adr
ALTERNATIV DEMOKRATESCH REFORMPARTEI
Groupe parlementaire

CHAMBRE DES DÉPUTÉS
Entrée le:
20 FEV. 2020
1906

Här Fernand Etgen
President vun der Deputéiertechamber
19, um Krautmaart
L-1728 Lëtzebuerg

Lëtzebuerg, den 20. Februar 2020

Här President,

sou wéi d'Chambersreglement et virgesäit, bieden ech lech, dës parlamentaresch Fro un den Här Landwirtschaftsminister, un den Här Educatiounsminister an un d'Madamm Familljeministesch weiderzeleeden.

Am Joer 2017 gouf eng Petitioun an der Chamber diskutéiert, datt méi Lëtzebuerger Produkter sollen a privaten, ewéi och an den ëffentleche Kantinnen ugebuede ginn. Betraff wieren z.B. Kantinnen an de Klinicken, Altersheemer, Schoulen an an de verschiddenste Kannerbetreiungsstrukturen. Laut dem Educatiounsminister goufen deemools ronn 32 Prozent Lëtzebuerger Produkter an de Restopolis-Kantinne vun de Sekondärsschoulen ugebueden.

An deem Kontext hätt ech folgend Froen un d'Regierung:

1. Wéi vill ëffentlech a privat Kantinne ginn an de Klinicken, Altersheemer, Schoulen an an de verschiddenste Kannerbetreiungsstrukturen am Land bedriwwen?
2. Wéi vill vun dëse Kantinnen offréieren ausschliisslech lëtzebuergesch Produkter?
3. Wéi vill Kantinne bidden zum Deel lëtzebuergesch Produkter un a wéi vill Prozent mécht dëst - opgeschlësselt jee no Kantin - par Rapport zu den Net-Lëtzebuerger-Produkter aus ?
4. Ginn et nach Kantinnen, wou quasi keng oder ënner 10 Prozent Lëtzebuerger Produkter ugebuede ginn?

Mat déiwem Respekt,

Jeff Engelen
Deputéierten

CHAMBRE DES DÉPUTÉS
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Dossier suivi par Christian Alff
Service des séances plénières et secrétariat général
Tél : 466.966.223
Fax : 466.966.210
e-mail : calff@chd.lu

Monsieur Marc Hansen
Ministre aux Relations avec le Parlement
Luxembourg

Luxembourg, le 20 février 2020

Objet : Question parlementaire n° 1906 du 20.02.2020 de Monsieur le Député Jeff Engelen - Produits offerts dans la restauration collective

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous communiquer par la présente la question parlementaire sous objet.

Je vous prie de bien vouloir me faire parvenir la réponse du Gouvernement dans le délai d'un mois afin que je puisse la faire publier avec la question au compte rendu.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Pour le Président,

Marc Spautz
Membre du Bureau de la Chambre des Députés

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Luxembourg, le 11 mai 2020

Monsieur le Ministre aux Relations avec
le Parlement

Service central de Législation
5, rue Plaetis
L-2338 Luxembourg

Concerne : question parlementaire n° 1906 de Monsieur le Député Jeff Engelen

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous transmettre en annexe la réponse commune, des ministères impliqués, à la question parlementaire posée par l'honorable Député Jeff Engelen.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de ma parfaite considération.

Claude Meisch
Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Gemeinsam Äntwert vum Minister fir Educatioun, Kanner a Jugend, vum Minister fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung, vun der Ministesch fir Famill an Integratioun a vun der Gesondheetsministesch op d'parlamentaresch Fro Nr. 1906 vum honorabelen Här Deputéierte Jeff Engelen

Ad 1)

An all Spideeler ginn et Personalkantinnen a Servicer, déi d'Organisatioun vum Iesse fir d'Patienten assuréieren.

An den 52 Strukture fir eeler Leit (Maisons de soins a CIPA) gëtt et an all Haus e Restaurant an oft och nach eng Cafeteria.

Restopolis, de Restauratiounsservice vum Ministère fir Educatioun, Kanner a Jugend, bedreift 80 Schoulkantinnen an 52 Cafeteriaen an ëffentleche Lycéeën, den ëffentlechen internationale Schoulen an op der Uni Lëtzebuerg. Donieft geréiert de Service och nach 5 Restauranten an "DayCare"-Services d'éducation et d'accueil, d'Restauranten a 4 Internater an 2 Foodtrucken.

Eng vun den obligatoresche Prestatiounen, déi all Service d'éducation et d'accueil (SEA) ubidde muss, ass d'Offer vun enger gesonder, ausgeglachener an altersgerechter Ernärung déi op frësche Produite baséiert.

D'SEA gi vu privaten a konventionéierte Gestionnairen (ASBLen oder Gemengen) bedriwwen. D'Organisatioun vun der Restauratioun fält an hir Verantwortung. Jee no Struktur besteet d'Méiglechkeet, op der Plaz ze kachen oder d'Iesse liwweren ze loossen.

Um pädagogesche Volet mussen am Beräich vun der non-formaler Bildung déi pädagogesch Prinzippie vum Bildungsrahmenplan ("Nationaler Rahmenplan zur non-formalen Bildung im Kindes- und Jugendalter") ëmgesat ginn, dëst och an der Iesssituatioun. Hei gëtt net méi vu Kantin geschwat, mee vun Restaurant. Et geet dorëms, en agreabele Kader fir d'Iessituatioun ze schafen, wou d'Kand als kompetent Individuum am Mëttelpunkt steet.

Ad 2, 3 a 4)

D'Organisatioun vun der Restauratioun an den Klinicken ënnerläit der Verantwortung vun der Direktioun vun de Spideeler. Si gëtt entweeder intern geréiert oder d'Leeschtunge sinn iwwert ee Kontrakt mat externe Fournisseure festgeluecht. An deem Kontext huet de Gesondheetsministère och keng direkt spezifesch Informatiounen iwwert d'Benotzung vu Bioprodukter oder lokale Produkter.

Ewéi schonn an der Äntwert op d'parlamentaresch Fro Nr. 1765 vum Deputéierte Mars Di Bartolomeo erwänt, mécht den Etablissement public SERVIOR zanter 2014 an der Campagne *"Sou schmaacht Lëtzebuerg"* mat an huet d'Offer vu Lëtzebuerger Produkter vergréissert. Déi 15 Haiser an de Service "Repas sur roues" vu SERVIOR bidden op d'mannst zweemol d'Woch e Menü op Basis vu Lëtzebuerger Produiten un.

An de vu Restopolis bedriwwene Restaurante ginn alleguer d'Platen op der Plaz gekacht. Déi aktuell Kontrakte vun der Schoul- an Unirestauratioun imposéieren en Taux vun 30 % fir lokal Produkter. Deen Taux ass an de leschte Joren op 32 % gesteigert ginn a kéint an deenen nächste Joren nach klammen. Déi landwirtschaftlech Produktioun zu Lëtzebuerg, virun allem de Geméiss- an Uebstubau, entsprécht net de Besoine vun der Schoul- an Unirestauratioun. E ganze Koup wichteg Liewensmëttel, déi Restopolis fir d'Zesummesetze vu senge Plate braucht, feelen op nationalem Plang. Eng Zilsetzung, an der Schoul- an an der Unirestauratioun 100 % Produkter vu lokale Produzenten unzebidden an ze verschaffen, ass deemno illusoresch. Giff Restopolis haut nëmme mat 100 % lokale Produkter kachen, da giff de Service eng Monotonie um Teller kreéieren, déi sech negativ op d'Gesondheet vun de Gäscht auswierkt. Restopolis engagéiert sech, senge Gäscht eng Diversitéit u lokale Produkter an e Liewensmëttel-Gläichgewiicht ze garantéieren.

An den nächste 5 Joer wëll Restopolis de Prozentsaz vun de lokale Produkter an senge Restauranten a Cafeteriae progressiv bis d'Joer 2025 vun 30 % op 50 % eropsetzen. Restopolis encouragéiert all déi lokal Produzenten, an deenen nächste Joren hir Produktiounskapazitéiten an d'Luucht ze setzen, fir datt méi lokal Produkter an deene Quantitéiten op de Maart kommen déi néideg sinn, fir datt an de Kantinnen a Cafeteriaen déi 50 % erreecht kënne ginn.

All d'Kantinnen a Cafeteriae vu Restopolis bidden e grousse Choix u lokale Produkter u wéi Rëndfleesch, Schwéngefleesch, Moschtert, Hunneg, Esseg, Téi, Eeër, Miel, saisonal Uebst a Geméis, Ueleg a Gedrénks. Praktesch 100 % vun de Mëllech- an de Bakprodukter, déi all d'Gäscht an de Restopolis-Restauranten a -Cafeteriaen ze kafen an z'iesse kréien, komme vu lokale Produzenten. All d'Kantinnen an d'Cafeteriae vu Restopolis verkafen a verschaffen e Minimum vun 30 % lokale Produkter.

D'Organisatioun vum Iessen an den SEA fält ënnert d'Responsabilitéit vum Gestionnaire. Nieft dem Bildungsrahmenplan, dee pädagogesch Aspekter opgräift, hunn de Ministère fir Educatioun, Kanner a Jugendlecher an de Gesondheetsministère zesummen e Guide ausgeschafft, wou, ënnert anerem, Recommandatiounen ausgeschwat gi fir lokal a saisonal Produiten ze benotzen.