

Rapport vun der Kommissioun fir de Klima a nohalteg Entwécklung

Sëtzung vum 10 Juni 2026

Präsenzen

Present (Quorum 50% , ≥6)	Net present	Observateuren a Experten
Luc ELSÉN Patrick EVERARD Carlo KOEPP (Rapport) Patrick KRAEMER Louis MALHERBE Louis MEYER Joske VOSMANN Gilles WETZEL Pascal WIRTZ Carole WINTERSDORF	Thierry EVERAD	

Dagesuerdnung

Déi follgend Dagesuerdnung gouf op d'mannst 2 Deeg virun der Sëtzung un d'Memberen (developpement.durable@helperknapp.lu)
an op odj@helperknapp.lu verschéckt, respektiv nodréiglech, op Ufro vu Memberen oder dem Schäfferot, ugepasst

1. Begréissung, Presenzelëscht
2. Rapport vum 15 Abrëll 2026
3. Retouren an Demanden aus der Gemeng
4. Repair Café – Zukünfteg Organisatioun
5. Eng nei Nohaltegkeets-Initiativ fir eis Gemeng
6. Divers
7. Nächst Sëtzung

Punkt 1 : Begréissung, Präsenzëlëscht

10 vun 11 Memberen ware präsent.

Punkt 2 : Rapport vum 15 Abrëll 2026

De Rapport gouf approvéeiert.

Punkt 3 : Retouren an Demanden aus der Gemeng

Et leien aktuell keng Demanden oder Retouren vir.

Punkt 4: Repair Café – Zukünfteg Organisatioun

Et gouf nach eng kéier iwwert eng nei Organisatioun geschwat, notamment Grënnung vun enger Repair Café Helperknapp ASBL, soit eegestänneg oder als Sektoun vum Repair Café Lëtzebuerg. De Joske weist drop hin, fir z' iwwerpräiwen op d' Konditiounen déi selwecht bléiwen, esouwuel vis-à-vis vun der Gemeng, a dem Repair Café Lëtzebuerg?

Punkt 5: Eng nei Nohaltegkeets-Initiativ fir eis Gemeng

Am Kader vum nohaltegen Zesummeliwwen huet de Patrick Everard eng Initiativ präsentéiert, déi hien ausgeschafft huet. An enger gelongener PowerPoint Präsentatioun huet hien de Kommissiounsmemberen seng Iddi virgestallt. D'Präsentatioun am Unhang ass Bestanddeel vum Rapport.

Hei e Resumé:



D'Initiativ, ënnert dem Numm **Helperkn'apéro** soll d'Nohaltegkeet an der Gemeng konkret, attraktiv an erliefbar maachen. Et geet drëm fir Bierger, mat lokalen Betriber –8 Restauranten, 1 Bäcker–, natierlech fir déi op fräiwëlleger Basis, zesummen ze bréngen, a fir regional a saisonal Produkter ze valoriséieren.

De **Kär vum Konzept** sinn Themenowender, wou 15–25 Participanten zesummen mat engem Betrib kachen, baken, léieren a genéissen. Participanten bezuelen eventuell ee Bäitrag a stäerken hiert Wëssen a praktescher Nohaltegkeet, lokaler Gastronomie an Gemeinschaftserfahrungen.

Méiglech Themen reechen vun Zero Waste Kitchen bis traditionell Rezepten modern interpretéiert.

Den typeschen „Helperkn’apéro“-Owend ëmfaasst:

- Apero mat regionale Produiten,
- Zesumme kachen am Thema vum Owend,
- Nohaltegkeet erliewen duerch Tipps a lokal Zutaten,
- Gemeinsamessen an Austausch.

D’Initiativ deckt wichteg **Klimapakt-Themen** of: nohaltege Konsum, Offallvermeidung, Sensibiliséierung, Biergerbedeelegung an d’Stärkung vum lokale Commerce.

D’Visioun ass, e **feste Rendez-vous** an der Gemeng ze schafen, d’Betriber ze stäerken an d’Nohaltegkeet op eng lieweg, genossvoll Aart erlieft ze maachen.

Punkt 6: Visite Energie Park

Am Rapport vum 17 Juni 2025 hat d’ Kommissioun virgeschloen, de Biekerecher Energie Park ze besichen. No enger Réckmeldung un de Joske hunn d’Bedreiwer awer matgedeelt, datt et net esou vill ze weisen gëtt. Mir hunn doropshin unanime beschloss dës Punkt falen ze loossen.

Punkt 7: Nächste Sitzung an Dagesuerdnung

Déi nächst Sitzung gouf festgehalen fir den 23 September um 19h30 am Veräinsbau Téinten.

Méiglech Punkten fir Dagesuerdnung:

1. Retouren, Demanden aus der Gemeng
2. Nohaltegkeetsinitiativen, Helperkn’apéro Machbarkeet
3. Divers

Wann dir weider Virschléi huet, schéckt se gären un eise President.

Punkt 7: Unhang

1



Eng nei Nohaltegkeets-Initiativ
fir d'Gemeng Helperknapp

KlimaPakt | EUROPEAN
ENERGY
AWARD
Meng Gemeng engagéiert sech fir d'Klima

2

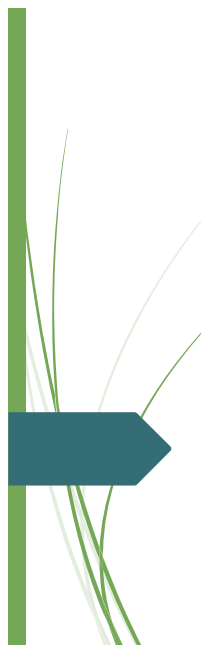


Firwat dës Iddi?

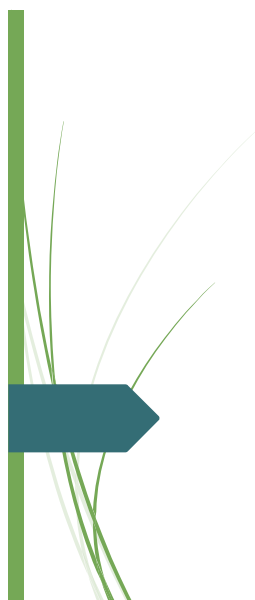
- Nohaltegkeet méi konkret an attraktiv maachen
- Lokal Betriber aktiv abannen
 - 8 Gastronomësch Betriber
 - 1 Bäcker
- Leit zesumme bréngen
- Regional & saisonal Produkter valoriséieren



3



4



D'Konzept

- Themenowender mat lokale Restauranten & Bäckerei
- 15–25 Participanten pro Event
- Bezuelte Participatioun
- Kachen, léieren & zesumme genéissen

5



Méiglech Themen

- Zero Waste Kitchen
- Regional & saisonal Kichen
- Brout baken mat Sauerdeeg
- Vum Feld op den Dësch
- Traditionell Lëtzebuerger Rezepten modern interpretéiert

6



Oflaaf vum Helperkn'apéro Owend



Accueil & Apéro

regional Produiten a gemittlechen Austausch



Zesumme kachen

Thema vum Owend entdecken



Nohaltegkeet erliewen

praktesch Tipps & regional Produiten



Zesumme genéissen

gemeinsam lessen & Austausch

7



Wat bréngt d'Initiativ?

-  Sensibiliséierung fir Nohaltegkeet
-  Ënnerstëtzung vun de lokale Betriber
-  Gemeinschaft & Austausch
-  Positiv Visibilitéit fir d'Gemeng

8



Klimapakt-Themen

-  **Nohaltege Konsum**
-  **Offallvermeidung**
-  **Sensibiliséierung & Biergerbedeelegung**
-  **Lokal Wirtschaft & Regionalitéit**

9



Firwat ass d'ëst e Klimapakt-Projet?

- Sensibiliséierung duerch praktesch Erlebnisser
- Regional & saisonal Konsum fördern
- Liewensmëttelverschwendung reduzéieren
- Lokal Betriber aktiv abannen
- Gemeinschaft an Nohaltegkeet verbannen

10



Eis Visioun

- e feste Rendez-vous an der Gemeng ginn,
- lokal Betriber stäerken,
- Nohaltegkeet konkret erfierbar maachen,
- Gemeinschaft duerch Genoss verbannen.

„Nohaltegkeet funktionéiert am beschten, wann d'Leit gären matmaachen.“



11

