

# Atelier Groot Eiland

Jaarverslag 2021





# Atelier Groot Eiland

## Sociaal ondernemen op duurzame wijze

### Sociaal

Atelier Groot Eiland wil Brusselaars die geen aansluiting vinden bij de arbeidsmarkt ondersteunen in hun zoektocht naar werk. Onze vzw organiseert daarom trajecten in werkervaring, opleiding, arbeidszorg en jobcoaching. De medewerkers in traject worden intensief begeleid en opgevolgd. De inzet is integratie, solidariteit en emancipatie zodat deze Brusselaars maatschappelijk weerbaar worden. Het doel is armoedebestrijding.

### Ondernemend

De organisatie bestaat uit verschillende projecten, die als mini-ondernemingen werken. Het restaurant BelMundo, de broodjeszaak BelO, de schrijnwerkerij Boomerang, de moestuinen BelAkker, de biowinkel The Food Hub, het creatief atelier ArtiZan en de patisserie van TartiZan hebben elk hun eigen klanten en hun omzet. De winst wordt opnieuw geïnvesteerd in de omkade-ring van de ateliers, zoals sociale begeleiding, jobcoaching en technisch materiaal.

### Duurzaam

De schrijnwerkerij werkt vooral met milieuvriendelijk hout en maakt meubels van resthout. BelMundo kookt met seizoensgebonden biogroenten van BelAkker en verwerkt voedseloverschotten om verspilling tegen te gaan. Net als bij BelO schenkt het restaurant lokale dranken en gefilterd kraantjeswater. In The Food Hub vind je verpakkingsarme, biologische voeding die rechtstreeks van kleine, lokale producenten komt. In het project stadslandbouw werken we volledig organisch en vangen we het regenwater op.





You cannot predict the outcome of human development. All you can do is like a farmer create conditions under which it will begin to flourish.

— **Ken Robinson**



# Atelier Groot Eiland

## Sociaal

### Opleiding & werkervaring

We bieden langdurig werkzoekenden, kort geschoolden en mensen in een kwetsbare maatschappelijke positie, een opleiding en werkervaring aan in de horeca, schrijnwerkerij, stadslandbouw en verkoop. Een **opleidingstraject** via VDAB of Bruxelles Formation duurt 6 of 8 maanden, een **werkervaringstraject** varieert van 1 tot maximum 2 jaar.

Het doel is het aanleren van de **basistechnieken** van het vak zodat zij na het traject aan de slag kunnen in deze sector. Daarnaast focussen we ook op het verwerven van een goede **arbeids-attitude**: stiptheid, verwittigen bij afwezigheid, teamwork...

#### Horeca

- warenkennis en bereiden van diverse gerechten
- gebruik en onderhoud van keukenapparaten
- zaal klaarzetten en tafels dekken
- bestellingen opnemen, opdienen en afruimen
- HACCP, kassa en klantvriendelijkheid

#### Schrijnwerkerij

- manuele technieken (o.a. houtverbindingen)
- materiaalgebruik machines
- binnen- en buitenschrijnwerk en meubels op maat
- werken op de werf / bij de klant
- veiligheidsnormen

#### Verkoop

- klanten bedienen en adviseren over producten en kassa
- stockbeheer, controle levering
- uitstallen producten en controle versheid
- netheid winkel en materiaal

#### Stadslandbouw

- zaaien, oogsten, wieden, composteren
- bestellingen naar klanten voeren

# Arbeidszorg

In het creatief atelier, de tearoom of de moestuin kunnen mensen in arbeidszorg begeleid werken, aangepast aan hun mogelijkheden en interesses. Op de duur van het traject staat geen limiet.

Hier ligt het accent op de **persoonlijke ontwikkeling**, de **sociale contacten**, het deel uitmaken van **een groep** en het bekomen van een duidelijke **dagstructuur**.

## Creatief atelier, was en strijk

- maken van handgemaakte creaties en samenstellen van cadeaumanden
- wassen, strijken, vouwen en sorteren van werkkleding

## Bakatelier, tearoom

- bakken van wafels, cakes en taarten
- klanten bedienen en kassa
- stockbeheer
- netheid van de ruimte

## Stadslandbouw

- zaaien, oogsten, wieden, composteren
- bestellingen naar klanten voeren

# Trajectbegeleiding

De trajectbegeleiders volgen zowel personen in opleiding/werkervaring als in arbeidszorg op. Bij de eerste kennismaking met kandidaten wordt gepeild naar hun motivatie, verwachtingen en eventuele knelpunten. In het daaropvolgende intakegesprek wordt dieper ingegaan op competenties en voorgeschiedenis. Na dit **intakegesprek** volgt een proef waarbij de kandidaat een halve dag wordt ingeschakeld. Als de proef goed verloopt en er geen wachtlijst is, kan de persoon instromen.

Gedurende het hele traject worden de medewerkers in traject **intensief begeleid op maat** en werken we aan een vertrouwensrelatie. De trajectbegeleiders motiveren hen en helpen mee om de randvoorwaarden (mobiliteit, kinderopvang, huisvesting, budget...) te verbeteren. Er vinden regelmatig **evaluatiegesprekken** plaats en er wordt regelmatig teruggekoppeld met instructeurs en begeleiders.

Gedurende het hele traject worden de medewerkers in traject intensief begeleid op maat en werken we aan een vertrouwensrelatie



# Jobcoaching

Medewerkers in traject die uitstromen worden 6 tot 12 maanden intensief begeleid in hun zoektocht naar werk door de **jobcoaches**, individueel en in groep. Ook werkzoekenden die geen traject bij Atelier Groot Eiland volgden, zijn welkom voor **ondersteuning in hun zoektocht naar een job**. Hierbij zijn een goede oriëntatie en het ontdekken van de competenties van groot belang.

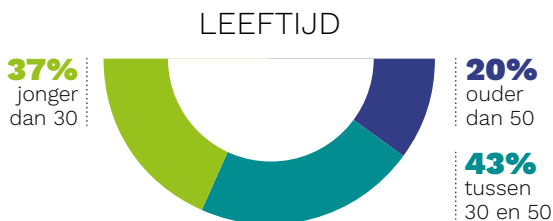
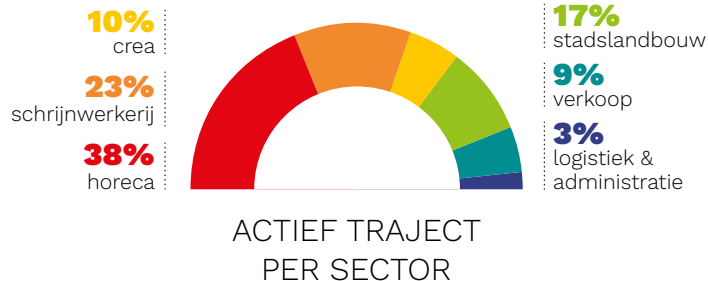
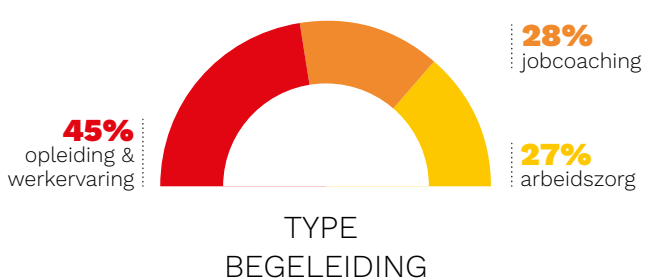
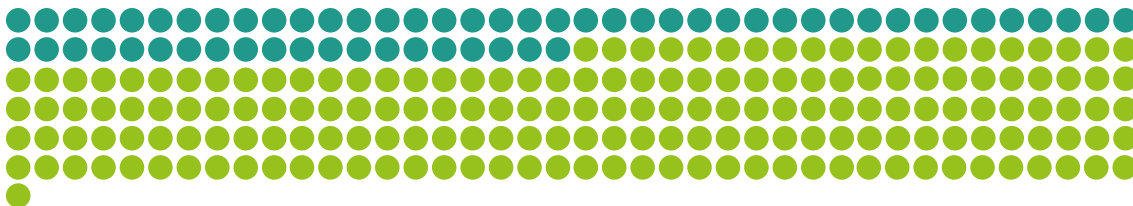
De jobcoach helpt verder bij het opstellen van een CV en motivatiebrief, geeft sollicitatietraining, gaat mee op sollicitatiegesprek, organiseert stages... Dit alles gebeurt op een empowerende manier. Met het uitgebreide netwerk van Atelier Groot Eiland kan de jobcoach de geschikte kandidaat voorstellen aan potentiële werkgevers.



# Onze mensen in traject

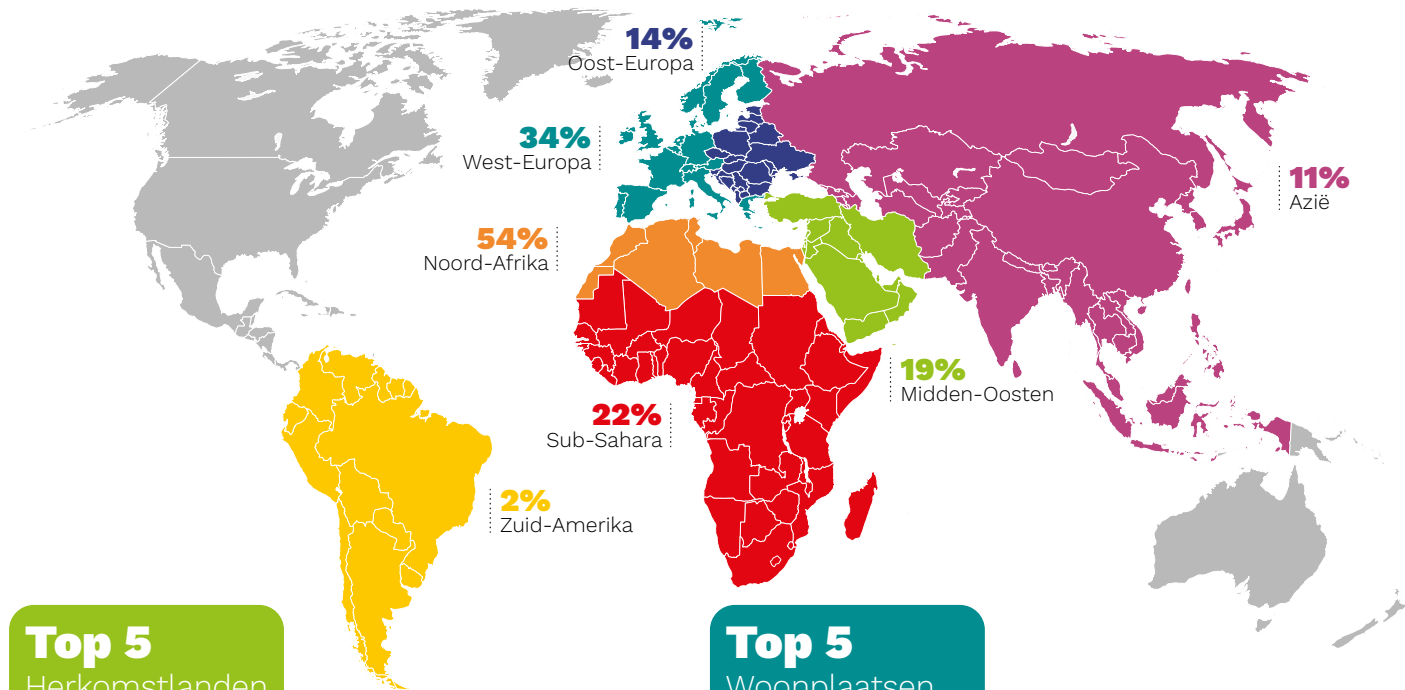
# 241

personen begeleid  
waarvan **181**  
met actief traject





# Waar komen onze mensen vandaan?



## Top 5

### Herkomstlanden

1. België	84
2. Marokko	30
3. Syrië	28
4. Afghanistan	20
5. Guinee-Conakry	13

## Top 5

### Woonplaatsen

1. Stad Brussel	17%
2. Molenbeek	16%
3. Anderlecht	15%
4. Schaarbeek	8%
5. Jette	5%

# Instroom

## Instroom gebeurt onder meer via

Actiris	JES	OCMW Sint Jans Molenbeek
Albatros	JobParcours	OCMW Sint-Pieters Woluwe
Begeleid wonen	Kans Brussel	OCMW Sint-Pieters-Leeuw
Beroepenpunt Actiris	La rue	OCMW Ninove
Beschut wonen	Le Crit - Psychiatrisch Centrum	Opleidings beurs Tracé
BON	Le Gué	Psychologe Johanna Cockx
BXL Formation	Les Gazelles	PVT Thuis Ganshoren
CAD De Werklijn	Maison médicale Atlas	Samenlevingsopbouw Brussel
CAW Brussel	Medikureghem	Service Citoyen
CGG	Medisch kabinet	Sint-Alexius Elsene
Centre de Santé Mentale	Mission Locale Brussel	Sirias
Clinique Sans Souci	Mission Locale Vorst	Talita
Club Norwest Jette	Mission Locale Koekelberg	Tandem plus
Convivial	Mission Locale Molenbeek	VDAB
Construcity	Nieuwe Thuis	Werkwinkel St-Joost-Ten-Node
De Harmonie	OCMW Anderlecht	WGC De Brug
De Raster	OCMW Asse	
De Schutting	OCMW Dilbeek	AGE/EAT via website
Duo For A Job	OCMW Elsene	Media
Entre Autre	OCMW Halle	Mond aan mondreclame
Federation Pasquarelli	OCMW Jette	Intern
Groep Intro	OCMW Koekelberg	
Hermesplus	OCMW Kraainem	
Hobo	OCMW Schaarbeek	
InBrussel	OCMW Sint Gillis	

# Type begeleiding

## Opleiding

Personen in opleiding zijn ingeschreven bij:

VDAB  
BXL Formation

## Werkervaring

Personen in werkervaring worden tewerkgesteld via:

OCMW (Art. 60)  
SOECO  
Inschakelingscontract  
Deeltijds leren/deeltijds werken  
Kans

## Arbeidszorg

Arbeidszorg is zorg op maat voor mensen die om medische, mentale, psychische, psychiatrische, sociale of multiproblematiek niet, nog niet of niet meer op de betaalde arbeidsmarkt terecht kunnen. Zij hebben volgende statuten:

RVA  
OCMW  
Mutualiteit  
FOD handicap



## Doorstroming naar werk en opleiding

Vonden werk of  
startten een  
kwalificerende  
opleiding:

---

Schrijnwerkerij

**88,2%**

---

Horeca

**64,2%**

---

Andere

**48,7%**

---

‘Hier kom ik aan met een glimlach op mijn gezicht, terwijl ik voorheen met loden voeten opstond. Contact met mensen, bloemen, het is therapeutisch’

**Een jonge vrouw uit Molenbeek, herstellend van een burn-out, getuigt over haar werk in FleurAkker. Om terug rust te vinden, op advies van haar arts, die het project kende, heeft ze haar angsten stilaan zien verdwijnen.**



“ Tout objectif sans plan  
n'est qu'un souhait

— Antoine de Saint-Exupery



# Atelier Groot Eiland

## Ondernemen

### BelMundo & BeLO

Henegouwenkaai 41-43, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

Ook in 2022 heeft ons horecaproject het zwaar te verduren gekregen. Eindelijk mag de horeca opnieuw open op 8 mei na bijna 7 maanden sluiting... weliswaar alleen de terrassen. Iedereen blij want beter een beetje perspectief dan helemaal geen perspectief. Typisch Belgisch regenweer kan de pret slechts een beetje bederven want op 9 juni gaan we ook weer binnen open. **BelMundo** doet dit met een enigszins gewijzigde kaart: uit een klantenbevraging leren we dat er nood is aan meer **vegetarische en vegan schotels** van bij ons en uit de **wereldkeuken**. Dit is een nieuwe uitdaging voor de chefs en de nieuwe eenheidsverantwoordelijke Fien Matthijs. We worden geconfronteerd met een nieuw gegeven: **telewerk**. Dit heeft een impact op het aantal bezoekers. Velen verkiezen nog steeds af te halen.

BelMundo blijft opnieuw de hele zomer open op donderdag- en vrijdagavond. In het najaar is de omzet omgekeerd evenredig met de Coronacijfers: bij het dalend aantal besmettingen, stijgt het aantal klanten. Gelukkig blijft ons publiek zeer trouw bij **BeLO** bestellen.

Teneinde onze medewerkers in traject nog meer kansen te bieden na hun periode bij ons, startten wij in september het **werkplekleren** op in zowel BeLO als BelMundo: dagelijks staat een leerkracht van Coovi ons bij. De medewerkers worden individueel opgevolgd waarbij een portfolio opgesteld wordt. Een aantal van onze medewerkers “studereren” af als grootkeukenmedewerker en zelfs (hulp) kok en vertrekken met een heus diploma op zak!

De omzet blijkt omgekeerd evenredig met de Coronacijfers: bij het dalend aantal besmettingen, stijgt het aantal klanten

# ArtiZan

Henegouwenkaai 29, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

ArtiZan begon het jaar 2021 met 200 **geschenkpakketten**. Verschillende organisaties wilden hun werknemers niet alleen een cadeau geven voor nieuwjaar maar hen ook bedanken voor hun moed tijdens de coronacrisis.

In deze periode werkten onze vrijwilligers vooral thuis. Ze schilderden ansichtkaarten met de hand. Enkele mensen uit de opleiding horeca kwamen helpen zodra de restaurants moesten sluiten.

ArtiZan nam deel aan de campagne “Zuur” die bars en cafés in Brussel steunde tijdens de pandemie. Donateurs konden kiezen uit 2 soorten pakketten. In totaal maakten we er ongeveer 300!

Toen de maatregelen versoepelden, konden we uiteindelijk starten met ons **naaiproject**: we kregen hiervoor subsidies van de Koning Boudewijnstichting en de ING-bank. Van gerecycleerde lakens gaan we **draagtassen** maken. Sorteercentrum **CYCLUP** levert de lappen stof, ontwerpster **Aurore Brun** maakt verschillende ontwerpen en specialiste in plantaardige verven **Charlotte Marembert** leert ons de kleuren uit plantenwortels te extraheren.

Verschillende organisaties bedanken hun werknemers voor hun moed tijdens de coronacrisis



Onze vrijwilligers volgden een **educatief programma**, afhankelijk van hun talenten en interesses. De verschillende productiestadia bieden elk wat wils: stikken met de naaimachine, plantaardige kleurstoffen bereiden, stoffen snijden... De subsidies maakten het ons ook mogelijk om de werkplaats beter uit te rusten. Wij zijn bezig met het ontwikkelen van 2 modellen totebags en onderzoeken ook andere mogelijke producten uit **gerecycleerd textiel**.

In het najaar maakten we 700 **traditionele Sinterklaaspakjes**. TartiZan, het atelier patisserie, leverde voor het eerst de artisanale speculaaskoekjes.

Voor de **eindejaarsgeschenkmanden** -ongeveer 900 in totaal- waren onze twee grootste klanten “Brussel Economie en Werkgelegenheid - Gewestelijk Overheidsdienst Brussel” en “Commissariaat-generaal voor de Vluchtelingen en de Staatlozen”

Tot slot maakten we in de loop van het jaar ook 562 **verrassingsboxen** klaar voor nieuwe KBC-bankmedewerkers.









# The Food Hub

Henegouwenkaai 29, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

In The Food Hub vind je groenten, fruit, zuivel, brood, vlees, droge voeding en drank. Stuk voor stuk **bioproducten** van hoge kwaliteit tegen een scherpe prijs. We kopen rechtstreeks van kleine en middelgrote boeren in België en Europa. Dankzij de **korte keten** krijgt de boer een **eerlijke vergoeding** en betaalt de klant een goede prijs voor gezonde voeding. Bovendien krijgt de klant bij elk product info over waar, hoe en door wie het is geteeld en welke prijs de boer er voor krijgt. Natuurlijk verkopen we hier ook de groenten en kruiden die geteeld worden in de moestuinen van BelAkker. Kortere keten kan de keten niet zijn. De bioshop is een **samenwerking** tussen Atelier Groot Eiland, The Food Hub in Leuven en Valdibella, een coöperatie van bioboeren. De medewerkers van de winkel zijn werkzoekend en worden bij The Food Hub opgeleid.

Bij The Food Hub is het voedsel van **dichtbij** en supervers, erg lekker en met zorg gepresenteerd. Je ziet er met eigen ogen wie jouw voedsel teelt. **Transparantie** is immers een van de kernwaarden bij The Food Hub. Voedsel van dichtbij belast het milieu doorgaans ook minder, doordat er minder transportkilometers gemaakt hoeven te worden.

The Food Hub vernieuwt zijn assortiment in functie van vragen en opmerkingen van klanten



De coronacrisis liet zich ook in 2021 nog sterk voelen. Zo realiseerden wij de eerste maanden van 2021 nog een substantieel **sterk omzetcijfer**. Nadien begon dit cijfer te zakken omdat er **nieuwe crisissen** voor de deur stonden. Eerst de stijging van de energieprijzen en daarna de Oekraïne-crisis. Met als gevolg dat de kostprijs van vele producten in onze winkel progressief de hoogte in schoten.

The Food Hub probeert ook zijn **assortiment** steeds te vernieuwen en dit in functie van de vragen en opmerkingen van klanten. Een tiental **nieuwe producten** met kwaliteitsproducten zoals **tofu** werden geïntroduceerd. Door onze nieuwe diepvriezer kunnen we sinds 2021 ook **ijsjes** en diepgevroren **vis** aanbieden. Producten die veel succes hebben. In de filosofie van de organisatie werd ook nog meer **bulkproducten** aangeboden. Voornamelijk meer pasta.





## BelAkker

Henegouwenkaai 29  
1080 Sint-Jans-Molenbeek

Naast de moestuin achter de oude **Belle Vue** brouwerij in Molenbeek zijn er nog moestuinen op het dak van **Abattoir** in Anderlecht, **Helifarm** in de Noordwijk en **Armonea** in Anderlecht. We startten een nieuwe tuin op in de Marollen aan **Ursulinen**.

Alle groenten en kruiden worden volgens de biologische principes en **SPIN** (Small Plot Intensive) geteeld. Het planten, wieden en oogsten gebeurt met de hulp van personen in **arbeidszorg** en 4 personen in een doorstroomtraject. De oogst gaat naar de keukens van BelMundo, BelO, BelCanto, Taverne Ter Linden, Elan, ABC en RestoBel. We leveren aan enkele kwaliteitsrestaurants in de buurt, waaronder Pois-Chiche, San en Le Phare du Kanal. En ten slotte zijn we ook leverancier bij onze biowinkel The FoodHub. Onze medewerkers in traject brengen de producten met de bakfiets naar de klanten.

### PROJECT IN DE KIJKER

#### Groenblauw bxl

Groenblauw bxl is een **netwerk in de Zuidelijke Vijfhoek**. Door bodems opnieuw te beplanten met eetbaar groen brachten we terug leven in de bodem en we introduceerden water op drukke plekken in de stad. In 2021 werden de eerste projecten gerealiseerd. Om tot **groene ruimtes** te komen die verankerd zijn in de wijk werd er samengewerkt met buurtactoren. Voor de aanleg van een **wijkmoestuin** op de site van Woonzorgcentrum Ter Ursulinen (OCMW Brussel) werden de voorbereidende werken zoals ontharding en wateropvang opgestart. De **speelplaats** van Go! De Kleurdoos werd beplant met fruitbomen, klimfruit, bessen en allerlei eetbare vaste planten. Er vonden ook enkele interventies in het straatbeeld plaats met **eetbaar groen**. De toekomstige beheerders Brede School Buiten de Lijntjes en Buurtwinkel Anneessens kregen begeleiding. Alle stappen werden gedocumenteerd als start van een lerend netwerk.

Meer info? [www.groenblauw.brussels](http://www.groenblauw.brussels)





#### PROJECT IN DE KIJKER

### CourJette CSA & FleurAkker CSA

In het Laarbeekbos, een groene oase in het noorden van Brussel, liggen CourJette en FleurAkker, de zelfplukboerderijen van Atelier Groot Eiland waar sociale tewerkstelling en agro-ecologische principes centraal staan. We streven naar duurzaamheid en verkiezen de principes van het **CSA-model** (Community Supported Agriculture) om een sterke en solidaire gemeenschap op te bouwen. De gemeenschap ondersteunt de landbouwer door een **jaarlijks abonnement** te

nemen. In ruil hiervoor krijgt elk lid een aandeel van de oogst die gedeeld wordt zoals hij komt, van het een wat meer dan van het ander. CourJette is een pluktuin waar je je aandeel groenten zelf komt oogsten. Bij FleurAkker kan je je eigen aandeel **seizoensbloemen** komen oogsten. Hierdoor kom je regelmatig in contact met andere leden en de boeren. Het is een plek waar je tot rust kan komen en meer bijleert over wat er op je bord komt of welke bloemen je huis versieren. De

velden zijn **zeven dagen op zeven** open, van zonsopgang tot zonsondergang. De leden kunnen komen wanneer het hen past. Op het veld vinden ze alle info om zelfstandig te kunnen oogsten. Aan het onthaal staat een infobord met de te oogsten groenten en hun ligging in de tuin. Door middel van vlaggetjes en pictogrammen aan de bedden zie je wat en hoe je kan oogsten. De leden worden wekelijks via mail en via de **PlukAPP** op de hoogte gebracht van het aanbod.



# Klimop wordt Boomerang

Henegouwenkaai 29  
1080 Sint-Jans-Molenbeek

In 2021 kreeg schrijnwerkerij Klimop een **nieuwe naam**: Boomerang. Boomerang maakt meubilair op maat. Stoelen, tafels, kasten, kantoormeubelen en alle binnen- en buitenschrijfwerk zoals trappen, deuren, parket, etc.

Onder deskundige begeleiding krijgen toekomstige schrijnwerkers de kans om zich te vervolmaken. Onze klanten zijn zowel **organisaties, overheden, bedrijven** als **particulieren**.



## PROJECT IN DE KIJKER

### Boekenruilbibliotheek Wemmel

Voor de gemeente Wemmel maakte Boomerang twee boekenruilbibliotheeken. Het ontwerp is geïnspireerd op **echte bomen**.

Het concept van de boekenruilbibliotheek is eenvoudig. Je ruilt een boek uit het kastje dat jou interesseert voor een boek uit jouw eigen boekenkast. Misschien heb je een mooi boek gelezen dat je wil delen met de wereld. Of je wil gewoon wat ruimte maken in je boekenkast. Alle genres zijn welkom: van strips en avonturenroman's tot kookboeken en stationsroman-netjes.





**PROJECT IN DE KIJKER**  
**Bistro Rhubarb**  
**Watermaal Bosvoorde**

De eigenaar van de gloednieuwe Bistro Rhubarb in Watermaal-Bosvoorde contacteerde Boomerang voor de inrichting van zijn nieuwe zaak. Hij koos voor Boomerang omdat het belangrijk voor hem is om de sociale economie te ondersteunen.

De klant verbouwde de bistro grotendeels zelf. In overleg heeft Boomerang een bar en barmebel ontworpen en uitgetekend. De klant koos voor berken multiplex met een blanke lak omdat het een sterke en duurzame houtsoort is die heel modern oogt.



# Boomerang Design

Boomerang Design staat voor duurzaam, eigentijds design gemaakt uit **resthout**. Hout is een natuurlijk materiaal wat de ontwerpen extra karakter geeft en dankzij het gebruik van recyclagemateriaal worden er minder bomen geveld en doen we iets aan de afvalproblematiek. In **ons gamma**: de sfeervolle lampenkappen, degelijke tafels en stoelen. De ontwerpen kunnen makkelijk aangepast worden om helemaal in uw interieur te passen.

In 2021 werd het gamma aan meubelen uitgebreid en lanceerde Boomerang Design een **webshop**.



# Media & Communicatie

In 2021 haalde Atelier Groot Eiland enkele keren de **binnen- en buitenlandse pers**. We werden geïnterviewd voor radio, tv en geschreven pers. Onder meer door Bruzz, bx1 en zelfs Radio Alma in het Spaans.

Er werd gesleuteld aan de **merkenbranding** door de handelsnaam Groot Eiland op zowel de online- als offlineplatformen samen te voegen met de namen van de andere werkingen. De **website** van Groot Eiland werd ook aangepast met de toevoeging van de projecten van Eat vzw en Great vzw: Taverne ter Linden, ABC, Elan Street en RestoBel.

Bij ABC werd de muur gesierd met een grote foto met de boodschap 'Eet lang, leef veel, leer lekker'. Showtex maakte **transparante wanden** om de zaal van BelMundo te verkleinen wanneer dat nodig bleek. De nieuwe bestelwagen werd beletterd en er werden grote foto's op geplaatst. Net zoals voor de placemats en posters in de restaurants is het de bedoeling om onze **missie en waarden** te tonen aan het publiek. De commerciële aankleding van onze nieuwe bedrijf restaurant Belcanto.





De inkomhal van BelMundo werd een **kunstgalerij** in het teken van 'Brussel beeldend omarmen', een project met foto's van jongeren uit het bijzonder onderwijs. Tijdens de zomer boden we een zoektocht aan voor kinderen tot 12 jaar in het kader van **staycation**, vertrekkend in onze tuin met zoekopdrachten in Molenbeek.

Samen met **Mima** organiseerde The Food Hub een festival 'Bel'Arts & Food'. Voor het project 'Zuur' dat de horeca steunde tijdens de lockdown leverden wij de cadeautjes (pakketjes van ArtiZan, etentjes bij BelMundo)

Met BelAkker namen we deel aan Brusselse Kost, een **festival rond duurzame voeding**. Maarten Dieryck (BelAkker) was peter van het project. Tenslotte werd een eindejaarscampagne gelanceerd voor ArtiZan.



### PROJECT IN DE KIJKER **The Food Wave**

Voor 'The Food Wave', een festival met basis in Milaan, ontwikkelden we een **app met wandel- en fietstochten** in Molenbeek langs verschillende initiatieven die werken rond duurzame voeding.



Als we het lot van  
een individu willen  
verbeteren, moeten  
we dat koppelen  
aan een nieuwe vorm  
van solidariteit.  
We hebben geen  
lappendeken nodig  
van armoede-  
maatregelen,  
maar een collectief  
en solidair verhaal:  
a new deal

— **Jan Béghin**  
(1949-2022)

# Samenwerkingsverbanden

In de horeca werken we samen met **Chambéry**, **Cosmos**, **De Harmonie**, **De Pianofabriek**, **De Vaartkapoen**, **EAT**, **JES**, **Recyclart** en **Leger des Heils**.

Voor de recuperatie van onverkochte voedingswaren kunnen we terecht bij **Delhaize** en **de vroegmarkt**.

Samen met **Brussels Beer Project** maken we het Babylone-bier op basis van brood, volgens een recept uit het Oude Egypte. Wij halen dagelijks onverkocht brood op, dat vervolgens wordt gedroogd en gemalen tot meel.

Met **BIGH** en **Abattoir nv** exploiteren we samen de moestuin op het dak van **Foodmet** in Anderlecht.

In het kader van arbeidszorg werken we samen met gezondheidscentrum **De Brug/La Passerelle**.

In de bouwsector werken we samen met **Casa-blanco**, **FIX**, **Manus**, **Bonnevie**, **Bricoteam**, **Groep Intro**, **JES**, **Chato**, **Baita** en **Recyclart**.

Bij de creatieve werkplaats **IMAL** kunnen onze instructeurs en doelgroepmedewerkers terecht om te leren werken met de nieuwste tekenprogramma's en CNC-machines.

Met **Brusselleer** en het **Huis van het Nederlands** werken we samen voor de taalcoaching en de rekenlessen.

Met de **gemeente Molenbeek** werken we ook samen in het kader van toerisme en voor verschillende evenementen.

Met **Nespresso** werken we samen voor het composeren van hun koffiegruis.

Met **Armonea** werken we samen voor de stages in de keuken.

# Subsidies

## Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

- Erkenning Sociaal Democratische Onderneming
- Gesco-overeenkomsten
- Soeco-overeenkomsten
- Partnership met Actiris
- Leefmilieu Brussel
- Wijkcontract Citroën-Vergote
- Covid-Premie

## De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Stedenfondsovereenkomst
- Onderwijs & Vorming

## De Vlaamse Gemeenschap

- Opleidingsovereenkomst met VDAB
- Vlaamse ondersteuningspremie

## De Franstalige Gemeenschap

- Opleidingsovereenkomst met Bruxelles Formation
- Contrat d'Adaptation Professionnelle

## De Gemeenschappelijke Gemeenschapscommissie

- Ervaringsdeskundige in armoede

## De Gemeente Molenbeek

- Food Wave

## Socialprofit-sector

- Sociale Maribel
- Deeltijds leren, deeltijds werken
- VIA
- Non Profit Akkoord (NPAK)

## ESF

- Project Jobparcours: outreach en begeleiding van mensen met MMPP







## Giften en fondsen

**Delhaize**

**KBC**

**Koning Boudewijnstichting ING Fonds**

**Diverse kleine giften**

Ook u kan de sociale economie steunen met een eenmalige financiële gift of per doorlopende opdracht aan Atelier Groot Eiland. U bepaalt zelf hoeveel en wanneer u schenkt.

BE93 7340 3886 4067



Koning  
Boudewijnstichting

# Financiën

## Balans 2021

<b>Activa</b> .....	<b>1.838.841</b>	<b>Passiva</b> .....	<b>1.838.841</b>
<b>Vaste activa</b> .....	<b>145.324</b>	<b>Eigen Vermogen</b> .....	<b>1.012.607</b>
Materiële vaste activa .....	80.454	Bestemde fondsen .....	692.497
Financiële vaste activa .....	64.870	Overgedragen winsten .....	157.340
Kapitaalsubsidies .....	30.770		
Vorzieningen .....	132.000		
<b>Vlottende Activa</b> .....	<b>1.693.518</b>	<b>Vreemd Vermogen</b> .....	<b>826.234</b>
Vorraden .....	16.779	Schulden op ten hoogste 1 jaar .....	282.941
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar .....	357.588	Overlopende rekeningen .....	543.293
Liquide middelen .....	1.321.318		
Overlopende rekeningen .....	-2.167		

## Resultatenrekening 2021

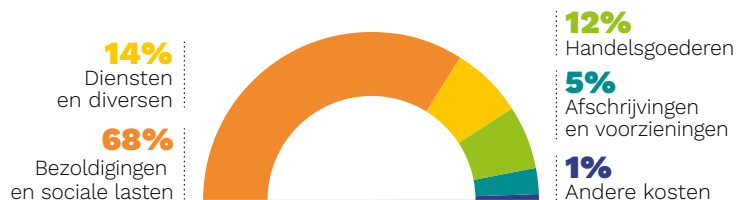
### Kosten ..... 2.766.744

Handelsgoederen .....	328.108
Diensten en diversen .....	398.144
Bezoldigingen en sociale lasten .....	1.885.640
Afschrijvingen .....	39.886
Voorzieningen .....	100.000
Andere kosten .....	3.877
Financiële kosten .....	6.018
Uitzonderlijke kosten .....	5.072

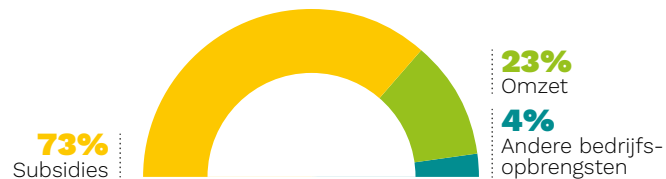
### Opbrengsten ..... 2.772.011

Omzet .....	780.535
Subsidies .....	1.980.730
Andere bedrijfsopbrengsten .....	7.302
Financiële opbrengsten .....	661
Uitzonderlijke opbrengsten .....	2.783

### UITSPLITSING KOSTEN



### UITSPLITSING OPBRENGSTEN





## Die van ons

### Algemeen



**Tom**  
Dedeurwaerder



**Ann**  
Goossens



**Karolien**  
Van den Bossche



**Liesje**  
Foblets



**Behiye**  
Sansak



**Ibrahim**  
Selmani  
El Amrani



**Gunther**  
Wijns



**Guillaume**  
Vanden Bemden



**Bart**  
De Troy



**Khalid**  
Bouziane



## Trajectbegeleiding & jobcoaching



**Katlijn**  
Osselaer



**Hilde**  
Bloeyaert



**Julie**  
Janssen



**Marie**  
Lorent



**Birgit**  
Venderickx



**An**  
Detemmerman



**Rita**  
Daeninck



**Christiane**  
Mosselman



**Mariam**  
Ouedraogo

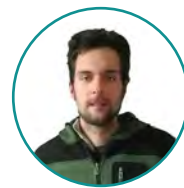


**Barbara**  
Manhaeve

## BelAkker & FleurAkker



**Maarten**  
Dieryck



**Bengt**  
Hendrickx



**Tine**  
Van Eyken



**Jef**  
Merckx



**Tom**  
Seconde



**Annemie**  
Knaepen

## BelMundo & BelO



**Nena**  
Cornelis



**Fien**  
Mathijs



**Hugo**  
Van Aceleyen



**Abir**  
Zeineddine



**Jack**  
Zaghbour



**Anita**  
Lens



**Isabel**  
Buys



**Mamadou**  
Mbaye



**Dirk**  
Lambrechts

## The Food Hub



**Olivier**  
Coppieters  
't Wallant



**Laurane**  
Berry



**Galia**  
Zimmer



**Mathieu**  
Vanderlinden

## ArtiZan & Tartizan



**Raquel**  
Santana  
de Morais



**Stefie**  
Servranckx



**Chantal**  
Veeckman

## Klimop & Boomerang



**Chris**  
Ringoet



**Ognev**  
Vlaminck



**Mamadouh**  
Bah



**Jeremy**  
Claesswinnen



**Hassan**  
El Dehni



**Raymon**  
Van Beek



**Tarek**  
Alrahmoun





ES-2 113 Km  
Guadalajara  
Tomates pera  
Tomaat  
2<sup>80</sup> - € / kg  
w.37





# Raad van Bestuur

Katleen Avermaete  
Jan Bèghin †  
Stijn De Geest  
Maarten Denys  
Gerdi Logghe  
Stefaan Peirsman (voorzitter)  
Steffi Vallaeys  
Karina Van den Broeck  
Pierre-Joseph Vanheghe  
Karlien Winnelinckx

De Raad van Bestuur kwam in 2021  
samen op 15/01, 08/03, 03/05, 28/06,  
13/09, 08/11 en 13/12

# Algemene vergadering

Daniël Alliet  
Barbara Buyskens  
Koen Daems  
Bert D'Hondt  
Marie Delvaux  
Steven Desair  
Jenna Gailly  
Charles Goethals  
Jo Huygh  
Lieven Lemmens  
Pieter-Jan Mattheus  
Luc Schingtienne  
Lieven Soete  
Elien Werbrouck  
Luc Swolfs  
Kristof Tant  
en de leden van de Raad van Bestuur

De Algemene Vergadering vond plaats op  
17/05/21

**Fotografie**

Lies Engelen

Nacho Carretero Molero

Ivan Put

Markus Spiske







## **Atelier Groot Eiland**

Henegouwenkaai 29  
1080 Sint-Kans-Molenbeek  
Metro Graaf van Vlaanderen

02 511 72 10  
[secretariaat@ateliergrooteiland.be](mailto:secretariaat@ateliergrooteiland.be)  
[www.ateliergrooteiland.be](http://www.ateliergrooteiland.be)

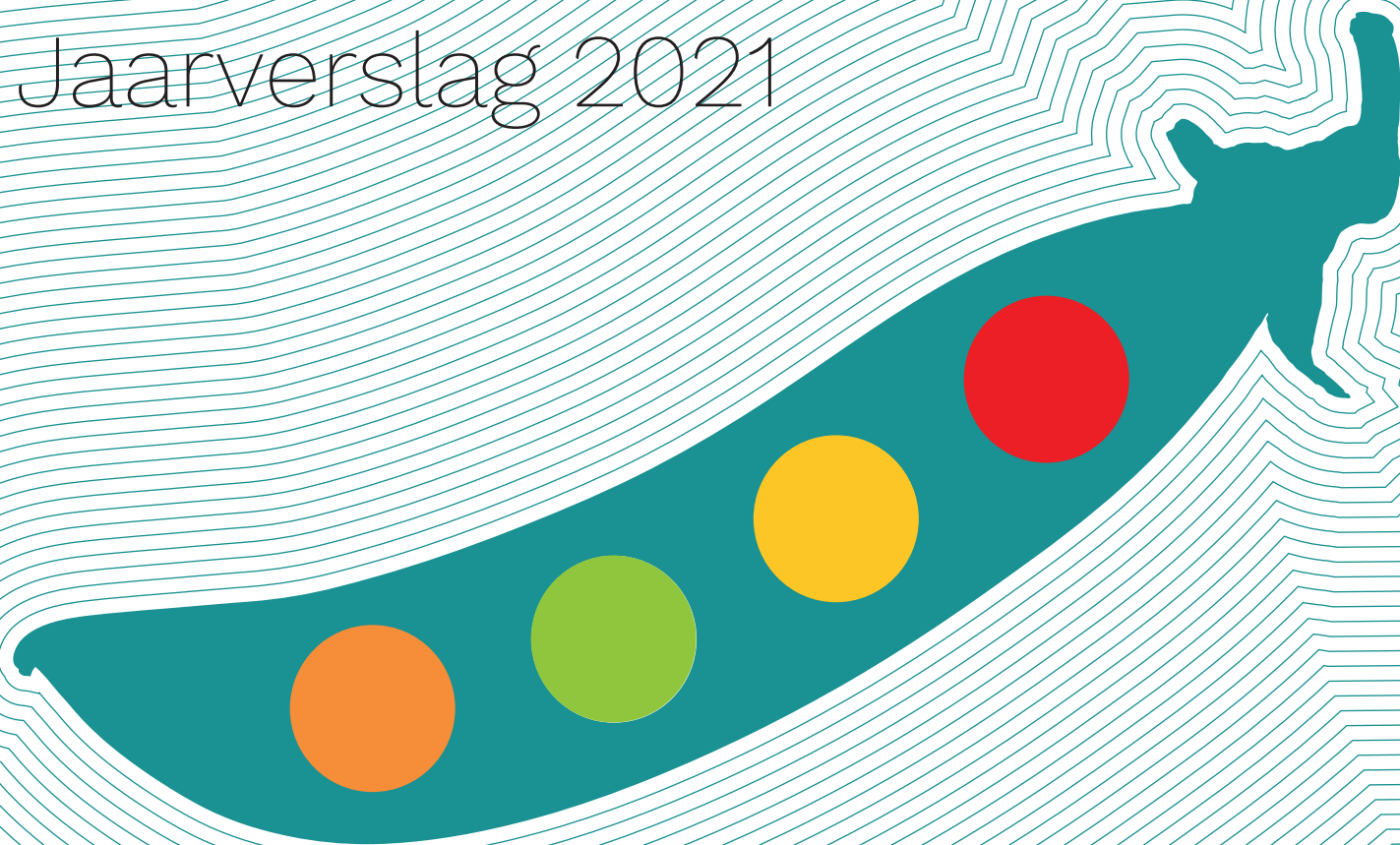
 /ateliergrooteiland

 /ateliergrooteiland



**Eat vzw**

Jaarverslag 2021



EAT



# Eat vzw

## Eerlijk anders tafelen

### Sociaal

Eat vzw wil Brusselaars die geen aansluiting vinden bij de arbeidsmarkt, ondersteunen in hun zoektocht naar werk. Onze vzw organiseert daarom trajecten in werkervaring en jobcoaching. De medewerkers in traject worden intensief begeleid en opgevolgd. De inzet is integratie, solidariteit en emancipatie zodat de medewerkers in traject maatschappelijk weerbaar worden. Het doel is armoedebestrijding.

### Ondernemend

De organisatie bestaat uit verscheidene projecten, die als mini-ondernemingen werken. De restaurants Taverne Ter Linden, Nic Nac, Elan, ABC en broodjeszaak Elan Street hebben elk hun eigen klanten en hun omzet. De winst wordt opnieuw geïnvesteerd in de omkadering zoals sociale begeleiding, jobcoaching en technisch materiaal.

### Duurzaam

Wij geloven in lekker eten, in de kwaliteit van onze producten en in de diversiteit van onze medewerkers in traject. Onze restaurants koken met seizoensgebonden groenten en verwerken voedseloverschotten om verspilling tegen te gaan. We bieden vlees en vis aan, naast lekkere vegetarische alternatieven. Voor de schaarse tropische producten kijken we verder dan de labels en we nemen naast fairtrade en biologische certificatie ook de overweging van korte of transparante keten mee in de keuze van onze leveranciers.



Sommigen dromen  
van succes, terwijl  
anderen wakker  
worden en werken

— **Afrikaans spreekwoord**



# Eat vzw

## Sociaal

### Werkervaring

We bieden aan langdurig werkzoekenden, kort geschoolden en mensen in een kwetsbare maatschappelijke positie werkervaring aan in de horeca. De duur van een werkervaringstraject varieert van 1 tot maximum 2 jaar.

Het doel is het aanleren van de **basistechnieken** van het vak zodat de medewerkers na hun traject aan de slag kunnen in deze sector. Daarnaast focussen we ook op het verwerven van een goede **arbeidsattitude**: stiptheid, verwittigen bij afwezigheid, teamwork....

#### Concreet

- warenkennis en bereiden van diverse gerechten, warm en koud
- voedingsleer
- gebruik en onderhoud van keukenapparaten
- zaal klaarzetten
- bediening en kassa
- HACCP
- klantvriendelijkheid
- verzorgen van recepties

De duur van een werkervaringstraject varieert van 1 tot maximum 2 jaar.

# Trajectbegeleiding

De trajectbegeleiders volgen personen in werkervaring op. Bij de eerste kennismaking met kandidaten wordt gepeild naar hun motivatie, verwachtingen en eventuele knelpunten. In het daaropvolgende **intakegesprek** wordt dieper ingegaan op competenties en voorgeschiedenis. Na dit intakegesprek volgt een proef waarbij de kandidaat een halve dag wordt ingeschakeld. Als de proef goed verloopt en er geen wachtlijst is, kan de persoon instromen.

Gedurende het hele traject worden de medewerkers in traject **intensief begeleid op maat** en werken we aan een vertrouwensrelatie. De trajectbegeleiders motiveren hen en helpen mee om de randvoorwaarden (mobiliteit, kinderopvang, huisvesting, budget...) te verbeteren. Er vinden regelmatig **evaluatiegesprekken** plaats en er wordt frequent teruggekoppeld met de instructeurs en begeleiders.

Gedurende het hele traject worden de medewerkers in traject intensief begeleid op maat en werken we aan een vertrouwensrelatie

# Jobcoaching

Medewerkers in traject die uitstromen worden door de jobcoaches 6 tot 12 maanden intensief begeleid in hun zoektocht naar werk, individueel en in groep. Hierbij zijn een **goede oriëntatie** en het **ontdekken van de competenties** van groot belang.

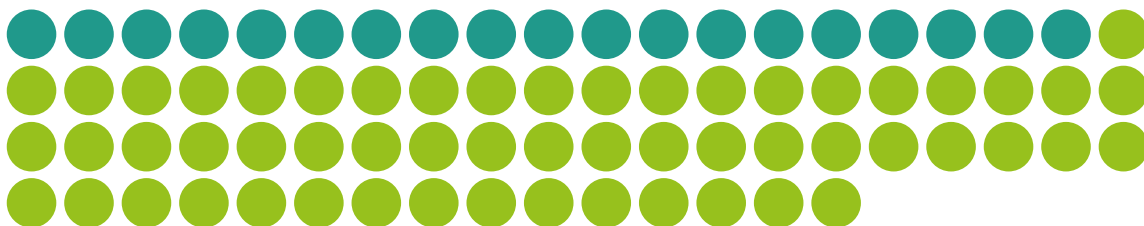
De **jobcoach** helpt verder bij het opstellen van een CV en motivatiebrief, geeft sollicitatietraining, gaat mee op sollicitatiegesprek, organiseert stages... Dit alles gebeurt op een empowerende manier. Met het uitgebreide netwerk van Eat vzw kan de jobcoach de geschikte kandidaat voorstellen aan potentiële werkgevers.



# Onze mensen in traject

# 75

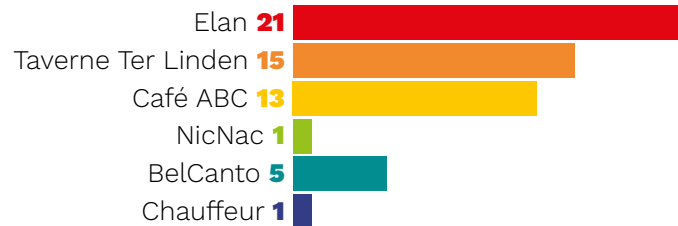
personen begeleid  
waarvan **56**  
met actief traject



## TOELEIDERS

- Actiris
- Don Bosco Woluwe
- Maks vzw
- Eat: Intern, sociale media
- OCMW Anderlecht, Brussel, Jette, Koekelberg, Molenbeek, Schaarbeek, Vilvoorde, Sint-Pieters-Woluwe

## KANDIDATEN PER ENTITEIT



## LEEFTIJD

**48%**  
jonger  
dan 30



**16%**  
ouder  
dan 50

**36%**  
tussen  
30 en 50

## GENDER

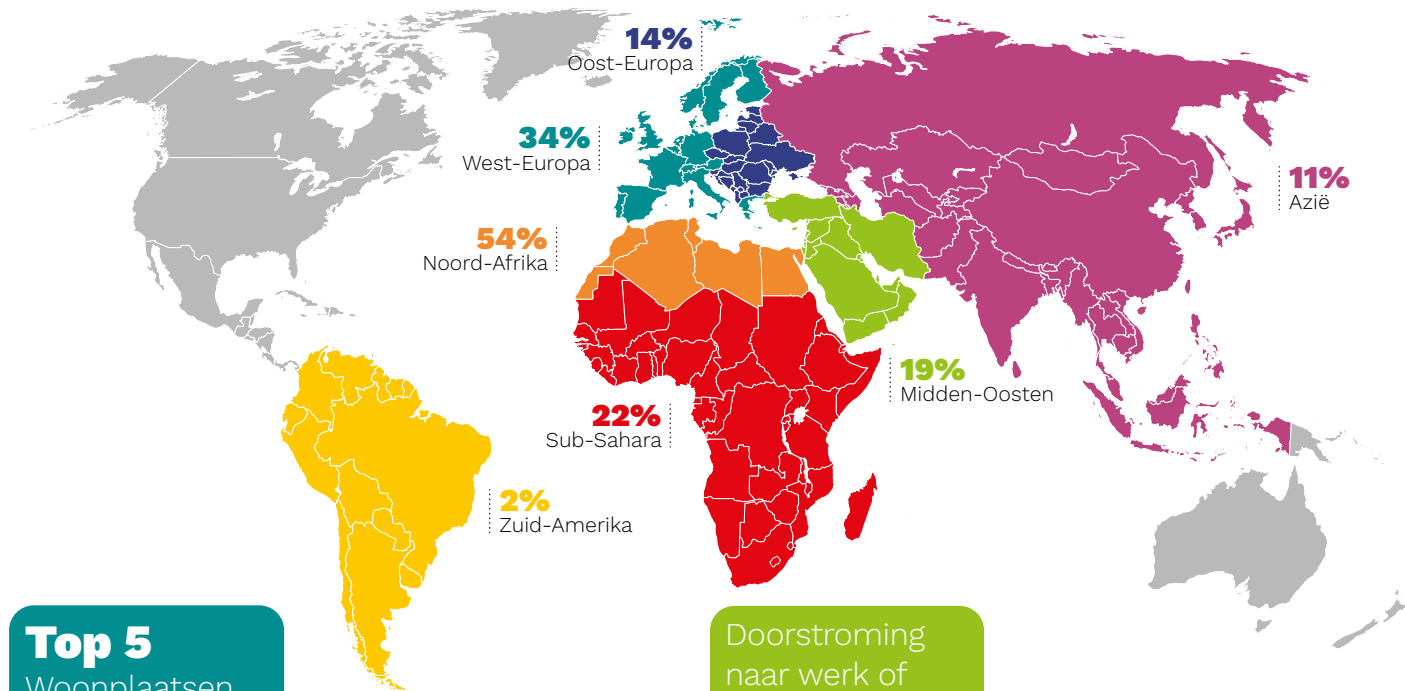
**30%**  
vrouwen



**70%**  
mannen



# Waar komen onze mensen vandaan?



## Top 5

### Woonplaatsen

1. Schaarbeek 9%
2. Anderlecht 8%
3. Jette 8%
4. Stad Brussel 6%
5. Molenbeek 4%

Doorstroming  
naar werk of  
opleiding

**57%**

# Samenwerkingsverbanden

In 2021 werkte Eat vzw ook samen met het Centrum voor **Leren en Werken** Don Bosco waarbij jongeren werkpleklers bij Eat combineren met les volgen op school. Voor hen een extra troef om na hun studies makkelijker een job te vinden.

## PROJECT IN DE KIJKER

### Maïzenne



Maïzenne is een **samenwerkingsverband** tussen tien **Brusselse sociale horecaprojecten**. De partners van dit samenwerkingsverband zijn JES vzw, Eat vzw, Atelier Groot Eiland vzw, Chambéry vzw, Cosmos vzw, De Welvaartkpoen vzw, Recyclart vzw, De Harmonie vzw, De Pianofabriek vzw en CAW Brussel-Foyer Leger de Heils. Tracé Brussel brengt deze partners rond de tafel. Dit samenwerkingsverband organiseert bijscholingen voor doelgroepwerknemers, ondersteunt de trajectbegeleiding en bouwt een werkgeversnetwerk uit. Naast enkele interessante vormingen voor omkadering bestendigde Maïzenne in 2020 het gemeenschappelijke opleidingstraject 'grootkeukenmedewerker' voor al haar leden.



## Medewerkers in tijden van corona

Verskillende medewerkers liepen stage in **Brusselse rusthuizen** in Laken, Molenbeek en Jette. Dankzij de samenwerking met de woonzorgcentra van Armonea zaten onze kandidaten niet technisch werkloos thuis terwijl de restaurants gesloten bleven.

De hygiënische maatregelen, die moesten genomen worden bij de heropstart, waren ook ideaal om de andere **HACCP maatregelen** nog eens op te frissen bij de medewerkers van Eat vzw. Het belang van hygiëne bij de coronapandemie was een goede opstap om het algemene belang van hygiëne in de horeca nog eens te benadrukken.

“ Tout objectif sans plan  
n'est qu'un souhait

— Antoine de Saint-Exupery





# Eat vzw

## Ondernemen

### Elan

Vooruitgangstraat 331, 1030 Schaarbeek

Elan is een **no nonsense cantina** met broodjesbar in de buurt van het Noordstation. De medewerkers in traject bereiden er soepen, broodjes, snacks, pasta's, dagschotels en desserts. De broodjes worden ook dagelijks **met de bakfiets geleverd** bij verenigingen en bedrijven in de buurt. De seizoenen en de herkomst van de medewerkers zijn de inspiratie voor de gerechten. De filosofie in de keuken steunt op **zero-waste, duurzaamheid, korte keten** en alles is **huisgemaakt**.

Elan kan bij de **heropening** in mei, het **terras** bijna helemaal “overkappen” met een grote parasol en doeken. Aldus kunnen klanten opnieuw ontvangen worden, zelfs in het natte weer.

De broodjeszaak Elan Street blijft op volle toeren draaien. Het restaurant krijgt het moeilijk door het massale telewerk in het gebouw en in de bedrijven van de Noordwijk. Toch blijven we niet bij de pakken zitten. De medewerkers in traject worden uitgedaagd recepten uit hun land van herkomst te delen met hun collega's, er wordt gebakken en geëxperimenteerd met smaken, **nieuwe vegetarische en vegan spreads** worden uitgeprobeerd en geperfectioneerd. Er wordt aldus nog verder ingezet op duurzaamheid en gezonde voeding. Er wordt maximaal geleverd met de bakfiets.

# Taverne Ter Linden

Leopold I-sstraat 329, 1090 Jette

De charmante villa van **Taverne Ter Linden** beschikt over een zonovergoten terras, een gezellige zaal en een professionele opleidingskeuken... Werkervaring troef! Als uithangbord van gemeenschapscentrum Essegem streeft Ter Linden er ook naar om de sociale cohesie in de buurt te verhogen. Ze zijn partners in het duurzaam **wijkcontract Magritte**. De drankenkaart bestaat uit lokale en artisanale bieren, sapjes en biowijn. De gerechten, snacks en ontbijten, al dan niet vegetarisch, zijn altijd homemade en verleidelijk lekker. De ploeg van doelgroepmedewerkers staat garant voor een hartelijk onthaal en een professionele bediening.

Tijdens de tweede periode van sluiting, is de **keukenvloer** aangepakt. De gelagzaal wordt geschilderd en de **akoestiek** wordt aangepast. In mei is het eindelijk zo ver en mag het terras weer open. Het is koud en nat, toch kan dat de pret niet bederven. Iedereen is blij opnieuw aan het werk te kunnen. Chef Gust en zijn team koken de sterren van de hemel. Begin juni mogen de klanten opnieuw binnen.

Intussen organiseert Taverne Ter Linden activiteiten in het kader van het duurzaam wijkcontract Magritte: kinderen komen op kookkamp en bezoeken CourJette. Samen met **GC Essegem** organiseren wij poëzieavonden, jazzconcert, ... kortom voor elk wat wils! Je fiets wordt hersteld door **Velokanik**, terwijl je op het terras van TerLinden kan genieten van een hapje en een drankje.

Na een natte zomer volgt een **warme herfst** met een heus wijkfeest en brocante. Iedereen herinnert zich nog de huisgemaakte gemarineerde pitta en de wraps met falafel, huisgemaakte drankjes en dat alles aan democratische prijzen.

We sluiten het jaar af met een avond voor en door Jetse muzikanten, dichters en brengen aldus mensen dichter bij elkaar, mensen die elkaar zolang hebben moeten missen...







## ABC

Philippe de Champagnestraat 23, 1000 Brussel

ABC is het restaurant van het Huis van het Nederlands. Iedereen is er welkom. Een ploeg van doelgroepwerknemers doet er aan **werkplekieren** en verzorgt de vele vergaderingen die plaats hebben in het Huis en in de buurt. In de voormiddag worden er broodjes en wraps bereid met spreads van **vegan tot flexitarisch** en worden seizoensgebonden salades klaargemaakt.

ABC heeft het meest te verduren van de Coronacrisis. **Telewerk** wordt structureel na een korte heropening wordt beslist opnieuw te sluiten. De medewerkers worden elders in de organisatie ingezet teneinde het traject succesvol verder te zetten.

ABC heeft het meest te verduren van de Coronacrisis. Telewerk wordt structureel na een korte heropening wordt beslist opnieuw te sluiten

## Nic-Nac

Emile Bockstaellaan 107, 1020 Laken

Nic-Nac is een ontmoetingsplaats voor de buurt en een co-working space in GC Nekkersdal. Eat vzw zorgde er voor duurzame maaltijden en drankjes in combinatie met een warm onthaal en een aangename sfeer. In september 2021 hielden we op met onze activiteiten in Nic-Nac vanwege **renovatie** van de ruimte. Wij houden u op de hoogte van onze toekomstige plannen.



Als we het lot van  
een individu willen  
verbeteren, moeten  
we dat koppelen  
aan een nieuwe vorm  
van solidariteit.  
We hebben geen  
lappendeken nodig  
van armoede-  
maatregelen,  
maar een collectief  
en solidair verhaal:  
a new deal

— **Jan Béghin**  
(1949-1922)

# Subsidies

## Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

- Erkenning Sociaal Democratische Onderneming (SDO)
- Gesco-overeenkomsten
- Soeco-overeenkomsten
- Covid-premies

## De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Onderwijs & Vorming
- Gemeenschapscentra

## De Gemeente Jette

- In het kader van wijkcontract Magritte

## Socialprofit-sector

- Sociale Maribel
- Deeltijds leren, deeltijds werken
- VIA
- Non-profit akkoord (NPA)

Ook u kan de sociale economie steunen met een eenmalige financiële gift of per doorlopende opdracht aan Eat vzw. U bepaalt zelf hoeveel en wanneer u schenkt.

BE81 0015 0675 1924



# Financiën

## Balans 2021

<b>Activa</b> .....	<b>795.339</b>	<b>Passiva</b> .....	<b>795.339</b>
<b>Vaste activa</b> .....	<b>126.818</b>	<b>Eigen Vermogen</b> .....	<b>413.602</b>
Materiële vaste activa .....	126.568	Bestemde fondsen .....	193.357
Financiële vaste activa .....	250	Overgedragen winsten .....	34.779
		Kapitaalsubsidies .....	57.467
		Vorzieningen .....	128.000
<b>Vlottende Activa</b> .....	<b>668.521</b>	<b>Vreemd Vermogen</b> .....	<b>381.737</b>
Voorraden .....	6.407	Schulden op ten hoogste 1 jaar .....	380.115
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar .....	171.949	Overlopende rekeningen .....	1.622
Vorderingen op meer dan 1 jaar .....	1.810		
Liquide middelen .....	488.355		



## Resultatenrekening 2021

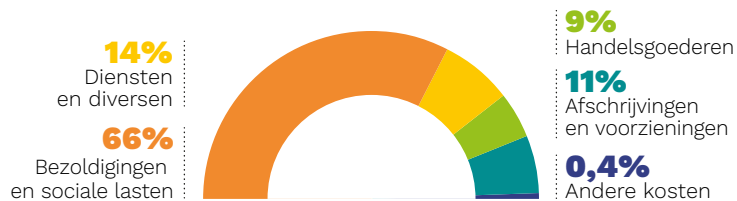
### Kosten ..... 1.478.881

Handelsgoederen .....	128.319
Diensten en diversen .....	200.992
Bezoldigingen en sociale lasten .....	974.980
Afschrijvingen .....	40.259
Voorzieningen .....	128.000
Andere kosten .....	448
Financiële kosten .....	5.199
Uitzonderlijke kosten .....	684

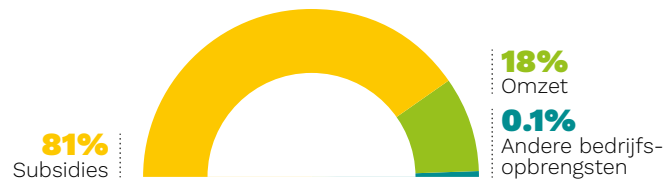
### Opbrengsten ..... 1.485.204

Omzet .....	273.885
Subsidies .....	1.209.589
Andere bedrijfsopbrengsten .....	975
Financiële opbrengsten .....	675
Uitzonderlijke opbrengsten .....	80

### UITSPLITSING KOSTEN



### UITSPLITSING OPBRENGSTEN





# Personeelsleden

## **Elan**

Eenheidsverantwoordelijke  
Instructeurs

Sonja Bellon  
Pieter Verlinden  
Samira Chaoui,  
Cunga Makaya  
Thierry Horsman

## **Café ABC**

Eenheidsverantwoordelijke  
Instructeurs

Sonja Bellon  
Banani Santra  
Simon Youssef

## **Taverne Ter Linden**

Eenheidsverantwoordelijke  
Instructeurs

Francis De Conynck  
Sofia El Ghandouri  
Gust Vanderwaeren

## **Nic-Nac** (t.e.m. 30.08.21)

Eenheidsverantwoordelijke  
Instructeur

Francis De Conynck  
Ekaterine Charekashvili



## Raad van Bestuur

Katleen Avermaete  
Jan Bèghin †  
Stijn De Geest  
Maarten Denys  
Gerdi Logghe (voorzitter)  
Stefaan Peirsman  
Steffi Vallaeys  
Karina Van den Broeck  
Pierre-Joseph Vanheghen  
Karlien Winnelinckx

De Raad van Bestuur kwam in 2021 samen op 15/01, 08/03, 03/05, 28/06, 13/09, 08/11 en 13/12

## Algemene Vergadering

Rita Bosmans  
Dirk Peeters  
Rita Timperman  
Hugo Vanderelst  
Pieter Vanheuverzwijn  
en de leden van de Raad van Bestuur .

De Algemene Vergadering vond plaats op 17/05/21

### **Taverne Ter Linden**

Leopold I-straat 329,  
1090 Jette  
02 421 91 76  
taverneterlinden@eatvzw.be

📷 /taverneterlinden

📱 /taverneterlinden

### **Café ABC**

Philippe de Champagnestraat 23  
1000 Brussel  
02 507 92 59  
caféabc@eatvzw.be

### **Elan & Elan Street**

Vooruitgangstraat 331  
1030 Schaarbeek  
02 274 54 40  
elan@eatvzw.be

📷 /elan331schaerbeek

### **Nic Nac**

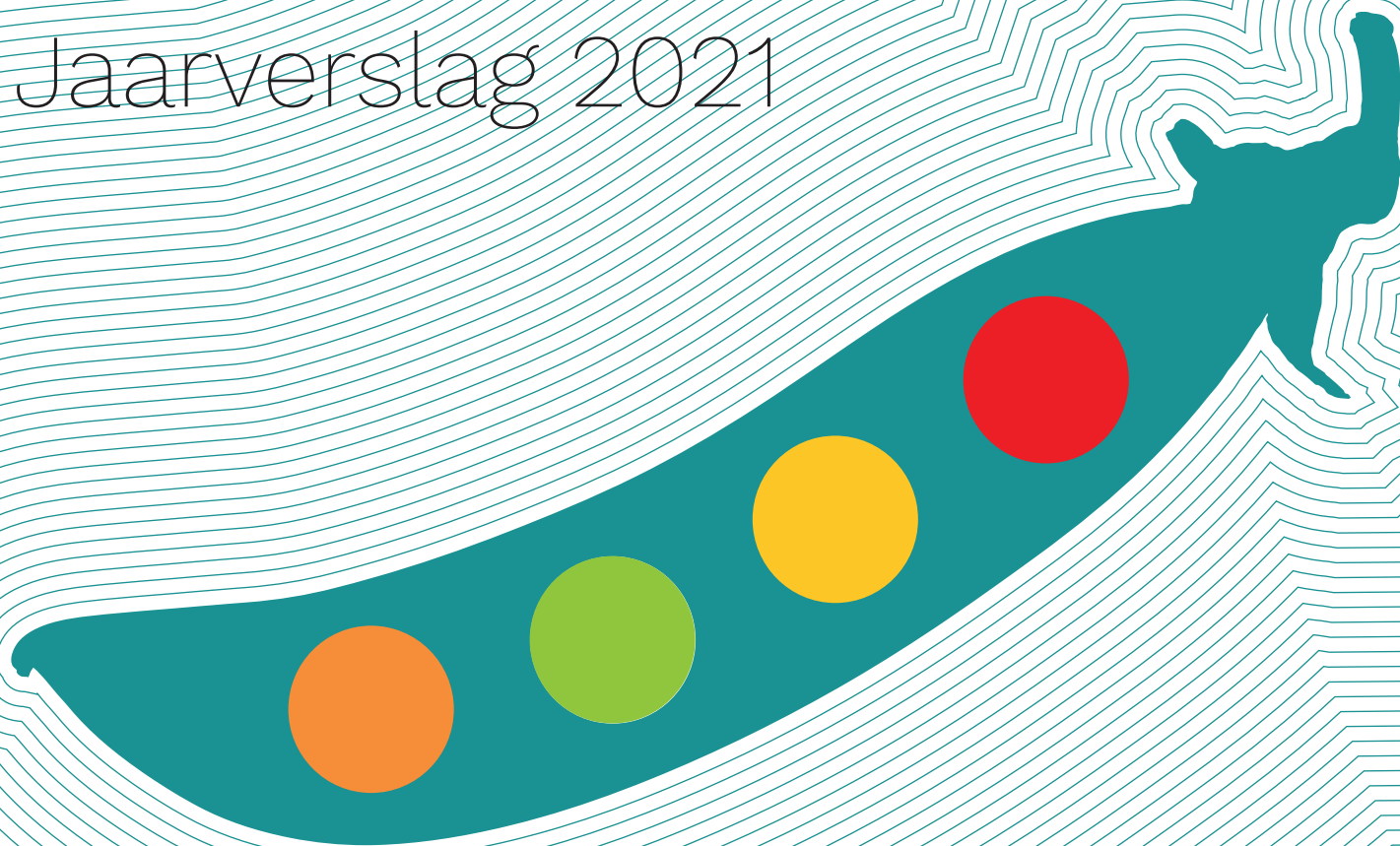
Emile Bockstaellaan 107  
1020 Laken  
0488 88 09 66  
nicnac@eatvzw.be

📱 /eatvzw



**Great vzw**

Jaarverslag 2021





WC  
♿

RESTO

RESTO



1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10

# Great vzw

RestoBel is het restaurant van Leefmilieu Brussel op de site van Tour & Taxis. RestoBel wordt uitgebaat door Great vzw, het samenwerkingsverband tussen Atelier Groot Eiland & Eat. RestoBel wil een schoolvoorbeeld zijn van een **duurzaam bedrijfsrestaurant**: koken met seizoensgroenten, nadruk op de vegetarische keuken, afvalverwerking.... Niet voor niets kreeg RestoBel bij hercontrole 2 koksmutsen in het **Good Food Label** in 2021.

Corona heeft uiteraard een grote impact gehad op de werking in het restaurant. Na de **tweede sluiting** is de normale gang van zaken niet meer teruggekeerd: enerzijds worden externen niet meer toegelaten in het gebouw, anderzijds wordt er maximaal en structureel op **telewerk** ingezet. De kaart wordt aangepast: op dagen met meer aanwezig worden niet alleen de volumes aangepast maar ook een iets ruimer aanbod. Het hele team is enthousiast en beseft dat er ooit beterschap komt en dat even volhouden noodzakelijk is.

Op dagen met meer aanwezig worden niet alleen de volumes aangepast maar ook een iets ruimer aanbod



Sommigen dromen  
van succes, terwijl  
anderen wakker  
worden en werken

— **Afrikaans spreekwoord**



# Great vzw

## Werk & begeleiding

### Werkervaring

We bieden aan langdurig werkzoekenden, kort geschoolden en mensen in een kwetsbare maatschappelijke positie werkervaring aan in de horeca. De duur van een werkervaringstraject varieert van 1 tot maximum 2 jaar.

Het doel is het aanleren van de **basistechnieken** van het vak zodat de medewerkers na hun traject aan de slag kunnen in deze sector. Daarnaast focussen we ook op het verwerven van een goede **arbeidsattitude**: stiptheid, verwittigen bij afwezigheid, teamwork....

#### Concreet

- warenkennis en bereiden van diverse gerechten, warm en koud
- voedingsleer
- gebruik en onderhoud van keukenapparaten
- zaal klaarzetten
- bediening en kassa
- HACCP
- klantvriendelijkheid
- verzorgen van recepties

De duur van een werkervaringstraject varieert van 1 tot maximum 2 jaar.

# Trajectbegeleiding

De trajectbegeleiders volgen personen in werkervaring op. Bij de eerste kennismaking met kandidaten wordt gepeild naar hun motivatie, verwachtingen en eventuele knelpunten. In het daaropvolgende **intakegesprek** wordt dieper ingegaan op competenties en voorgeschiedenis. Na dit intakegesprek volgt een proef waarbij de kandidaat een halve dag wordt ingeschakeld. Als de proef goed verloopt en er geen wachtlijst is, kan de persoon instromen.

Gedurende het hele traject worden de medewerkers in traject **intensief begeleid op maat** en werken we aan een vertrouwensrelatie. De trajectbegeleiders motiveren hen en helpen mee om de randvoorwaarden (mobiliteit, kinderopvang, huisvesting, budget...) te verbeteren. Er vinden regelmatig **evaluatiegesprekken** plaats en er wordt frequent teruggekoppeld met de instructeurs en begeleiders.

Gedurende het hele traject worden de medewerkers in traject intensief begeleid op maat en werken we aan een vertrouwensrelatie

# Jobcoaching

Medewerkers in traject die uitstromen worden door de jobcoaches 6 tot 12 maanden intensief begeleid in hun zoektocht naar werk, individueel en in groep. Hierbij zijn een **goede oriëntatie** en het **ontdekken van de competenties** van groot belang.

De **jobcoach** helpt verder bij het opstellen van een CV en motivatiebrief, geeft sollicitatietraining, gaat mee op sollicitatiegesprek, organiseert stages... Dit alles gebeurt op een empowerende manier. Met het uitgebreide netwerk van Great vzw kan de jobcoach de geschikte kandidaat voorstellen aan potentiële werkgevers.

PULLED CHICKEN met KOOLSLA 4,50  
met Parmezaan met 5,00  
GEGRILDE

### SALAD BAR

GROOT/GRAND 8,00  
KLEIN 4,00

TOSCAANSE KONIJN  
met POLENTA

MINI DESSERT 2  
COOKIES 4

### ENERGIZERS

FRUIT 0,75  
GRANOLA 3,00  
GRANENREEP 7,60  
BAR DE CÉRÉALES

VEGGIE DAG

T... E BONI...  
...NTA

FRSSAP / TUS DE





## Onze mensen in traject

### TYPE BEGELEIDING



### LEEFTIJD

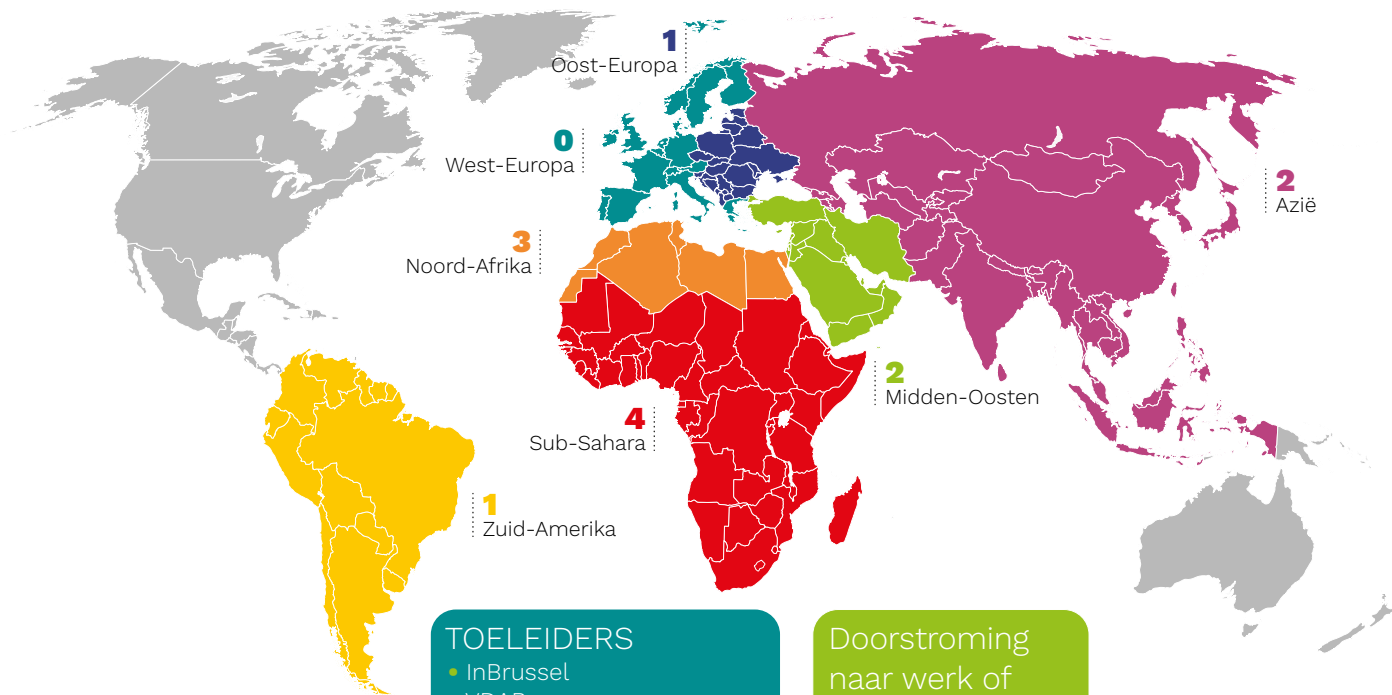


### GENDER





# Waar komen onze mensen vandaan?



## TOELEIDERS

- InBrussel
- VDAB
- Don Bosco
- OCMW Koekelberg
- OCMW St-Agatha-Berchem
- OCMW Brussel Stad
- OCMW Oudergem

Doorstroming  
naar werk of  
opleiding

**50%**

6 Tout objectif sans plan  
n'est qu'un souhait

— Antoine de Saint-Exupery



# Great vzw

## Ondernemen

### Ons aanbod: duurzame voeding

Smakelijke, evenwichtige voeding moet binnen ieders bereik liggen. Wij bieden in ons restaurant een **grote keuze aan lokale producten**, alternatieven voor dierlijke eiwitten, producten uit de biologische landbouw of van de duurzame visserij en fairtrade-producten.

Lokale productie biedt de consument **seizoensgebonden groenten**. Er wordt werkgelegenheid gecreëerd en de diversiteit wordt vergroot. Door transporten te vermijden verbetert ook de leefomgeving en vermindert de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Het grootste deel van de groenten op onze kaart komt **uit Brusselse moestuinen**.

Zowat alles wat we kopen is onnodig verpakt. De voedselindustrie werkt aan verpakkingsvrije alternatieven. Helaas eindigen ook elk jaar tonnen niet-verbruikte voedingsmiddelen in de vuilnisbak. Wij werken samen met supermarkten om deze onverkochte producten te kunnen gebruiken.

Eén **veggiedag** per week volstaat om tegelijk iets te doen voor je eigen gezondheid als voor het klimaat. Je vermindert je broeikasuitstoot en spaart het leven van 20 dieren in 1 jaar. Je verkleint je ecologische voetafdruk met 11 vierkante meter per dag. Wij bieden in ons restaurant dagelijks een ruime keuze aan vegetarische opties aan.

Eén veggiedag per week volstaat om tegelijk iets te doen aan je eigen gezondheid als voor het klimaat

# Great in tijden van corona

Corona heeft uiteraard een grote impact gehad op de werking in het restaurant. Na de eerste sluiting in maart is de normale gang van zaken niet meer teruggekeerd. Door de strikte maatregelen in het gebouw waren wij genoodzaakt tot een herschikking van de tafels in het restaurant. Voor de omzet was dit natuurlijk niet positief. Door corona mochten er geen externen meer komen eten in het restaurant. Deze situatie heeft ons genoopt tot enkele veranderingen en **creatieve oplossingen**. Goed nieuws is dat wij de enige **cateraar** werden voor de **zaalverhuur**.

Door het lage aantal klanten en om ervoor te zorgen dat er niet te veel voedsel werd verspild, is er in het begin van de heropstart beslist om te werken met **warme snacks** in plaats van een warme maaltijd. Dit noodzaakte de chefs van RestoBEL tot **creativiteit**. Empanadas, quesadillas, fishcakes en taco's zijn enkele voorbeelden van snacks die op het menu stonden na de eerste lockdown.

De hygiënische maatregelen die moesten genomen worden bij de heropstart waren ook ideaal om de andere **HACCP maatregelen** nog eens op te frissen bij de medewerkers van RestoBel.

De medewerkers die niet aanwezig waren, kregen **thuisonderwijs**. Ze moesten bijvoorbeeld een recept bereiden en hiervan een filmpje of een foto doorsturen naar de instructeurs, ze maakten oefeningen in hun syllabus, ze studeerden hun woordenschat in, ze maakten een gerecht en noteerden de allergenen... De cursisten waren welkom **op afspraak** in de bureaus van trajectbegeleiding en jobcoaching, waar alles voorzien werd om de sanitaire regels te volgen: handgel, mondkmaskers, afstand, pictogrammen, plexi-schermen...

Door het lage aantal klanten en om niet te veel voedsel werd teverspillen, werd beslist om te werken met warme snacks in plaats van een warme maaltijd



1



# Financiën

## Balans 2021

<b>Activa</b> .....	<b>120.575</b>	<b>Passiva</b> .....	<b>120.575</b>
<b>Vaste activa</b> .....	<b>5.147</b>	<b>Eigen Vermogen</b> .....	<b>1.472</b>
Materiële vaste activa .....	4.147	Overgedragen resultaat .....	-528
Financiële vaste activa .....	1.000	Kapitaalsubsidies .....	2.000
<b>Vlottende Activa</b> .....	<b>115.428</b>	<b>Vreemd Vermogen</b> .....	<b>119.102</b>
Voorraden .....	3.954	Schulden op ten hoogste 1 jaar .....	119.102
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar .....	34.620		
Liquide middelen .....	76.855		

## Resultatenrekening 2021

### Kosten ..... 330.822

Handelsgoederen .....	40.455
Diensten en diversen .....	18.868
Bezoldigingen en sociale lasten .....	264.540
Afschrijvingen .....	3.322
Financiële kosten .....	3.087
Uitzonderlijke kosten .....	550

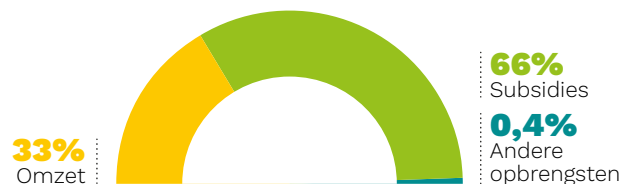
### Opbrengsten ..... 329.773

Omzet .....	109.806
Subsidies .....	218.530
Andere bedrijfsopbrengsten .....	510
Financiële opbrengsten .....	927

### UITSPLITSING KOSTEN



### UITSPLITSING OPBRENGSTEN







## Personeel

Samer Bahnan  
Kasper Billiet  
Aimerance Kabisa  
Omar Lasri  
Hans Leye

## Raad van Bestuur

Katleen Avermaete  
Jan Bèghin †  
Stijn De Geest  
Maarten Denys  
Gerdi Logghe  
Stefaan Peirsman  
Steffi Vallaeys  
Karina Van den Broeck  
Pierre-Joseph Vanheghe  
Karlien Winnelinckx

De Raad van Bestuur kwam in 2021 samen op 15/01, 08/03, 03/05, 28/06, 13/09, 08/11 en 13/12

## Algemene Vergadering

Mark D'Hondt  
Hugo Vanderelst  
De leden van de Raad van Bestuur.

De Algemene Vergadering vond plaats op 17/05/21

**RestoBel**

Havenlaan 86C  
1000 Brussel

kasper.billiet@greatvzw.be  
02 354 79 03  
info@greatvzw.be

 /greatvzwrestobel