

LA
CUISSINE
SOLAIRE

ADES

Freiwilligentag 2017

ZIELSETZUNG ADES:

Verminderung der
Zerstörung des Waldes
durch Einsparung von
Brennstoff mittels
verbesserter Kochherde
und Kochprozesse



Interventions- gebiet

ADES

LA CUISINE SOLAIRE

2011



MADAGASIKARA
CARTE ADMINISTRATIVE



Int

2013



2008



2014



2003



2013



2009



2006



age

ALLGEMEINE SITUATION IN MADAGASKAR

LA CUISINE SOLAIRE

Tourismus



Sicherheit





Soziale Situation



Abholzung des Waldes, Kohleproduktion im Süden

LA CLASSE CLAIRE





Lösungssuche in /durch Madagaskar :

- Grundsätzlich wenig Eigeninitiative bzgl. Erneuerungen
- Viele warten darauf, dass Lösungen vorgeschlagen werden (bei uns nicht anders)
- Viele an Schlüsselpositionen handeln eher egoistisch
- Viele jungen Leute, die ins Ausland gehen zum studieren, kommen nicht zurück (Kein Wissensaustausch, Export der Intelligenzia)

Centre :

WARUM ist das so?

1. Madagaskar ist ein Inselstaat => Isolierung
2. Traditionelle Haltung der Madagassen: alles muss à l'amiable geregelt werden
3. Familientradition: Die Reicheren müssen die Ärmeren mitziehen, wenn nicht, werden sie runtergezogen
4. Aber auch Nahrungsmittelhilfe, wodurch der natürliche Druck weggenommen wird, der den Mensch zum Handeln und Erfinden zwingt

Centre : Freiwilligentag 2017

ADES 2017

ADES
LA CUISINE SOLAIRE

Bilanz der Aktivitäten 1.Semester2017

SUIVI DES OBJECTIFS DE VENTE 28.08. 2017

Centres	Objectifs	Réalisations	% Réalisations gegenüber dem Objectif
Antananarivo	11 000	9 563	87%
Mahajanga	6 000	4 666	78%
Fianarantsoa	5 000	4 601	92%
Toliara	4 500	2 376	53%
Morondava	3 500	1 459	42%
DN	-	276	
Mobile	4 000	150	4%
Ejeda	-	91	
Total	12 000	4 261	36%

Réalisation 30.08.2015: 18 885

Réalisation 30.08.2016: 19 971

23% Steigerung gegenüber 2015

Réalisation 28.08.2017: 23 182

16% Steigerung gegenüber 2016

Centre :

Nos produits

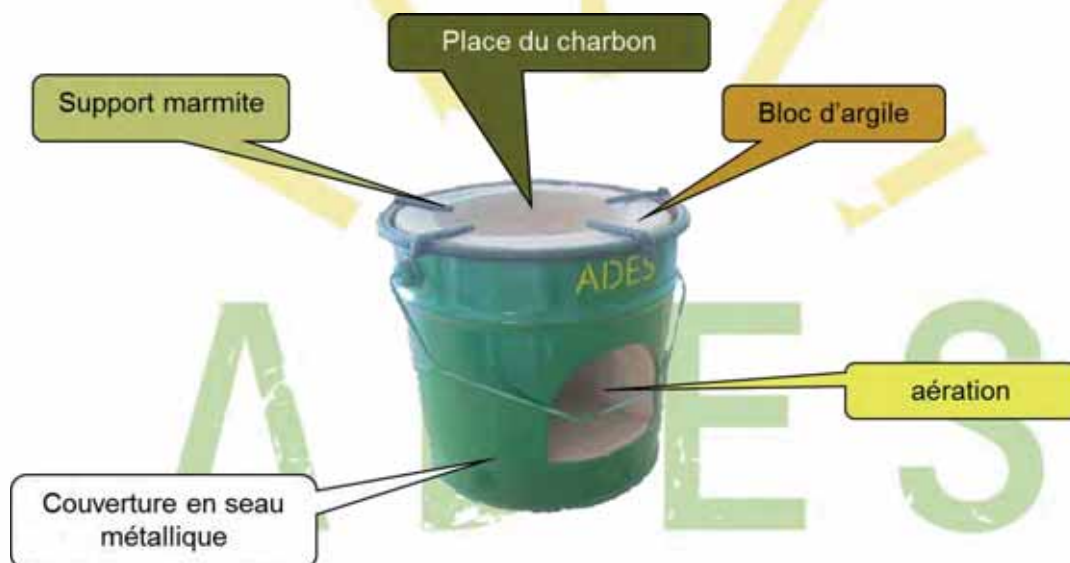
Oli – c: klein – mittel - gross



LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

Nos produits



LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

Nos produits

Oli – b: klein – mittel - **gross**



Centre : Freiwilligentag 2017

Nos produits

Kochkiste: klein – **gross**

Parabolkocher



Centre : Freiwilligentag 2017

Wie wird verkauft? Haus zu Haus



LA CUIS

FIER Mada - Landwirtschaftsmesse



Centre :

Durch Animationsstände in der Stadt / Dorf



LA CUISI

50 % der Verkäufe via Wiederverkäufer:



LA CUISI



Mobiles Zentrum



PRODUKTION

ADES

LA CUISINE SOLAIRE

Eimerproduktion in Tulear



Tonproduktion im Werk in Fianarantsoa



Tonproduktion im Werk in Fianarantsoa



willigentag 2017

Tonproduktion im Werk in Fianarantsoa



LA CUIS



Das Brennen



Spritzen der Eimer

ANNEE: 2017

	PEINTURE			SEAU TRAITÉ ET NUMEROTÉ					
	28	45	60	28C	28B	45C	45B	60C	60B
JANV	3905	-	20	2000	50	112	-	02	01
FEV	3337	90	32	302	197	82	06	27	25
MARS	5063	100	02	150	107	56	06	-	02
AVRIL	3125	221	-	345	-	136	15	-	-
MAI									
JUIN									
JUILL									
AOUT									
SEPT									
OCT									
NOV									
DEC									



Werkstattleiter: Frau Mbola



Partner BERMA



LA CUISINE

SCHUL PROGRAMM A D E S

LA CUISINE SOLAIRE

Schulprogramm

Zielsetzung:

Den Umweltgedanken über die Schulen verstärken

Unser Team:

- Haja und Eula
- Alle Animateure

ADES
LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

Schulprogramm

BILANZ erstes halbes Jahr 2017

Bilan	Nb Schüler	Nb Lehrer	Nb Eltern	Nb Schulen
TOTAL	5 218	729	280	82

LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

Schulprogramm

3 Unterrichtsstufen:

- Kinder 8-12 Jahre
- Kinder über 12 Jahre
- Lehrer und Eltern

ADES
LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

Demonstration der Solarküche in der Schule



Centre : Freiwilligentag 2017

Demonstration der Solarküche in der Schule



Umweltsensibilisierung der Kinder



LE
E SOLAIRE

Lehrerweiterbildung



Diverses in der Schule



LA CUIS

Mobiles Zentrum

ADES

LA CUISINE SOLAIRE

Unser neues Projekt: Das Mobile Zentrum



Mobiles Zentrum



Unser neues Projekt: Das Mobile Zentrum

Verkaufszahl vom 14. Juli bis 15. August:

571 Olic + b

Durchschnitt der Zentren pro Monat:

433 Produkte

LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

CO2

ADES

LA CUISINE SOLAIRE

Mission des CO2 Teams

Wer ist das CO2 Team?

Faralahy und Alphène

Was machen sie:

- Überwachen der Gewohnheiten unserer Kunden und der Anwendungen unserer Produkte
- Tendenzen des Verbrauchs von Kohle und Feuerholz
- Jährliches Definieren der Reduktion des Treibhausgaseffekts

Monitoring team lors d'un kitchen survey à Morombe: Eulà (animatrice du centre Morombe, Faralahy & Alphène et l'utilisatrice')



Einsätze in 2016 und 2017

Année	Nbr de survey planifié	Nbr de survey réalisé	Nbr de ménage visitée et enquêtée	Pourcentage de budget consommé	Pourcentage d'activité restante
2016	22	22	1130	100%	0%
2017	25	19	855	66%	34%

LA CUISINE SOLAIRE

Centre :

Wo sieht man ADES Produkte

ADES

LA CUISINE SOLAIRE





Wo sieht man
ADES Produkte

Konkurrenz oder Mitstreiter?



Centre :

Aussichten

ADES
LA CUISINE SOLAIRE







Ganz liebe Dank !

ADES

LA CUISINE SOLAIRE