

télévie

Alle Mitarbeiter unserer Einrichtung freuen sich auf Sie.
Mit Ihrem Besuch unterstützen sie die diesjährige Aktion des Télévie von RTL
zugunsten krebskranker Kinder
In Luxemburg

Ihre Ansprechpartner:

Werner Koch



Werner Koch
Chargé de direction
8, Zone Industrielle
L-8287 Kehlen
Tel: 33 33 47-207
Fax: 33 37 86

werner.koch@atp.lu
www.atp.lu

und Paul Clement

Paul Clement
Chef Cuisinier
8, Zone Industrielle
L-8287 Kehlen
Tel: 33 33 47-210
Fax: 33 37 86

paul.clement@atp.lu

INFORMATION

DAS KIELENER ATELIER
DER ATP A.S.B.L.
BETEILIGT SICH
DIESES JAHR MIT EINER
KULINARISCHEN AKTION
AN DER SPENDENAKTION DES RTL
DEM TÉLÉVIE
IN KEHLEN



19. April 2018

WIRD ZUGUNSTEN DES TÉLÉVIE
IM RESTAURANT IELBËSCH DES KIELENER ATELIERS
von 11h45 bis 13h30

Ein großes Buffet wird eröffnet, wobei ein Großteil
des Gewinns zugunsten des Télévie gespendet wird.
Das reichhaltige Buffet dass unser Chefkoch Paul Clement
mit seinem Team in seinem Restaurant zubereitet steht
an diesem Tag unter dem Motto:

BUFFET DU TERROIR-BUFFET VOM LAND

Buffet du Terroir-Buffet vom Land
Das Buffet mit freier Auswahl kostet 18 Euro
und beinhaltet



Buffet vom LAND

Apéritif: Mojito s/alcool

Soupe à l'oignon

Buffet froid
Roastbeef en gelée
Rôti de porc au marsala
Tortillas de poisson fumé en individuelle
Tartare de saumon, échalotes et sauce raifort
Crevettes sauce cocktail
Saumon frais en gelée blanche
Flétan fumé
Saumon fumé en terrine à la feta
Pâté Riesling

Buffet salades
Salade de pommes de terre
Tomates mozzarella
Salades vertes aux œufs
Coleslaw
Céleriet noix
Salade Paul
Salade de concombres
Pâtes au thon
Radis roses
Ciboulette
Tomates cerises
Fraises
Ananas

Buffet chaud
Cuissot de porcelet
Kasseler
Escalope de volaille panée
Rôti Orloff
Galette de pommes de terre
Fèves pelées
Kniddelen
Carottes

Buffet desserts
Salade de fruits
Tarte au fromage blanc
Streusel fourré
Gâteau à la mandarine
Génoise aux fraises
Tiramisu
Paris-Brest
Mousse au Nutella
Saladier de madelaines
Tarte Quetsch
Apfelstrudel

Das „Kielener Atelier“ - ein Besuch, der sich lohnt

Kielener Atelier der ATP

Um die berufliche Rehabilitation psychisch kranker Menschen zu verbessern und eine Wiedereingliederung zu fördern, hat die ATP a.s.b.l. 1990 das „Walfer Atelier“ als seine erste Einrichtung gegründet. Nach über 20 Jahren in der Gemeinde Walferdingen ist das „Walfer Atelier“ mit der Unterstützung des Gesundheitsministeriums im Oktober 2012 nach Kehlen umgezogen. Seit Herbst 2012 hat das neue „Kielener Atelier“ in der Industriezone von Kehlen geöffnet.

Ziel der ATP a.s.b.l. ist es, Menschen, die an einer psychiatrischen Erkrankung, und vorrangig einer Psychose leiden durch eine soziale und professionelle Rehabilitation zu fördern. Sie bietet den psychisch erkrankten Menschen einen der Einschränkung ihrer Fähigkeiten angepassten Rahmen inmitten eines geschützten Arbeitsumfeldes.

Die Tätigkeiten in den Arbeitswerkstätten respektieren die durch die Krankheit bestimmten Fähigkeitseinschränkungen und fördern den Erhalt und/oder den Ausbau der bestehenden psychischen, sozialen und beruflichen Fähigkeiten. Dieses Angebot einer angepassten professionellen Aktivität wird von einem psychosozialen Team und von erfahrenen Handwerkern der angebotenen Metiers gewährleistet. Die Begleitung und die Betreuung werden zudem in enger Zusammenarbeit mit den verschiedenen Netzwerken aus der Umgebung der Person umgesetzt (Ärzte, Sozialarbeiter, Familienhäuslicher Betreuungsdienst..)

Die Aktivitäten der ATP a.s.b.l. sind auf 4 Einrichtungen verteilt, Ettelbrück (Haff Ditgesbaach) Kehlen (Kehlener Atelier), Schieren (Schierener Atelier) und Ehlange-sur-Mess (Eilenger KonschtWierk) Aktuell beschäftigen die Werkstätten landesweit 185 kranke Menschen. Ungefähr 50% dieser Mitarbeiter haben den Statut des behinderten Arbeitnehmers und besitzen einen unbefristeten Arbeitsvertrag in den geschützten Werkstätten.

Das „Kielener Atelier“ besteht aus 4 Abteilungen:

Dem Küchenbetrieb, der Schlosserei, der Schreinerei und der Schneiderei, wobei im Mittelpunkt des Kielener Ateliers das Restaurant „Ielbesch“ steht.

Jeden Werktag laden wir mittags zu einem Besuch in unser Restaurant „Ielbesch“ ein, wo unser Küchenteam mit seinen beiden Chefköchen und den 17 Mitarbeitern seinen Gästen von montags bis freitags eine hervorragende regionale Küche und viele luxemburgische Spezialitäten anbietet. Das Restaurant „Ielbesch“ will Austausch und kulinarische Begegnungsstätte sein, es will eine offene moderne ausserklinische Psychiatrieeinrichtung sein, in der Menschen mit und ohne psychischer Behinderung zusammen arbeiten und Gäste aus dem ganzen Land eingeladen sind, sich wohl zu fühlen und unsere gute regionale Küche zu kosten.

Mit ihrem Besuch verwöhnen sie sich selbst mit einem gutem Essen und unterstützen dabei eine moderne luxemburgische Einrichtung und am 19. April 2018 unterstützen Sie auch den Télévie 2018 in Kehlen.