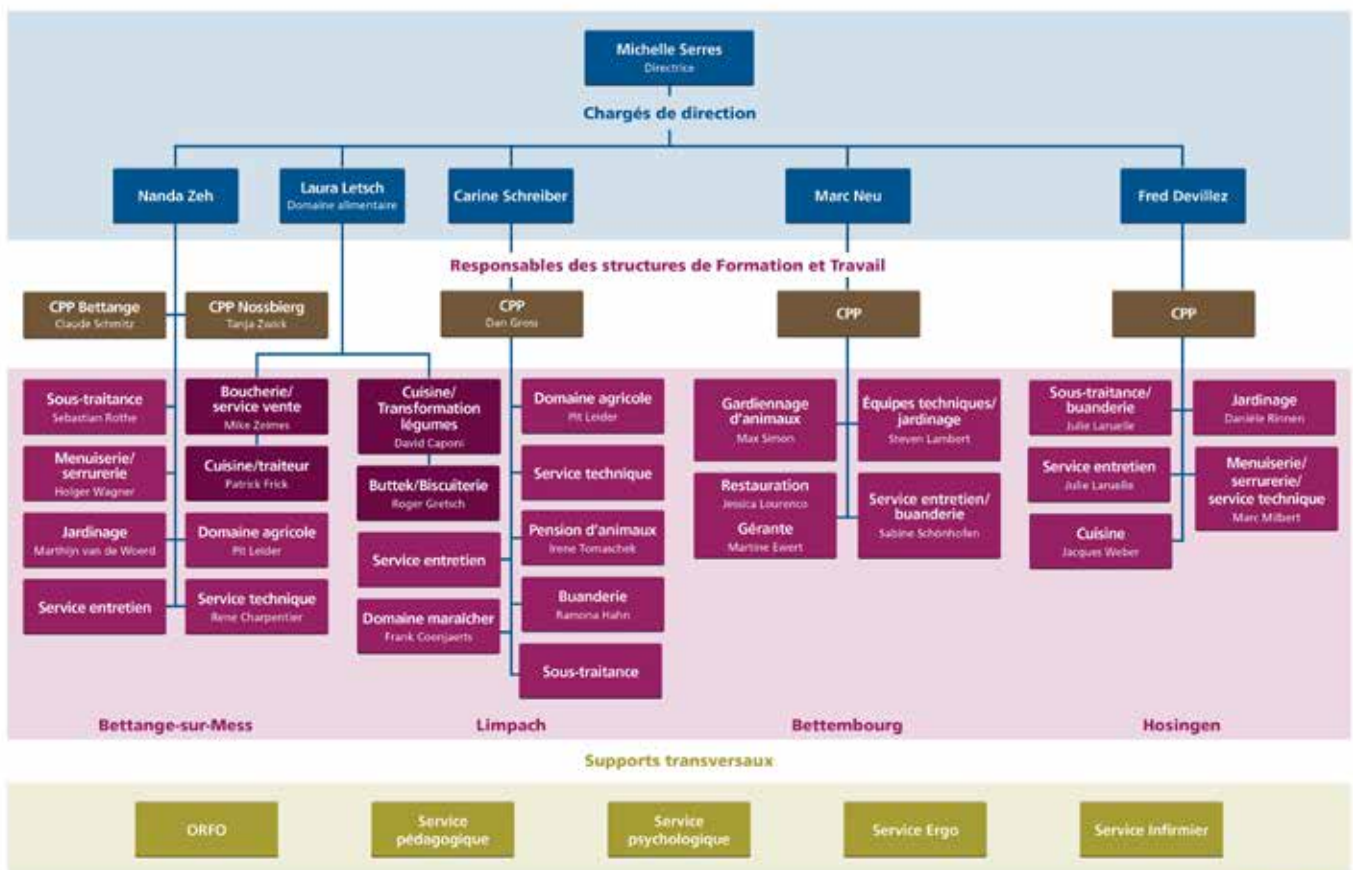
➤ **20 Personen** sind aktuell in der letzten Phase ihrer Ausbildung

➤ **1 Person** befindet sich in einem 6-wöchigen Praktikum.

➤ **10 Personen** sind bei der Adem eingeschrieben, haben die Anfrage bereits gestellt. Eine Antwort steht noch aus.

Leitung der Werkstatt

Équipe de direction - Formation et Travail



Versions - mai 2025

Die Leitung der Werkstätten wird von einer Direktorin und 5 Direktionsbeauftragten wahrgenommen, die jeweils für eine Ausbildungs- und Arbeitsstruktur verantwortlich sind.

2024 wurde die Leitung der Werkstätten um eine zusätzliche Person erweitert, welche sich vor allem um die Bereiche der „Lebensmittel“ kümmert (Küchen, Metzgerei, Läden, Biskuiterie).

Die Direktionsbeauftragten werden von Werkstattleitern 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.

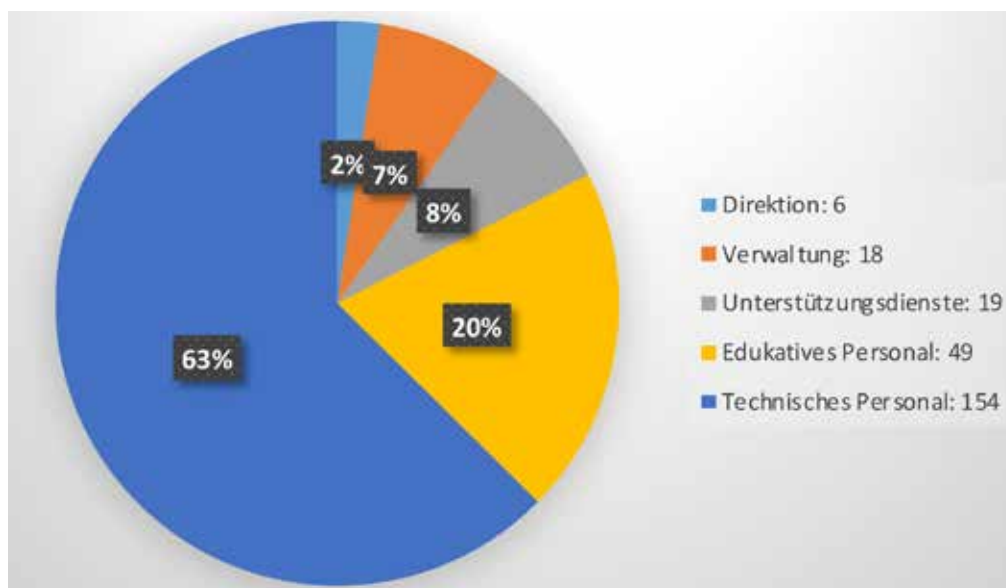
Den Werkstattleitern obliegt die tägliche Verwaltung und Organisation ihrer Werkstatt/Abteilung, die Personalverwaltung, der Kontakt mit den Kunden, die Erstellung von Kostenvoranschlägen, Einkäufen, Verträgen, Bestellungen etc. Dieses Team wurde 2024 erweitert.

Das Betreuer-Personal

Durch die Weiterentwicklung der Aktivitäten wurde 2024 insgesamt 28 zusätzliches Personal eingestellt. Am 31.12.2024 sind **246 Personen** bei APEMH société coopérative und APEMH Formation et Travail asbl angestellt. Gemeinsam sorgen sie für die Begleitung der betreuten Arbeitnehmer und den reibungslosen Ablauf ihres Betriebes.

Das betreuende Personal setzt sich zusammen aus:

- › Leitung (Direktion und Direktionsbeauftragte)
- › Verwaltungspersonal (Buchhaltung, Personalabteilung, Sekretariat, Grafiker, Ingenieure).
- › 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. Technisches Personal macht 62% des Personals aus.
- › Edukatives Personal, 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.





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.

Desweiteren gibt es einige obligatorische Fortbildungen, welche gesetzlich verpflichtend sind.

Hierbei handelt es sich :

› Um gesetzliche Verpflichtungen (Sicherheit und Hygiene)

- › Conduite chariots éleveurs
- › Bonnes pratiques d'hygiène
- › Nacelle automotrice
- › Pflanzenschutzkunde
- › Secherheet fir Jiddereen
- › Procédure d'évacuation

› Managment und Personalführung

- › Parcours pro
- › Train the trainer
- › Selbst- und Zeitmanagment
- › Einführung für neue Mitarbeiter

› Pädagogische Themen

- › POINT und Leichte Sprache
- › Einführung in intellektuelle Beeinträchtigungsformen
- › Kompetenzvermittlung bei herausforderndem Verhalten
- › Der Werkzeugkoffer – der Einsatz von kreativen Methoden in Beratung
- › Kommunikation als wertvolles Tool in der Beleitung von Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung
- › Der Grashalm wächst nicht schneller, wenn man daran zieht
- › SEED: Erwachsen sein mit kindlichen Bedürfnissen



› Gesundheitsthemen

- › Einführung in Epilepsie
- › Erste Hilfe
- › Erläuterungen zu verschiedenen Krankheitsbildern (Asthma, Diabetes, Herzinfarkt und andere Herzerkrankungen...) und Syndromen (Trisomie 21, Fragiles X-Syndrom, Hashimoto)
- › Ergonomie am Arbeitsplatz

› Sonstige Themen:

- › Digital Workplace

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

Interne Themen waren:

- › Sicherheitsformation: richtig heben und tragen
- › Hygiene am Arbeitsplatz (für Küchen-, Metzgerei-, und Putzpersonal)
- › Körperhygiene und Mundhygiene
- › Gute Ernährung
- › Atemübungen bei Ängsten und Unruhe
- › Ausgleichübungen am Arbeitsplatz

Zusätzlich zu den internen Fortbildungen nahmen im Laufe von 2024 36 Personen an 5 Fortbildungen der UFEP teil:

- › Kommunikation leicht gemacht
- › Selbst explorieren. Meinen Mut erforschen
- › Erste Hilfe
- › Ich will Teil der Veränderung sein. Wie benütze ich die Moderations-Kiste ?
- › Ich will gute Infos machen.



Die Werkstätten: Bettange-sur-Mess & Nossbiurg:

Die Werkstätten in Bettange-sur-Mess und Nossbiurg befinden sich im Süden des Landes.

Die Arbeit in all unseren Werkstätten ermöglicht Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung eine sinnvolle und nützliche und auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene Arbeit nachzugehen. Wichtig ist uns, nicht nur die Fähigkeiten jedes Einzelnen zu erhalten, sondern diese auch zu fördern und die individuellen Bedürfnisse jedes einzelnen Mitarbeiters zu respektieren.

Durch unterschiedliche und vielseitige Arbeiten bieten wir unseren betreuten Mitarbeitern verschiedene abwechslungsreiche Tätigkeiten an. Das Wohlbefinden unserer betreuten Mitarbeiter und eine für sie wertschätzende 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 **198 Personen** in den Werkstätten der APEMH in Bettange-sur-Mess mit Annexe Nossbiurg – **108 Männer und 90 Frauen**. Der Altersdurchschnitt der betreuten Mitarbeiter beträgt 35 Jahre.

Bettange-sur-Mess: Im Laufe des Jahres 2024 gab es 3 Personen, die einen Arbeitsvertrag in einem der Werkstätten erhielten (1 Professionalisierungspraktikum und 2 Mitarbeiter aus dem CPP). Es gab insgesamt 5 Personen, die die Werkstätten in Bettange-sur-Mess verlassen haben (3 Personen gingen in Rente, 2 Personen haben/wurden gekündigt).

Nossbiurg: Im Laufe des Jahres 2024 gab es 2 Personen, die über die Annexe einen Arbeitsvertrag in einem der Werkstätten erhielten, dies nach einem erfolgreich abgeschlossenen Praktikum. 1 Person hat die Werkstatt auf dem Nossbiurg verlassen.

Aktuell gibt es in Bettingen folgende Werkstätten:

- › **Gärtnerei:** In der Gärtnerei werden selbstgezüchtete 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 Kundendienst.
 - › **Schreinerei und Schlosserei:** In der Schreinerei werden hauptsächlich Gartenmöbel aus Holz produziert. Zusätzlich bieten wir auch Holzmöbel für den Innenbereich, wie z.B. Esstische 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 eigenen Bauernbetrieb verarbeitet und für den Verkauf im Lebensmittelladen „Buttek am Duerf“ vorbereitet. Kaninchen und Geflügel werden im hausinternen Schlachthaus geschlachtet. Kühe, Schweine und Schafe werden in das Schlachthaus nach Ettelbrück gebracht und anschließend in unserer Metzgerei zu verschiedenen Produkten weiterverarbeitet. Die Fleischtheke vom „Buttek am Duerf“ wird von Produkten unseres „Traiteurs“ und der Küche ergänzt. Unser Angebot wird durch in unseren Werkstätten hergestellte Artikel und regionale zugekaufte Lebensmittel ergänzt.
 - › **Domaine Agricole und „Eierraum“:** Der Bauernbetrieb ist auf 2 Standorten aufgeteilt (Limpach und Bettange-sur-Mess). In Bettange-sur-Mess befindet sich unsere Hühnerfarm mit Masthähnchen, Truthähnen und den Legehennen. Das Fleisch wird von unseren Metzgern zubereitet und zum Verkauf vermarktet. Die Eier der Legehennen stammen aus Bodenhaltung. In unserem „Eierraum“ erfolgt die Kalibrierung, sowie die Etikettierung mit Verpackung.
 - › **Hauswirtschaft und Raumpflege:** Der Reinigungsdienst 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 ebenfalls eine interne Dienstleistungsgruppe. Sie ist verantwortlich für die Instandhaltung, Pflege und Wartung der betriebsinternen Installationen und Gebäuden.
 - › **Recycling:** In unserem internen Recyclingzentrum („Recyclingswerkstatt“) wird Abfall von den Ateliers und vom Schloss in Bettange-sur-Mess gesammelt, anschließend getrennt und zum Teil wiederverwertet.
 - › **Küche und Traiteur:** Die Küche kümmert sich hauptsächlich um die Zubereitung der Mittagessen für die Kantine in Bettange-sur-Mess und das Formationszentrum (UFEP). Der Traiteurservice produziert in Zusammenarbeit mit der Küche servierfertige Speisen für den „Buttek am Duerf“ und auf Anfrage für Kunden wird eine Auswahl an Appetithäppchen, kalte und warme Gerichte sowie verschiedene Buffets angeboten. Für die Produktion werden unter anderem Produkte aus den APEMH Ateliers verarbeitet, wie z.B. das 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 abwechslungsreich.
 - › In Eigenregie erfolgt unter anderem die Herstellung von Marmelade, verschieden Liköre, personalisierte Geschenkartikel in kleinen sowie größeren Mengen, sowie Duftkerzen und Seifen, Grillanzünder (K-Lumet).
 - › Auf Anfrage von Kunden werden verschiedene Versand – oder Verpackungsarbeiten erledigt (z.Bsp: Fensterdichtungen für den PKW Bereich, Versandboxen der Post werden sortiert, gefaltet und maschinell verpackt etc)
 - › Eine Gruppe erledigt täglich Verpackungs – und Reinigungsarbeiten bei der „Luxlait“
 - › Im Keramik-Saal werden schöne saisonale Dekoartikel hergestellt.
 - › Das Waschen, Bügeln sowie das Reparieren und Nähen der Arbeitskleidung des Standortes Bettange-sur-Mess findet auch hier statt.
- 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.





„Die nicht alltäglichen Kunden“ der Gärtnerei

Zusätzlich zu unseren täglichen Aufgaben, gibt es immer wieder besondere Anfragen und Ideen, welche unsere Arbeit spannend und interessant gestalten.

Campingplatz „Beet und Balkon Bepflanzung“

Jedes Frühjahr bekommen wir einen Auftrag von einem Campingplatz, mit dem wir seit fünf Jahren zusammenarbeiten. Wir befüllen 106 Balkonkästen und liefern diese anschließend bepflanzte zurück zum Campingplatz. Im Anschluss verschönern wir das ganze Gelände vor Ort mit Blumen. Hierbei können wir unsere Ideen einbringen, welche Blumen wo eingepflanzt werden.

Dieses Jahr mussten wir zusätzlich zuerst alle Beete und Kästen, die noch nicht geleert waren, von den Pflanzen und vom Unkraut des letzten Jahres befreien, bevor wir dann mit dem Einpflanzen der neuen Blumen begonnen haben.

Da das Gelände des Campingplatzes groß ist, liefen wir weite Strecken, um alle Kästen und Beete zu erreichen.

Nach einem anstrengenden und warmen Tag wurden wir von dem Besitzer auf ein kaltes Getränk eingeladen, bevor wir wieder zurück nach Bettange fuhren.

Hochzeiten

Wir haben dieses Jahr auch mehrfach den Auftrag bekommen, für Hochzeitsveranstaltungen mit unseren Blumen und Gestecken dafür zu sorgen, dass am großen Tag die richtige Stimmung aufkommt.

Hierfür hatten wir immer verschiedene Vorgaben und Vorstellungen, je nach Hochzeit und Kundenwunsch. Wir fuhren zu den verschiedenen Veranstaltungsorten, um dann vor Ort gemeinsam mit den Kunden den Aufbau und die Aufstellung der ganzen Dekoration zu koordinieren.

Es bereitet uns immer sehr viel Freude, wenn die Kunden mit unserer Arbeit zufrieden sind und unsere Arbeit, und somit auch wir, zu einem solch wundervollen Tag beitragen konnten.

Türkranz für Weihnachten

Wir hatten das große Vergnügen dieses Jahr wieder einen Türkranz mit einem Durchmesser von 1m zu gestalten für die Vordertür eines Ministeriums.

Wegen des grossen Durchmessers musste man sich zum Teil in den Kranz hineinsetzen, damit dieser ordentlich gewickelt und anschließend dekoriert werden konnte. Diese Arbeit erfordert neben zahlreichen Tannenzweigen, die in Bündeln per Hand vorbereitet werden müssen, auch Konzentration und viel Fingerspitzengefühl.

Bei der Lieferung waren wir sehr vorsichtig und ebenso beim Anbringen an der imposanten Tür. Der Kunde war erfreut über den schönen Kranz.





Schreinerei / Schlosserei

Das Jahr 2024 war erneut geprägt von Innovation und Inklusion. Durch die enge Zusammenarbeit mit einigen Gemeinden, nachhaltige Projekte entwickelt sich unsere Werkstatt immer weiter. Wir versuchen stets produktives und erfüllendes Arbeitsumfeld zu schaffen, das den individuellen Stärken und Bedürfnissen unserer Mitarbeiter und Kunden gerecht wird.

Erweiterung der Maschinenkapazitäten

Aufgrund der anhaltend hohen Nachfrage nach gravierten Werbeartikeln und individuellen Holzarbeiten haben wir in eine neue Hand-Fräsmaschine investiert. Diese Erweiterung ermöglicht uns eine noch präzisere und effizientere Produktion zB bei der Gravur von individuellen Schildern und Plaketten für die Waldfriedhöfe einiger Gemeinden.

Zusammenarbeit mit lokalen Gemeinden

Auch dieses Jahr konnten wir mehrere spannende Projekte mit Gemeinden realisieren. zBsp: die Zusammenarbeit mit der Gemeinde Préizerdau, die uns mit der Herstellung von personalisierten Sitzbänken und einer Infotafel für ihren Waldfriedhof beauftragt hat. Dieses Projekt erforderte eine enge Abstimmung mit den Verantwortlichen der Gemeinde und wurde unter aktiver Beteiligung unserer Mitarbeiter erfolgreich umgesetzt.

Projekte im Parc Merveilleux

Im Jahr 2024 haben wir eine neue Eingangsanlage gebaut. Zusätzlich wurden in Zusammenarbeit mit dem CPP verschiedene Spielplätze renoviert.

Neue Strukturierung der Werkstatt

Auf Wunsch unserer Mitarbeiter nach einer besseren Organisation des Arbeitsmaterials entstand das Projekt: „Unsere Werkstatt, einfach und zugänglich für jeden“, in dessen Rahmen Arbeitsbereiche neu strukturiert, Werkzeuge klarer gekennzeichnet und ergonomische Verbesserungen vorgenommen wurden. So entstand in Ko-Produktion eine neue Piktogramm-Tafel. Diese Tafel wird hauptsächlich für die Organisation von Terminen, Urlaubszeiten und Kantinenanmeldungen genutzt. Sie hilft dabei, den Arbeitsalltag zu strukturieren und fördert die Selbstständigkeit im Umgang mit Zeitmanagement und Aufgabenverteilung.

Nachhaltigkeitsprojekte

Für zwei Süd-Gemeinden liegt der Fokus auf Renovierungsarbeiten, bei denen alte Bänke aus ihrem Bestand aufgearbeitet und wieder nutzbar gemacht wurden, anstatt neu zu bestellen. Diese Initiative trägt zur Reduzierung von Abfall bei und verlängert die Lebensdauer der bestehenden Stadtmöblierung.

Wintermarkt 2024

Für den Wintermarkt 2024 haben wir eine neue Theke gebaut, eine Lounge aus Strohhallen sowie große Kabeltrommeln eingerichtet. Die gesamte Werkstatt war in den Aufbau involviert, was den Teamgeist gestärkt und das Gemeinschaftsgefühl weiter gefestigt hat. Die Eindrücke der Besucher des Wintermarktes, fielen sehr positiv aus.







Sous-traitance

Hinter dem Begriff „Sous-traitance“ verbergen sich insgesamt fünf Arbeitsbereiche, in denen mehr als **50 betreute Mitarbeiter** tagtäglich unterschiedlichste Aufgaben ausführen. Jeder dieser Bereiche ist dabei einer ganz bestimmten Grundfunktion zugeordnet. Gleichzeitig werden jedoch auch regelmäßig bereichsübergreifende Auftragsarbeiten für diverse Kunden und Firmen realisiert.

Gerade diese „extra“ Arbeiten bereiten unseren betreuten Mitarbeitern immer sehr viel Freude und sind eine willkommene Abwechslung zum Arbeitsalltag.

Océane und Nadia versuchen zu erklären, worauf sie sich neben der alltäglichen Arbeit am meisten freuen.

Océane:

Eine der besonderen Arbeiten war die Royal Collection. Das ist ein Online-Shop, in dem man eine Vielzahl verschiedener Artikel bestellen kann, die mit der „Cour Grand-Ducale“ zu tun haben. Es gibt dort unter anderem Tassen, Kerzen, Uhren, Schmuck und noch vieles mehr. Wir bekommen die Bestellungen geschickt, suchen alles zusammen, verpacken es ordentlich und versenden es dann direkt an die Kunden. Was mir persönlich auch sehr viel Spaß gemacht hat, war, dass wir für das Kino Popcorn in Tüten verpackt haben.

Nadia:

Ein Highlight für mich war, die Geschenke für Weihnachten zu verpacken. Besonders im November hatten wir die Gelegenheit, für einen Kunden viele Geschenke mit Geschenkpapier zu verpacken. Diese Geschenke wurden dann in verschiedenen Geschäften als Dekoration ausgestellt.

Ich freue mich jedes Jahr ganz besonders auf das „Quetschenkraut“. Das wird draußen auf dem offenen Feuer gekocht. Es ist etwas Einzigartiges, und ich liebe es, viel draußen zu sein, an der frischen Luft, anstatt nur drinnen zu arbeiten.

Was fällt euch noch ein, wenn ihr an das Jahr 2024 denkt?

Océane:

Einige Kunden verteilen verschiedenste Geschenke an ihre Mitarbeiter. So haben zBsp für eine Autowerkstatt 1400 Geschenktüten mit Mützen, Mandeln und einem Salatbesteck in Form von Schraubenschlüsseln verpacken durften. Oder für die Partei Chili-Salz verpackt, das später an verschiedene Leute verteilt wurde.

Nadia:

Oder für eine Firma haben wir einen Kalender und Schokolade in Boxen legen, die wir vorher selbst zusammenbauen mussten. Es war eine angenehme Herausforderung, die uns viel Spaß gemacht hat.

Océane:

Ich freue mich auch immer sehr, wenn wir für besondere Anlässe wie Taufen oder Hochzeiten kleine Geschenke zusammenstellen dürfen. Dabei kann man sich kreativ austoben, sich eigene Ideen überlegen und die Geschenke schön und liebevoll dekorieren.



Océane / Nadia:

Die „Porte Ouverte“ ist immer ein großes Highlight für uns. Es ist immer eine Menge Arbeit, alles vorzubereiten und zu dekorieren, aber es macht uns unglaublich viel Spaß, unsere Produkte zu verkaufen und mit den Kunden in Kontakt zu treten. Am meisten freuen wir uns immer auf die „Porte Ouverte“ (Fréijersmaart) im Mai, wenn das Wetter schön warm ist.

Eine tolle Abwechslung für uns ist es auch, wenn spontan ein Kunde mit einem „Envoi“ kommt. In diesen Fällen müssen wir Flyer oder Kataloge in Umschläge verpacken und Etiketten mit Adressen aufkleben. Sobald wir fertig sind, wird alles von der Post abgeholt und zu den Leuten nach Hause geliefert.

Was gefällt euch sonst an der Sous-traitance?

Océane / Nadia:

An der Sous-traitance gefällt uns besonders gut, dass man, auch wenn man in einem bestimmten Raum oder Bereich arbeitet, jederzeit in anderen Bereichen aushelfen kann, wenn man gebraucht wird. Es gibt immer die Möglichkeit, neue Erfahrungen zu sammeln und dabei auch anderen zu helfen. Wir fahren beide mindestens einmal in der Woche mit zur Luxlait. Es ist immer wieder spannend, bei diesen Aufgaben dabei zu sein.

Wir finden es außerdem sehr angenehm, dass die Chefs, auch wenn viel Arbeit ansteht, immer nett, humorvoll und locker sind. Das trägt zu einer sehr positiven und angenehmen Arbeitsatmosphäre bei.





Küche

Wir versuchen, unsere Mitarbeiter in den Alltag einzubinden, und zu ermutigen, neue Idee einzubringen. So entstanden neue Rezepte wie Salatvariationen und Salatdressings, die im Mittagsservice angeboten wurden und eine positive Rückmeldung fanden.

Auch die Zusammenarbeit zwischen den Mitarbeitern wird gefördert, in denen die Mitarbeiter immer wieder ihren gegenseitigen Respekt und Anerkennung unter Beweis stellen und in ihren Fähigkeiten über sich selbst hinauswachsen.

M. hat berichtet: „Ich habe mich sehr wohl gefühlt in der Zusammenarbeit mit N. Sie hat mir ihre Ideen und Vorstellungen sehr genau und ruhig erklärt.“

Mit der Unterstützung vom Küchenpersonal konnten sie sich eigenständig organisieren:

- bei der Vorbereitung am Arbeitsplatz: Ein Wagen wurde zusammengestellt mit den benötigten Arbeitsutensilien (Brettchen, Messer, sowie Putzlappen).
- bei der Zubereitung: Die Zutaten wurden zuerst gewaschen, getrocknet und zerkleinert. Danach wurden sie in einem Behälter zusammengemischt. Das Salatdressing wurde zubereitet und mit dem Salat vermischt. Die Mitarbeiter haben selbstständig auf die hygienischen Vorschriften geachtet. Diese beinhalteten die Mülltrennung, das Abdecken und Kühlen der Salate, sowie das Etikettieren mit Datum und das Kennzeichnen der Allergene.

- zum Schluss beim Aufräumen: Die Salate und Zutaten wurden weggeräumt und die Salate gekühlt gelagert. Danach wurde der Arbeitsplatz gesäubert, der Müll entsorgt und der Arbeitsplatz sowie die Böden wurden gereinigt.

Es wurde zusätzlich auf Nachhaltigkeit geachtet. So wurde unter anderem die Schale von der gewaschenen Gurke püriert und in der Soße mitverarbeitet.

Um die gewünschten Salatkreationen anzubieten, hatten die Mitarbeiter ihren Wochenarbeitsplan selbst bestimmt und erstellt. Zum Beispiel wurde am Dienstag eine Variation von Tomatensalat mit einem Balsamico- und Senfdressing vorbereitet.

In der Küche ist der Wochenplan ein wichtiges Werkzeug, um Aufgaben und Ziele der Mitarbeiter zu strukturieren und zu organisieren. Dieser hilft ihnen, die täglichen Verpflichtungen zu verwalten und den Stress in einer Großküche zu reduzieren.

Für die Zukunft wünschte sich **N**: „Das, was ich gelernt habe, will ich weiter an die nächsten Mitarbeiter geben. Auch wünsche ich mir, dass Piktogramme von den Salaten erstellt werden, damit jeder nach Rezept die Vorbereitungen und Soßen machen kann.“





Ateliers Hauswirtschaft und Raumpflege:

Unsere Hauswirtschaft hatte auch dieses Jahr in den verschiedenen Bereichen viel zu tun:

Die **Gruppe aus dem Schloss** hat sich unter anderem um unsere stets gut gefüllten Fortbildungssäle gekümmert. Sie haben sich um das leibliche Wohl der Gäste gesorgt. Diese wurden sowohl mit einem Mittagsbuffet verwöhnt als auch Vor- und nachmittags mit einem leckeren Stück Obst oder etwas Süßem überrascht.

Zusätzlich zum Fortbildungsteil steht aber auch das alltägliche Reinigen der Büroräume, des Treppenhauses, der Toiletten und der Gemeinschaftsräume auf dem Arbeitsplan. Hier wird mit großer Vorsicht und dem nötigen Respekt Staub und Böden gewischt. Außerdem werden jegliche Räume stets gut gelüftet, damit jeder Angestellte sich bestens auf seine Arbeit konzentrieren kann.

Sowohl die Gruppe aus dem Schloss als auch diejenige aus den Werkstätten hatte dieses Jahr während der „Porte ouverte“ alle Hände voll zu tun:

Sie haben unsere Gäste als auch uns selbst während des gesamten Tages mit sauberen WC-Räumen und blinkenden Böden verwöhnt. Zusätzlich hierzu haben sie in der Spüle ausgeholfen oder beim Verkauf von Kaffee und Kuchen.

Dieses Jahr haben wir ein kurzes Interview mit einer betreuten Mitarbeiterin aus der Raumpflege (Schloss) durchgeführt:

Interview mit einer betreuten Mitarbeiterin aus der Hauswirtschaft und der Raumpflege

Wie heißt du und wo arbeitest du?

„Ich heiße Cindy und arbeite im Atelier „Hauswirtschaft und Raumpflege im Schloss“

Wie lange arbeitest du schon in diesem Atelier?

„Ich arbeite schon mehr als 10 Jahre hier. Ich habe bereits meine Uhr erhalten nach 10 Jahren.“ (Anmerkung: Man bekommt von der APEMH eine Uhr, wenn man 10 Jahre dort arbeitet).

Was ist deine Lieblingsarbeit?

„Am liebsten putze ich die Toilette und die Treppen. Ich helfe auch gerne bei Fortbildungen. Ich fülle die Salate aus der Küche in die passenden Behälter um.“

Welche Arbeit möchtest du noch lernen?

„Ich möchte noch lernen, wie ich den Kaffee besser ausschenken kann.“

Was könnte sich deiner Meinung nach im Atelier noch verbessern?

„Nichts! Es ist alles gut so wie's gerade ist.“



„Eierraum“

Im Eierraum werden die Eier, welche auf der Hühnerfarm produziert werden, für den Verkauf vorbereitet. Dies geschieht in folgenden Etappen:

Alle Eier auf der Waage werden nach vier Gewichtsklassen eingeteilt.

Bei der Waage arbeiten in der Regel vier Mitarbeiter. Einer legt die Eier auf das Band und die anderen legen die Eier auf die passenden Kartons der jeweiligen Gewichtsklasse. Nach dem Wiegen werden alle Eier durch eine Maschine geleitet, welche das Datum aufdruckt.

Die Eier werden danach von den Mitarbeitern für die verschiedenen Abnehmer in unterschiedliche Verpackungen eingepackt. Die größten Abnehmer sind im Normalfall eine Supermarktkette und ein Großhandel. Wir verkaufen die Eier ebenfalls in unseren hauseigenen Läden in Bettange und in Limpach.

Angegliedert an diese Werkstatt ist ebenfalls der Liefersdienst, der dafür sorgt, dass alle Bestellungen, sei es die Eier, aber auch andere Bestellungen zu den Kunden geliefert werden. Zu den Kunden gehören Geschäfte, Restaurants sowie Privatkunden.

Unser Stamm-team besteht aus langjährigen Mitarbeitern, wobei einige mittlerweile altersbedingt die Arbeit nicht mehr so bewerkstelligen können, als in jungen Jahren. Die Arbeitsschritte und Arbeitsprozesse werden somit individuell an die Bedürfnisse der Mitarbeiter angepasst.

Die eventuell längeren Pausen, sowie die unterschiedlichsten ergonomischen Unterstützungen unserer Ergotherapeuten sorgen dafür, dass die Mitarbeiter die zum Teil weniger stressresistent sind, in jeden Arbeitsablauf mit integriert werden und bis zur Rente voller Freude im Eierraum arbeiten.

Es müssen demnächst neue Mitarbeiter eingewiesen werden, da zusätzlich dieses Jahr 2 treue und langjährige Mitarbeiter in ihre wohlverdiente Rente gingen.

Auch die Hygiene und die gesetzlich erforderlichen Bestimmungen, spielen eine große Rolle und werden mit viel Engagement umgesetzt. Nach den vorgesehenen Kontrollen konnte der Verantwortliche des Eierraums die Tür des Ateliers im August mit der Punktzahl von 97,37% (degré de conformité global) als offizielles Zertifikat schmücken.



In unserem diesjährigen Bericht vom Traiteur möchten wir Ihnen einerseits einen Einblick in die eher hektische aber sehr schöne Weihnachtszeit geben und andererseits unser diesjährig gestartetes Kebab Projekt vorstellen.

Weihnachtszeit:

Auch dieses Jahr konnten sich die Kunden über schön dekorierte Leckereien freuen. Hier möchten wir unsere großen Renner vorstellen:

1. „Haam am Deeg“:

Zur Dekoration gehören ausgestampfte Blätter, das „Wappen“ der APEMH und ein „bon appétit“ aus einer speziellen Teigform/Schablone. Um das Ganze abzurunden wird aus dem Teig ein Zopf geflochten und den „Haam am Deeg“ damit einmal umrundet.

2. „Schnittercher“

Beim Belegen der runden Brotschnittchen haben die Kunden die Qual der Wahl:
Gekochter und roher Schinken, Tomaten mit Mozzarella, Lachs, Garnelen, Salami, verschiedenen Brotaufstrichen usw.

3. „Buffet“

Hierbei werden die vielfältigen Köstlichkeiten der Metzgerei an den Mann und die Frau gebracht:
„Rieslingspastéit“, verschiedenen Salami- und Schinkensorten, Oeuf Momosa, verschiedene Wurstsorten, Pâtés usw.

Selbstgemachtes Kebab für den „Fréijoesmaart“ in Bettange.

Im Frühjahr 2024 haben wir in unserer Traiteur-Küche gemeinsam eine besondere Aktivität gestartet. Wir haben Hähnchen-Kebab für unseren alljährlich stattfindenden „Fréijoesmaart“ hergestellt. Alle Teilnehmenden waren mit viel Freude und Engagement dabei. Die Vorbereitungen waren vielfältig.

Wir haben gemeinsam den Teig für das Brot hergestellt und das Brot gebacken. Etwas später haben wir Hähnchenfleisch mariniert und auf den Spieß gesteckt. Auch die Soße wurde frisch zubereitet. Zum Schluss wurde noch frisches Gemüse gewaschen und geschnitten. Während diesen Arbeitsschritten haben wir alle natürlich regelmäßig verkostet und die Rezeptur abgestimmt. Alle haben gut zusammengearbeitet und konnten Neues lernen.

Am Tag des Frühlingsmarktes war alles gut vorbereitet. Der selbstgemachte Kebab kam bei den Gästen so gut an, dass wir ihn auch auf dem Adventsfest in Hosingen zum Verkauf angeboten haben. Viele haben das Essen gelobt.

Das Projekt „hausgemachter Hähnchenkebab“ war sehr erfolgreich und hat gezeigt, dass es möglich ist, einen leckeren und gesunden Kebab hausgemacht herzustellen.

Durch die Erfahrungen, die während des Projekts gesammelt wurden, können zukünftige Projekte weiterhin erfolgreich umgesetzt werden.





Im Frühjahr 2024 fand in der Metzgerei eine besondere Aktivität statt:

Die Herstellung von Würstchen mit besonderen Geschmacksrichtungen für die im Juni stattfindenden Limpacher Eventdays.

Ziel der Aktivität war es, den Mitarbeitern die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen Ideen einzubringen und ihre Kreativität in den Produktionsprozess einzubinden. Die Mitarbeiter und das Personal testeten verschiedene Gewürze und Zutaten, um herauszufinden, welche Kombination den besten Geschmack ergeben würde.

Insgesamt wurden acht verschiedene Würstchen aus Kaninchenfleisch mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen hergestellt:

- › Rosinen und Minze
- › Mango und Chili
- › Karotten und Ingwer
- › Chorizo
- › Bolognese
- › Pilze und Käse
- › Carbonara
- › Basilikum

Diese wurden dann zur Verkostung angeboten. Erst wurden sie in der Metzgerei selbst geschmacklich getestet, und dann auch in anderen Werkstätten in Bettange. So wurde geprüft, welches Ergebnis den meisten Zuspruch fand.

Gewonnen hat das Kaninchenwürstchen mit Basilikum, welches dann auch am Grillstand der Metzgerei bei den Eventdays in Limpach angeboten wurde.



Die Aktivität förderte den Zusammenhalt im Team und ermöglichte es den Mitarbeitern auch, ihre eigenen Ideen einzubringen und diese kreativ umzusetzen. Demnach standen das Engagement und die Kreativität der Mitarbeiter im Vordergrund.

Auch in unserem Buttek war die Grillsaison im Frühjahr/ Sommer ein voller Erfolg. Es wurden unterschiedliche Grillspezialitäten aus unserer Metzgerei verkauft, wie z.B. hausgemachte Spieße und Würstchen mit Jalapeños und Cheddarkäse.

Einen weiteren großen Erfolg verzeichneten unsere Präsentkörbe. Die Kunden haben die Wahl zwischen verschiedenen Preisen, Größen und Inhalt. Man kann sie auf unserer Liste einsehen und passend bestellen. Diese Liste vereinfacht es unseren betreuten Mitarbeitern die Körbe selbst zu befüllen. Zusätzlich können natürlich auch Extrawünsche geäußert werden. Wir geben immer unser Bestes diese zu erfüllen.

All unsere Präsentkörbe werden mit viel Liebe zum Detail zusammengestellt und eingepackt.



Bauern

Im Jahr 2024 standen verschiedene größere Arbeiten an.

Die alltäglichen Arbeiten beinhalten die Fütterung der Tiere, das Ausmisten – sowie das Einstreuen der Ställe. Der tägliche Rundgang und die Kontrolle der Tiere gehören selbstverständlich dazu. Zusätzlich hatten wir große Reinigungsarbeiten und Desinfektionsarbeiten sowie verschiedene Instandhaltungsarbeiten der Ställe der „Hingerfarm“ sowie die der „Pouletsfarm“.

Im Stall 4 wurde eine komplett neue Beleuchtung eingebaut.

Für unseren alljährlichen „Fréijoersmaart“ hatten wir auch dieses Jahr wieder alle Hände voll zu tun. Die Vorbereitungen für das Küken-Gehege in unserem Schweinestall nahmen viel Zeit in Anspruch. Gilbert und seine Frau, ein eingespieltes Team, lieferten sämtliche Brutkasten für das Ausbrüten der Küken. Unseren Besuchern des „Fréijoersmaart“, ermöglicht dies einen Einblick in den Entwicklungsprozess vom Ei bis zum Küken zu bekommen.

Das Team half beim Auf- und Abbau, bis hin zu den Vorbereitungen der Ställe (Einstreu, Befestigung des Gitter-Durchlaufschutzes). Nach dem Schlüpfen begann dann für unser Team in Zusammenarbeit mit dem CPP die Aufzucht (tägliche Kontrolle, Füttern der Küken, sowie das Sauberhalten der Gehege).

Für unseren „Fréijoersmaart“, wurden auch sämtliche Holzfiguren wieder auf Vordermann gebracht. Abschleifen sowie Anstreichen und Aufstellen unserer Holztiere wurde veranlasst.

Ende des Jahres haben wir größere Aufräumarbeiten auf der Hühnerfarm durchgeführt, wobei vieles in unser Recyclingzentrum entsorgt wurde. Somit wurde mehr Lagerfläche freigeschafft.

Wie jedes Jahr fuhren wir auch dieses Jahr mehrmals auf die Felder zum Erledigen der Feldarbeit. Sei es als Team bei der Kartoffelernte, bei der roten Beete Ernte sowie beim Einsammeln der Strohballen zu helfen.





Recycling

In unserem hauseigenen Recyclingcenter wurde wie jedes Jahr der Fokus auf die Mülltrennung und die Entsorgung gelegt.

Ein größeres Projekt, das sich bis ins nächste Jahr zieht, ist die Entsorgung des aussortierten Materials in den verschiedenen Ateliers. Da die Ateliers mit Aufräumarbeiten beschäftigt sind, sammelt sich viel Material im Recycling an.

2024 kümmerten wir uns beispielsweise um die Entsorgung der Decke, die in unserer Lagerhalle abgerissen wurde.

Im Atelier wurden verschiedene Umstrukturierungsarbeiten vorgenommen. So wurde unser Atelier beispielsweise neu organisiert. Betreute Mitarbeiter haben sich gemeldet, um im Recyclingcenter zu arbeiten. Es wurden Arbeitsabläufe sowie die räumliche Gestaltung des Ateliers optimiert und angepasst, um ein gutes Arbeitsklima zu fördern.

Es wurde eine Werkbank installiert, sowie auch ein Kreativatelier eingerichtet. Dort können z.B. aus alten Bildern Upcycling-Projekte oder sonstige kreative Arbeiten entstehen.

Größere Arbeiten stehen vor und nach einer „Porte Ouverte“ sowie dem „Fréijoersmaart“ an. Hier wird an allen Ecken geholfen, sodass sich unsere Werkstätten in Bettingen beim Schloss in ihrer vollen Pracht zeigen können.





Service Technique

Ein größeres Projekt des Service Technique in diesem Jahr war der Aufbau von zwei Carports oberhalb unserer Gärtnerei und deren Tunnel.

Das angelieferte Holz wurde manuell oder maschinell mit Gabelstaplern zum Aufbaustandort transportiert, da dieser nicht mit dem LKW erreichbar war. Die gesamten Holz-Einzelteile der zwei Carports wurden kontrolliert, sortiert und anschließend lackiert.

Viele Vorbereitungsarbeiten standen an, bevor es zur eigentlichen Montage kam. Angefangen wurde mit der Entnahme der Pflastersteine, dem Graben der Löcher (Tiefe von 80 cm) sowie dem Anbringen der Halterungsvorrichtungen in Beton, wozu größere Mengen Beton gemischt wurden.

Anschließend begann der Aufbau. Die Fertigstellung wurde durch schlechte Wetterverhältnisse verzögert und wird voraussichtlich noch bis Anfang des Jahres 2025 andauern.

Wie jedes Jahr hatte unser Team bei unserem „Fréijoersmaart“ sowie bei der „Porte Ouverte“ im Winter wieder alle Hände voll zu tun.

Der Auf- und Abbau aller Stände stand hier im Vordergrund. Die gesamte Organisation, von Stromverteilung, Kabelverlegung, und Verteilung der Bänke stand hier auf dem Arbeitsplan.

Im Service Social sowie in unserer Lagerhalle wurden größere Sanierungsarbeiten vorgenommen. Im Service Social wurden die Wände und Decken neu angestrichen. In der Lagerhalle wurde in einem Raum die gesamte Decke abgenommen und von unserem Recyclingteam fachgerecht entsorgt.

Ein neuer Pflasterweg wurde hinter den Gewächshäusern der Gärtnerei verlegt. Der zukünftige Weg wurde mit Schotter aufgefüllt, verdichtet und anschließend wurden die Steine sorgfältig angeordnet. Um das Projekt abzurunden, wurde hier eine Mauer von unserem Team gebaut.

Auf der Hühnerfarm wurde eine neue Treppe eingebaut und die alte Treppe abgerissen.





Die Werkstätten in Limpach

In den Werkstätten in Limpach, wurden die Aktivitäten erstmals im Jahre 2015 aufgenommen. Im Frühling des besagten Jahres, fingen die Mitarbeiter der Gemüsegärtnerei an, die ersten Gemüsepflanzen in die Beete und Folientunnel zu setzen. Im Laufe der Jahre vergrößerte sich das Projekt Lampecher Gaart zunehmend. Heute sind die Haupt-Aktivitäten des **Lampecher Gaart** folgende:

- An- und Aufzucht vieler verschiedener Gemüse- und Kräutersorten, welche entweder in unsere Beete, Folientunnel oder Felder gepflanzt oder weiterverkauft werden. Dies sowohl an Privatkunden wie an Produzenten
- Instandhaltung der unterschiedlichen Gärten und der Obstanlagen
- Pflücken, sortieren, verpacken und Vermarktung des Gemüses und Obstes

Im Laufe der Jahre 2016 und 2017 verlagerten sich die Aktivitäten der Domaine Agricole zunehmend von Bettingen nach Limpach. Zuerst konnten die Kühe und Schafe ihren neuen Stall in Limpach beziehen, dann kamen die Kaninchen und letztlich die Schweine in die neuen Stallungen.

Heute sind die Haupt-Aktivitäten der Domaine Agricole folgende:

- Versorgung der Tiere – Misten und Fütterung
- Anbau und Ernte unterschiedlicher Silage-Sorten, welche als Futter dienen
- Anbau von Stroh und Heu, sowie Kartoffeln und Rüben.

Zudem entstanden in dieser Zeit zwei weiteren Werkstätten, deren Hauptaufgabe es ist, als interne Dienstleistungsbetriebe zu funktionieren. Dies ist zum einen die **Hauswirtschaft-Gruppe**, deren Haupt-Aktivität das Putzen der unterschiedlichen Bereiche der Werkstätten sowie die Organisation der Kantine ist. Zum anderen ist es der Technische Dienst (**Service Technique**), dessen

Hauptaufgabe es ist, die Instandhaltung des Standortes, sowie die Wartung und Reparatur der unterschiedlichen Maschinen der Werkstätten zu gewährleisten. Zudem kümmern sie sich um den gesamten Fuhrpark und das Recycling des auf dem gesamten Gelände anfallenden Abfalls.

Ab Januar 2021 nahmen dann die **Tierpension HoKa**, sowie die Küche ihre Aktivitäten auf. Die Tierpension hat als Haupt-Aktivität die Pension für Hunde und Katzen, sowie die Tagesstätte für Hunde. Dies beinhaltet Aufgaben wie das Sauberhalten der Gehege, die Fütterung und Verpflegung der Tiere, sowie die Beschäftigung dieser, durch Aktivitäten wie Spazieren gehen oder Spielen.

Da die Küche 2021 in eine kleine provisorische **Küche** eingezogen war, mussten sie 2024 noch einmal umziehen. Heute arbeiten sie in der eigentlichen Großküche. Ihre Haupt-Aktivitäten sind folgende:

- Vor- und Zubereitung des Mittagessens für die Mitarbeiter der Werkstätten Limpach
- Zubereitung des Frühstücks, des Mittagessens und der Zwischenmahlzeit der inklusiven Kindertagesstätte Topolino

Im selben Jahr, in etwa ab Mai / Juni konnten zwei weitere Werkstätten ihre Aktivitäten starten. Dies waren die Zulieferwerksatt Sous-Traitance und die Gemüseverarbeitung Einweck-Atelier. Ziel beider Werkstätten ist die Weiterverarbeitung unterschiedlicher Produkte.

Liegen die Haupt-Aktivitäten des Einweck-Ateliers im Bereich der Weiterverarbeitung von Gemüse und Obst, so ist dies für die Sous-Traitance eher das Weiterverarbeiten beziehungsweise das Upcycling von unterschiedlichen Materialien.

Die Aktivitäten des Einweck-Ateliers beinhalten folgendes:

- Putzen, Schälen, Schneiden und Weiterverarbeiten unterschiedlicher Gemüse- und Obstsorten
- Herstellung von unterschiedlichem Nahrungsmitteln, welche in den Läden der APEMH verkauft werden.

Die Aktivitäten der Sous-Traitance sind:

- › Etikettieren der Produkte des Einweck-Ateliers
- › Upcycling-Projekte wie Feuerholz und Anzündler
- › Verpackung und Vermarktung von anderen Upcycling-Produkten, wie Schafseife und Dünger
- › Herstellung von Nahrungsmitteln für Tiere

Im Oktober 2022 startete die **Buanderie** erstmals ihre Aktivitäten und kümmerte sich in einer ersten Phase zunächst einmal um die interne Wäsche wie Arbeitskleider, Tücher oder Putzlappen. Heute gehören folgende Aktivitäten zu den Hauptaufgaben der Wäscherei:

- › Flachwäsche wie Handtücher, Bettwäsche oder auch Tischdecken und Servietten für Kunden zu waschen, bügeln und zusammenlegen
- › Belieferung dieser Kunden
- › Waschen und Instandhaltung der internen Wäsche

Im Jahr 2024 konnten zum Schluss dann noch die beiden letzten Werkstätten mit ihren Aktivitäten beginnen. Dies waren die Biscuiterie und der Hofladen Lampecher Buttek. In einer ersten Phase überlegte das Personal zusammen mit der Direktion und dem Pädagogen, welche Arbeiten für die betreuten Mitarbeiter in Frage kommen und wie diese gestaltet werden müssen, damit sie autonom mitarbeiten könnten. In einer zweiten Phase wurden dann nach und nach Mitarbeiter eingearbeitet. Heute gehören folgenden Aufgaben zu den Haupt-Aktivitäten der **Biscuiterie**:

- › Zubereitung unterschiedliche Bäckereiwaren wie Mätschen, Kuchen und Tarten
- › Zubereitung und Dekoration der Petits-Fours

Im **Lampecher Buttek** liegt das Hauptaugenmerk auf dem Verkauf der Produkte aus den Werkstätten der APEMH Bettingen, Hosingen und Limpach. Der Schwerpunkt liegt einerseits auf regionalem und saisonalem Obst und Gemüse und andererseits auf den Produkten der Biscuiterie. Zudem verfügt der Lampecher Buttek über eine kleine Kaffee-Ecke. Die Hauptaktivitäten sind folgende:

- › Einräumen und kontrollieren der unterschiedlichen Waren
- › Bedienen der Kunden
- › Gestaltung unterschiedlicher Präsentkörbe (Corbeille)

Im Juni 2024 war es dann endlich soweit – die **Werkstätten der APEMH Limpach** wurden offiziell eingewiesen. Um unsere Arbeit auch nach außen hin sichtbar zu machen, organisierten wir an den darauffolgenden Tagen die ersten Lampecher Event Days. Dies zum einen mit einem Krimidinner, und zum anderen mit einem Familienfest auf unserem Bauernhof. Damit diese beiden Veranstaltungen ein großer Erfolg werden konnten, mussten alle Betriebe in Limpach eng zusammenarbeiten, beziehungsweise griffen sie auch auf die Unterstützung der Werkstätte Bettingen, Hosingen und Parc Merveilleux zurück.

Ende 2024 gab es **11 verschiedene Werkstätten** am Standort Limpach. In diesen arbeiteten Ende des Jahres 87 Personen – 60 Männer und 27 Frauen mit einem Altersdurchschnitt von 34 Jahren. 10 junge Mitarbeiter konnten einen Arbeitsvertrag mit den Werkstätten unterschreiben.

Es kam zu 8 internen Wechseln in Limpach – dies lässt sich zum einen durch die beiden neuen Werkstätten erklären und zum anderen durch die Neu-Besetzung der dadurch frei gewordenen Stellen. Zudem mussten für 2 Personen neue Arbeitsplätze beschaffen werden, da sie krankheitshalber nicht mehr an ihrem aktuellen Arbeitsplatz weiterarbeiten konnten.

Das Thema **Restriktionen am Arbeitsplatz** war im Laufe des Jahres ein großes Thema – immer mehr Mitarbeiter bekommen Einschränkungen vom Arbeitsarzt auferlegt. Dies bringt stets mit sich, dass von heute auf morgen Arbeitsplätze verändert und angepasst werden müssen. Einige Mitarbeiter aus den Werkstätten Bettingen wechselten im Jahr 2024 nach Limpach – zumeist, weil sie den Wunsch hatten, eine andere Arbeit an einem anderen Standort zu verrichten.

Drei Personen verließen uns 2024: 1 Mitarbeiterin wollte lieber bei einem anderen Träger arbeiten, 1 Mitarbeiter musste krankheitshalber in Frührente gehen, 2 Mitarbeitern wurde gekündigt.

Ziel der Werkstätten in Limpach und im Allgemeinen der Werkstätten der APEMH ist es, den Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung einen festen und geregelten Arbeitsplatz anzubieten. Unser Hauptaugenmerk sollte immer darauf liegen, dass der Mensch im Mittelpunkt steht. Dies indem das Betreuer-Personal die Fähigkeiten des einzelnen Menschen berücksichtigt, fördert und versucht weiter zu entwickeln. In den unterschiedlichen Werkstätten arbeiten stets Erzieher und technisches Personal aus bestimmten Fachbereichen in enger Zusammenarbeit. Im Laufe des Jahres 2024 hat sich die Gruppe des Personals ebenfalls vergrößert. Erstmals stellten wir Bäcker und Verkäufer ein.

Sandra – Verkäuferin im Lampecher Buttek – warum hast du dich bei der APEMH beworben?

Meine Schwester arbeitet seit einigen Jahren hier in Limpach und war stets sehr zufrieden. Wie sie über ihre Arbeit, die Zusammenarbeit mit den Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung redete, gefiel mir gut und ich verspürte den Wunsch, meine berufliche Laufbahn verändern zu wollen. Raus aus meiner Komfortzone und eine neue Challenge angehen. Am Besten gefällt mir, dass ich das Projekt Lampecher Buttek von Anfang an begleiten konnte, mein Wissen, meine Ideen und Gedanken einbringen kann.

Die Arbeit mit den Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung hat mich schon ein bisschen herausgefordert. Jedoch konnte ich immer auf Unterstützung seitens anderer Mitarbeiter zurückgreifen. Zudem erkannte ich schnell den Mehrwert dieser Arbeit: die zu betreuenden Mitarbeiter geben mir durch ihre Art und Weise viel zurück.

Da die Problematiken und Thematiken im Alltag vielfältig sind und zunehmend komplexer werden, wird die Betreuergruppe von einer Pädagogin und einer Psychologin unterstützt. Zudem punktuell von einer Sozialarbeiterin und einer Krankenschwester.



HOKA, Lampecher Deirenponsioun

Im Alltag zeigt sich, dass wir in manchen Bereichen unsere Arbeit in der HoKa optimieren und vereinfachen können. Wir versuchen, unsere Katzen und Hunde so viel wie möglich zu beschäftigen. Die Mitarbeiter sollen im Alltag selbständiger arbeiten können.

Bei den Hunden: Ein Agility-Parcours kann von den Mitarbeitern auf der Hundewiese aufgebaut werden. Hier können sich unsere Mitarbeiter mit einem Hund ausprobieren, indem sie ihm ein Kommando geben, welches der Hund ausführen soll. Die Mitarbeiter müssen sich auf das Verhalten des Hundes einlassen. Der Hund wird beschäftigt. Mensch und Hund üben sich in Geduld und sich aufeinander einzulassen um zusammen zu einem Ziel zu kommen. Der Hund möchte dem Menschen gefallen und sein Futter bekommen und der Mensch möchte, dass der Hund seine Kommandos befolgt. Dazu kommt, dass wenn der Mitarbeiter einen seiner Lieblingshunde zum Probieren nimmt, er sein positives Gefühl zum Hund noch einmal verstärken kann. Der Hund freut sich über den Kontakt in der Pension zu einem seiner Lieblingsmenschen.

Jesse:

Ich amüsiere mich mit den Hunden und Katzen, gehe mit den Hunden spazieren, bereite Futter vor, helfe beim Boxenplanung und putze mit der blauen und weißen Seife

Die **Tagesstätten-Hunde** haben einen Ordner bekommen, in dem ihr Daten-Blatt eingeordnet wird. Auf der Rückseite des Daten-Blattes werden die Hunde vermerkt, die mit einem Hund verträglich sind und zu dem Hund dazu gesetzt werden können. So können alle Mitarbeiter das Boxenplanung vom Tag vorbereiten. Solche Vorgehensweisen im Alltag bringen mehr Autonomie.

Gil:

Der Ordner der Tagesstätten-Hunde hilft mir, selbständiger zu arbeiten. Ich kann nachschauen, welche Hunde sich miteinander vertragen. Dann kann ich die Hunde selbst in die Hundeboxen eintragen, in den Gruppen, in denen sie sich vertragen ohne „einen Chef“ fragen zu müssen. Dieser Ordner hat mir mehr Selbständigkeit im letzten Jahr und in Zukunft ermöglicht.





Bei den Katzen: Katzen kann man belohnen, indem man ihnen Leckerlies versteckt. Die Katze muss überlegen, wie sie an das Leckerli kommt. Hierbei haben wir leere Dosen, Gläser und Papierrollen benutzt, um den Katzen eine Denkaufgabe zu geben. Jeder kann sich so sinnvoll mit den Katzen beschäftigen. Katzen, die unser Futter nicht so mögen, haben noch die Möglichkeit, unsere Leckerlies zu fressen. Durch die Verwertung von recycelten Materialien, haben wir Material wiederverwertet anstatt neues Material zu kaufen.

HoKa in Zusammenarbeit mit Isie

Mallory:

Ich arbeite gerne in der HoKa. Mir gefällt die Arbeit mit den Katzen und Hunden, weil ich auch bei meiner Arbeit das Verhalten der beiden Tierarten besser kennen lernen kann. Zudem arbeite ich regelmäßig im isie. isie ist ein Atelier für leichte Sprache.

Ich habe gelernt, dass sich Texte nicht immer einfach in leichte Sprache umsetzen lassen. Durch die Arbeit im isie kann ich besser mit dem Computer umgehen"

HoKa in Zusammenarbeit mit dem Service Technique

Jesse:

Wir – ich und ein Mitarbeiter des Service Technique – gehen und sammeln die Recyclingkisten in allen Ateliers ein und sortieren den Abfall im Recyclingraum. Wir fahren auch mit zum Recyclingzentrum, wenn sich viel bei uns angesammelt hat und wir waschen die Kisten einmal pro Woche aus. Mir gefällt meine Arbeit gut. Ich habe die Arbeit auch schon in Betten gemacht und jetzt auch hier seit meinem Atelierswechsel".





Buanderie

Die Wäscherei hat sich 2024 weiterentwickelt. Wir haben Anfang des Jahres neue Kunden von der Wäscherei aus den Werkstätten Hosingen übernommen. Hierzu gehören zwei Campingplätze und ein Hotel aus dem Müllertal. Damit wir uns ein Bild schaffen konnten, wie die Wäsche aussortiert, gewaschen, vorbereitet und zu guter Letzt gefaltet wird, ist das Personal zusammen mit den betreuten Mitarbeitern nach Hosingen gefahren, um dort einige Male mit zu arbeiten. Dies hat uns erlaubt, neue Eindrücke zu gewinnen und uns bestmöglich vorzubereiten.

Ab Mitte März haben wir angefangen, diese **Kunden zu beliefern**. Zu dem Zeitpunkt begann die Campingsaison. Da wir am Anfang noch keinen festen Chauffeur hatten, teilten wir uns das Ausliefern mit dem Service Technique auf. Mit jeweils zwei Mitarbeitern haben wir über die ganze Saison die saubere Wäsche geliefert und die schmutzige Wäsche abgeholt.

Es war am Anfang eine große Herausforderung für uns als Team, das große Volumen an Wäsche im zeitlichen Rahmen fertig zu bekommen. Zwei Mitarbeiterinnen aus der Hauswirtschaftsgruppe mussten in die verschiedenen Arbeitsprozesse der Kundenwäsche eingearbeitet werden, damit sie uns unterstützen konnten. Nachdem wir als Personal eine feste Routine bekommen hatten, fingen wir an, weitere Mitarbeiter einzuarbeiten.

Wir haben von Anfang an gezielt bestimmte Mitarbeiterinnen im Prozess der Vorbereitung der Mangelwäsche angelernt. Diese Arbeit verlangt viel Präzision und Koordination, sowie körperliche Ausdauer. Durch Beobachten und gezieltes Vorzeigen seitens des Personals, konnten einige Mitarbeiter lernen, wie die Wäsche richtig und glatt auf das Einziehband der Mangel gelegt wird, damit keine Falten entstehen.

Jessica:

Die verschmutzte Wäsche der Kunden kommt in Kisten oder Wäschesäcke bei uns an. Dann wird sie gewogen und aussortiert. Wir sortieren nach dem Prinzip dunkel und helle Wäsche, Mangelwäsche oder Wäsche, die nur zusammengelegt werden muss.

Dann kommt die Wäsche in die Waschmaschinen, nachher in den Trockner. Danach wird sie gemangelt und gefaltet. Zum Schluss verpacken wir die saubere Wäsche in Kisten. Dann wird sie von unserem Chauffeur ausgeliefert.

Lucilla:

Damit wir uns nicht irren, bekommt die Kundenwäsche ein Namensschild eingeklebt. Ich mache dies mit einer Maschine – das ist einfach und ich mache das gerne.

Ende Juni wurde unsere Site in Limpach eingeweiht und die Lampecher Event Days fanden statt. Es wurden neue Servietten und Tischläufer genäht für das Krimi-Dinner am Freitagabend und für den Brunch am Samstag. Außerdem haben wir im Laufe des Jahres ein Langzeitprojekt mit Stoffservietten gestartet. Dies, um unnötigen Abfall zu vermeiden, was ein Grundwert unserer Ateliers sein sollte. Zudem wollen wir ebenfalls die Mitarbeiter diesbezüglich sensibilisiert.



Lucilla:

Ich nähe die Stoffservietten, die wir in der Kantine benutzen. Dafür habe ich gelernt wie man den Rand der Serviette zeichnet und den Saum bügelt, um es nachher zu nähen.

Was sind deine Arbeiten in der Buanderie?

Antonietta:

Ich bin jeden Nachmittag in der Buanderie und bin sehr gerne hier. Ich falte Wäsche von Topolino, das sind Handtücher, Waschlappen, Spannbetttücher, Decken. Ich helfe gerne an der Mangel aus, kleine Teile wie Servietten oder Kopfkissenbezüge zu mangeln.

Martine:

Wir bekommen jeden Tag die Wäsche von Topolino, dabei bügele ich die Bettwäsche und Küchentücher. Ich falte die Bettwäsche, die aus der Mangel kommt. Ich bügele gerne T-Shirts für unsere Mitarbeiter. Außerdem mach ich verschiedene Handarbeiten gerne: ich nähe Farbbänder an T-Shirts an. Wir haben für jeden Wochentag den passenden Farbcode an den T-Shirts dran.





Hauswirtschaftsgruppe

Das Reinigungsteam arbeitet jeden Morgen zusammen mit dem Wäschereiteam. Unsere Mitarbeiter und das Personal treffen sich zum Briefing in der Wäscherei, um die Aufteilung der täglichen Arbeit zu besprechen.

Zu Beginn des Jahres erhielt die **Wäscherei** ihre ersten großen externen Kunden und einige Mitglieder des Reinigungsteams halfen regelmäßig aus, damit die Liefertermine eingehalten werden konnten. In der Wäscherei zu helfen macht viel Spaß, da es uns ermöglicht, ein wenig von der üblichen Arbeit abzuweichen.

Jessica:

In der Wäscherei zu helfen hat mir große Freude bereitet. Auch die Lieferung mit dem Personal hat Spaß gemacht.

2024 war geprägt durch die **Event Days**. Es war das erste Mal, dass die Werkstätten in Limpach ihre Türen öffneten. Das Reinigungsteam war sehr engagiert in Bezug auf die Reinigung und Gestaltung der Räume in den Wochen zuvor. Während der zwei Tage, an denen die Veranstaltung stattfand, halfen einige Mitglieder des Teams beim Bedienen und dem Service und bei der Reinigung der Toiletten.

Jessica:

Das Servieren des Krimi-Dinners am Freitagabend während der Event Days war ebenfalls toll.

Ein weiteres großes Reinigungsprojekt fand im Rahmen der offiziellen Eröffnung der Werkstätten von Limpach statt, bei der die Minister für Familie und Landwirtschaft anwesend waren. Alles wurde gereinigt und organisiert: alle Fenster geputzt, die Böden gekehrt, Spinnweben entfernt und die Möbel abgestaubt. Es war ein sehr intensives Arbeitsjahr.

Mit der Eröffnung des Butteks kamen zusätzliche Aufgaben für das Team hinzu, wie die Reinigung der Sanitäranlagen für die Besucher und die wöchentliche Reinigung der Fenster außen am Buttek und der Bäckerei.

Das Team der Kantine hat die Aufgabe, die Büros der Verwaltung und die Besprechungsräume zu reinigen. Im Laufe des Jahres 2024 fanden in diesen Besprechungsräumen mehrere Schulungen statt, und es war die Aufgabe des Kantinenteams, die Räume vorzubereiten, sowie Kaffee, Tee und Wasser für die Teilnehmer dieser Schulungen bereitzustellen.

Als mobiles Team sind wir immer bereit, anderen Abteilungen in den Werkstätten zu helfen, wenn es notwendig ist. Zum Beispiel hilft ein Mitarbeiter des Teams dem Küchenteam, das Essen zu liefern, das Geschirr zu spülen und die Küche in der Crèche Topolino zu reinigen.

Jessica, was ist deine tägliche Arbeit?

In der Wäscherei zu helfen hat mir große Freude bereitet. Auch die Lieferung mit dem Personal hat Spaß gemacht.

- › Die Sanitäranlagen der Kantine und der Verwaltung reinigen
- › Die Tische zum Essen decken
- › Das Essen servieren
- › Die Tische aufräumen und reinigen
- › Fegen und den Boden wischen
- › Das Geschirr trocknen und aufräumen





Einweck-Atelier

Die Eröffnung der Küche im Obergeschoss im Januar 2024 stellte für das Einweck-Atelier eine große Veränderung dar. Das Einweck-Atelier konnte endlich seine gesamten Räumlichkeiten nutzen. Die Raumaufteilung wurde neu organisiert: mit einem Schmutzbereich, wo das Gemüse und Obst gewaschen, verputzt und vorbereitet wird und einem sauberen Bereich, wo die Produktion und Verpackung stattfindet.

Das Etikettieren unserer Produktion übernehmen die Mitarbeiter unserer internen Zuliefer-Werkstatt.

2024 hat sich zudem im Einweck-Atelier auf der Ebene des **Teams** viel geändert. Nicht nur wechselte das Personal im Laufe des Jahres, sondern es vergrößerte sich zudem die Gruppe der betreuten Mitarbeiter um einiges. Wir versuchten, unseren pädagogischen Ansatz zu stärken, indem wir zum Beispiel mehrere Arbeiten außerhalb der Werkstatt organisiert haben, um das Bewusstsein der Mitarbeiter für unsere Produkte zu entwickeln und zum anderen, um uns als Team zusammen zu finden.

Aktivitäten, die außerhalb stattfanden, waren: die Ernte von essbaren Blumen zum Trocknen und Dekorieren, die Ernte von Holunderblüten für unseren Sirup und das Pflücken der Johannisbeeren für unterschiedliche neue Test-Projekte.

Claudia und Sophie berichten von ihren Arbeiten:

Claudia

Wir haben eingeweckt, Gemüse geschnitten und die Küche geputzt. Meine Lieblingsarbeit war die Johannisbeerenernte. Das hat mir besonders gut gefallen.

Sophie:

Wir haben Sauerkraut gekocht, Gemüsebrühe abgefüllt, Zitronat und Rote-Bete-Saft gemacht. Meine Lieblingsarbeit war, als ich allein Apfelkompott kochen konnte. Das hat mir sehr gut gefallen.

Bei der ersten Ausgabe der Lampecher Event Days übernahm jedes Atelier spezifische Aufgaben. Das Einweck-Atelier war für die Organisation des Materials für die unterschiedlichen Stände verantwortlich und half zudem, den Brunch vorzubereiten.

Claudia erzählt:

Anhand von Listen haben wir alles in Kisten vorbereitet, damit jeder Stand seine Sachen hatte, wie zum Beispiel Spüli, Tücher, Tüten, ... Zudem haben wir das Geschirr, wie Teller und Gläser gespült. Für den Brunch haben wir unsere Produkte vorbereitet, damit Besucher diese essen konnten.

Bei den Event Days habe ich freitags abends in der Spüle geholfen und am Samstag habe ich bei der Kinderanimation geholfen. Das hat mir gut gefallen, das habe ich sehr gerne gemacht.



Anfang April haben wir begonnen, unseren **Lampecher Buttek** zu beliefern. Der Lampecher Buttek erlaubt uns, viele unserer sorgfältig angebauten und verarbeiteten Produkte direkt an den Kunden zu vermarkten.

Claudia erzählt:

Wir haben all unsere Einweck-Produkte im Lager vorbereitet und an den Buttek geliefert. Wir haben eine Bestellliste, damit kann ich die Lieferungen vorbereiten.

Im Herbst haben wir – wie jedes Jahr – die **Sauerkraut-Produktion** deutlich ausbauen müssen. Hierbei putzen die Mitarbeiter den Kohl und schneiden ihn in feine Streifen. Dann wird er mit unterschiedlichen Gewürzen angerichtet, und muss gestampft werden.

Nach einer Reifezeit von etwa 6 Wochen, wird das so entstandene Sauerkraut in Gläser eingefüllt und eingekocht. Um das Einfüllen der Gläser einfacher für unsere Mitarbeiter zu gestalten, haben wir uns eine Ampelwaage gekauft. Diese zeigt anhand eines grünen oder roten Lichtes an, ob das gewünschte Gewicht erreicht ist oder nicht.





Küche / Restauration

Das gesamte Küchenteam blickt auf ein aufregendes und erfolgreiches Jahr zurück.

Zum ersten Mal fanden die Event Days in Limpach statt. Im Vorfeld mussten viele Vorbereitungen getroffen werden. Am Freitagabend organisierten wir ein Krimi-Dinner und am Samstagmorgen einen Brunch. Die Preise der 3 angebotenen Menüs mussten kalkuliert werden. Bei der Auswahl haben wir darauf geachtet, saisonale und regionale Produkte zu verwenden, einschließlich unserer eigenen Erzeugnisse.

Nach der Menüauswahl erstellten wir einen Plan für die Vorbereitungen. Eine umfassende große Mise en Place war erforderlich, und es musste sorgfältig bestellt werden, um sicherzustellen, dass alles reibungslos ablaufen kann. Wir begannen mit Testgerichten, die von allen Mitarbeitern probiert und bewertet wurden. Die Gerichte wurden bereits ansprechend auf den Tellern angerichtet.

Bereits zwei bis drei Wochen im Voraus haben wir mit unseren Mitarbeitern begonnen, das Menü schrittweise zuzubereiten. Es war besonders für unsere Mitarbeiter eine sehr anstrengende Woche. Die Vorbereitungen begannen am Samstagmorgen bereits um 7 Uhr.

Fabienne hatte große Freude den Brunch zu servieren.

Fabienne:

Am Morgen war ich für den Brunch eingeteilt und stellte sicher, dass der Saft, die Butter und die Teilchen stets aufgefüllt waren. Anschließend kümmerte ich mich um das Spülen.

Die Übernahme der Essensvorbereitung der Kita Topolino fand im Februar 2024 statt. Ein Personal kocht das Mittagessen für die unterschiedlichen Kleinkindgruppen zusammen mit den Mitarbeitern. Die Mitarbeiter wechseln sich jeden Tag ab, um mit in die Kita zu gehen. Ihre Aufgabe ist es, sich um die Essensausgabe zu kümmern und danach alles zu spülen und sauber in die Kisten zu räumen.

Yasmine:

Mir gefällt die Arbeit bei Topolino sehr gut, obwohl die Kinder manchmal laut werden können. Unsere Aufgaben im Topolino sind: Die gelben Kisten aus dem Lieferwagen holen, den Servierwagen aus der Reserve nehmen, das Essen aufteilen mit den verschiedenen Farben und Gruppen. Sehr wichtig ist es, die Temperatur vom Essen zu messen. Einer bringt das Essen zu den verschiedenen Gruppen. Anschließend haben wir Pause und essen im Topolino. Danach spülen wir das Geschirr von der Küche und den Kindern. Wir beginnen damit, die Spülmaschine und den Boden zu reinigen. Danach bringen wir die Kisten wieder in den Lieferwagen und fahren wieder nach Limpach.

Warum bist du in die Küche gewechselt?

Bryan:

Ich wollte schon immer in der Küche arbeiten, doch da kein Platz mehr frei war, habe ich die letzten 2 Jahre in der Gärtnerei gearbeitet. Mein Wunsch, Koch zu werden, blieb jedoch bestehen, inspiriert durch Sendungen wie zum Beispiel Top Chef. Ich hatte sogar eine Kochausbildung begonnen – jedoch war diese zu anspruchsvoll und ich musste aufhören. Nun, zurück in der Küche, schätzte ich besonders die Zusammenarbeit im Team, die Hygiene und den sauberen Arbeitsplatz. Außerdem habe ich die Möglichkeit, verschiedene Gerichte aus aller Welt kennenzulernen und neue Inspirationen für das Kochen zu Hause zu sammeln.





Domaine Agricole Limpach

Wie jedes Jahr wird ab Mai/Juni unsere **Grassilage**, und im September unsere **Maissilage**, eingefahren. Hierfür wird das gesamte Silo von unseren Mitarbeitern mit einem Besen grob gereinigt und anschließend mit einem Hochdruckreiniger ausgewaschen. Danach wird das ganze Silo mit einem Silo-Lack auf Bitumen-Basis angestrichen. Somit bleibt das Silo-Futter sauber und kann ohne Schmutz in den Silos gelagert werden.

Wenn das Gras und der Mais in die Silos gebracht werden, wird dieses auch mit einem schweren Traktor verdichtet und zusammengepresst. Dies ist allerdings eine Arbeit des Personals.

Anschließend helfen unsere Mitarbeiter, das Futter mit einer großen Silofolie abzudecken, damit keine Luft an das Futter gelangt.

Aldo, wobei hast du bei der Silage geholfen?

Ich durfte das ganze Silo auskehren und mit dem Hochdruckreiniger sauber waschen. Als das Silo getrocknet war, habe ich es mit Silo-Lack gestrichen. Auch durfte ich mit einem großen Traktor mitfahren, um das geschnittene Gras aufzuladen, das hat Spaß gemacht. Als alles Gras im Silo abgeladen war, habe ich geholfen, die Plane über das Gras zu ziehen. Hierbei müssen wir aufpassen, dass der Wind nicht die Plane fortweht. Ich habe auch geholfen, die Sandsäcke, Gummimatten und Autoreifen zu verteilen, damit das Silo schön sauber zugedeckt ist.

Auch dieses Jahr gehörte die **Kartoffelernte** zu den wichtigsten Arbeiten unseres Betriebes. Die Kartoffeln werden bei guter Wetterlage, Anfang April mit einer Kartoffelsetzmaschine gesetzt. Hierbei sitzen 2 Mitarbeiter auf der Maschine und bestücken diese mit kleinen Setzkartoffeln.

Sven:

Die Arbeit auf der Setzmaschine macht Spaß, aber es erfordert sehr viel Konzentration, um die Maschine zu bestücken. Auch die körperliche Belastung für den Rücken und das Genick ist sehr anstrengend, da man die ganze Zeit doch sehr angespannt auf der Maschine sitzt.

Die ersten Frühkartoffeln können schon Mitte bis Ende Juli geerntet werden. Dann werden fast jede Woche bis Mitte September um die 200 Kilogramm Kartoffeln geerntet.

Sandra:

Ich sammle die Kartoffeln, die die Maschine ausgegraben hat, von Hand in einen Eimer auf und entleere den Eimer in eine große Gitterbox. Ich helfe sobald wir in die Ernte gehen mit, bis alle Kartoffeln geerntet sind. Die Kartoffelernte macht mir Spaß, weil es eine Abwechslung zur Arbeit im Schweinestall ist. Da wir nur bei schönem Wetter in der Kartoffelernte sind, macht es besonders Spaß. Die Eimer sind, wenn sie voll sind, schwer, aber ich mache sie dann nicht ganz so voll.

Zum Abschluss der Kartoffelernte, haben wir zusammen mit unseren Mitarbeitern auf dem Feld gegrillt. Es wurde vorgeschlagen, neben Grillwurst auch Kartoffelsalat und Sparerips anzubieten. Daraufhin überlegten wir mit unseren Mitarbeitern, was wir alles vorbereiten müssen. Die Zutaten stellte uns unsere Küche in Limpach zur Verfügung.

Sven:

Das Abschlussgrillen ist sehr schön, weil es etwas Besonderes ist. u





Biscuiterie

Das Projekt **Biscuiterie** startete Anfang Februar. Das erste Personal wurde eingestellt und es wurden Arbeitsmaterialien bestellt (z.B. Schneebeesen, Schüsseln, Messer, eine Ausrollmaschine, eine Brötchenpresse, ...).

Außerdem wurde überlegt, welche Backwaren wir eventuell für den Lampecher Buttek herstellen wollen. Verschiedene Rezepte wurden getestet, um unsere Produkte bestmöglich zu optimieren. Dies geschah in unserer großen Küche, da die Räume der Biscuiterie noch nicht fertiggestellt waren. Die angefertigten Backwaren wurden dann von unterschiedlichen Testpersonen probiert, um somit ein bestmögliches Feedback zu bekommen.

Anfang März starteten wir unser erstes Projekt für Bretzelsonndeg, bei dem verschiedene Brezel-Sorten intern an unsere Mitarbeiter verkauft wurden. Zudem belieferten wir erstmals den **Buttek am Duerf** in unseren Werkstätten in Betten, um ab April dort regelmäßig eine kleinere Produktpalette der Biscuiterie anzubieten.

Wie war der Umschwung von der Küche in die Biscuiterie?

Fabienne:

Etwas komisch! In der Biscuiterie ist ein etwas anderer Arbeitsrhythmus als in der Küche. In der Küche war morgens immer mehr Stress, um zur Mittagspause fertig zu werden. In der Biscuiterie ist die Arbeit weniger eintönig. Man macht morgens z.B. drei verschiedene Arbeiten, wobei in der Küche meistens eine Hauptarbeit ansteht. Mir gefällt es trotzdem sehr.

Wann bist du aus der Metzgerei in die Biscuiterie gewechselt?

Armando:

Im September bin ich von Betten nach Limpach gewechselt, um etwas Neues zu sehen. Es war alles so neu für mich und spannend. Ich muss zugeben, dass ich anfangs auch etwas nervös war. Es war aber von Anfang an richtig toll, neue Sachen zu entdecken.

Im April waren dann alle Baumaßnahmen in der Biscuiterie abgeschlossen und die Produktion konnte endlich in die Biscuiterie verlegt werden. Die ersten beiden betreuten Mitarbeiter kamen ins Team. Der Startschuss für die Eröffnung des Lampecher Buttek fiel dann am 2. Mai. Bis Ende April musste Vieles im Voraus produziert werden, um am Anfang nicht zu sehr ins Straucheln zu kommen. Die Eröffnung war dann auch ein voller Erfolg und insbesondere die ersten drei Monate war sehr viel Andrang, und die allgemeine Neugierde war groß. Viele Kunden kamen vorbei, um unser Angebot zu erkunden.

Danny – Betreuer: Wie hast du den Start erlebt:

Die ersten Wochen waren für mich etwas chaotisch, ich musste mich zuerst zurechtfinden und organisieren. Im Großen und Ganzen aber eine tolle Erfahrung, bei dem Aufbau eines solchen Projektes mitzuwirken und eigene Ideen miteinzubringen.

Anfangs lief alles ruhig an, bis wir dann unsere ersten Mitarbeiter begrüßen durften. Es entstanden die ersten Rezepte in leichter Sprache, und Schablonen für verschiedene Aufgaben wurden angefertigt und angepasst. Wir haben uns auch Gedanken über die Positionierung unseres Materials gemacht, und verschiedene Sachen umgeräumt oder umgestellt, damit jeder ohne Probleme alles erreicht.



Einen Eier-Trenner, sowie verschiedene andere Hilfsmaterialien wurde auch noch gut überlegt und dazugekauft, damit wir unsere Mitarbeiter so gut wie möglich unterstützen können. Herausforderungen sind vor allem, dass man sich gut einteilt und gut überlegt, wen man mit was beschäftigen kann und dabei den Überblick behält, was die Produktion und den Verkauf im Buttek betrifft.

Im Laufe der Monate wechselten weitere Mitarbeiter entweder aus den Werkstätten aus Limpach oder aus Betten in die Biscuiterie. Zudem machten einige junge Mitarbeiter des CPP Limpach die ersten Praktika in unserem Atelier. All dies stellte eine große Herausforderung für uns als Personal dar.

Tatjana, du bist aus den Werkstätten Betten nach Limpach gewechselt?

Ja, Anfang November habe ich mein langes Praktikum in der Biscuiterie begonnen. Mein Ziel ist es, einen Vertrag zu bekommen.

Wie waren die ersten Wochen für dich?

Toll! Ich habe mich sehr gut mit den Anderen verstanden und neue Leute kennengelernt. In meinem Praktikum habe ich auch sehr viele neue Arbeiten gesehen und gemacht.





Lampecher Buttek

Das Projekt **Lampecher Buttek** – unter dem Leitfaden **regional** und **saisonal** – startete Anfang Februar.

Als das erste Personal eingestellt wurde, fingen wir sofort an, unsere Auswahl an Produkten bei verschiedenen luxemburgischen Lieferanten auszusuchen. Die Idee war es, nur luxemburgische Produkte im Buttek zu verkaufen. Dies zum Teil mit dem Schwerpunkt, anderen Werkstätten wie zum Beispiel Tricentenaire, Ligue HMC oder auch noch Lëlljer Gaart, einen festen Platz in unserem Shop zu gewähren.

Zudem war es von Anfang an klar, dass wir den größten Teil unserer Waren aus unseren eigenen Werkstätten beziehen würden. Die Palette der Produkte der APEMH ist vielfältig und so verkaufen wir nicht nur **Lebensmittel aus eigener Produktion** wie aus der Biscuiterie, dem Einweck-Atelier, dem Lampecher Gaart oder der Metzgerei aus den Werkstätten Betten, sondern auch viele andere Produkte wie Keramik aus den Werkstätten Betten, Topf- und Glasuntersetzer aus den Werkstätten Hosingen sowie Nähmaschinen aus den Werkstätten Limpach.

Die Zusammenarbeit mit den unterschiedlichen Werkstätten ist uns sehr wichtig.

Viele neue Aufgaben kamen auf uns zu. Unter anderem wurde das Büro organisiert, die Bestelllisten wurden zusammengestellt und alle Unterlagen und Dokumente, die zum HACCP (Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln) gehören, wurden vorbereitet. Es wurde an Systemen gearbeitet, die nachher die Arbeit für alle Beteiligten vereinfachen sollten, wie zum Beispiel einen festgelegten Arbeitsplan für die betreute Mitarbeiterin. Piktogramme wurden überall aufgeklebt, damit unsere Mitarbeiter sich besser mit all dem Arbeitsmaterial zurechtfinden. Es wurden auch Rezepte von belegten Brötchen oder Paninis in leichter Sprache aufgeschrieben.

Eine vollautomatische Kaffeemaschine wurde ausgesucht und gekauft. Dies mit der Überlegung, dass es wichtig ist, dass die betreuten Mitarbeiter die Maschine selbstständig bedienen können.

Als dann im April der Laden immer mehr an Gestalt annahm und schließlich die Regale standen, wurde am 02. Mai eröffnet, mit großem Kunden-Ansturm. Deshalb musste das Personal aus den anderen Werkstätten mit anpacken – egal aus welchem Atelier.

Es hat ein paar Wochen gedauert, bis wir uns gut eingearbeitet haben. Nach und nach haben wir uns immer weiter verbessert und unsere Ziele gemeinsam umgesetzt. Die größte Herausforderung war es, im gesamten Projekt, die betreuten Mitarbeiter nicht aus den Augen zu verlieren. Im Laufe der Zeit haben sich jedoch nach und nach die Arbeiten herausgestellt, die autonom von den Mitarbeitern übernommen werden können. Dies sind zum Beispiel die Bedienung in der Kaffee-Ecke, das Auffüllen der Regale, das Etikettieren der Waren sowie die unterschiedlichen Putzarbeiten rund um den Laden.

Interview mit Mariana – betreute Mitarbeiterin

Wo arbeitest du und seit wann arbeitest du dort?

Ich arbeite im Lampecher Buttek seit April dieses Jahres. Mein Highlight war, dass ich im April von der Küche in den Buttek wechseln konnte.

Ich helfe meinen Chefs im Buttek. Ich bediene die Kunden, indem ich ihnen das Brot schneide, Gebäcke einpacke, Kaffee mache, ... Wenn sich Kunden im Salon setzen, serviere ich Ihnen das auch an den Tisch. Regelmäßig am Tag müssen auch die Theken und die Regale neu befüllt werden. Dazu muss auch der Laden geputzt werden, wie auch die Tische im Salon abgeräumt werden. Hinter den Kulissen muss ich auch das Lager räumen und die anfallende Spüle erledigen.





De Lampecher Gaart

2024 gab es in der Gärtnerei Limpach einschneidende Veränderungen: der Verkauf in unserer Gemüsebude durch die Eröffnung unseres Hofladens hinfällig. Dies hatte auf den Arbeitsablauf unserer Mitarbeiter/innen einige Auswirkungen. Bestimmte Aufgaben wie die Bedienung der Kunden, das selbständige Auffüllen der Gemüseboxen, die Kontrolle der Produkte inklusive der Ablaufdaten und die Reinigung der Verkaufsflächen sind weggefallen. Neue Aufgaben, wie die tägliche Belieferung des Hofladens mit frisch geerntetem Gemüse, das gründliche Reinigen der Transportboxen und die Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften sind hinzugekommen.

Felix:

Ich muss das Gemüse ernten, waschen und abwiegen. Bestimmte Salate müssen mit einem feuchten Tuch abgedeckt werden. Ich muss für den Transport saubere Schuhe anziehen und die Boxen müssen wegen der Hygiene immer sauber sein. Das alte Gemüse wird entweder in der Küche oder im Einweck-Atelier abgeben oder auf den Kompost geworfen. Es muss immer genug Gemüse und Kartoffeln im Lager sein.

Zum anderen waren einige Wechsel beziehungsweise längerfristige, krankheitsbedingte Ausfälle seitens des Personals eine große Herausforderung für alle Mitarbeiter/innen. Ein Gärtner und eine Gärtnerin verließen im Laufe des Jahres den Betrieb und mussten ersetzt werden, eine Erzieherin musste aufgrund längerer Krankheit zeitweilig ersetzt werden und kurz vor Jahreswechsel gab es dann einen kompletten Wechsel auf dieser Position. Einige Mitarbeiter/innen, für die es besonders wichtig ist, eine feste Bezugsperson zu haben, mussten die vielen Wechsel erstmal verkraften, was nicht jedem leichtgefallen ist.

Wie war es für dich, dass im letzten Jahr so viel Personal gewechselt hat?

Jérôme:

Es war am Anfang komisch, weil ich lange und gerne mit Sven gearbeitet habe und ich nicht wusste wie das neue Personal ist. Nach einiger Zeit habe ich mich aber auch mit den Neuen gut verstanden. Die Arbeit gefällt mir immer noch gut und das neue Personal arbeitet gut mit.

Hat sich was für dich geändert?

Jérôme:

Die Arbeit ist dieselbe geblieben, ich arbeite jetzt mehr mit verschiedenen Chefs.

Zum Ende des Jahres stand der Verkauf von **Chrëschtbeemercher** und die Herstellung von **Weihnachtsdekoration** wieder im Vordergrund. Die Tannenbäume wurden im Laufe des Jahres gekennzeichnet und dann von uns geschlagen und transportiert. Es gab einen Vor-Ort-Verkauf in Limpach und Bettange, dabei wurde von uns, wenn gewünscht, auch die Auslieferung der Bäume übernommen. Weiterhin haben wir andere Einrichtungen und Gemeinden mit unseren Bäumen beliefert.





Welche Aufgaben hast du bei den Weihnachtsbäumen?

Joé:

Mein Chef schneidet die markierten Bäume und wir ziehen sie auf den Weg und tragen sie zum Trichter, wo sie durch ein Netz gezogen werden. Anschließend werden die Tannenbäume geladen und wir fahren nach Limpach oder direkt zu einem Kunden. In Limpach werden die Bäume aus dem Netz gezogen, vom Chef noch einmal kontrolliert und wir stellen sie zum Verkauf auf.

Welche Aufgaben hast du bei den Weihnachtsbäumen?

Joé:

Es ist eine schöne Abwechslung von der normalen Arbeit. Es macht Spaß, auch wenn es manchmal anstrengend ist und mir gefällt der Kontakt zu den Kunden. Es ist auch lustig mit Georges zusammen zu arbeiten, auch wenn er manchmal streng ist und es tut mir leid, dass er jetzt in Rente geht und wir nicht mehr mit ihm arbeiten können.





Service Technique Limpach

Auch dieses Jahr stand der Service Technique wieder vor kleineren und größeren Herausforderungen. Unter anderem auch, weil sich die langjährige Baustelle endlich dem Ende zugeneigt hatte und somit auch die letzten Werkstätten ihre Türen öffnen konnten. Unsere Aufgabe war dabei: Möblierung, Einrichtung und Fertigstellung der Werkstätten indem zum Beispiel Seifen-, Papier- und Desinfektionsspender aufgehängt wurden. Zuletzt fand die Endreinigung der Baustelle statt, bei der wir alles von Grund auf gereinigt haben.

Jeff:

Mir hat gut gefallen, als ich im ganzen Gebäude die Löcher gespachtelt habe, die während der Baustelle gebohrt wurden.

Im Außenbereich der Küche wurde eine **Absturzsicherung** installiert. Hierfür mussten wir Fundamente im richtigen Abstand zueinander graben, verschalen und Beton gießen, damit das Geländer montiert werden konnte. An unserer Brücke am Regenwasserrückhaltebecken wurde ein Geländer aus **Staketenzaun** gebaut.

Nicolas:

Mir hat es Spaß gemacht, mit dem dicken Bohrer Löcher in die Steine zu bohren, um die Pfosten zu befestigen.

Des Weiteren haben wir uns das ganze Jahr um die Pflege der **Grünflächen** gekümmert. Hierzu gehören Mäharbeiten, Arbeiten mit dem Freischneider, das Zurückschneiden der Hecken und die Instandhaltung der Zäune. Auch das regelmäßige Leerräumen des **Recyclingcenters** und die Weiterverarbeitung wiederverwertbarer Materialien gehörte zu unseren Aufgaben.

Nicolas:

Ich treffe mich jeden Tag um 15:00 Uhr mit zwei anderen Mitarbeitern. Wir sammeln in den Ateliers die grauen Recyclingkisten ein und bringen sie in unser Recyclingcenter. Dort wird der Inhalt der Kisten sortiert. Dann werden die Kisten wieder zurückgebracht. 1 x Mal pro Woche werden die Kisten gereinigt.

Plastik, Folie, Karton kommen nach Sanem oder Schifflange ins große Recyclingcenter. Valorlux-Tüten, Glas oder die grüne Tonne werden alle zwei Wochen vom Lamesch abgeholt. Holzpaletten werden auseinandergebaut und für Projekte wie zum Beispiel für Katzenhäuser im HoKa aufgehoben.

*Der **Fuhrpark** wird ebenfalls vom Service Technique in Stand gehalten. Dazu gehören kleinere Reparaturen, Kontrolle der Ausstattung, das Waschen der Minibusse und die Vereinbarung der Termine für die technische Kontrolle.*

Jeff:

Wir kontrollieren alle Autos, die zu unserem Betrieb gehören. Das sind zurzeit sieben Autos. Wir haben eine Liste, auf der alle Punkte stehen, die wir kontrollieren müssen, zum Beispiel: Beleuchtung, Warnwesten, Papiere, Warndreieck, Wischwasser, Feuerlöscher. Wenn der Punkt in Ordnung ist, können wir es auf der Liste abhaken. Wenn zum Beispiel ein Licht kaputt ist, können wir das selber reparieren, für andere Sachen müssen wir in die Garage. Das wird vom Personal, das uns bei der Kontrolle hilft, aufgeschrieben. Es ist vor allem wichtig, bevor wir zur Kontrollstation fahren.



Das Highlight dieses Jahr fand für uns im Juni statt, als wir das erste Mal die **Lampecher Event Days** zusammen mit allen anderen Ateliers organisieren durften. Wir haben alle zusammen die Maschinenhalle geräumt, geputzt und dekoriert.

Jeff:

Mir hat es Spaß gemacht, zusammen mit dem Personal den Parking zu organisieren.

Nicolas:

Es war eine Freude, die organisierten Führungen durch alle Ateliers zu machen.

Moreno:

Die Gläser im großen Spülwagen zu spülen, fand ich super.





Sous-traitance / Zulieferwerkstatt

Ab Januar konnten wir unseren vierten Raum beziehen, der zuvor provisorisch als Kantine diente. Der geräumige Saal wird seitdem ausschließlich für Arbeiten, die mit Lebensmitteln zu tun haben genutzt: das Backen von Hunde- und Katzenleckerlis; das Verpacken von Nudeln, von Petits Fours, von Keksen und Hunde- und Katzenleckerlis; das Einfüllen von Honig, Gemüsepulver und Risotto-Mischungen; das Öffnen von Nüssen und noch viele weitere Aufgaben, die unter besonderen hygienischen Voraussetzungen ausgeführt werden müssen.

Mike:

Ech hu schon Nöss an d'Glas gemaach, a Muppenteppacher. Ech hu gäre Kichelcher apaken, léiwer wéi Baken. An ech hu gären Nuddelen apaaken.

Zur Eröffnung des Lampecher Buttek wurden in unserem **Bitzatelier** einige neue Artikel entworfen und angefertigt. Ein Verkaufsschlager wurde das nachhaltige Küchenpapier aus Stoff, sowie die ebenfalls wiederverwertbaren Abschminktücher und Einkaufstaschen. Für die Weihnachtsaison wurden Tischläufer, Aperitif-Servietten, Weihnachtsstrümpfe zum Befüllen, Geschenksäcke und Sofakissen mit weihnachtlichen Motiven genäht.

Antonietta:

Ech wëll gären Teppacher maachen oder eppes bitzen. Ech maachen och gäre Scoubidou-Schlüsselsunhänger, an Ouschtereeër mat Pailletten. Ech géif och gäre Biller bitzen mat Haiser a Bierger. Etikette op Glieser oppeche maachen ech net sou gären. Autocollante op Nuddel-Tuten awer jo.

Nachhaltigkeit und Weiterverwendung gehören zu den Leitlinien der Lampecher Ateliers. Aus dieser Überzeugung heraus entstand ein neues Produkt, welches wir zum Verkauf in unserem Laden in Limpach anbieten: **Seife**, hergestellt aus der Schafswolle unserer eigenen Schafe. Das Sortiment besteht aus festen Seifenstücken, bis hin zu Flüssigseifen und Hundeshampoo.

Über die Feiertage halfen wir dem Laden viele **Geschenkkörbe** (Corbeilles) zu verpacken.

Zusätzlich boten wir dieses Jahr eine neue kleine Besonderheit für Nikolaus an. Die **Kleesercherskëschten** im praktischen Koffer-Format aus Karton waren mit allerlei Süßigkeiten und Nüssen gefüllt und wurden ebenfalls in unserem Laden angeboten

Francis:

Ech si frou, dass ech geléiert hunn Etikette mam Cutter ze schneiden, Ech kann dat elo besser. An ech hunn et flott fonnt Nuddelen anzepaken, dat hunn ech virdrun nach ni gemaach. Ech hu missten 250 Gramm ofweien.

Mir hu fir Kleeserchersdag Boxemännercher an Tuten gemaach. Och dat huet mir gutt gefall. Ech hunn och gehollef Petits-fours a Chrëschttag-Kichelcher anzepaken. Ech weess och nach, dass ech déi schéi Bännercher, déi dir fir Chrëschttag kaf hutt geschnidden hunn.

An d 'Chrëschtfeier hunn ech gutt fonnt, déi mir gemaach hunn, virun allem d 'Aktivitéiten. D 'Disco war flott. Ech fannen et léif, dass mir eng Tut fir de Kleesche kritt hunn. Do soen ech och villmools Merci!



Yvan:

Ech hunn am Februar hei vun der ADEM aus Stage vu 6 Wochen gemaach. Duerno hunn ech en Aarbechtskontrakt ënnerschriwwen. Ech war frou dass d 'APEMH mir eng Aarbecht ginn huet, a sinn och frou dass ech mat iech zesumme schaffen.

Ech maachen hei gäre Brennholz. Allgemeng hätt ech zwar léiwer an der Schräinerei geschafft, mee ech hat keng Wiel well ech villes net maachen däerf (Restriktioun STM), an ech sinn awer hei bliwwen. Ech sinn frou eng Aarbecht an eng Pai ze hunn.



ZÜND-UP

Grill a Kamäin-Anzünd-
Grill und Kaminanzünder



30 Stéck,
Stück





Die Werkstätten in Bettembourg

Ende 1997 wurde der „Parc Merveilleux“ von der Fondation APEMH mit dem Ziel übernommen, bis zu 60 Menschen mit einer intellektuellen Beeinträchtigung angepasste und effiziente Ausbildungs- und Arbeitsplätze anzubieten, welche sich so nahe wie möglich am ersten Arbeitsmarkt orientieren sollten. 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. Heute arbeiten 92 erwachsene Mitarbeiter mit speziellen Bedürfnissen im Parc.

Die aktuell angebotenen Arbeitsmöglichkeiten sind wie folgt aufgeteilt:

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

Im Jahr 2024 erfolgte eine größere Umstrukturierung im Werkstattbereich in Bezug auf eine klarere Trennung zwischen AIP und Freizeitpark: in der Tat haben sich über das letzte Jahrzehnt etliche Aktivitäten, Arbeitsabläufe, Zuständigkeitsbereiche, usw. zwischen den zwei obengenannten Bereichen vermischt und besonders bei neuen Mitarbeitern zusehends für Konfusion und Ungewissheit gesorgt.

In diesem Sinne wurde eine neue Verantwortliche (Responsable) für den Küchenbereich ernannt sowie in einer zweiten Phase intern ein Responsable für den technischen Bereich ausgeschrieben mit darauffolgender Besetzung dieses Postens. Zeitgleich wurden die unabhängige Erziehergruppe aufgelöst und, gemäß den anderen Werkstätten der APEMH, die einzelnen Erzieher in die jeweiligen technischen Teams mit integriert (dieser Prozess läuft aktuell noch).

Eine klarere Aufteilung der Tierpflegergruppe wurde in der gleichen Überlegung vollzogen mit neu definierten Zuständigkeitsbereichen in den einzelnen Revieren, vermehrten Besprechungen (auch thematisch bezüglich den betreuten Mitarbeitern), usw.

Das ganze Jahr über fanden Park- respektive Werkstatt-Visiten mit stets inklusivem Charakter statt, in welchen die Führungen meistens von einem betreuten Mitarbeiter übernommen und teilweise sogar mehrsprachig ausgeführt wurden (Bsp. Lebenshilfetreffen mit Vertretern aus Österreich, IAE Managementschule aus Nancy, spanische Delegation Erasmus+, Interview mit der Stämm von der Stroos, ...).

In Vorbereitung mit unserer HR-Abteilung wurden im ersten Trimester des Jahres erstmalig individuelle Jahres-Gespräche mit jedem der Betreuer durchgeführt, dies mit dem übergeordneten Ziel unser AIP in seiner stetigen Entwicklung bestmöglich für die Zukunft aufzustellen. In derselben Optik und resultierend aus verschiedenen Workshops, wurde das Thema „Einführung neuer Mitarbeiter“ allgemein für die APEMH-Werkstätten neu definiert zwecks einer klareren und effizienteren Umsetzung im Alltag.



Die Verwirklichung des Projekts der Vergrößerung des Werkstattbereichs mit integriertem Zuliefer-Bereich wird immer akuter, da einerseits unsere älteren Mitarbeiter, welche dem Arbeits-Rhythmus nicht mehr Folge leisten können, gezwungen sind die Bettenburger Werkstätten zu verlassen, andererseits die absolut ungenügenden Infrastrukturen mit Mangel an Versammlungs- resp. Schulungsräumen eine angepasste Alltagsorganisation immer weiter erschweren. Ein Teil dieses Projekts besteht auch darin, eine angepasste Antwort auf die zunehmende Digitalisierung zu geben (Einsatz Computer, Tablets, KI, soziale Medien), was natürlich mangels angemessener Lokalitäten sich als schwierig erweist.

Geprägt war das Jahr zudem von einem vermehrt regelmäßigen Austausch mit unserer Arbeitsvertretung (mit anschließender konkreten Umsetzung von betrieblichen Verbesserungen), zu bemerken ist ebenfalls der Anstieg der Anfragen der betreuten Mitarbeiter für verschiedenste Ausbildungen über den APEMH internen Ausbildungsdienst UFEP.

Verschiedene Groß-Ereignisse fanden natürlich auch während der Touristen Saison im Park statt, dies mit vermehrter Präsenz und freiwilliger Mithilfe der betreuten Mitarbeiter (Dreamnight, Kannerlaf, Parkputz, Einweihungen...).

Die Sicherheit im Arbeitsbereich ist und bleibt großgeschrieben, diesbezüglich wurde in verschiedene Schulungen investiert (Evakuationsübungen, 1.-Hilfe Kurs, Umgang mit verschiedensten Arbeits-Maschinen in Zusammenarbeit mit der ITM, Luxcontrol, Fedas, Safety-Group,...). Ein Brand im Aquarienbereich in der Hauptsaison mit anschließender Räumung des Parks konnte diesbezüglich ohne schwerwiegende Folgen und sachlich/ ruhig vom gesamten Team bewältigt werden. Da leider etliche Arbeitsunfälle während des Jahres zu beklagen waren, wird in den nächsten Jahren weiterhin ein Ziel sein, die Zahl dieser konstant zu verringern.

Die Touristen-Saison wurde abgeschlossen mit dem 3. besten Ergebnis seit der Gründung des Parks d.h. 283.766 Besuchern. Die Herausforderung bleibt bestehen 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.





Der tierpflegerische Bereich

Im Jahr 2024 hat sich im tierpflegerischen Bereich viel bewegt. Im März wurden umfassende Änderungen in der internen hierarchischen Struktur des Tierteams vorgenommen, und wir haben einige Umstrukturierungen durchgeführt.

Unser Team, bestehend aus Tierpflegern, Erziehern, betreuten Mitarbeitern und einem Veterinär, widmet sich das ganze Jahr über der Pflege und dem Wohlbefinden der tierischen Bewohner des Parc Merveilleux. Unser Ziel ist es stets, das Wohl der Tiere zu gewährleisten.

Zu den täglichen Aufgaben gehören:

- die Pflege der Tiere
- die Versorgung der Tiere
- die Gesundheitsüberwachung der Tiere
- die Reinigung der Gehege
- Medizinische Eingriffe

Auf der Personalebene gab es einige Veränderungen, durch Ruhestand, Kündigung, interner Wechsel, Neuzugang.

Auch bei den betreuten Mitarbeitern gab es Entwicklungen. Ein Mitarbeiter hatte die Möglichkeit, ein Praktikum in der Gemeinde Dippach zu absolvieren. Nach Abschluss dieses Praktikums kündigte er seinen Vertrag mit der APEMH und wurde von der Gemeinde eingestellt. Zudem haben wir einen Praktikanten vom Nossberg dazu bekommen, der seine Ausbildung in der Tierequipe abgeschlossen hat und nun fest bei uns unter Vertrag arbeitet.

Ein weiterer Mitarbeiter wechselte von der Schreinerei in Bettingen in die Tierequipe, sein Praktikum dauert noch bis Januar 2025 an. Darüber hinaus absolvierte ein neuer Mitarbeiter ein Berufsbildungspraktikum (ADEM) in unserer Tierequipe und wurde anschließend eingestellt.

Insgesamt arbeiten 27 betreute Mitarbeiter in diesem Bereich, weiter sind willkommen.

Im August kam es zu einem kleinen Brand bei den Meeresbeckenaquarien, durch den Einsatz des Personals konnte jedoch das Schlimmste verhindert werden. Vom ganzen Fischbestand konnte über 80 % gerettet werden. Die Arbeiten, die der Brand verursacht hat, werden voraussichtlich nächstes Jahr fertiggestellt.

Wie jedes Jahr wurde auch dieses Jahr viel an den einzelnen Gehegen der Tiere gearbeitet/repariert/modernisiert so wurden bspw **folgende Projekte umgesetzt:**

- Das Dach der Jaguarundis wurde erneuert.
- Der Stall der Hühner wurde abgerissen und es wurde ein neues Haus errichtet.
- Es wurde damit begonnen die Innenvoliere der „Zär“ neu zu strukturieren, hierfür wurden Abtrennungen entfernt und neue hinzugefügt, das ganze dient dazu, den Tieren mehr Platz zu bieten. Die Arbeiten ziehen sich weiter ins neue Jahr
- Bei den Berberaffen wurden neue Nippeltränken installiert, zusätzlich wurden die alten Tränken mit Blechen versehen, damit diese nicht so schnell verschmutzen.
- Da wir nächstes Jahr neue Wölfe bekommen sollen, wurde das Wolfsgehege erneuert, neue Unterstände wurden gebaut und der Draht wurde kontrolliert.
- Die Palisade beim Wallaby-Gehege wurde erneuert.
- Die Kisten der Baumstachler wurden erneuert.
- Um die Arbeitswege zu verkürzen wurde damit begonnen, bestehende Heu und Strohlagern zu vergrößern und ein neues zu errichten, dies soll den Mitarbeitern längere Wege ersparen.



Technischer Bereich

Im Jahr 2024 haben die technischen Teams des Parc Merveilleux mit den 19 betreuten Mitarbeitern eine Vielzahl von Projekten und Initiativen umgesetzt, die zur Verbesserung der Infrastruktur und der Besuchererfahrung beigetragen haben. Unser engagiertes Team hat sich kontinuierlich dafür eingesetzt, die technischen Standards zu erhöhen und die Sicherheit sowie den Komfort für unsere Gäste und tierischen Bewohner zu gewährleisten.

In diesem Zusammenhang wurden folgende Projekte realisiert:

- › Erneuerung der Steuerung des Märchens „7 Geißlein“
- › Installation eines neuen Karussells für Kleinkinder
- › Errichten eines Wasserspenders für die betreuten Mitarbeiter und das Personal
- › Positionierung von Evakuationskisten
- › Errichtung einer Tür, welche den Zugang zur „Zärenvoliere“ erleichtert
- › Erneuerung des Froschbrunnens
- › Errichtung eines stationären Stromaggregats für das Restaurant
- › Erschaffung und Errichtung von Verzerrungsspiegeln im Wald

Neben diesen Projekten werden regelmäßig folgende Arbeiten umgesetzt:

- › Die Wartung und Instandhaltung der diversen Spielplätze, Spiele, Gehwege, Gehege und Restaurationsbereiche
- › Das Putzen der verschiedenen Spielplätze, bevor die Besucher kommen
- › Die Verbesserung der Infrastruktur
- › Technische Unterstützung der anderen Mannschaften (Tierequipe, Restaurant, Putzequipe)

Da es in den letzten Jahren zu einigen Wechseln beim Personal kam und wir uns an die Gegebenheiten anpassen mussten, strukturierten wir dieses Jahr einiges um. So wurde beispielsweise die Werkstätte der Sanitärinstallateure mit der Werkstätte der polyvalenten Mannschaft und der Maurer getauscht, da nun vermehrt die polyvalente Mannschaft mit Schweißarbeiten beschäftigt ist und dies früher von den Sanitärinstallateuren erledigt wurde. Ebenso übertrugen wir die Verantwortung über die Spiele von den Elektrikern auf die Konstruktions-Mannschaft, da unser Maurer ein gutes Händchen für die Mechanik besitzt.

Auf der Ebene des Personals konnten wir dieses Jahr ebenfalls einen Mitarbeiter dazu gewinnen, welcher für ein halbes Jahr einen Elternurlaub ersetzt hat. Damit dieser bleiben konnte, wechselten wir einen Mitarbeiter von den Sanitärinstallateuren in die Tierequipe, um uns in der Aquaristik zu unterstützen und so konnte wir die Aushilfe in der Sanitärwerkstatt eingliedern. Des Weiteren kündigte unser Schreiner und im Laufe des Jahres wurde diese Stelle neu besetzt.

Auf der Ebene der betreuten Mitarbeiter kam es auch zu einigen Wechseln. So wechselten wir intern einen Mitarbeiter aus der Schreinerei in die polyvalente Mannschaft und ein Mitarbeiter aus der polyvalenten Mannschaft wechselte in die Gärtnerei. Des Weiteren bekam ein Mitarbeiter, welcher noch in der Ausbildung war, seinen Vertrag in der Schreinerei.



Die Gärtnerei

Die Gärtnerei des Parc Merveilleux spielt eine zentrale Rolle in der Pflege und Gestaltung der Gartenanlagen des Parks. Jedes Jahr sind wir bemüht, den Besuchern eine bunte Vielfalt und eine an die saisonalen Bedingungen angepasste Bepflanzung zu bieten. Hauptaugenmerk liegt dabei an den Beeten, die sich hauptsächlich rund um das Restaurant befinden und am Haupteingang.

Folgende Projekte wurde umgesetzt, um die Attraktivität des Parks zu steigern:

- › Die Anlage bei der Mädchenkiefer wurde erneuert
- › Es wurde Vorbereitungen für ein Bienenhaus getätigt
- › Es wurden neue Bäume als Ergänzung zu den bereits gefällten Bäumen gepflanzt
- › Es wurden zahlreiche Dekorationsartikel in den Märchenhäusern ersetzt/erneuert
- › Auf dem Minigolf wurden Stauden angepflanzt

Neben diesen größeren Projekten wurden noch zahlreiche regelmäßigen Arbeiten durchgeführt:

- › Pflanzenpflege
- › Saisonale Bepflanzungen
- › Landschaftsgestaltung
- › Wartung des Außenzauns
- › Unterhaltsarbeiten im Kokopelli
- › Rasen + Heckenpflege
- › Erstellung von Dekorationsartikeln für den Parc
- › Bretter werden aus Baumstämmen geschnitten
- › Säubern der Wege von Laub und Ästen

Die Gärtnerei wurde dieses Jahr durch eine zusätzliche Mitarbeiterin aufgestockt, welche mit der Planung und der Bepflanzung der unterschiedlichen Beete beauftragt wird.

Auch auf der Ebene der betreuten Mitarbeiter kam es zu Änderungen. Anfang des Jahres bekamen wir einen neuen Mitarbeiter in die Gärtnerei, der für ein berufsbildendes Praktikum (ADEM) zu uns kam. Dieser wurde anschliessend auch eingestellt und bekam seinen Vertrag in der Gärtnerei. Des Weiteren bekamen wir einen zusätzlichen Mitarbeiter aus der polyvalenten Mannschaft dazu und eine Mitarbeiterin kam nach der Saison aus dem Restaurant in die Gärtnerei. **13 betreute Mitarbeiter** wirken somit täglich tatkräftig mit.

Das Projekt vom Gemüseanbau wurde bislang nicht weiterverfolgt, da die Umsetzung schwieriger als gedacht ist und es an Infrastrukturen fehlt. Um dies wie geplant umzusetzen würde der Tunnel benötigt werden, in dem die Fleuristen ihre Werkstatt haben, jedoch gibt es momentan kein anderes Lokal für die Fleuristen, also liegt dieses Projekt erstmal auf Eis.



Die Wäscherei, Die Putzkolonne

Die Arbeiten der „Raumpflege“ in einem Freizeitpark sind sehr vielfältig. Im Frühling muss der Parc aus dem Winterschlaf geholt werden. Da wartet jedes Jahr aufs Neue eine Menge Arbeit.



Vom Reinigen der Märchenhäuser und der Bänke über das Leeren der Mülleimer, Kehren der Wege, gilt es unter anderem auch die WC Anlagen für die Besucher sauber zu halten.

Im Frühjahr 2024 bekamen wir Verstärkung für unser 24 Mitarbeiter starkes Team. Olivier hat in das Team Raumpflege gewechselt. Er wird die Gruppe der Toilettenreinigung tatkräftig unterstützen. Auf dem Foto seht ihr, wie groß die Freude auf beiden Seiten war am ersten Tag.

Eine Mitarbeiterin bekam die tolle Gelegenheit Erfahrungen zu sammeln im „Zentrum für selbstbestimmtes Leben“ in Esch. Mittlerweile hat sie eine feste Teilzeitstelle im Zentrum bekommen.

Umweltbewusstsein ist ein zunehmend wichtiges Thema in der Gesellschaft. Auch der Parc Merveilleux ist Teil der Gesellschaft. Auch wir machen uns Gedanken, was wir dazu beitragen können. We THINK produziert Abfalltüten aus recyceltem Plastik aus Luxembourg. So haben wir uns dafür entschieden in Zusammenarbeit mit WeTHINK etwas Gutes für die Umwelt zu tun und unseren ökologischen Fußabdruck zu verbessern.

In folgendem Beitrag könnt ihr euch ein Bild machen, welchen positiven Effekt unsere Zusammenarbeit mit WeTHINK allein 2024 auf die Umwelt hatte.



Durch die Umsetzung solcher Maßnahmen können wir als Freizeitpark nicht nur unsere Umweltbilanz verbessern, sondern auch das Bewusstsein unserer Besucher für ökologische Themen schärfen und einen positiven Einfluss auf die Gesellschaft ausüben.

In diesem Zusammenhang werden wir uns im kommenden Jahr mit der umweltbewussten Art der Reinigung auseinandersetzen. EcoLabel- zertifizierte Reiniger enthalten weniger schädliche Chemikalien und sind biologisch abbaubar. Das bedeutet, dass sie die Umwelt weniger belasten. Zudem werden wir die Arbeiten in unserer Kantinenküche anpassen an die Arbeiten in der Restaurantküche (auch mit den gleichen Reinigungsmitteln), so dass eine bessere Ausbildung unserer Mitarbeiter stattfinden kann, um evtl. einmal in die Restaurantküche wechseln zu können.



Der Bereich Wäscherei- Näherei

Im Juni 2024 konnten wir eine ausgebildete Näherin für die Wäscherei einstellen. Neben ihrer Tätigkeit als Näherin wird sie mit der Gruppe in der Sommer- Saison für die Abwicklung der Wäsche vom Parc, wie z.B. sämtliche Tücher, Moppen, die Parc- Kleidung, die Wäsche der Crèche Kokopelli und der Herberge verantwortlich sein.

In der Winter- Saison soll sie neben den üblichen Flickarbeiten und kleineren Arbeitsaufträgen für den Parc, kreative Projekte mit der Gruppe im Nähatelier umsetzen.

Ein Mitarbeiter durfte dieses Jahr erstmals seine Erfahrungen machen im Bereich Nähen. Es gefiel ihm dort so gut, dass er bleiben konnte. Da er PC Erfahrung hat, konnte er in Zusammenarbeit mit dem Personal neue Etiketten erstellen.

Neues Personal, neue Mitarbeiter- viele neue Ideen. Dafür benötigt man natürlich jede Menge Stoff. Also machte sich die Gruppe Gedanken, welche Projekte sie umsetzen möchte für den Verkaufsstand der bevorstehenden Porte ouverte. Was wird alles benötigt? Wie viel wird benötigt? Schliesslich machten sie sich auf den Weg.
Foto: Einkauf Stoff

Jetzt hörte man im Nähatelier die Maschinen rauschen. Fleißig fertigten sie Tannenbaum- Kissen, Kuscheltier- Füchse, Dreieck- Schals und Ponchos an. Diese wurden auf der Porte ouverte verkauft. Es war wiederum ein voller Erfolg.
Fotos PO Betten Dez.2024

Im Dezember konnte eine neue Maschine einziehen in den Nähbereich. Ein Plotter/ ein Cricut Maker. Damit können Drucke auf Stoff, auf Kunststoff oder auf Keramik aufgebracht werden. Mit dieser Maschine werden VIELE Dinge möglich werden.

Wer weiß, was mit dieser Maschine in Zukunft alles möglich sein wird.

Ideen, wie z.B. eigener Druck auf Parc T- Shirts, vielleicht auch Kinder T- Shirts für den Verkauf, bedrucken von Trinkflaschen, die ebenfalls im Shop verkauft werden können.

Ihr seht: es gibt immer was zu tun im Nähatelier des Parc Merveilleux.





Der Bereich Restaurant

Unser Restaurant ist ein Ort, an dem Menschen mit und ohne Beeinträchtigung gemeinsam arbeiten und voneinander lernen. Wir bieten ein inklusives Arbeitsumfeld, das jedem Mitarbeiter die Möglichkeit gibt, seine Stärken einzubringen. Jeder Mitarbeiter bringt individuelle Fähigkeiten und Perspektiven ein, die unser Restaurant bereichern. Unser Restaurant zeigt, dass Vielfalt und Wertschätzung zu einem positiven Arbeitsklima führt.

Unsere Mitarbeiter arbeiten bei uns in allen Bereichen, von der Spülküche, über Küche bis hin zum Service. Um allen Mitarbeitern ein optimales Arbeitsumfeld zu bieten, haben wir verschiedene Arbeitsplatzanpassungen vorgenommen und geben in den einzelnen Bereichen verschiedene Unterstützungen (z. B. Piktogrammpläne). Dazu gehören auch individuelle Schulungen. Dank dieser intensiven Arbeit und Vertrauen in persönliche Fähigkeiten konnte Bob sogar im Service mithelfen. Ende des Jahres haben wir eine neue große Bandspülmaschine bekommen. Diese soll uns die Arbeit in der Spülküche erleichtern.

Personell gab es einige Veränderungen und damit verbunden waren neu zu bewältigende Aufgaben. Auf vieles mussten wir eine neue Sichtweise entwickeln, in eine andere Richtung denken. Das war für alle nicht immer einfach.

Die Verantwortlichkeiten wurden anders aufgeteilt, an Ideen wurde gefeilt. Seit diesem Jahr ist nun eine Küchenchefin an Ort und Stelle. Ein Koch fiel gesundheitsbedingt lange aus, ein anderer hat sich beruflich umorientiert. Diesen Personalmangel mussten wir während der Saison mit Aushilfskräften kompensieren. Dies stellte das ganze Team vor eine Herausforderung, denn die Einarbeitung und der tägliche Betrieb mussten gleichzeitig bewältigt werden.

Zum Glück fanden wir einen kreativen Ersatz, der im November seine Arbeit bei uns in der Küche antreten konnte. Zur pädagogischen Unterstützung und als Ersatz für die in Rente gegangene Erzieherin wird ein Erzieher Anfang des neuen Jahres das Team bereichern. Er wird eine Halbtagsstelle besetzen. In den letzten Jahren war die Tischreservierung oft eine Herausforderung. Für die Saison 2024 wurde eine Reservierung per Computer möglich, mit einem Tablemanager. Die Gäste können sich per Internet über unsere Homepage selbst einen Tisch reservieren.

Zur Unterstützung der Finanzabwicklung (Abrechnung der Kassen) wurde das Personal der Buchhaltung miteinbezogen. Das vereinfachte den Ablauf enorm und Fehler konnte man auf diese Art vorbeugen.

Um Abläufe im Self-Service und Restaurant weiter zu verbessern, machen wir uns weiter Gedanken. Mit fachmännischer Unterstützung sind wir dabei ein optimales Konzept auszuarbeiten, damit die Arbeit für uns leichter und den Aufenthalt für unsere Gäste noch angenehmer wird. Eine hohe Kundenzufriedenheit ist unser Ziel. Unser Konzept basiert auf hochwertiger, regionaler Küche. Im Jahr 2024 haben wir unseren Gästen am Wochenende ein abwechslungsreiches komplettes Menü mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert angeboten. Das gab es bisher nur ab und zu.



Tätigkeitsbericht Ateliers Hosingen

Seit 2006 bestehen die Werkstätten der APEMH in ihren eigenen Räumlichkeiten in Hosingen. Der Anfang allerdings war im Jahre 2003. Eine kleine Gruppe, nahm ihre Tätigkeiten erstmalig auf in Räumlichkeiten der Grundschule in Hosingen. In diesen Werkstätten werden Menschen mit einer kognitiv-intellektuellen Entwicklungsstörung sowie angepasste Ausbildungs- wie auch Arbeitsmöglichkeiten angeboten. Zum 31. Dezember 2024 waren 104 Personen mit einem Arbeitsvertrag eingestellt. Dazu haben sich zum gleichen Datum 18 Personen in der Ausbildung befunden.

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 500 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. 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. **22 betreute Mitarbeiter** haben ihren Arbeitsvertrag im Bereich der Küche.

Zulieferungswerkstatt

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

Externe Aufträge sind z.B. die Zusammensetzung von Servietten Sets für eine luxemburgische Fluggesellschaft oder das Aufkleben von Etiketten auf Prospekten. 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 Jahr 2024 waren es **23000**.

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 unserer betreuten Mitarbeiter wird in der Wäscherei gewaschen.

Hier für eine angemessene Betreuung gesorgt durch **3 Wäschereifachfrauen, 1 Lebensbetreuerin** und **1 Erzieher/in** 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. Hier arbeiten insgesamt **9 Reinigungsfachkräfte** zusammen mit unseren betreuten Mitarbeitern. In den 3 Bereichen, d.h. Zulieferung, Wäscherei und Netapemh haben **36 betreute Mitarbeiter** ihren Arbeitsvertrag, die diese Arbeiten abwechselnd erfüllen.

Centre Ecologique

Das Centre Ecologique 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.

Täglich arbeitet hier eine Mannschaft der APEMH und hilft beim Servieren von Mahlzeiten und dem Reinigen von Weiterbildungs- und Büroräumen. Die Bettwäsche der Jugendherberge wird in unserer Wäscherei gewaschen und unsere Küche bereitet die Mahlzeiten vor.

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. Sonderanfertigungen auf Kundenwunsch sind auch möglich.

Die Kreativität wird gefördert indem zu allen Jahreszeiten verschiedenste Dekorationsartikel aus Holz hergestellt werden.

In der Schreinerei werden unsere Mitarbeiter von **2 Schreibern** und **2 Erzieherinnen**, die halbtags arbeiten betreut. Diese 2 Erzieherinnen betreuen auch die betreuten Mitarbeiter der Schlosserei und des technischen Dienstes.

Schlosserei

In der Schlosserei wird viel mit der Schreinerei bei der Herstellung von Möbelstücken zusammengearbeitet. 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 interne notwendige 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**. In diesen drei Bereichen haben 19 betreute Mitarbeiter einen Arbeitsvertrag.

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. Jeder Fahrer wird von einem betreuten Arbeiter begleitet, diese wechseln sich ab und kommen aus allen Bereichen der Werkstätten.

Gärtnerei

Die Gärtnerei in Hosingen konzentriert sich auf zwei große Tätigkeitsbereiche. Zum einen betreiben wir hier 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 **5 Gruppen** von Mitarbeitern mit jeweils einem Landschaftsgärtner im Außendienst tätig und sorgen für den Unterhalt und Pflege von Grünanlagen der Gemeinden Parc Hosingen und Weiswampach sowie von anderen externen Kunden. Insgesamt betreuen **6 Landschaftsgärtner, 1 Florist** und **1 Erzieherin** unsere Mitarbeiter.

Hier haben **27 betreute Mitarbeiter** einen Arbeitsvertrag.

Das Jahr 2024 und Zukunftsprojekte

Im September kamen neue Auszubildende zu uns, um ihr Praktikum im CPP zu beginnen.

2024 haben einige Auszubildende ihren Arbeitsvertrag in unseren Werkstätten erhalten und es haben uns ebenfalls Mitarbeiter in ihren wohlverdienten Ruhestand verlassen.

Auch beim betreuenden Personal hat es Änderungen gegeben. Eine Floristin und eine Erzieherin haben ihren Arbeitsvertrag mit uns aufgelöst. Auch die Psychologin, die halbtags in den Werkstätten gearbeitet hat ist ganz in den Wohnbereich der APEMH gewechselt. Die Werkstätten in Hosingen sind an ihre Kapazitätsgrenzen gestoßen. Wir können keine neuen Kunden mehr annehmen, wir mussten sogar 3 Kunden unserer Wäscherei an die Werkstätten in Limpach übergeben da viele Kunden ihre Aktivitäten ausbauen.

Da auch weiterhin die Nachfrage an Arbeitsplätzen in unseren Werkstätten bestehen bleiben wird, ist die APEMH auf der Suche nach neuen Infrastrukturen: 1 Projekt ist im Aufbau mit der Gemeinde Parc Hosingen. Dieser befindet sich im Dorfkern von Hosingen. Hierbei handelt es sich um das Verlagern der CPP - Tätigkeiten in neue Gebäulichkeiten und wodurch mehr Platz in den Werkstätten entsteht.



Wäscherei und Nähwerkstatt

Die Arbeit in der Wäscherei ist vielfältig und sehr abwechslungsreich.

Mandy erklärt verschiedene Tätigkeiten:

Die Nähwerkstatt:

Mein Interesse ist nähen, schon von klein an. Ich nähe privat auch gerne, für mich, für andere, zum Beispiel Geschenke. Ich will immer mein Wissen und meine Fähigkeiten erweitern.

Im Atelier arbeite ich in der Wäscherei und im Nähen. Auf dem Adventsfest hat das Nähatelier seinen eigenen großen Stand, auf welchem jedes Jahr alles Mögliche verkauft wird. Jedes Stück wird in großer Anzahl und in verschiedenen Stoffen angefertigt, um so die Wünsche der Kunden so gut wie möglich erfüllen zu können.

Für jede Jahreszeit werden passende Stücke mit den passenden Stoffen genäht. Hier lassen wir unserer Kreativität gerne freien Lauf und überlegen uns tolle Gegenstände, welche man in der jeweiligen Jahreszeit gebrauchen kann.

Wir nähen Gegenstände wie zum Beispiel Kuscheltiere, Decken, Kissen, Spielzeug, mitnehmbare Tafel zum Malen, Schachtel, Lätzchen, Mützen, Schals und weiteres für Babys und Kleinkinder. Wir setzen die Arbeitskleidung instand welche kaputt sind oder nähen sie ganz anders um, wenn ein Kleidungsstück zum Beispiel zu groß oder zu klein ist.

In der Wäscherei:

Wir waschen sehr viel Wäsche von den verschiedenen Klienten. Es sind zum Beispiel: Camping, Jugendherberge und Ferienparks. Die Lieferanten fahren die Wäsche zu dem Klienten holen, bringen sie dann zu uns und sie wird dann von uns gewaschen und getrocknet. Sie geht dann durch eine große Maschine (Mangel), wird dann anschließend gefaltet und kommt dann wieder in eine frisch gesäuberte Kiste. Dann nehmen die Lieferanten die Wäsche wieder mit und bringen sie wieder zum Kunden zurück. Ich bin sehr gerne in der Wäscherei, denn es macht sehr viel Spaß mit den Leuten zu arbeiten. Ich liebe die gute Stimmung dort sehr. Ich mag es auch sehr, dass unsere Chefs die Geduld haben uns was zu erklären bis wir unsere Arbeit verstehen. Was ich nicht mag ist wenn wir sehr viel Wäsche von einem Klienten haben, dass wir tagelang damit zu tun haben. Stress mag ich überhaupt nicht.

Wir machen Servietten für die erste Klasse von der Luxair. Die Kisten mit Besteck werden am Freitagmorgen geliefert. Wir haben dann eine knappe Woche Zeit um die Kisten fertig zu bekommen. Es kommen 50 Servietten pro Kiste. Und es sind sehr viele Kisten. Insgesamt werden zwischen 750-1300 Servietten gemacht pro Woche. Wir müssen Schirmmützen anziehen und unsere Hände desinfizieren.

Dann legen wir unsere Arbeitsfläche bereit. In die Servietten kommt das Besteck, ein Päckchen Salz und ein Päckchen Pfeffer.

Ich mache meine Arbeit gerne.



Küchen Atelier

In der Küche gibt es wenige Änderungen oder Neuigkeiten.

Unser Tagesablauf hat sich nicht verändert und läuft gut. In Anzahl der Mahlzeiten, welche produziert werden müssen wächst stetig. Da die Schule im Parc aktuell vergrößert wird überlegen wir uns welche Erweiterungsmöglichkeiten wir haben.

Unser Speiseplan wurde überarbeitet. Ein vegetarisches Gericht pro Woche sowie ein Fischgericht alle zwei Wochen stehen nun auf dem Plan.

Seit 2024 können unsere betreuten Arbeiter entscheiden ob sie unser Menü essen oder etwas von zu Hause mitbringen. Zum Aufwärmen haben wir eine Mikrowelle in der Kantine zur Verfügung gestellt.

Interview mit Manuela und Daniel

Wo arbeitest du am liebsten?

- M.** Ich arbeite gerne in der warmen und kalten Küche. Auch die große und kleine Spüle mag ich gerne von den Arbeiten. Am allerliebsten mag ich die Arbeiten in der Backküche.
- D.** Ich arbeite sehr gerne in der kalten Küche, wo ich Gemüse schälen und schneiden kann.

Magst du immer die gleiche Arbeit, oder magst du lieber Abwechslung?

- M.** Ich arbeite morgens gerne in der Gemüseküche, aber mittags arbeite ich gerne in der großen Spüle.
- D.** Morgens in der Küche, aber Mittags mag ich das Putzen im Restaurant so wie mein Freund Luigi.

Was gefällt dir gut in der Küche?

- M.** Man kann öfters Kuchen probieren und wir bekommen gratis Obst.
- D.** Ich mag gerne, wenn in unserer Versammlung über Sicherheit und Feuersalarm gesprochen wird.

Gibst es viel Stress in der Küche?

- M.** Manchmal ja, manchmal nein.
- D.** Bis jetzt nicht, außer für das Adventsfest.

Was hast du gelernt in der Küche?

- M.** Ich habe gelernt Obst, Gemüse und Fleisch klein zuschneiden.
- D.** Sauber zu putzen.

Manuela und Daniel finden es wichtig, dass immer neue Mitarbeiter dazu kommen.





Gärtnerei

- › Dieses Jahr waren wir erstmals auf dem „Niklosmaart“ in Hosingen vertreten mit unseren selbstgemachten Produkten und Dekoartikeln. Wir hatten viel Erfolg mit unserem Verkaufstand.
- › Die Verkaufsfläche auf unserem Gelände haben wir zum Teil umgebaut, so dass mehr Stellfläche entstand.
- › Wir haben die Grünanlage der neuen Wohnstruktur in Neidhausen bepflanzt.
- › In Weiswampach nahe dem See haben wir eine groß angelegte Grünfläche von Unkraut befreit. Diese Arbeit dauerte 2 Monate. Nach Abschätzung des Arbeitsaufwandes mussten wir uns dazu entschließen, einen Jahresauftrag dieses Kunden auszuschlagen.
- › Für die Forstverwaltung haben wir in den Wintermonaten Grasflächen gesäubert und gepflegt.
- › Der thermische Unkrautvernichter mit dem Namen „Wave“ ist 2024 eingetroffen und bislang wurden damit schon zahlreiche Anlagen gereinigt und gepflegt. Der „Wave“ erleichtert die Arbeit erheblich, die betreuten Arbeiter haben Spaß, ihn zu bedienen.
- › Für die Gemeinde Hosingen haben wir eine große Anlage bepflanzt und sind zudem für deren Unterhalt und Pflege verantwortlich. Da die Gemeinde ständig im Wachstum ist, bekommen wir jedes Jahr neue Anlagen dazu.
- › Wir planen auf der Verkaufsfläche ein Gartenhaus mit überdecktem Anbau zu errichten. Das Gartenhaus dient dem Zwecke Arbeitswerkzeuge zu lagern. Unter der dazugehörigen Überdachung sollen Gartenerde und unsere dekorativen Artikel zum Verkauf angeboten werden. Dieses Projekt wird von Spenden finanziert.

Interview mit Claudine

Ich bin 39 Jahre alt.

Ich habe immer im Süden von Luxembourg gewohnt, zuerst bei meinen Eltern, dann alleine. Ich habe auch in der Gärtnerei in Bettingen gearbeitet.

Seit 2021 wohne ich in der WG 1 in Hosingen. Auch hier habe ich ein Studio für mich alleine.

Seit dem Umzug arbeite ich in der Gärtnerei in Hosingen. Meine Lieblingsarbeiten sind K-lumet Stäbe sortieren und K-lumet herstellen, Stecklinge eintopfen sowie das Herstellen von Stecklingen. Des Weiteren mache ich sehr gerne Kerzen.

Was ich nicht so gerne mag ist die Pflanzen ausputzen und die Tische säubern.



Schreinerei

Anfang des Jahres war die Auftragslage sehr gut. Unsere Kapazitäten waren ausgelastet und unsere Mitarbeiter durchgehend beschäftigt. Von der Herstellung von Bänken über Reparaturarbeiten von älteren Bänken und Möbelstücken bis hin zur Anfertigung von Unterschlupfen für Vögel, Igel und Fledermäuse sowie Insektenhotels für die Naturschutzprogramme der umliegenden Gemeinden oder der Herstellung von Hordengatter für die Forstverwaltung war alles dabei.

Neben den Alltagsarbeiten wird weiterhin großen Wert auf die Förderung der Kreativität unserer Mitarbeiter gelegt, dabei entstehen laufend neue Projekte, wie beispielsweise die Verarbeitung von Epoxidharz in Verbindung mit Holz. So haben wir dieses Jahr zusammen mit der Schlosserei neue Stehtische entworfen.

Auch kreativ ist die Herstellung von Weihnachtsdekoration, mit der wir bereits im August angefangen haben. Die Mitarbeiter haben sich besonders darüber gefreut, dass in diesem Jahr alle Artikel verkauft worden sind.

Schlosserei

Die Schlosserei ist häufig in enger Zusammenarbeit mit der Schreinerei verbunden, 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 Briefkasten, Gartentüre und Geländer renovieren bzw. herstellen und montieren.

Technischer Dienst

Der technische Dienst ist für alle anfallenden technischen Aufgaben innerhalb der Werkstatt in Hosingen, wie auch in den Gebäuden und 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 zu Gute kommt und sie auch gerne annehmen. Die Aufgaben sind vielseitig und führen schnell zu Erfolgserlebnissen, was ihre Selbstwirksamkeit fördert.





Sous-traitance

Jean-Louis erklärt die Arbeiten der Sous-traitance:

Wie lange arbeitest du schon in der Sous-Traitance?

L: Ich arbeite seit 20 Jahren bei der APEMH im Parc Hosingen.

Was sind deine Arbeiten?

L: Ich mache K-Lumets: Ich stecke ein Docht in die Mitte damit man diese auch anzünden kann. K-Lumets sind Grill- und Kaminanzünder.

Was machst du noch?

L: Wir machen auch Versandarbeiten. Ich musste Klebesticker auf eine Karte kleben, damit der Kunde später sein Produkt auf diesen Klebesticker befestigen kann.

Eine meiner Lieblingsarbeiten ist Öl und Essig in Flaschen zu befüllen. Zuerst müssen die Flaschen gründlich gereinigt werden. Nach dem Reinigen können sie dann nun befüllt werden. Nachdem die Flaschen mit Öl oder Essig befüllt wurden kommt ein kleiner Ausgießer auf die Flaschen bevor die mit einem Stopfen verschlossen werden. Als letztes muss die Flasche mit einer speziellen Zange versiegelt werden, bevor sie noch schön dekoriert wird, zBsp mit Stoff.

Ich helfe auch beim Stoffschneiden. Wir benutzen eine Schablone aus Holz. Mit dieser Schablone werden Kreise auf den Stoff gezeichnet, die später mit einer Zickzack-Schere ausgeschnitten werden. Wir schneiden den Stoff um die Öl- / Essigflaschen zu dekorieren, aber auch unsere Marmelade und die Honiggläser.

Macht ihr auch manchmal Extra-Arbeiten?

L: Ja. Wir backen zB Waffeln für das Adventsfest. Ich habe geholfen den Teig vorzubereiten. Das war ganz schön viel Arbeit. Das sind dann insgesamt 900 Waffeln gebacken, die meine Kollegen und ich gebacken und anschließend gerollt haben.

Ich helfe auch regelmäßig die Mülleimer auf dem Fußballplatz im Stadion „George Wohlfahrt“ im Parc Hosingen zu leeren. Wir müssen die Mülleimer rund um die beiden Fußballplätze leeren, neue Tüten anbringen und sie mit einem Tuch sauber wischen. Anschließend machen wir dasselbe auf der Tribüne.





Lieferteam

Einleitung: Im Jahr 2024 hat sich unser Lieferteam zahlreichen Herausforderungen gestellt und bedeutende Veränderungen in unserer Kundenliste und unseren Abläufen bewältigt.

Wichtige Änderungen und Neuerungen:

1. Veränderung der Kundenliste:

- Seit Februar 2024 wird die Wäsche von 4 Kunden aus dem Osten des Landes vom Atelier Limpach gewaschen und beliefert. Diese Umstellung war notwendig, da alle unsere Kunden gewachsen sind und wir unsere maximale Kapazität für Reinigung und Lieferung erreicht haben.

2. Sonderlieferung vor dem Nikolaustag:

- Vor dem 6. Dezember hat unser Lieferteam zusätzlich zu den täglichen Aufgaben 23.000 Nikolaustüten in ganz Luxemburg verteilt.

Diese besondere Aufgabe erforderte eine erhebliche logistische Planung und zusätzliche Anstrengungen von unserem Team.

3. Überarbeitung des Lieferplans:

- Der Lieferplan unserer betreuten Mitarbeiter wurde leicht überarbeitet, um klar zu regeln, wer an welchem Tag den Fahrer als Beifahrer begleitet. Diese Anpassung hat dazu beigetragen, die Effizienz und Organisation unserer Lieferungen zu verbessern.

Fazit: Das Jahr 2024 war geprägt von wichtigen Veränderungen und besonderen Herausforderungen, die unser Lieferteam erfolgreich gemeistert hat. Die Anpassungen in unserer Kundenliste und die Überarbeitung des Lieferplans haben maßgeblich zur Optimierung unserer Abläufe beigetragen.





Interview mit Netapemh

C: ist 25 Jahre alt und arbeitet seit 2021 in der Zulieferwerkstatt und im Reinigungsteam.

I: ist seit 2023 in der Betreuung der Mitarbeiter des Reinigungsteams tätig.

C: hat versucht anhand eines Interview rauszufinden wie die Arbeit einer Reinigungskraft bei Netapemh aussieht.

C: Wie viele Kunden hat Netapemh?

I: Wir haben sechs externe Kunden, einer davon hat 12 verschiedene Gebäude und Säle, die in der ganzen Gemeinde verteilt sind.
Dazu reinigen wir noch die Werkstätten der APEMH in Hosingen.

C: Wie viele Mitarbeiter nehmen Sie mit, wenn Sie zu den Kunden gehen?

I: Wir nehmen 1-5 Mitarbeiter mit, je nach Größe der zu reinigenden Gebäude und Säle.

C: Bei welchen Kunden gehen Sie am liebsten putzen?

I: Ich bevorzuge Kunden, bei denen wir, nachdem wir uns organisiert haben, direkt loslegen können. Also die Räumlichkeiten, wo keine Menschen da sind, die sind leer und so können wir ungestört unsere Arbeit machen.

C: Ist es wichtig, Sicherheitskleidung zu tragen?

I: Ja, es ist wichtig, sicher zu sein und Sicherheitsschuhe zu tragen, um ein Ausrutschen und Verletzungen zu vermeiden. Du solltest Handschuhe tragen, wir arbeiten den ganzen Tag mit Wasser und verschiedenen Putzmitteln. Verzichtet man auf die Handschuhe beim Putzen, sind trockene und rissige Hände oftmals vorprogrammiert.

C: Wer ist für die Bestellung der Reinigungsmittel zuständig?

I: Das Reinigungsteam kümmert sich um die Bestellung beim Lieferanten.

C: Ist es schwierig, den Reinigungsplan zu erstellen?

I: Nein, wir haben feste Kunden, bei denen die Räumlichkeiten einmal die Woche gereinigt werden. Wenn Räumlichkeiten öfter gereinigt werden müssen, müssen wir uns eben umorganisieren. Es geht aber, wir sind flexibel.

C: Was sind Ihre täglichen Aufgaben?

I: Mülleimer leeren, Garderoben reinigen, Staub entfernen, Fenster putzen, Toilettenpapier, Handtuchpapier und Desinfektionsseifen auffüllen, den Boden fegen und nass reinigen.

C: Wie viele Autos hat das Reinigungsteam, um zu den externen Kunden zu fahren?

I: Wir haben zwei Autos und einen 9-Sitzer-Bus.

C: Wie viele Reinigungskräfte hat das Team Netapemh?

I: Wir sind neun Reinigungskräfte. Manche arbeiten halbtags, $\frac{3}{4}$ Tag oder ganztags.





Isie – Das Atelier für inklusive Kommunikation

Im Jahr 2024 hat das **Atelier Isie** den Bereich der inklusiven Kommunikation erweitert. Neben der Vereinfachung und Prüfung von Leichte-Sprache-Texten wurden die Tätigkeiten in den Bereichen Videoproduktion, ko-produktive Weiterbildungen und die Erstellung von Informationen in Leichter Sprache ausgebaut.

Videos

Wir haben weiterhin Erklär-Videos für die APEMH produziert, darunter ein Video über isie und eines über die Entstehung von Limpach für die Lampecher Event Days. Für die Portes Ouvertes in Betten haben wir ein Video über die dortigen Arbeiten gemacht und Werbe-Videos für die Facebookseite der APEMH produziert.

Jordan erzählt:

Ich filme und schneide gerne Videos, zum Beispiel bei den Portes Ouvertes.



Formationen und Sensibilisierungsarbeit

2024 haben wir viele Formationen gehalten, unter anderem beim INAP (Institut national d'administration publique), ZLS (Zenter fir d'Lëtzebuurger Sprooch) oder der Ligue Santé Mentale. Zusammen mit Klaro haben wir an Projekten wie dem Netzwerk Leichte Sprache gearbeitet.

Mallory erzählt:

Wir helfen, damit auch andere Leute verstehen können. Ich habe gelernt, keine Angst mehr vor vielen Leuten zu haben.

Leandro erzählt:

Isie hat mir viel geholfen. Früher habe ich nicht viel geredet, aber seit ich bei isie bin, habe ich viel gelernt. Meine Lieblingsarbeiten sind: Texte prüfen, Formationen halten, Interviews machen und am Computer arbeiten.

Blablablat und Digitalisierung

Unsere Atelier-Zeitung Blablablat haben wir 2024 zweimal herausgebracht und ein Konzept erarbeitet, um sie professioneller zu gestalten. Partizipation und Koproduktion spielen dabei eine große Rolle. Mitarbeiter wurden stärker bei der Gestaltung des Blablablat, dem Schneiden von Videos, der Produktion von Hintergrundmusik und der Gestaltung von Piktogrammen einbezogen.

Marco erzählt:

Ich hatte Spaß daran, Piktogramme zu zeichnen und Musik für die Videos zu produzieren.



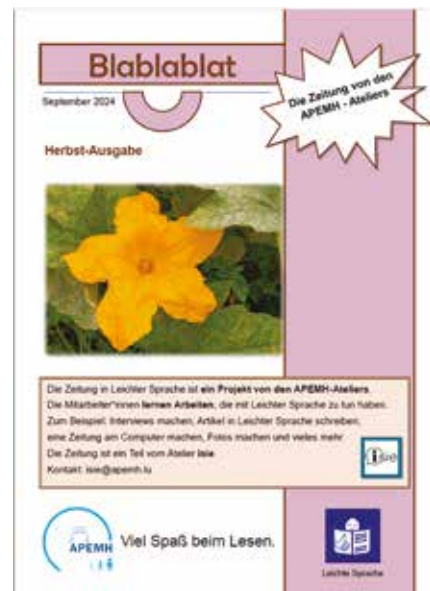
Ziele

- › **Texte:** Mitarbeiter stärker in den gesamten Prozess einbeziehen, einschließlich Kundengesprächen, Einarbeitung von Prüfrückmeldungen und Gestaltung von Piktogrammen für Kunden.

Jordan erzählt:

Ich würde gerne noch mehr Interviews machen und die Orte besuchen, für die wir arbeiten, zum Beispiel MUDAM,...

- › **Videos:** Mehr Erklär-Videos produzieren.
- › **Formationen:** Weiterhin bei nationalen Projekten zur Leichten Sprache mitwirken.
- › **Blablابل:** Das ausgearbeitete Konzept einer Redaktion umsetzen.





Projekte des pädagogischen Dienstes im Jahr 2024

Im Jahr 2024 lag der Fokus der pädagogischen Arbeit weiterhin auf der Beteiligung der Mitarbeiter. Die geschah in den neuen Ateliers in Limpach u. a. bei der Planung der Event-Days.

Zudem wurde mit ProDeMa die flächendeckende Schulung des Personals zum Thema deeskalierendes Verhalten im Umgang mit hoch angespannten Mitarbeitern weitergeführt.

1. Limpacher Event Days

Nach zehnjähriger Bauphase wurden die Ateliers Limpach im Juni 2024 offiziell eröffnet. Zu diesem Anlass sollte ein Fest organisiert werden. Ziel war es, die Mitarbeiter von Anfang an in die Planung und Umsetzung des Festes miteinzubeziehen, auch bei der Abendveranstaltung. So wurden in den Mitarbeiter-Versammlungen Ideen für das Fest gesammelt, zwei Mitarbeiter-Vertretern waren in den Planungsversammlungen beteiligt und gaben die aktuellen Infos weiter. Jede Werkstatt hatte seine Aufgaben und jeder Mitarbeiter konnte sich freiwillig melden, um an den Event-Days zu helfen. Am Ende arbeiteten in etwa die Hälfte der betreuten Mitarbeiter von Limpach und einige Freiwillige von anderen Werkstätten an den zwei Event-Tagen mit.

Für das Krimi-Dinner wurde ein Konzept überlegt, wie das 5-Gängemenü mit den Mitarbeitern am Pass organisiert werden konnte und wie der Service am Tisch in den Pausen des Theaters zeitlich machbar war. Es gab unter anderem ein Übungssessen in der Scheune, bei dem im Nachhinein mit den Mitarbeitern nachgebessert wurde.



Mariana und Lucilia berichten vom Video: Wir haben schon Ende 2022 angefangen die Geschichte von Limpach aufzuschreiben. Wir wollten nicht vergessen, wie alles angefangen hat. Es war schön, dass wir dann für die Eröffnung auch ein Video machen durften. Für das Video haben wir Fotos gesammelt, wir haben jedes Atelier beim Arbeiten gefilmt und Interviews mit den Mitarbeitern und mit Herrn Hauptert gemacht. Wir haben auch ein Drehbuch geschrieben. Lara und Chris haben mitgefilmt und das Video geschnitten. Die Stimmen im Video sind wir. Für Mariana war es anstrengend, die Fotos nach den Jahren und den Bauphasen zu sortieren. Für Lucilia waren die Drehtage mit den Interviews anstrengend, weil man auf so viel aufpassen musste. Es war aber auch eine schöne Zeit und das Video hat allen gefallen.



2. ProDeMa

Unsere Institution bietet jedes Jahr Schulungen in Deeskalationstechniken an, die darauf abzielen, den Umgang mit angespannten Situationen mit Mitarbeitern in Krisen zu verbessern. Diese Schulung ist unerlässlich, um die Sicherheit des Personals zu gewährleisten und gleichzeitig eine respektvolle und menschliche Betreuung der betroffenen Personen zu sichern.

Die Schulung gliedert sich in drei ergänzende Module:

- **1. Prävention:** Überprüfung und Anpassung der Arbeitsumgebung, um das Risiko der Eskalation von Konflikten zu minimieren (Analyse der Raumaufteilung (Möblierung, Bewegungsfluss, Ruhebereiche), der täglichen Abläufe und der Interaktionsstrategien mit den Klienten). Ziel ist es, Faktoren zu identifizieren, die Spannungen hervorrufen können, und bestimmte Aspekte der Institution so umzugestalten, dass ein beruhigender und präventiver Rahmen geschaffen wird.
- **2. Krisenbewältigung:** welches Verhalten ist in Krisensituationen erforderlich. Das Personal lernt, Spannungen ruhig und überlegt zu managen, indem es nonverbale Kommunikations- und Gewaltvermeidungs-Techniken anwendet, die auf jede Situation zugeschnitten sind.
- **3. Nachsorge:** Nach der Krise erhält das Personal Unterstützung, um mit den emotionalen und physischen Folgen, insbesondere bei Verletzungen, umzugehen.

Kontaktphase: Energie, Name, Lautstärke, Signal, Sichtfeld, Blickkontakt **STOE**

Beziehungsphase:

Spiegeln
verbal nonverbal

Konkretisierungsphase:

→ „was genau ist passiert, dass...?“
→ „was genau ist davon das Schlimmste?“ *soft-leading*

Lösungsphase:

- Lösungsvorschläge
→ Was (oder wer) würde jetzt helfen

Sicherheitsaspekte: Abstand, Fluchtweg
Sicheres Umfeld. Hände vor dem Körper



Krankenpflegedienst

Der Krankenpflegedienst ist zuständig für die Organisation und Ausführung der medizinischen Versorgung der betreuten Mitarbeiter. Der Krankenpflegedienst kümmert sich um die betreuten Personen von Bettange, Bettembourg, Limpach und Hosingen.

Das Team wurde um zusätzliche 12 Stunden/Woche aufgestockt, so dass auch in Hosingen täglich 4 Stunden Präsenz gewährleistet sind.

Die Arbeit ist sehr vielfältig und besteht aus

- › jährlichen Untersuchungen, bei denen die Vitalwerte, die Medikation, sowie Allergiestatus und Gesundheitszustand kontrolliert werden
- › spontanen Interventionen und erste Hilfe Maßnahmen bei kleineren und größeren Unfällen und das Einleiten weiterer Maßnahmen, wenn nötig.
- › Tägliche Medikamentenvergabe an die betreuten Mitarbeiter
- › Aktualisierung der medizinischen Dossiers und der Pflegeakten.
- › Spezielle Pflegemaßnahmen und Behandlungen zb bei Diabetes durch Blutzuckerkontrollen, Injektionen des Insulins

- › Dokumentation über den Gesundheitszustand der Mitarbeiter und Mitarbeit mit den verschiedenen Werkstätten
- › Austausch mit Familienangehörigen, Wohnstätten oder anderen interner oder externer Dienste
- › Fortbildungen an das Betreuerpersonal zu verschiedenen Krankheitsbildern, Symptomen
- › Besorgung und Verwalter des medizinischen Materials (Medikamente, Hygienartikel, Verbandsmaterial, erste Hilfe Kasten....)

Das Ziel unserer Arbeit ist körperliche und seelische Bedürfnisse der Mitarbeiter zu erkennen, zu beurteilen und gegebenenfalls weitere Schritte in Zusammenarbeit mit der Familie oder dem erweiterten Team aus dem Wohnbereich oder anderen sozialen Diensten der Apemh einzuleiten.

Zusätzlich gehört zu unseren Aufgaben die betreuten Mitarbeiter und ihre Angehörigen über gesundheitsfördernde Verhaltensweisen zu informieren, zu beraten und zur Selbsthilfe anzuleiten und die Durchführung von Prophylaxen zur Erhaltung der Gesundheit sowie zur Förderung der Genesung, seitens der Krankenschwester, vor Ort.



Service psychologique

Im April 2024 wurde der psychologische Dienst abermals um eine Mitarbeiterin erweitert. Die Psychologinnen teilen sich die Zuständigkeiten für die Werkstätten folgendermaßen auf:

- › **Limpach/ Nossbiert**
- › **Bettange-sur-Mess**
- › **Bettembourg**
- › **Hosingen**

Die Erweiterung des Dienstes ermöglichte im Jahr 2024 eine verbesserte Diagnostik, häufiger angewendete psychologische Testungen und somit eine erweiterte Hilfestellung für die Erzieher und das technische Personal.

Der psychologische Dienst nahm an einigen Fortbildungen teil, darunter eine Fortbildung zum SEED-Einschätzungsbogen, welcher Informationen zur sozio-emotionalen Entwicklung liefert, als auch an einer Fortbildung zum Thema „Junge Wilde“, der Fortbildung „Einsatz von kreativen Methoden in Beratung, Therapie und Training“ und der hausinternen Proforma-Fortbildung.

Neues Personal erhält inzwischen an einigen Standorten routinemässig vom Psychologen eine Mini-Fortbildung mit anschliessender Diskussion zum Thema intellektuelle Beeinträchtigung und konkrete Alltagsproblematiken.

Im Jahr 2025 soll, in Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Dienst, eine Arbeitsgruppe zum Thema Sexualität und Aufklärung in den Werkstätten aufgebaut werden. Ausserdem wurde eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen in der eine Zertifizierungsmassnahme für die betreuten Mitarbeiter ausgearbeitet werden soll, in der der psychologische Dienst ebenfalls vertreten ist.



Sujet : « Eng Aarbechtsplaz bei der APEMH » aus der Siicht vun engem betreiten Mataarbechter.

Interview mam Louis Souris:

Wat war däi Beruffswunsch als Kand, respektiv als jonken Erwuessenen?

Ech hu mir wou ech méi jonk war keng weider Gedanken iwwert d'Wal vu mengem spéidere Beruff gemaach.

Wei huet däi schoulesche Parcours ausgesinn?

Ech war an der Spillschoul an dono eng kuerz Zéit an der Primärschoul zu Schëffleng. Dono hunn ech an d'EDIFF gewiesselt. No der Schoulzäit hunn ech meng Ausbildung am CPP um Nossbiereg ugefaang.

Has du d'Gefill dass deng Fäegkeeten a Virléiften, wat d' Aarbecht betrëfft, während denger Ausbildung am CPP respektéiert gi sinn?

Am CPP hunn ech verschidden Aarbechtsberäicher gesinn, Schräinerei, Gäertnerei, Kichen an t'Wäscherei.

Ech hunn an dem Moment scho gemierkt dass den technesche Beräich mir am beschte gefällt.

Ech ka gutt mat mengen Hänn schaffen, dowéinst hunn ech e Stage am Service technique gemaach, wou d' Equipe de Moment nei Mataarbechter gesicht huet.

Ech hunn dann och méin Aarbechtskontrakt am Service technique kritt.

Wat sinn an dengen Aen d'Virdeeler respektiv d'Nodeeler bei der APEMH ze schaffen am Verglach zu enger Aarbechtsplaz um 1. Aarbechtsmarché?

Fir mech ass e Virdeel dass ech gereegelt Aarbechtszäiten hunn.

E weidere Virdeel sinn d'Pause wou an der Aarbechtszäit mat dra sinn an ech méi Congé ze gutt hunn.

Ech mengen, dass wann e bei engem Patron um 1. Aarbechtsmarché schafft d' Aarbecht méi komplizéiert ass an net onbedéngt Rücksicht op d'Gesondheet respektiv d'Problemer vun den Aarbechter geholl gëtt.

Ass däin Ziel eng kéier op den 1. Aarbechtsmarché schaffen ze goen?

Déi éischt Jore wou ech geschafft hunn hat ech nach ëmmer de Gedanken eng kéier op den 1. Aarbechtsmarché schaffen ze goen. Mee elo sinn ech net méi sou flexibel an et géing mir ze schwéier fale mech erëm op enger neier Aarbechtsplaz an ze schaffen.

Wei fills du dech am Atelier wous du momentan schaffts?

Ech sinn zefridde wou ech am Moment schaffen, et ass intressant an ech gesi Saache wou ech am Alldag ni ze gesi krit.

Ech hu Villes wat handwierklecht Kënnen betrëfft bäigeléiert a leieren nach elo all Dag bei. D'Aarbechtsklima huet sech iwwert déi lëscht Jore verbessert.

Ech hunn dat Gefill dass d' Aarbecht méi sécher ginn ass, mir maache Sécherheetsformatiounen an et gi vill Reegele fir d'Geforen aus dem Wee ze goen, dat ass fir mech ganz wichteg.



Wat sinn deng Erwaardunge fir deng Zukunft wat deng Aarbechtsplaz betrëfft?

Fir mech ass et wichteg dass nei Hëllefsmëttele komme fir d' Aarbecht ze erliichteren, beispillsweis beim Hiewe vu schwéiere Géigestänn.

Et gëtt elo och eng Aarbechts - Verriedung vun der ech mir erhoffen, dass verschidde positiv Verännerungen op eis zoukommen.

Eng weider Erwaardung vu mir ass dass meng Aarbechtsplaz, och wann ech mol méi al a villäicht net méi sou belaaschtbar sinn, ugepasst gëtt an ech weiderhi ka schaffe kommen.

Notz du nach aner Servicer vun der APEMH oder ass d' APEMH fir dech just e Patron?

Ech gi reegelméisseg an den Zentrum fir selbstbestëmmt d' Liewen a schaffen um Projet « SMILE » aktiv mat. Et ass mir wichteg dass d' Leit iwwert verschidde Geforen opgekläert ginn.

Ech hunn och scho mam Gedanke gespillt owes an den «Zentrum» an den « oppenen Treff » ze goen.



