

Para Agostinho e Sónia, o pequeno-almoço a 50 cêntimos não é só refeição. É conforto e companhia

Agostinho perdeu o emprego devido a um AVC e acabou a viver numa casa social. Sónia não pode trabalhar por invalidez depois de uma operação à anca. Ambos frequentam o restaurante social da Stëmm vun der Strooss em Esch, que desde janeiro também serve o pequeno-almoço por apenas 50 cêntimos. Mais uma refeição para os ajudar a começar o dia com um aconchego no estômago – e afastar a solidão.

Tiago Rodrigues

É segunda-feira, faltam quinze minutos para as nove horas. A manhã começou solarenga mas fria, com os termómetros a registar oito graus. Duas mulheres vão conversando enquanto aguardam à porta do número 112 da rue du Canal, em Esch-sur-Alzette. É ali que se situa o restaurante social da Stëmm vun der Strooss, associação que ajuda pessoas carenciadas. Até há bem pouco tempo, o espaço só abria à hora do almoço, servindo refeições por um valor simbólico de 50 cêntimos. Mas, desde o início deste ano, passou a funcionar também durante a manhã, das 9h às 11h, propondo pequeno-almoço ao mesmo preço. Além disso, o restaurante passou a estar aberto todos os dias da semana e a preparar jantares embalados para levar.

Mal as portas abrem, as duas mulheres entram na cantina, pagam o montante à assistente social que está sentada à mesa e recebem as pequenas fichas que são moeda de troca pela comida e pela bebida. Ao fundo da sala, encontram o balcão onde é servido o pequeno-almoço. Pegam num tabuleiro e vão solicitando aos funcionários os produtos que desejam: ora

pão, ora croissant, ora ambos. Também há charcutaria e queijo, ovos, manteiga e doces. Para beber, água e café.

Aos poucos, vai-se formando uma pequena fila de pessoas, cada uma à espera da sua vez. Entre elas, está Agostinho Pimenta, um português de 61 anos. Começou a frequentar aquele restaurante em dezembro passado, depois de ter perdido o emprego há cerca de um ano, devido a um AVC. “Cheguei a perder a memória durante algum tempo. Foi complicado”, conta. Descobriu o serviço através da assistência social, que o orientou durante essa má fase. “Para mim é uma maravilha. Não posso falar pelos outros, mas para mim é muito bom”, afirma, bem-disposto. Agostinho vive sem rendimentos neste momento. Já podia estar reformado, pois contabiliza mais de 40 anos de descontos, mas ainda está a tratar do processo. “Tenho os anos de trabalho, mas a situação está um bocadinho complicada”.

Natural da Maia, vive no país há 23 anos, instalando-se em Esch. Atualmente, reside numa casa social. “Estou a tentar resolver isso na comuna, a ver se me dão um quarto, para depois tratar da reforma”, explica. Sem trabalho, vai sobrevivendo com

os apoios que lhe dão. “A comuna ajuda-me. Dá-me um vale de 25 euros para vir aqui comer. Assim consigo vir cá praticamente todos os dias”.

Porém, Agostinho não vai ao restaurante só pela comida. Vai também pelo convívio e pela companhia. “Dá um certo conforto. Como não tenho mais nada para fazer, acordo às nove, venho aqui tomar o pequeno-almoço e depois, ao meio-dia ou à uma, venho almoçar. Foi uma ajuda muito grande que me deram”, assume, lendo-se-lhe a gratidão nos olhos.

Para o jantar, o português costuma levar uma das embalagens que servem durante a tarde. “Foi das melhores coisas que fizeram”, defende, notando que, como ele, há cada vez mais pessoas em dificuldade. “O custo de vida está muito alto e há muita gente que vem para o país e depois não consegue acompanhar. Agora está muito mais difícil”.

Sem virar a cara à luta, Agostinho mantém a esperança de conseguir a sua reforma, com a certeza de que não irá voltar para Portugal. “A minha família está aqui. Tenho cinco netos: quatro do meu filho e um da minha filha”, diz, orgulhoso, enquanto se serve com a primeira refeição do dia.



Um lugar de convívio

Noutra mesa, encontramos Sónia, uma portuguesa de 48 anos. Já frequenta os restaurantes da Stëmm vun der Strooss há mais de dez anos, depois de ter ficado sem trabalho por invalidez. “Fui operada à anca. Tenho próteses e não posso ficar muito tempo sentada. Também tenho de fazer tratamentos duas vezes por semana. O médico decidiu retirar-me do mercado de trabalho”, recorda.

Durante algum tempo fez trabalho administrativo num atelier protegido da Mutterter-Haff, em Moutfort, mas depois ficou sem emprego e sem ordenado. “Agora tenho um rendimento, um subsídio do Estado, mas eles [assistentes sociais] conhecem a mi-

nha situação e disseram que eu também podia vir aqui”, explica.

Quando descobriu que a cantina introduziu recentemente o serviço de pequeno-almoço, Sónia passou a visitar o espaço mais vezes. “É mesmo muito bom vir cá de manhã”, regozija, notando que há muita gente a vir ali comer, seja ao início do dia ou à hora de almoço. “É uma grande ajuda. Há muitas pessoas com pequenas reformas, outras que não têm praticamente nada. Mesmo algumas que trabalham e têm salário, mas não chega”.

A portuguesa reconhece que estas refeições por um valor simbólico fazem a diferença ao fim do mês, mas não é apenas na carteira que a ajuda se sente. Aquele espaço e aquelas pessoas são também um suporte

emocional. “Quando se está sozinho em casa não é bom. Aqui também é para conviver. As pessoas são simpáticas”, comenta. Sónia elogia igualmente o serviço, que diz estar muito bem organizado. “Desde que o Christophe está aqui, muitas coisas mudaram. Ele trabalha muito com o coração”. A pessoa a quem se refere é Christophe Contier, responsável pelo restaurante social de Esch. É ele que supervisiona o espaço e o trabalho dos funcionários, para que tudo corra dentro da normalidade.

O restaurante tem cerca de 40 lugares, mas o objetivo é servir até 55 pessoas por dia ao pequeno-almoço. “Se ainda sobrar comida, também a distribuímos aos clientes”, sublinha o encarregado, notando que o menu é sempre praticamente o mesmo. “To-

das as manhãs temos os mesmos produtos: pão, croissants e pain au chocolat. Trabalhamos com uma padaria que fica a cerca de 50 metros daqui, que prepara tudo fresco para nós”.

No início, ainda tentaram fazer serviço de mesa, mas depois perceberam que era melhor as pessoas poderem escolher diretamente o que querem ao balcão. “Podem escolher um pão, ou um croissant, ou então pão e croissant, ou ainda um pain au chocolat. Temos ovos todos os dias, compotas, Nutella, diferentes tipos de enchidos, incluindo opções sem carne de porco para muçulmanos, e vários tipos de queijo”, descreve Christophe.

Portugueses são os que mais precisam

Todos os beneficiários do restaurante têm a possibilidade de receber três refeições por dia: um pequeno-almoço, uma refeição quente e um saco de refeição para a noite. O número de pessoas que procura este tipo de ajuda tem aumentado nos últimos anos, fazendo com que o número de refeições também aumente todos os dias. “Neste momento preparamos cerca de 250 a 280 refeições quentes por dia”, afirma o responsável.

No ano passado, chegaram a ter a possibilidade de uma segunda refeição quente por pessoa, mas tiveram de parar, porque não havia capacidade para cozinhar 400 refeições por dia em Esch. “A cozinha atual foi inicialmente configurada

Um pequeno-almoço completo pode incluir pão, croissant, charcutaria, queijo, ovo, manteiga e doce. Para beber, há água e café.

Fotos: Chris Karaba

para preparar cerca de 100 a 150 refeições por dia. Com a nova cozinha [que vai abrir em breve num novo espaço ali ao lado] isso vai mudar um pouco, mas continuaremos com o mesmo princípio: uma refeição por pessoa por serviço”, adianta.

Neste momento, o restaurante recebe cerca de 50 clientes de manhã para o pequeno-almoço, mas Christophe admite que “é possível que venham mais pessoas” no futuro. Afinal, o serviço é recente, o que significa que nem toda a gente o conhece, e ainda assim o número de clientes “está sempre a aumentar”. Por enquanto, o espaço terá capacidade para responder à procura, uma vez que pode servir até cerca de 120 pequenos-almoços por manhã.

Entre esses clientes, há muitos portugueses, que são, aliás, os beneficiários em maior número das cantinas sociais da Stëmm vun der Strooss. Só no ano passado, cerca de 1.400 recorreram a estes serviços para combater a fome. Uma tendência que também se verifica no restaurante de Esch. “Há mais clientes de origem portuguesa. O número está a au-

mentar, como acontece com todos os nossos números em geral”, reconhece Christophe.

As novidades introduzidas no início do ano foram uma resposta a esse constante aumento, com o objetivo de abranger o maior número possível de pessoas carenciadas. “Por exemplo, agora o restaurante está aberto sete dias por semana, cerca de sete horas por dia, praticamente todo o ano”, salienta o encarregado. “Em dezembro estávamos abertos apenas cerca de 20 horas por semana. Agora temos mais do dobro do tempo de funcionamento e também o dobro dos serviços para os nossos clientes.”

O principal objetivo, neste momento, é adaptar a equipa ao nível atual de funcionamento. Sem deixar de fora a hipótese de continuar a acrescentar serviços e aumentar a capacidade. “Se no futuro houver possibilidade de fazer ainda melhor, claro que o faremos”, assegura. “Crescemos muito nos últimos tempos e agora queremos manter-nos neste nível e adaptar o serviço da melhor forma possível”.



Agostinho é servido por uma das funcionárias do restaurante.



Clientes fazem fila para ir buscar a sua primeira refeição do dia.

“Dá um certo conforto. Como não tenho mais nada para fazer, acordo às nove, venho aqui tomar o pequeno-almoço e depois, ao meio-dia ou à uma, venho almoçar.”

Agostinho Pimenta, cliente

SABE A QUE APOIOS FINANCEIROS DO FNS TEM DIREITO?

Calcule já em **FNS.LU**

Mifa
De Familijeministère

➔ Novas medidas de apoio em vigor desde 2026