



JAHRESBERICHT 2024

Essen auf Rädern

Association sans but lucratif

Gestionnaire d'Infrastructures, de services sociaux et d'Intergénération de
la commune de Mondercange

GIM A.S.B.L.

Agrément N°PA/12/07/083

Auf der Grundlage des Gesetzes vom 23. August 2023 über die Qualität von Diensten für ältere Menschen soll der Jahresbericht verschiedene Informationen über die Tätigkeit des Dienstes « Essen auf Rädern » im vergangenen Geschäftsjahr veröffentlichen, insbesondere über seine Entwicklung.

Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1	RECHTLICHER RAHMEN	3
I.	Allgemeine Titel	3
II.	Konventioneller Rahmen	3
Kapitel 2	STRUKTURELLE ORGANISATION	3
III.	Allgemeine Funktionsweise	3
IV.	Abteilung Hotellerie	4
V.	Ausstattung	4
VI.	Infrastruktur	4
Kapitel 3	PRAKTISCHER RAHMEN	4
VII.	Zielgruppe	4
VIII.	Rollen	5
IX.	Methodologie	5
X.	Sicherheit und Hygiene	6
XI.	Kommunikation und Sichtbarkeit	7
XII.	Soziale und gemeinschaftliche Auswirkungen	7
XIII.	Benutzerhandbuch	7
XIV.	Weiterbildung	8
Kapitel 4	FINANZIELLER RAHMEN	9
XV.	Kosten	9
XVI.	Finanzielle Zuschüsse oder Partnerschaften	9
Kapitel 5	BEWERTUNG	9
XVII.	Umfragen zur Zufriedenheit	9
Kapitel 6	STATISTIK	9

Kapitel 1 RECHTLICHER RAHMEN

I. Allgemeine Titel

Jeder Verweis in diesem Dokument auf die Bezeichnung « Verein » bezieht sich auf die « l'association sans but lucratif » und jede Bezeichnung « GIM » bezieht sich auf den « Gestionnaire d'Infrastructures, de services sociaux et d'intergénération de la commune de Mondercange ».

II. Konventioneller Rahmen

Die am 17. Dezember 2021 zwischen der Gemeinde Mondercange und der GIM unterzeichnete Vereinbarung regelt die Beziehungen zwischen den beiden Parteien in Bezug auf den Dienst « Repas sur Roues » (Essen auf Rädern).

Es gibt auch einen Zusatz zu letzterem, der die Beziehungen zwischen den Parteien regelt und am 17. Dezember 2022 unterzeichnet wurde. Artikel 6.2 Absatz 4 wurde geändert und vervollständigt. Er besagt, dass die Verwaltung der Bestellungen, die Zubereitung der Mahlzeiten sowie die Organisation des Transports ab dem 1. Januar 2023 ausschließlich von den Mitarbeitern der GIM übernommen werden. Dies ermöglicht die Gewährleistung einer Dienstleistung durch einen einzigen, bürgerorientierten Betreiber und die Einführung von Maßnahmen zur Verhinderung sozialer Isolation. Die GIM asbl hat ihren allgemeinen Personalbestand erhöht, indem sie einen das Essen auf Rädern eingerichtet hat. Artikel 12.5. wurde ebenfalls geändert und betont, dass die mit den Transportkosten verbundenen Honorare von der Gemeindeverwaltung Mondercange bezuschusst werden.

Der GIM mit Sitz in 1, rue de Limpach, L-3932 Mondercange, wurde eine auf ein Jahr befristete, bedingte Zulassung für die Ausübung der Tätigkeit ihres Essensdienstes auf Rädern erteilt.

3

Kapitel 2 STRUKTURELLE ORGANISATION

III. Allgemeine Funktionsweise

Die allgemeine Funktionsweise der GIM wird auf der Grundlage eines Organigramms gewährleistet, das in drei Abteilungen unterteilt ist: Direktion, Club und Hotellerie. Jeder Bedienstete innerhalb der GIM asbl hat den Vorstand des Vereins (Conseil d'Administration) als Vorgesetzten. Die Abteilung Direktion ist für die allgemeine Koordination des Vereins zuständig.

Im Interesse der Nutzer arbeiten die verschiedenen Abteilungen der GIM eng mit lokalen und regionalen Institutionen sowie mit Fachleuten aus den Bereichen Soziales, Psychosoziales, Medizin, Sport und Schule zusammen.

Der Verein legt außerdem großen Wert auf das Wohlergehen seiner Mitarbeiter. Im Rahmen der gesetzlichen Verpflichtungen in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz werden Maßnahmen ergriffen, um Stress und Überlastung vorzubeugen. Ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld wird gefördert, um die Motivation und Leistung der Bediensteten zu verbessern und so zur Gesamtqualität des Dienstes beizutragen.

IV. Abteilung Hotellerie

Die Hotelabteilung besteht aus mehreren miteinander verbundenen Bereichen, darunter das Restaurant, die Küche, die Wäscherei und die Reinigung, sowie der Mahlzeitendienst „Repas sur Roues“ (Essen auf Rädern). In der Küche werden die Mahlzeiten zubereitet, während die Mitarbeitenden des Essen-auf-Rädern-Dienstes nicht nur für die Auslieferung, sondern auch für die Verwaltung der Verträge, deren Unterzeichnung sowie alle damit verbundenen administrativen Aufgaben zuständig sind. Das reibungslose Funktionieren dieser Abteilung hängt von der Koordination dieser verschiedenen Teams ab, wobei besonderes Augenmerk auf operative Effizienz gelegt wird.

Der Leiter der Abteilung Hotellerie spielt eine Schlüsselrolle, indem er die optimale Organisation dieser Dienste gewährleistet und für die Qualität der erbrachten Dienstleistung sorgt. Es muss unbedingt betont werden, dass jeder Mitarbeiter innerhalb der GIM asbl aktiv zur Effizienz und zum reibungslosen Ablauf des Essensdienstes auf Rädern beiträgt, sei es bei der Zubereitung, der Verteilung oder dem Umgang mit speziellen Kundenwünschen. Darüber hinaus stellt der telefonische Austausch eine wesentliche Achse dar, sei es bei der Aufnahme von Bestellungen, der Verwaltung der Lieferungen oder der Beziehung zu den Empfängern. Diese reibungslose und effiziente Kommunikation ist für die Optimierung der Prozesse und die Zufriedenheit der Kunden unerlässlich.

V. Ausstattung

Im Rahmen seiner Aktivitäten hat der Verein kürzlich einen Leasingvertrag mit dem Unternehmen Petit Forestier abgeschlossen. Dank dieser Partnerschaft kann der gemeinnützige Verein über einen Kühlwagen verfügen, der auf die Bedürfnisse seiner Dienste zugeschnitten ist, insbesondere für Essen auf Rädern.

Der von Petit Forestier zur Verfügung gestellte Kühlwagen sorgt für einen optimalen Transport der Lebensmittel und garantiert so ihre Frische und Qualität während der gesamten Lieferkette. Die Zusammenarbeit mit Petit Forestier ermöglicht es der GIM asbl, ihren Begünstigten eine qualitativ hochwertige Dienstleistung anzubieten, bei der die Lebensmittelsicherheit und Effizienz gewährleistet sind.

VI. Infrastruktur

Der Hauptsitz trägt auch den Namen Centre « A Bosselesch », eine Unterkunfts-, Aufnahme- und Orientierungsstruktur mit nationaler Ausrichtung und generationenübergreifendem Charakter, die sich in erster Linie an Personen über 50 Jahre richtet. Seine Hauptziele sind die Förderung des menschlichen Kontakts, die Vermeidung von Isolation, die Förderung der sozialen Integration und die Ermutigung zur Partizipation.

Kapitel 3 PRAKTISCHER RAHMEN

VII. Zielgruppe

Die Dienstleistung « Essen auf Rädern » richtet sich an die Einwohner der Gemeinde Mondercange, prioritär an Personen über sechzig Jahre oder an Personen, die einen dringenden Bedarf haben. Der Dienst steht den Einwohnern der Gemeinde Mondercange zur Verfügung, einschließlich der Ortschaften Mondercange, Foetz, Bergem und Pontpierre.

Die Lieferungen sowie die Zusammenstellung des Menüs werden entsprechend den spezifischen Bedürfnissen und Wünschen der Empfänger organisiert. Essen auf Rädern kann täglich, an bestimmten Wochentagen oder über einen bestimmten Zeitraum angeboten werden.

VIII. Rollen

Der Dienst « Essen auf Rädern » soll eine ausgewogene Ernährung gewährleisten, indem er abwechslungsreiche Mahlzeiten anbietet, die an die spezifischen Bedürfnisse der Empfänger angepasst sind. Er soll älteren Menschen, Menschen mit Behinderungen, oder Menschen, die sich von einer Krankheit erholen, das Leben zu Hause erleichtern, indem er ihnen eine praktische und unkomplizierte Lösung bietet.

Um die Kontinuität des Dienstes zu gewährleisten, werden die Lieferungen regelmäßig, auch an Sonn- und Feiertagen, durchgeführt, um Versorgungslücken zu vermeiden. Dieser Dienst trägt auch dazu bei, die Selbstständigkeit der Empfänger zu erhalten, indem er ihnen ermöglicht, ihre Unabhängigkeit zu bewahren und gleichzeitig logistische Unterstützung zu erhalten.

Der Dienst « Essen auf Rädern » erfüllt nicht nur die Ernährungsbedürfnisse der Empfänger, sondern spielt auch eine Schlüsselrolle bei der Verringerung der sozialen Isolation älterer Menschen. Im Einklang mit dem Geist der öffentlichen Politik Luxemburgs im Bereich der sozialen Eingliederung zielt der Dienst darauf ab, die Verbindung zu den Empfängern aufrechtzuerhalten und so ein sozial unterstützendes Umfeld zu fördern. Jede Lieferung bietet eine Gelegenheit, ihren allgemeinen Gesundheitszustand zu überprüfen und eine beruhigende Präsenz zu gewährleisten, während soziale Interaktionen gefördert werden.

Die gelieferten Mahlzeiten beschränken sich nicht auf die bloße Bereitstellung von Nahrungsmitteln, sondern sind auch ein Mittel zur Erhaltung der Autonomie der Nutzer. Der gesetzliche Rahmen in Luxemburg unterstützt Maßnahmen, die es älteren Menschen oder Menschen mit Behinderungen ermöglichen, selbstständig und in Würde zu Hause zu leben. Durch das Angebot vom « Essen auf Rädern » trägt der Verein direkt zu dieser Aufgabe bei und erfüllt gleichzeitig die gesetzlich vorgeschriebenen Standards für Qualität und Lebensmittelsicherheit.

5

IX. Methodologie

Das vom Verein angebotene « Essen auf Rädern » sorgt für die tägliche Lieferung der Mahlzeiten von 8:30 Uhr bis spätestens 12:30 Uhr. Das Team, das für die Lieferung und Koordination zuständig ist, besteht aus drei polyvalenten Mitarbeitern, die im Rahmen eines unbefristeten Teilzeitvertrags beschäftigt sind.

Da der Dienst Essen auf Rädern von der Kontaktaufnahme bis zur Lieferung der Mahlzeiten vollständig von unserem Verein organisiert wird, garantiert dies eine optimale und effiziente Planung.

Jedes Menü, das 15 € (am 01.05.2025) kostet, besteht aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert und bietet somit eine angemessene Nährstoffbilanz. Die Lieferung erfolgt an allen Tagen der Woche, auch an Feiertagen, um eine ununterbrochene Dienstleistung zu gewährleisten.

Die Verwaltung der Bestellungen, die Zubereitung der Mahlzeiten, sowie die Organisation des Transports werden vom Team des Vereins übernommen.

Jeden Tag erhalten die Gäste eine Box mit dem Tagesmenü. Die Box mit dem Menü ist perfekt für die Verwendung auf dem Induktionskochfeld geeignet und wird durch kleine schwarze Noppen an den Ecken gesichert.

Dank der fortschrittlichen Technologie des Induktionskochfeldes wird nur Geschirr mit einer speziellen Beschichtung erhitzt, während Salate und Desserts kalt bleiben, selbst wenn sie in der Dose gelassen werden.

Die Zubereitung der Mahlzeiten beginnt am Vortag. Die Mitarbeiter sorgen dafür, dass das leere Geschirr mit den Deckeln im Kühlraum gelagert wird. Anschließend werden die Gerichte, soweit möglich, am Vortag der Lieferung gekocht. Die Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts werden sorgfältig auf Tellern angerichtet und mit Plastikdeckeln luftdicht verschlossen. Anschließend werden die Mahlzeiten in graue MenüMobil-Boxen mit Wärmeisolierung verpackt. Falls die Desserts nicht in diese Boxen passen, werden sie sorgfältig in schwarze Thermoboxen gelegt, wobei der Deckel offen bleibt. Nachdem dieser Schritt abgeschlossen ist, werden die Touren sorgfältig zwischen Mondercange und Foetz-Bergem-Pontpierre getrennt. Die Mahlzeiten werden dann im Kühlraum gelagert, wobei die Thermoboxen nicht versiegelt werden.

Am Tag der Verteilung werden die MenüMobil-Boxen nach Ankunft des Lieferteams im Kühlraum verschlossen, um eine optimale Temperatur zu gewährleisten. Anschließend wird die Tour nach Mondercange gestartet. Vor der Abfahrt wird die Temperatur der Mahlzeiten mithilfe einer abgesetzten Sonde und eines Infrarotscanners gewissenhaft erfasst. Die gesammelten Daten werden rigoros in das Temperaturkontrollblatt Essen auf Rädern eingetragen. Die Dosen werden dann sorgfältig mit ihrem wärmeisolierten Deckel verschlossen und dem Lieferteam zur Verteilung übergeben.

Nach der Mondercange-Tour kehren die Boxen zu ihrem Ausgangspunkt zurück, und die Rücklauftemperatur wird auf die gleiche Weise erfasst, wobei die Aufzeichnung auf dem Temperaturkontrollblatt Essen auf Rädern erfolgt.

Bei der Tour Foetz-Bergem-Pontpierre wird derselbe strenge Prozess angewandt. Die Mahlzeiten werden nach einer sorgfältigen Temperaturkontrolle verschickt, und nach der Verteilung wird die Temperatur der Dosen abgelesen und in die entsprechenden Dokumente eingetragen. Die Rücklauftemperatur wird ebenfalls abgelesen und in die erforderlichen Dokumente eingetragen.

X. Sicherheit und Hygiene

Gemäß der luxemburgischen Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit achtet die Küche auf die strikte Einhaltung der HACCP-Normen (Hazard Analysis and Critical Control Point). Während des gesamten Produktions- und Lieferprozesses der Mahlzeiten werden strenge Kontrollen durchgeführt, um die Qualität und Sicherheit der Mahlzeiten zu gewährleisten. Auch die Rückverfolgbarkeit der Zutaten und der gelieferten Mahlzeiten ist gewährleistet.

Die Hygiene- und Sicherheitsprotokolle erfüllen die Standards, die vom luxemburgischen Gesetz und den europäischen Vorschriften gefordert werden. Jeder Aspekt der Essenzubereitung, der Lagerung, des Transports und der Lieferung wird überwacht, um jegliches Kontaminations- oder Unfallrisiko zu vermeiden. Das Personal wird speziell geschult, um die strikte Anwendung dieser Protokolle zu gewährleisten.

XI. Kommunikation und Sichtbarkeit

Der Verein verpflichtet sich, eine klare und zugängliche Kommunikation mit seinen Nutzern und der Gemeinde Mondrange aufrechtzuerhalten. In Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften sind alle Informationen über den Dienst über geeignete Kommunikationskanäle (Website, soziale Netzwerke, Gemeindezeitung usw.) verfügbar. Ziel ist es, die Bevölkerung für die Vorteile des Dienstes Essen auf Rädern zu sensibilisieren und den Zugang zu diesem Dienst für eine breitere Öffentlichkeit zu fördern.

Im Rahmen der Politik zur Förderung personenbezogener Dienstleistungen und der häuslichen Pflege wird der Verein Sensibilisierungskampagnen organisieren, um darauf aufmerksam zu machen, wie wichtig es ist, ältere Menschen und Menschen mit Behinderungen mit täglicher Unterstützung zu Hause zu halten. Diese Kampagnen werden den Leitlinien der luxemburgischen öffentlichen Behörden entsprechen.

XII. Soziale und gemeinschaftliche Auswirkungen

Der Dienst Essen auf Rädern erfüllt nicht nur die Ernährungsbedürfnisse der Empfänger, sondern spielt auch eine Schlüsselrolle bei der Verringerung der sozialen Isolation älterer Menschen. Im Einklang mit dem Geist der öffentlichen Politik Luxemburgs im Bereich der sozialen Eingliederung zielt der Dienst darauf ab, die Verbindung zu den Empfängern aufrechtzuerhalten und so ein sozial unterstützendes Umfeld zu fördern. Jede Lieferung bietet eine Gelegenheit, ihren allgemeinen Gesundheitszustand zu überprüfen und eine beruhigende Präsenz zu gewährleisten, während soziale Interaktionen gefördert werden.

XIII. Benutzerhandbuch

Die Wärmeplatte « Inducook » wurde entwickelt, um eine praktische und sichere Möglichkeit zum Aufwärmen von Mahlzeiten zu bieten, die vom Dienst „Essen auf Rädern“ geliefert werden. Sie erhalten eine Anleitung, wie Sie die Platte richtig benutzen und die besten Ergebnisse erzielen können.



a. Vorstellung der Heizplatte « Inducook »

Die Heizplatte „Inducook“ ist ein Induktionsheizgerät. Sie funktioniert, indem sie ein Magnetfeld erzeugt, das den Kochtopf direkt erhitzt. Sie ist schnell, effizient und verbraucht weniger Energie als herkömmliche Erwärmungsmethoden.

b. Vorbereitung des Geräts

- Platzierung der Platte: Stellen Sie die Heizplatte auf eine stabile, ebene Fläche in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen.
- Anschließen: Schließen Sie die Heizplatte an eine für das Gerät geeignete Steckdose an (vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktionsfähig ist)

c. Mahlzeiten aufwärmen

- Behälter platzieren: Stellen Sie den Behälter mit Ihrer Mahlzeit auf die Heizplatte. Achten Sie darauf, dass das Gefäß induktionsgeeignet ist (die Gefäße müssen aus ferromagnetischem Metall bestehen).
 - Heizplatte einschalten: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Sie werden sehen, dass auf dem Bedienfeld ein Licht aufleuchtet.
 - Temperatureinstellung: Verwenden Sie die Tasten für die Temperatureinstellung, um die Wärme an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Beginnen Sie mit einer mittleren Temperatur, um das Essen gleichmäßig zu erwärmen.
 - Schnelles Aufheizen: Induktion heizt sehr schnell auf, daher sollten Sie die Temperatur der Mahlzeit regelmäßig überprüfen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- d. Sicherheit während des Gebrauchs
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt: Während des Gebrauchs sollten Sie die Herdplatte nicht unbeaufsichtigt lassen, besonders wenn sie eingeschaltet ist.
 - Berühren Sie die Oberfläche der Heizplatte nicht direkt: Nach dem Gebrauch kann die Heizplatte auch nach dem Ausschalten noch heiß sein. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie berühren.
 - Nach Gebrauch ausschalten: Sobald Ihre Mahlzeit aufgewärmt ist, schalten Sie die Wärmeplatte durch Drücken des Netzschalters aus und ziehen Sie den Stecker, um Energie zu sparen.
- e. Pflege und Reinigung
- Gerät ausstecken: Bevor Sie die Heizplatte reinigen, ziehen Sie unbedingt den Stecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
 - Reinigung der Oberfläche: Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit milder Seife, um die Oberfläche der Platte zu reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese das Gerät beschädigen könnten.
 - Reinigen des Bedienfelds: Wischen Sie das Bedienfeld mit einem trockenen, weichen Tuch ab, um Feuchtigkeit zu vermeiden.
 - Aufbewahrung: Wenn die Heizplatte gereinigt und getrocknet ist, bewahren Sie sie an einem trockenen und vor Feuchtigkeit geschützten Ort auf.
- f. Zusätzliche Tipps
- Wenn sich die Mahlzeit bereits in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter befindet, sollten Sie sie vor dem Erhitzen in einen induktionsgeeigneten Behälter (z. B. einen Behälter aus rostfreiem Stahl) umfüllen.
 - Wenn Sie eine Mahlzeit mit mehreren Abschnitten haben (Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise), kann es notwendig sein, jeden Abschnitt separat zu erhitzen, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.

XIV. Weiterbildung

Um einen qualitativ hochwertigen Dienstleistung aufrechtzuerhalten, sieht der Verein gemäß der luxemburgischen Gesetzgebung zur beruflichen Bildung und Sicherheit am Arbeitsplatz kontinuierliche Schulungen für seine Mitarbeiter vor. Diese Schulungen decken wesentliche Aspekte wie Lebensmittelhygiene, Umgang mit Nutzern sowie die Sicherheit von Zustellern ab. Ziel ist es, allen Mitarbeitern die notwendigen Kompetenzen zu vermitteln, um eine Dienstleistung anbieten zu können, der den Erwartungen der Nutzer und den geltenden gesetzlichen Normen entspricht.

Kapitel 4 FINANZIELLER RAHMEN

XV. Kosten

Der Essensdienst auf Rädern verursacht Betriebskosten wie den Kauf von Rohstoffen, die Kosten für die Ausrüstung zum Aufbewahren, Aufwärmen und Transportieren, die Gehälter der Mitarbeiter sowie die Kosten für den Transport und die Verwaltung. Im Einklang mit dem luxemburgischen Recht führt der Verein eine strenge und transparente Buchführung und achtet dabei auf die Einhaltung der geltenden Rechnungslegungsstandards. Jährlich wird eine Finanzanalyse durchgeführt, um die Nachhaltigkeit des Dienstes zu bewerten, wobei sichergestellt wird, dass die Kosten angemessen gedeckt werden und gleichzeitig eine optimale Qualität erhalten bleibt.

Das einzige Einkommen stammt aus dem Verkauf der Menüs. Jedes Menü wird zu einem Festpreis von 15 € verkauft, wobei der Preis das ganze Jahr 2024 über unverändert bleibt.

XVI. Finanzielle Zuschüsse oder Partnerschaften

Es ist zu betonen, dass sämtliche Kosten für Personal, Verwaltung, Infrastruktur, Miete der Räumlichkeiten sowie alle Kosten, die mit dem reibungslosen Funktionieren des Dienstes zusammenhängen, vollständig von der Gemeinde Mondercange übernommen werden. Diese finanzielle Unterstützung zeigt das Engagement der Gemeinde, ihren am stärksten gefährdeten Bürgern zugängliche und qualitativ hochwertige Nachbarschaftsdienste anzubieten.

Kapitel 5 BEWERTUNG

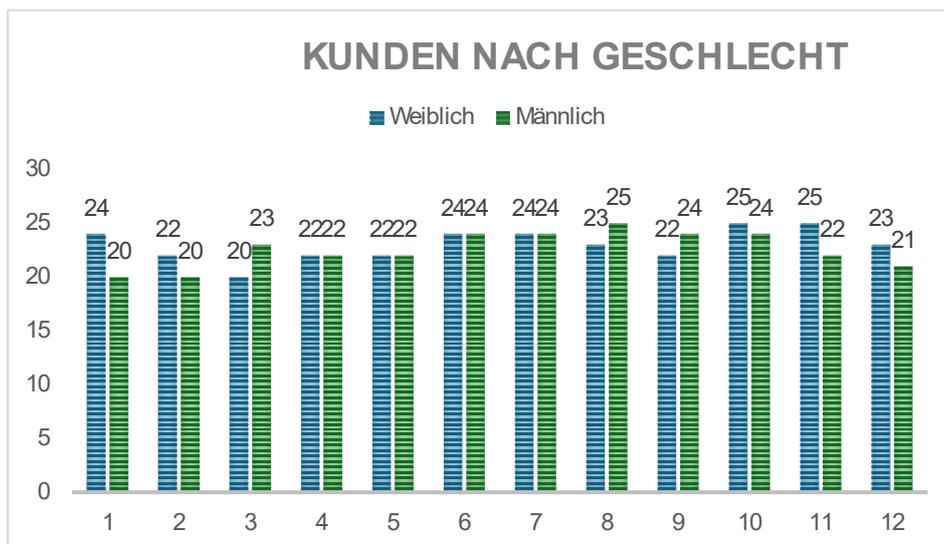
XVII. Umfragen zur Zufriedenheit

Im Rahmen der guten Verwaltungspraxis und um eine qualitative Überwachung der Dienstleistungen zu gewährleisten, sieht der Verein die Einführung regelmäßiger Umfragen zur Zufriedenheit vor, die dazu dienen, die erbrachten Dienstleistungen zu bewerten. Gemäß den luxemburgischen Vorschriften zum Schutz der Privatsphäre werden diese Umfragen anonymisiert und dienen ausschließlich der Verbesserung der Dienstleistungen. Die Nutzer werden gebeten, über die Qualität der Mahlzeiten, die Lieferzeiten, die Höflichkeit der Lieferdienste sowie die Einfachheit der Bestellung zu antworten. Diese Umfragen liefern wertvolle Informationen, um die Organisation des Dienstes anzupassen und effektiver auf die Bedürfnisse der Nutzer einzugehen.

Jede Rückmeldung von Nutzern, ob positiv oder negativ, wird mit größter Aufmerksamkeit behandelt. Die Antworten werden nachverfolgt und notwendige Anpassungen werden in Absprache mit den betroffenen Teams vorgenommen. Durch Transparenz und aktives Zuhören der Nutzer wird die Qualität der Dienstleistung verbessert und ein Umfeld aufrechterhalten, das ihr Wohlbefinden fördert.

Kapitel 6 STATISTIK

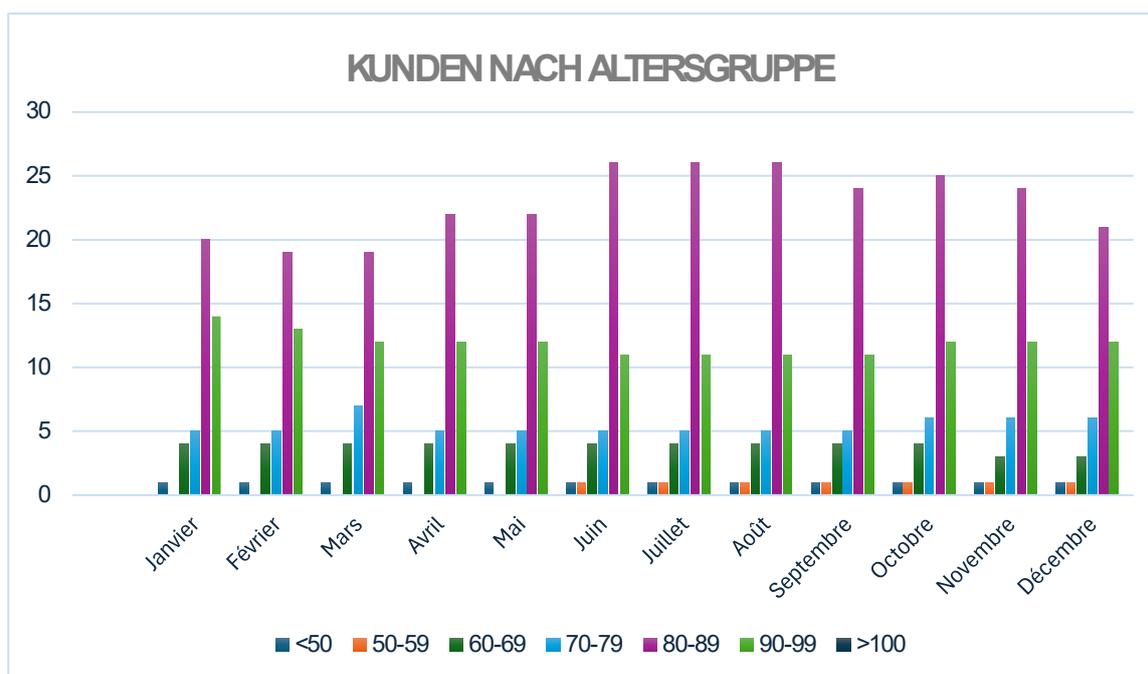
Das Jahr 2024 war durch eine bemerkenswerte Konstanz bei der Anzahl der aktiven Verträge gekennzeichnet, die zwischen 42 und 49 pro Monat schwankte und im Dezember 2024 insgesamt 44 aktive Verträge aufwies. Diese Zahlen zeugen von einer gewissen Stabilität des Zustroms von Einwohnern über das ganze Jahr hinweg.



Die Verteilung nach Geschlecht ist relativ ausgewogen, wobei die Anzahl der aufgenommenen Frauen und Männer zwischen 19 und 25 pro Monat schwankt. Es gab leichte Schwankungen, insbesondere einige Spitzenwerte in den Sommermonaten.

In Bezug auf die Nationalitäten stellten die in Luxemburg ansässigen Personen die Mehrheit der bedienten Personen, gefolgt von einer konstanten Anzahl von Franzosen und Italienern. Andere Nationalitäten stellten einen weniger bedeutenden, aber dennoch präsenten Anteil in den monatlichen Daten dar.

Die Aufschlüsselung nach Altersgruppen ergab, dass die Altersgruppe der 80- bis 89-Jährigen die vorherrschende Gruppe war, obwohl ihre Zahl zum Jahresende hin leicht zurückging. Andere Altersgruppen wie die 70- bis 79-Jährigen waren ebenfalls gut vertreten, wenn auch in geringerem Maße.



Der Verein schloss insgesamt 61 Verträge mit Begünstigten ab, die sich wie folgt verteilen: 39 wohnhaft in Mondercange, 2 in Foetz, 6 in Pontpierre und 14 in Bergem.

Der Dienst Essen auf Rädern spielte eine zentrale Rolle, wobei die monatliche Gesamtzahl der gelieferten Mahlzeiten zwischen 1200 und 1300 schwankte. Die Einnahmen aus diesen Mahlzeiten zeigten in den Sommermonaten eine steigende Tendenz, obwohl der Preis für die Mahlzeiten das ganze Jahr über stabil blieb.

Die Gesamtzahl der produzierten Gerichte stieg im Laufe des Jahres 2024 weiter an. So waren im Jahr 2023 13.796 produzierte Gerichte registriert worden, während es im Jahr 2024 14.472 waren, was einen deutlichen Anstieg darstellt.

Dieses Wachstum zeugt von einer stetigen Erweiterung des Tätigkeitsbereichs der Organisation sowie von einer steigenden Nachfrage nach den angebotenen Dienstleistungen. Es spiegelt auch die Fähigkeit der Organisation wider, sich an die sich verändernden Bedürfnisse der Bevölkerung anzupassen und ein nachhaltiges und relevantes Dienstleistungsniveau aufrechtzuerhalten.

Darüber hinaus wurden im gesamten Jahr 2024 insgesamt 364 Kontrollgerichte zubereitet, die den Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit entsprechen.

Alles in allem war das Jahr 2024 von einem stabilen Dienstleistungsangebot geprägt, das den Erwartungen der Nutzer mit kontinuierlicher Effizienz entsprach. Durch die im Laufe des Jahres vorgenommenen Anpassungen konnte ein hohes Qualitätsniveau aufrechterhalten werden, das hauptsächlich den Bedürfnissen einer alternden Bevölkerung entspricht und gleichzeitig eine Flexibilität bei den angebotenen Dienstleistungen gewährleistet.