

Atelier Groot Eiland

Jaarverslag 2022

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 aparte business units 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 omkadering 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.



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)
- materiaalvoorraden en gebruik machines
- binnen- en buitenschrijnwerk en meubels op maat
- werken op de werf / bij de klant
- veiligheidsnormen

Verkoop

- stockbeheer, controle leveringen
- 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 cadeau-manden
- 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 voor-geschiedenis. 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.

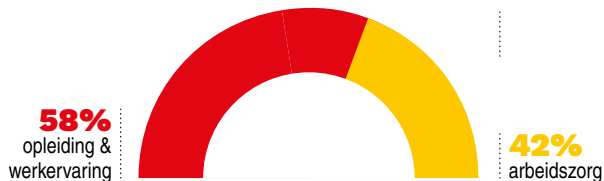
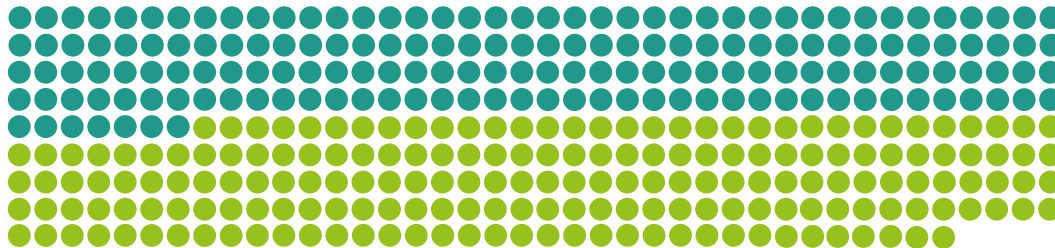
De jobcoach helpt verder bij het opstellen van een CV en motivatiebrief, geeft sollicitatietraining, gaat mee op sollicitatiegesprek, organiseert stages... Dit alles gebeurt op een empowerende manier. Met het uitgebreide netwerk van Atelier Groot Eiland kan de jobcoach de geschikte kandidaat voorstellen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



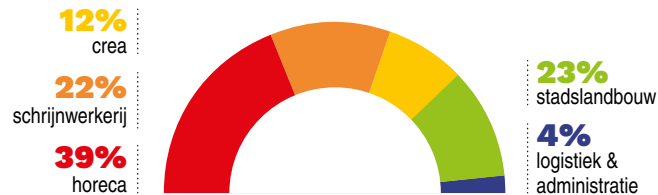
Onze medewerkers in traject

356

personen begeleid
waarvan 189
met een actief traject



TYPE
BEGELEIDING



ACTIEF TRAJECT
PER SECTOR

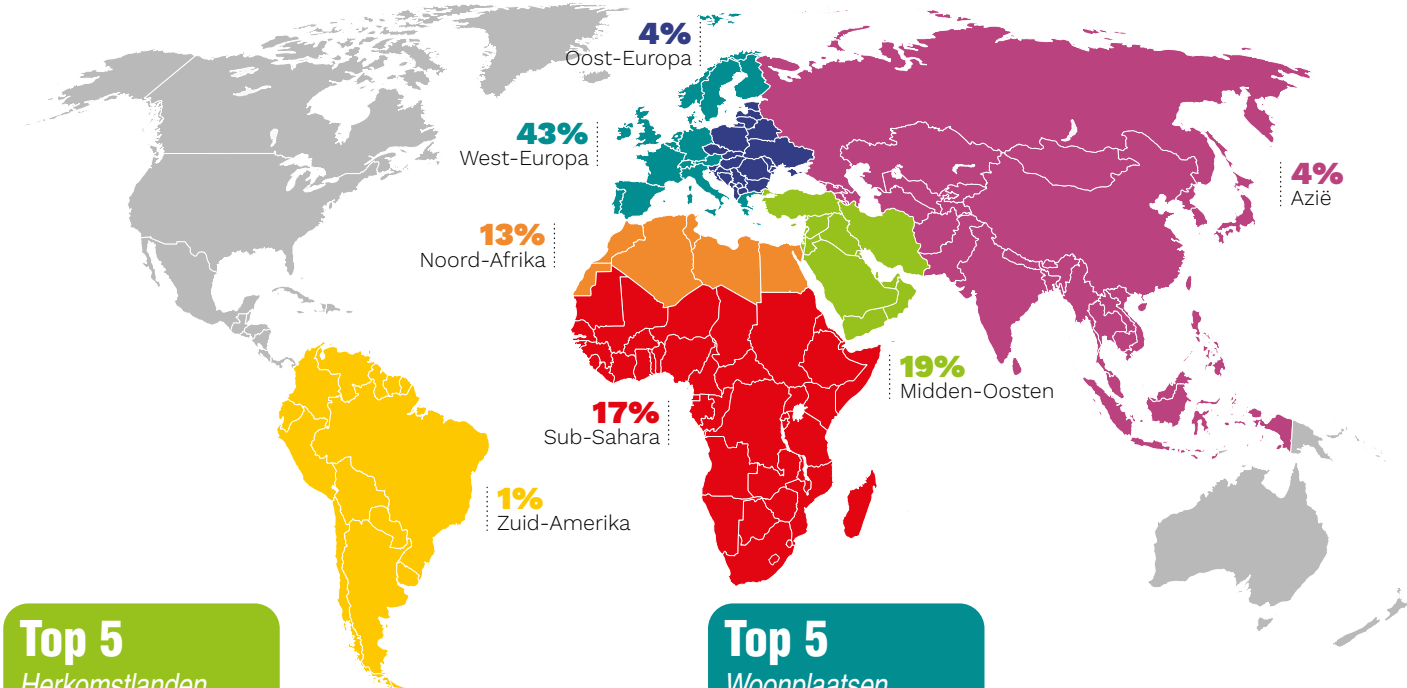


LEEFTIJD



GENDER

Waar komen onze medewerkers in traject vandaan?



Top 5

Herkomstlanden

1. België	67
2. Marokko	20
3. Syrië	20
4. Guinee Conakry	8
5. Afghanistan	8

Top 5

Woonplaatsen

1. Stad Brussel	19%
2. Molenbeek	19%
3. Anderlecht	11%
4. Schaarbeek	8%
5. Ukkel	6%

Instroom

Instroom gebeurt onder meer via

Actiris	Don Bosco Woluwe
Albatros	Emino
Antonin Artaud	Entre Autre
Après	Fix
Begeleid wonen	Forêt
Beroepenpunt	Groep Intro
Beschut wonen	GTB
Agentschap Integratie en Inburgering (BON)	HOBO
Backstage.Network	Hermes Plus
Bxl Formation	Horeca Be Pro
Ligo-Brusselleer	Huis van Vrede
CAD De Werklijn	InBrussel
CGG Brussel	JES
CGG Houba	Jobbeurs
Christelijke parochie	Johanna Cockx (psychologe)
Sint-Lambrechts-Woluwe	Kans Brussel
Clinique sans Souci	La Rue
Club Norwest de Jette	Le Crit
CVO Lethas	Lire et Ecrire
Construcity	MAKS
Convivial	Medikuregem
De Brug	Minor Ndako
D'ici et D'Ailleurs	Mission Locale Molenbeek
De Kaai	Mission Locale Vorst
De Raster	Hogeschool Odisee
De Schutting	OCMW Anderlecht
	OCMW Asse

OCMW Dilbeek
OCMW Evere
OCMW Halle
OCMW Jette
OCMW Koekelberg
OCMW Kraainem
OCMW Molenbeek
OCMW Ninove
OCMW Oudergem
OCMW Schaarbeek
OCMW Sint-Gillis
OCMW Sint-Lambrechts-Woluwe
OCMW Sint-Pieters-Woluwe
Opleidingsbeurs Tracé Brussel
PVT Thuis
Sint-Alexius Grimbergen
St-Alexius Elsene
Sirias
Service Citoyen
VDAB
Victor Horta-school Evere
Werkwinkel Brussel
Werkwinkel Zuid
Werkwinkel Sint-Joost-ten-Node
Zonnelied.
Daarnaast gebeurt instroom vaak via spontane sollicitaties.

Type begeleiding

Opleiding

Personen in opleiding zijn ingeschreven bij:

VDAB
BXL Formation

Werkervaring

Personen in werkervaring worden tewerkgesteld via:

Art. 60 (OCMW)
SOECO (Actiris)
Inschakelingsgesco (Actiris)
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

69%

Horeca

54%

Retail

55%

Stadslandbouw

83%

Andere

51%





woensdag 18/6
Sofie
Dit is het recept voor de Kool
vrijdag 19/6
vrijdag 19/6
vrijdag 19/6
vrijdag 19/6

Atelier Groot Eiland

Ondernemen

BelMundo & BelO

Henegouwenkaai 41-43, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

Na een allerlaatste coronapiek in januari 2022, vinden klanten en groepen opnieuw de weg naar BelMundo en BelO. Door het opheffen van de maatregelen komt het aantal couverts bij BelMundo stilaan in de buurt van ons topjaar 2019 met een gemiddelde van 80 couverts per dag. Achter het Belvue gebouw en net naast BelAkker wordt een [workshopruimte](#) voor bezoekers ingehuldigd: vervaardigd uit lokaal hout van het Zoniënwoud, uitgerust met een filtersysteem voor regenwater en voorzien van een professionele gasbarbecue. We investeren eveneens in een mooi [terras](#) aan BelMundo dat bestand is tegen alle weersomstandigheden. Onze maandelijkse zondagse brunches kennen een ongelooflijk succes en zijn meestal volgeboekt.

In juni nemen we deel aan [Brussels Boeft](#), het “fiest” van de Brusselse keuken. Met een aangepast menu volledig in het Brussels. Chef Hugo Van Aceleyen blijkt voor het interview een aardig mondje van dit sappige dialect te spreken! Particulieren en bedrijven organiseren steeds vaker events in BelMundo: de zaal kan deels of helemaal worden afgehuurd met bijhorende horeca service op maat van de wensen van de klant.



Bij BelO vliegen de broodjes in ongeziene aantallen de deur uit: gemiddeld 180 per dag, de talrijke leveringen niet meegerekend. We noteren hier twee belangrijke redenen: mensen kijken meer naar hun portemonnee dan vroeger: door de energiecrisis en de inflatie let iedereen meer op de kleine uitgaven. Daarnaast gaat er veel aandacht naar het assortiment: meer klanten kiezen [vegetarisch of vegan](#). Onze chefs passen de kaart aan met maar liefst drie wisselende broodjes: naast een meat van de maand, is er voortaan ook een vegetarisch en een vegan broodje van de maand. De samenwerking met Coovi wordt bestendigd en nog meer medewerkers in traject behalen een diploma.

ArtiZan

Henegouwenkaai 29, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

2022 is het jaar van de realisatie en productie van het project **ARTIZAK**. In 2022 verkopen we honderden geschenkpakketten inclusief een unieke en kwalitatieve **ARTIZAK**. Ook onze handgeschilderde ansichtkaarten zijn een grote bron van werk ...en plezier !

Ons assortiment **geschenkmanden** is vereenvoudigd: het hele jaar door werkt ArtiZan met 4 soorten standaard geschenkmanden die in prijs variëren van 5 tot 40 euro. De meest verkochte formule is de BXL Midi aan 25 euro. We bieden ook seizoenspakketten aan voor de traditionele data (Pasen en Sinterklaas). Naar aanleiding van de Werelddag van het Verzet tegen Armoede lanceren we in samenwerking met Douche Flux en Les Pots de l'Ilot de campagne **Fight Poverty**, met bijhorend geschenkpakket. Onze medewerkers in traject ontwikkelen hun ambachtelijke vaardigheden in naaien en verven. Iedereen neemt deel aan het productieproces van een ARTIZAK: knippen, strijken, spelden, naaien, verven.....

In 2022 **vergroot** ArtiZan zijn **productieruimte** in het Ozon-gebouw. Dankzij deze ruimtewinst kunnen we onze productie beter structureren. In de "entre-sol" wordt er geschilderd, verpakkingsdecoratie gerealiseerd en stoffen gekleurd. De groene zaal doet dienst als naaiatelier en we verpakken er grote hoeveelheden geschenkmanden.

Enkele cijfers:

Verkoop van standaard geschenkmanden gedurende het jaar:

1123 stuks

Verkoop Paaspakketten:

192 pakketten

Verkoop van Fight Poverty-pakketten:

44 pakketten

Verkoop Sinterklaas-pakketten:

570 pakketten

Onze grootste klanten:

VGC, Iriscare, FSMA





the Food Hub

Bio

OPENINGSUREN
HEURES D'OUVERTURE

DI 13-19 MAR

WO 11-19 MER

DO 11-19 JEU

VR 11-19 VEN

ZA 10-18 SAM

ZO 11-17 DIM

Feestdagen X Feriés



The Food Hub

Henegouwenkaai 23, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

In The Food Hub vind je gezond en duurzaam voedsel: groenten, fruit, zuivel, brood, vlees, droge voeding en drank. In 2022 hebben we de continuïteit van onze doelstellingen gewaarborgd en onze positie als referentie-biowinkel in de buurt geconsolideerd. De bioshop is een samenwerking tussen Atelier Groot Eiland, The Food Hub groothandel en Valdibella, een coöperatie van bioboeren op Sicilië. We hanteren zeer strenge selectiecriteria en verzekeren zo gezonde producten afkomstig van eerlijke handel.

Ons aanbod is **99% biologisch**, geteeld en aan de man gebracht volgens ethische principes. 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 schappelijke prijs voor gezonde voeding. Bovendien krijgt de klant bij elk product gedetailleerde info over de herkomst van de producten en welke prijs de boer er voor krijgt. Lokale producten staan ook centraal in het aanbod. In 2022 zijn we een samenwerking aangegaan met LaBelge, een groothandel in uitsluitend Belgische bioproducten. We realiseren ook een uitgebreide enquête onder onze klanten om hun behoeftes en gewoonten in kaart te brengen.

Via deze bevraging ontdekken we een geweldig product; de UHT-melk van de Baraque Fraiture, een

Waalse coöperatie die 8 producenten verenigt om te strijden tegen de opgelegde melkprijzen op Europees niveau.

Natuurlijk verkopen we hier ook de groenten en kruiden die geteeld worden in de moestuinen van BelAkker. Korter kan de keten niet zijn. Je ziet er met eigen ogen wie jouw voedsel teelt. **Transparantie** is immers een van de kernwaarden bij The Food Hub. Voedsel uit de nabije omgeving is minder belastend voor het milieu.

De medewerkers van de winkel zijn werkzoekend en worden bij The Food Hub opgeleid. In 2022 werden 12 mensen opgeleid.

We brachten in de zomerperiode een bezoek aan 3 toonaangevende producenten van onze winkel: De Zwaluw (zuivel), De Groentelaar (groenten) en Johan Martens (eieren). Dit om de klant nog beter te informeren over onze kwaliteitsproducten.



Tenslotte werd ook van start gegaan met het ontwerp van een nieuw **geïntegreerd winkel-concept** samen met de broodjeszaak BelO vlak naast de huidige locatie. Opening in het najaar van 2023!



BelAkker

We beschikken over moestuinen achter de oude Belle Vue brouwerij in Molenbeek, op het dak van Abattoir in Anderlecht, bij Helifarm in de Noordwijk en bij woonzorgcentrum Ter Ursulinen in de Marollen. Alle groenten en kruiden worden volgens biologische principes en volgens de **SPIN Farming** methode (Small Plot Intensive Farming) geteeld. Het planten, wieden en oogsten gebeurt met de hulp van personen in arbeidszorg en van 5 personen in een doorstroomtraject. De oogst gaat naar onze eigen keukens en we leveren aan enkele kwaliteitsrestaurants in de buurt waaronder Pois-Chiche, Le Phare du Kanal, De Markten en KVS. En ten slotte zijn we ook leverancier bij onze biowinkel The FoodHub. Onze medewerkers in traject brengen de producten met **cargofietsen naar de klanten**.

Groenblauw bxl

Groenblauw bxl investeert in duurzame stadsontwikkeling voor en door Brusselaars in de zuidelijke Vijfhoek. **Buurtvoorzieningen** en de **publieke ruimte** worden **beplant met eetbaar groen** (groenten, fruit, kruiden ...) en uitgerust met nestkasten en andere installaties die de biodiversiteit en de korte voedselketen in de stad bevorderen. Er is ook aandacht voor de infiltratie en recuperatie van regenwater. In 2022 worden de meeste projecten uitgevoerd. Om de verankering van deze groene ruimtes in de wijk te verzekeren worden buurtactoren betrokken. Voor de aanleg van een grote pergola op de speelplaats van Brede School Nieuwland wordt intensief samengewerkt met onze schrijnwerkerij en de schooldirectie. Het onderhoud van de groene pergola zal verzorgd worden door vrijwilligers van de school via de werkgroep Levende Natuur. De vlakbij gelegen Lengentierstraat wordt ook grondig aangepakt door Groenblauw: we bouwen er drie "boombanken" die drie parkingplaatsen vervangen, en planten talrijke klimplanten en leifruit langs de muren van de scholen in de straat. De toekomstige beheerders van de werkgroep Levende Natuur krijgen hierbij begeleiding. Alle stappen worden gedocumenteerd als start van een lerend netwerk.

Meer info? www.groenblauw.brussels



CourJette CSA & FleurAkker CSA

In het Laarbeekbos, een groene oase in het noorden van Brussel, liggen CourJette en FleurAkker, de [zelfplukboerderijen](#) van 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 billijk aandeel van de oogst. CourJette is een pluktuin waar je je groenten zelf komt oogsten. In 2022 zijn er 275 leden bij CourJette aangesloten. Bij FleurAkker kan je je eigen aandeel seizoensbloemen komen oogsten. In 2022 zijn er een kleine 100 leden aangesloten bij FleurAkker. Door het CSA systeem kom je regelmatig in contact met andere leden en met de boeren. Het is een plek waar je kan aarden en bijleert over wat er op je bord komt of over welke bloemen je huis versieren. De

velden zijn zeven dagen op zeven open, van zonsopgang tot zonsondergang. De leden komen langs wanneer het hen past. Een infobord, vlaggetjes en pictogrammen verduidelijken wat en hoe je kan oogsten. De leden worden wekelijks via mail en via de [PlukAPP](#) op de hoogte gebracht van het aanbod. In de zomermaanden starten we ook met een try-out veldverkoop



Boomerang

Boomerang maakt meubilair op maat: stoelen, tafels, kasten, kantoormeubelen en alle binnen- en buitenschrijnwerk zoals trappen, deuren, parket, etc. Onder deskundige begeleiding krijgen toekomstige schrijnwerkers de kans om zich te bekwamen in het vak. Onze klanten zijn zowel organisaties, overheden, bedrijven als particulieren. In 2022 zetten we maximaal in op duurzaamheid en dus op het reduceren van onze ecologische voetafdruk. We realiseren bijzondere projecten met duurzame materialen. Voor Tour & Taxis bijvoorbeeld maken we maar liefst 120 tafels en 240 schragen uit hout afkomstig van oude Franse treinwagons. Dit hout wordt aangewend voor de sorteerbakken van Bozar en voor het buitenschrijnwerk bij CSA CourJette en Brede School Nieuwland waar er mooie pergola's mee worden gebouwd. In totaal hebben we 33 soortgelijke projecten uitgevoerd. 2022 is ook het jaar van de opstart van de werken voor ons [nieuw atelier in Circularium te Anderlecht](#). Ons atelier krijgt zo een plaats naast andere circulaire projecten op deze site.

Boomerang Design

Boomerang Design staat voor duurzaam, eigentijds design gemaakt uit resthout. In ons gamma: sfeervolle lampenkappen, degelijke tafels en stoelen. In 2022 verhuist Boomerang Design naar een [nieuw atelier](#) op de [Libelco site te Molenbeek](#). Dit atelier beschikt over een volledig nieuw gesofistikeerd machinepark. Dit zal de kwaliteit van onze opleiding en onze producten naar een hoger niveau tillen. Geïnteresseerden kunnen het design meubilair ontdekken en aankopen in de gloednieuwe showroom ter plekke. Onze mooie tafels en stoelen zijn in 2022 al te bewonderen op grote beurzen zoals Bois & Habitat, Batibouw en de Horecabeurs. Het schoolrestaurant van CVO Vilvoorde, de gemeenschappelijke ruimte van de Firma Growners in Lasne en verschillende particulieren kiezen voor ons circulair meubilair.



PROJECT IN DE KIJKER

Workshopzone

Achter het Belvue gebouw en net naast BelAkker wordt een heuse workshopzone ingehuldigd. Trouw aan onze waarden van duurzaamheid is het terras vervaardigd met lokaal hout uit het Zoniënwood, regenwater wordt gefilterd zodat het klaar is voor gebruik, een professionele gasbarbecue maakt het geheel helemaal af.



PROJECT IN DE KIJKER

Pergola Brede School Nieuwland

Voor de aanleg van een grote pergola op de speelplaats van Nieuwland wordt intensief samengewerkt met onze schrijnwerkerij en de schooldirectie. Het onderhoud van de groene pergola zal verzorgd worden door vrijwilligers van de school via de werkgroep Levende Natuur.





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](#).

Samen met [Brussels Beer Project](#) maken we het Babylon-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 de [vzw Eva](#) is de samenwerking geconsolideerd m.b.t. vegetarische maaltijden. Wekelijks wordt een vegetarisch alternatief aangeboden en donderdag werd omgedoopt tot 'Donderdag veggiedag'.

Het in 2021 gestarte samenwerkingsverband met [COOVI](#) werd bestendigd in 2022. Groot voordeel hierbij is dat een erkend certificerend opleidingstest kan worden afgeleverd voor alle medewerkers in traject dat de tewerkstellingskansen verhoogt. Tevens kunnen bepaalde zaken die mindere aan bod

komen omwille van het aanbod van het restaurant specifiek ingeoeft worden.

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](#).

Doorlopend worden 4 plaatsen open gesteld voor de dagbesteding in het kader van de samenwerking met het centraal meldpunt [Brussel KANS / Abrusco](#).

In de bouwsector werken we samen met [Casablanca](#), [FIX](#), [Manus](#), [Bonnievie](#), [Bricoteam](#), [Groep Intro](#), [JES](#), [Chato](#), [Baita](#) en [Recyclart](#).

Met [LIGO-Brusselleer](#) en het [Huis van het Nederlands](#) werken we samen voor de taalcoaching en de rekenlessen.



Subsidies

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

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

De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Stedenfondsovereenkomst
- Onderwijs & Vorming

De Vlaamse Gemeenschap

- Opleidingsovereenkomst met VDAB
- Vlaamse ondersteuningspremie
- Brusselfonds

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

ERASMUS+





Giften en fondsen

Delhaize

KBC

Rotary Club Brussels

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



Financiën

Balans 2022

Activa	1.536.502	Passiva	1.536.502
Vaste activa	204.195	Eigen Vermogen	984.704
Materiële vaste activa	160.661	Bestemde fondsen	687.231
Financiële vaste activa	43.534	Overgedragen winsten	234.862
		Kapitaalsubsidies	62.610
Vlottende Activa	1.332.307	Vreemd Vermogen	551.798
Vorraden	19.722	Schulden op ten hoogste 1 jaar	451.826
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar	652.295	Overlopende rekeningen	99.972
Liquide middelen	660.290		

Resultatenrekening 2022

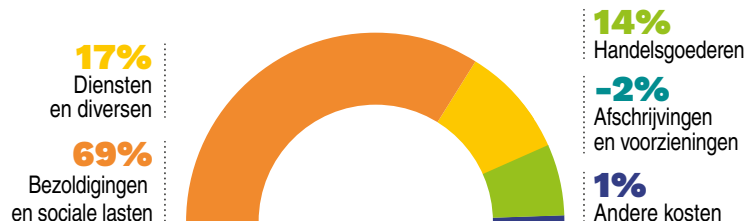
Kosten **3.688.979**

Handelsgoederen	495.635
Diensten en diversen	622.564
Bezoldigingen en sociale lasten	2.494.915
Afschrijvingen	38.961
Voorzieningen	-24.248
Andere kosten	49.233
Financiële kosten	6.827
Uitzonderlijke kosten	5.091

Opbrengsten **3.688.845**

Omzet	1.057.248
Subsidies	2.622.819
Andere bedrijfsopbrengsten	960
Financiële opbrengsten	3.144
Uitzonderlijke opbrengsten	4.674

UITSPLITSING KOSTEN



UITSPLITSING OPBRENGSTEN





Die van ons

Algemeen

Tom Dedeurwaerder
Directeur

Ann Goossens
Zakelijk coordinator

Karolien Van den Bossche
Personeelscoördinator

Liesje Foblets
Innovatie en Ontwikkeling

Behiye Sansak
Personeelsadministratie

Ibrahim Selmani El Amrani
Zakelijk medewerker

Gunther Wijns
Boekhouding en ICT

Bart De Troy
Marketing & Communicatie

Germaine Madjouro
Administratief medewerker

Trajectbegeleiding & jobcoaching

Katlijn Osselaer
Verantwoordelijke trajectbegeleiding & jobcoaching

Julie Janssen
Trajectbegeleider horeca

Marie Lorent
Trajectbegeleider arbeidszorg/verkoop

Birgit Venderickx
Begeleider Job Parcours

An Detemmerman
Trajectbegeleider horeca

Christiane Mosselman
Trajectbegeleiding administratie

Rita Daeninck
Jobcoach schrijnwerkerij

Barbara Manhaeve
Jobcoach horeca

Stadslandbouw

Maarten Dieryck
Verantwoordelijke

Bengt Hendrickx
Teelt-adviseur

Tine Van Eyken
Instructeur Cour.Jette

Tom Seconde
Instructeur Cour.Jette

Jef Merckx
Instructeur centrumprojecten en aanleg

Brecht Goussey
Instructeur centrumprojecten

Annemie Knaepen
Instructeur FleurAkker

Horeca

Nena Cornelis
Verantwoordelijke

Fien Mathijs
Verantwoordelijke BeO & BelMundo

Jack Zaghour
Instructeur BelMundo

Anita Lens
Instructeur BelMundo

Hugo Van Aceleyen
Instructeur BelMundo

Abir Zeineddine
Instructeur BelMundo

Aissata Mbengue
Instructeur BelMundo

Isabel Buys
Werkbegeleider TartiZan

Chantal Veeckman
Werkbegeleider TartiZan

Mamadou Mbaye
Instructeur BeO

Dirk Lambrechts
Instructeur BeO

Bio-winkel

Olivier Coppieters 't Wallant
Verantwoordelijke

Laurane Berry
Pedagogisch verantwoordelijke

Galia Zimmer
Winkelmedewerker

Mathieu Vanderlinden
Winkelmedewerker

Michele Ambrosio
Communicatie Verantwoordelijke

Retail

Raquel Santana de Morais
Verantwoordelijke

Stefie Servranckx
Werkbegeleider

Schrijnwerkerij

Chris Ringoet
Verantwoordelijke

Ognev Vlaminck
Circulaire projectleider

Raymon Van Beek
Calculator

Mamadouh Bah
Instructeur

Jeremy Claesswinnen
Instructeur

Hassan El Dehni
Instructeur

Tarek Alrahmoun
Instructeur



Raad van Bestuur

Katleen Avermaete
Jan Beghin †
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 2022
samen op 7/02, 21/03, 20/06, 12/09, 24/10
en 19/12

Algemene vergadering

Daniël Alliet
Barbara Buysens
Bert D'Hondt
Steven Desair
Charles Goethals
Jo Huygh
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
17/05/22



Atelier Groot Eiland

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

02 511 72 10
secretariaat@ateliergrooteland.be
www.ateliergrooteland.be

 /ateliergrooteland

 /ateliergrooteland



Eat VZW
Jaarverslag 2022

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 aparte business units opereren. De restaurants Taverne ter Linden, BelCampus, BelCanto, ABC, broodjeszaak Elan en BelCatering hebben elk hun eigen klanten en hun omzet. De winst wordt opnieuw geïnvesteerd in 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 nemen we naast fairtrade en biologische certificatie ook de overweging van korte of transparante keten mee in de keuze van onze leveranciers.

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

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.

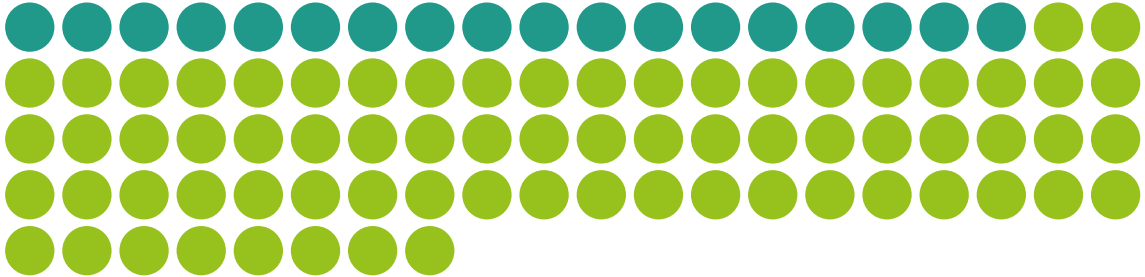
De jobcoach helpt verder bij het opstellen van een CV en motivatiebrief, geeft sollicitatietraining, gaat mee op sollicitatiegesprek, organiseert stages... Dit alles gebeurt op een empowerende manier. Met het uitgebreide netwerk van Eat vzw kan de jobcoach de geschikte kandidaat voorstellen aan potentiële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



Onze medewerkers in traject

88

personen begeleid
waarvan 70
met een actief traject



TOELEIDERS

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

KANDIDATEN PER ENTITEIT



LEEFTIJD

54%
jonger
dan 30



10%
ouder
dan 50

36%
tussen
30 en 50

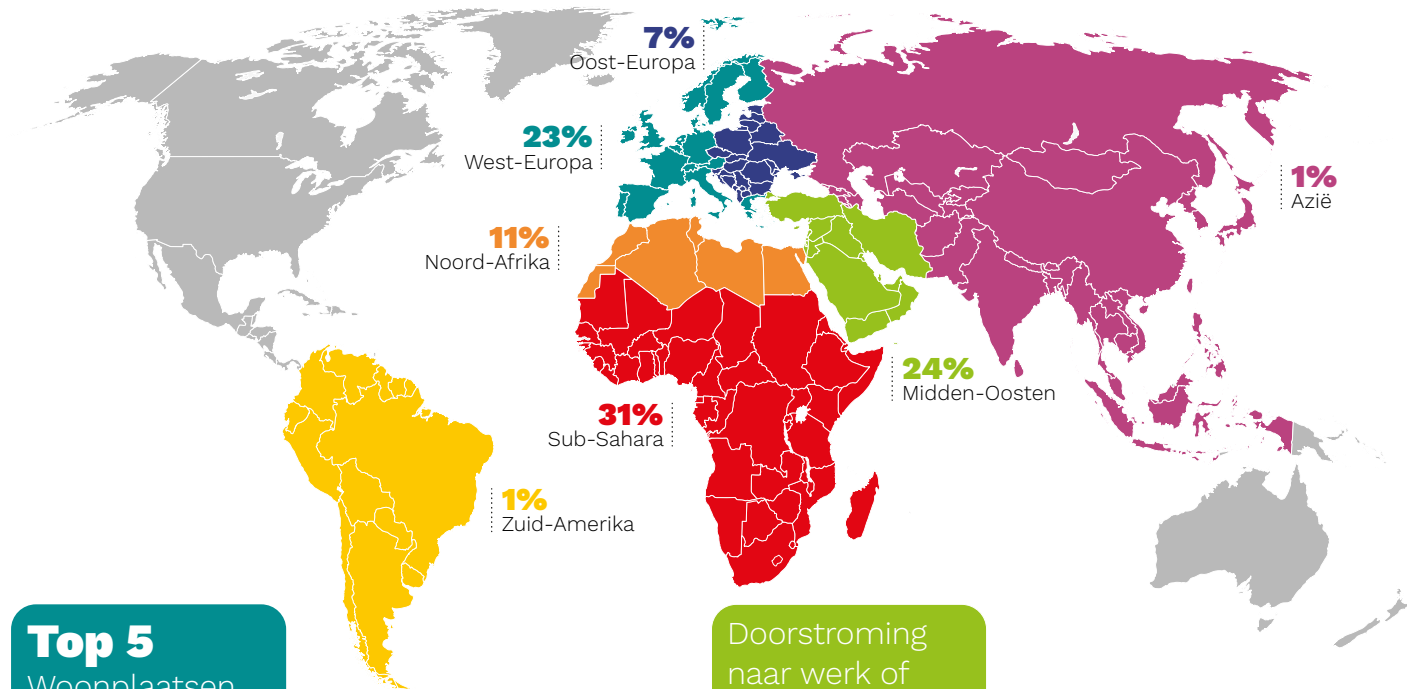
GENDER

44%
vrouwen



56%
mannen

Waar komen onze medewerkers vandaan?



Top 5

Woonplaatsen

1. Schaarbeek 19%
2. Anderlecht 16%
3. Stad Brussel 11%
4. Jette 10%
5. Molenbeek 9%

Doorstroming
naar werk of
opleiding

64%

Samenwerkingsverbanden

Het in 2021 gestarte samenwerkingsverband met COOVI wordt bestendigd in 2022. Groot voordeel hierbij is dat een erkend certificerend opleidingsattest kan worden afgeleverd voor alle medewerkers in traject wat de tewerkstellingskansen verhoogt. Tevens kunnen bepaalde technieken en bereidingen die mindere aan bod komen tgv het aanbod van het restaurant specifiek ingeoefend worden.

Doorlopend worden 4 plaatsen opengesteld voor de dagbesteding in het kader van de samenwerking met het centraal meldpunt Brussel KANS / Abrusco. Met LIGO-Brusselleer en het Huis van het Nederlands werken we samen voor de taalcoaching.

In 2022 werkt Eat vzw opnieuw samen met het Centrum voor Leren en Werken Don Bosco waarbij jongeren werkplekieren bij Eat combineren met les volgen op school. Voor hen een extra troef om na hun studies makkelijker een job te vinden.





Eat vzw

Ondernemen

Elan & BelCatering

Vooruitgangstraat 331, 1030 Schaarbeek



Soms ligt de oplossing dichterbij dan we denken... Al jaren dromen we van een cateringkeuken. Het vele telewerk bracht de klanten niet terug naar Elan en dan zien we plots het licht: we maken de gelagzaal kleiner en gebruiken de gewonnen ruimte om een cateringkeuken uit te bouwen. Chef Nicolas Buysse komt onze ploeg versterken. De cateringkaart wordt onder de loupe genomen: er komt een verduurzaming van de kaart: met nog meer lokale leveranciers en met naast een vegetarisch alternatief ook een volwaardig veganistische keuzemogelijkheid. Bovendien verandert de kaart mee met het ritme van de seizoenen. En uiteraard wordt alles huisgemaakt ! De leveringen gebeuren in de meeste gevallen met de bakfiets, alleen bij grote evenementen wordt onze nieuwe koelwagen van stal gehaald.

Recyclo wordt onze partner teneinde alle keukenafval te composteren, dus niet alleen rauw groentenafval maar ook vlees, duurzame servietten, etensresten van de borden, ...

BelCatering is natuurlijk in de eerste plaats ons uitgangspunt bij de organisatie van vele evenementen: in 2022 was er een algemene knaldrang zowel bij organisaties, bedrijven als openbare besturen en particulieren: wij waren alvast cateraar op het personeelsfeest van Brussel Leefmilieu, het Milieufeest op Turn & Taxis (in de storm en gietende regen), het Gala van het Welzijn van de VGC, het Wijkfeest van de gemeente Schaarbeek, Brosella, en zoveel meer. Ons breed aanbod bij Elan aan verse, kwalitatieve sandwiches aan een betaalbare prijs is een hit: de verkoop kent ongeziene hoogtes.

Taverne Ter Linden

Leopold I-sstraat 329, 1090 Jette

Sinds de zomer terug van weggeweest: eenheidsverantwoordelijke Hein Elfering. Fadi Bahnan krijgt een contract als zaalverantwoordelijke en kok. Chef Gust Vanderwaeren verlaat ons eind december om een eigen zaak op te starten.

Het wijkcontract Magritte is een handig hulpmiddel om mensen naar de Taverne te krijgen. Samen met het GC Essegem werken wij een programma uit gaande van straatconcerten, tentoonstellingen, schaakavonden tot poëzie-avonden. We werken ook samen met de partners van het wijkcontract Square Blabla: verse fruitsla, pannenkoeken en poffertjes worden zeer gesmaakt door de buurtbewoners. Opnieuw beseffen we hoezeer een lekkere maaltijd een bindmiddel is tussen gemeenschappen. Ook de ouderen worden niet vergeten; in de wintermaanden geven we tweemaal per week gratis soep aan senioren uit de buurt in onze warme taverne.

Met steun van het VGC krijgt Taverne Ter Linden meer zichtbaarheid via een mooi verlichte signalisatie op de gevels.

We werken we samen met Recyclo voor het composteren van ons voedselafval. Het ophalen gebeurt met de cargo fiets.

Van 24 tot 26 juni nemen wij met het hele team deel aan Couleur Café. Het wordt een ervaring om nooit meer te vergeten. Zo'n 2500 porties ramen gaan over onze geïmproviseerde toog. Zelden zien onze medewerkers zoveel mensen die tegelijk wachten om bediend te worden. Voor ons zeker voor herhaling vatbaar !





ABC

Ondanks het uittesten van nieuwe formules is ABC het enige restaurant dat post-corona niet opnieuw het aantal mensen bereikt als voorheen. De onvermijdelijke sluiting noopt ons een alternatief te zoeken voor onze medewerkers in traject. Dat alternatief wordt BelCampus.

BelCanto

In januari 2022 openen we BelCanto, het bedrijfsrestaurant in operahuis De Munt. Chef Geert De Mot kookt meteen de sterren van de hemel en het personeel komt elke week in grotere getale aanschuiven. We verzorgen ook de interne catering van De Munt bij evenementen en bij voorstellingen.



BelCampus

Aan het eind van de zomer krijgen wij de vraag om binnen Hogeschool Odisee aan de Warmpjesberg in hartje Brussel een studentenrestaurant te openen. Lang hoeven we hierover niet na te denken en eind november zwaaien de deuren van BelCampus open. De gigantische binnenmuren nodigen uit om ten volle in beeld te brengen waarvoor we staan en wat we allemaal doen: foto's zeggen vaak meer dan woorden. Chef Thierry Horsman en zijn equipe voeden de vele hongerige studenten met gezonde en uitgebalanceerde maaltijden. Elke week is er ruimte voor een gerecht uit de wereldkeuken gekozen door de mensen die wij opleiden: zij nemen dan de leiding over van de chefs, leggen de recepturen en werkwijze uit aan de collega's en zorgen ervoor dat alles tijdig klaar is.



Subsidies

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

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

De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Onderwijs & Vorming

De Gemeente Jette

- In het kader van wijkcontract Magritte

Socialprofit-sector

- Sociale Maribel
- Deeltijds leren, deeltijds werken
- VIA
- Non-profit akkoord (NPAK)
- VIVO (vorming en welzijn)

Giften

Brouwerij Boon

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 2022

Activa	733.156	Passiva	733.156
Vaste activa	140.991	Eigen Vermogen	256.130
Materiële vaste activa	140.741	Bestemde fondsen	193.357
Financiële vaste activa	250	Overgedragen winsten	22.456
		Kapitaalsubsidies	40.317
Viottende Activa	592.165	Vreemd Vermogen	477.026
Vorraden	13.939	Schulden op ten hoogste 1 jaar	477.026
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar	318.109		
Vorderingen op meer dan 1 jaar	1.810		
Liquide middelen	258.307		

Resultatenrekening 2022

Kosten	2.093.339
Handelsgoederen	406.318
Diensten en diversen	324.549
Bezoldigingen en sociale lasten	1.430.358
Afschrijvingen	48.544
Voorzieningen	-128.000
Andere kosten	622
Financiële kosten	10.908

Opbrengsten	2.081.016
Omzet	845.817
Subsidies	1.230.583
Andere bedrijfsopbrengsten	1.818
Financiële opbrengsten	2.798

UITSPLITSING KOSTEN

15%
Diensten
en diversen

68%
Bezoldigingen
en sociale lasten



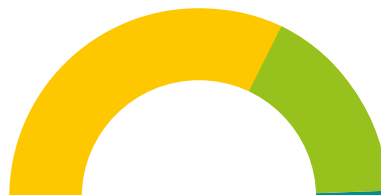
19%
Handelsgoederen

-4%
Afschrijvingen
en voorzieningen

2%
Andere kosten

UITSPLITSING OPBRENGSTEN

59%
Subsidies



40%
Omzet

1%
Andere bedrijfsopbrengsten



Personeelsleden

Elan & BelCatering

Eenheidsverantwoordelijke
Instructeurs

Sonja Bellon
Nicolas Buysse
Jesse Blancke
Ekaterine Chareskashvili

Taverne Ter Linden

Eenheidsverantwoordelijke
Instructeurs

Hein Elfering
Fadi Bahnan
Gust Vanderwaeren

BelCampus

Eenheidsverantwoordelijke
Instructeurs

Kasper Billiet
Thierry Horsman
Simon Youssef
Banani Santra

BelCanto

Eenheidsverantwoordelijke
Instructeurs

Kasper Billiet
Geert De Mot
Samira Chaoui

ABC

Eenheidsverantwoordelijke
Instructeur

Hein Elfering
Emad Bzr



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 Vanhegghen
Karlien Winnelinckx

De Raad van Bestuur kwam in 2022 samen op 7/02, 21/03, 20/06, 12/09, 24/10 en 19/12

Algemene Vergadering

Bie Bosman
Dirk Peeters
Rita Timperman
Hugo Vanderelst
en de leden van de Raad van Bestuur .

De Algemene Vergadering vond plaats op 26/04/22

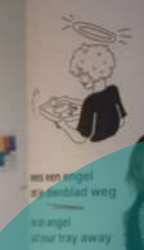


ELLEN
Wat is de beste economische kennis
om mee het verschil te maken
in de wereld van morgen?
Wat is de Educatieve Master
die Economie iets voor jou?

BelCampus
Warmoesberg 26, 1000
Brussel
kasper@grooteiland.be

BelCanto
Leopoldstraat 23, 1000
Brussel
kasper@grooteiland.be

Elan & BelCatering
Vooruitgangstraat 331
1030 Schaarbeek
02 274 54 40
elan@grooteiland.be



Taverne Ter Linden
Leopold I-straat 329,
1090 Jette
0488 88 06 96
taverneterlinden@grooteiland.be

Café ABC
Philippe de Champagn-
nestraat 23
1000 Brussel
02 313 97 50
caféabc@grooteiland.be



Great VZW
Jaarverslag 2022

Great vzw

RestoBel is het restaurant in het gebouw van Leefmilieu Brussel op de site van Tour & Taxis. RestoBel wordt uitgbaat door Great vzw. RestoBel wil een schoolvoorbeeld zijn van een duurzaam bedrijfsrestaurant: koken met seizoensgroenten, nadruk op de vegetarische keuken, zero waste.... Niet voor niets kreeg RestoBel 2 koksmutsen van het Good Food Label.

In 2022 hernieuwen en bestendigen we de samenwerking met Leefmilieu Brussel voor de komende drie jaar. De lastige Corona-periode wordt snel vergeten: naast het personeel van Leefmilieu Brussel vinden ook externen en sinds dit jaar ook groepen vlot de weg naar RestoBel. Onze keuken wordt stilaan wereldberoemd op de site van Tour & Taxis. Op donderdag is het volledig vegetarisch buffet een gigantisch succes.

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



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



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.

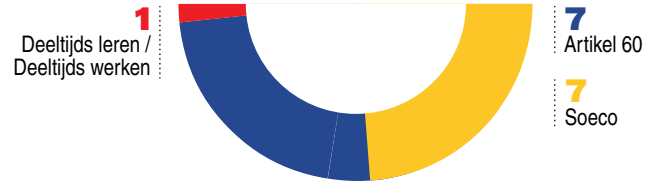




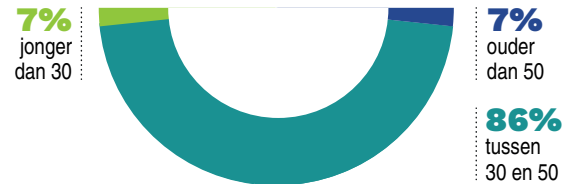


Onze medewerkers in traject

TYPE BEGELEIDING



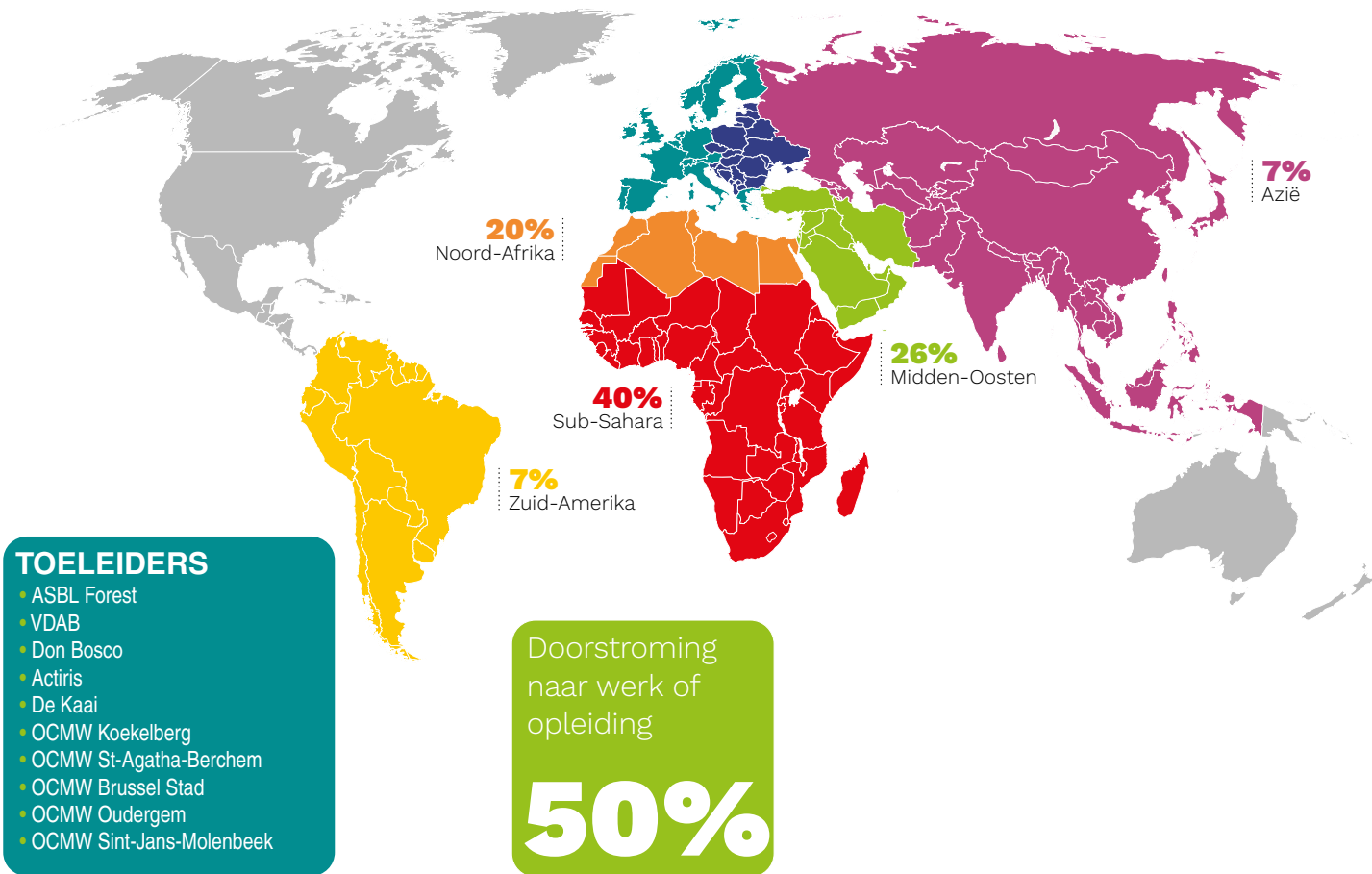
LEEFTIJD



GENDER



Waar komen onze medewerkers in traject vandaan?





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 CO₂-uitstoot. Het grootste deel van de groenten op onze kaart komt uit Brusselselse 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 vegetarische opties aan.

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



Financiën

Balans 2022

Activa	173.055	Passiva	173.055
Vaste activa	1.769	Eigen Vermogen	47.241
Materiële vaste activa	769	Overgedragen resultaat	47.241
Financiële vaste activa	1.000		
Vlottende Activa	171.286	Vreemd Vermogen	125.814
Vorraden	3.922	Schulden op ten hoogste 1 jaar	122.814
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar	83.907	Overlopendo rekeningen	3.000
Liquide middelen	83.457		

Resultatenrekening 2022

Kosten 676.764

Handelsgoederen	135.088
Diensten en diversen	36.181
Bezoldigingen en sociale lasten	497.252
Afschrijvingen	3.378
Financiële kosten	4.856
Uitzonderlijke kosten	9

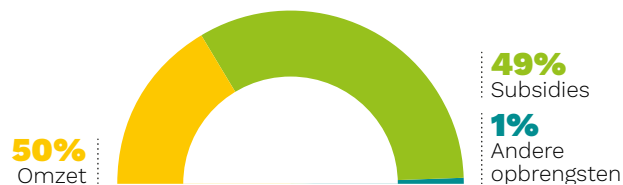
Opbrengsten 724.532

Omzet	365.433
Subsidies	354.870
Andere bedrijfsopbrengsten	229
Financiële opbrengsten	4.000

UITSPLITSING KOSTEN



UITSPLITSING OPBRENGSTEN





GRANENROEP 7,60€
BAR DE CÉRÉALES

SAISON BOHEM mit
POLENTA

VERSAP / TUS DE FUT FRA

APPEL 2,50
GEMBER
MINT

BOISSONS AVEC PLANTIL, SANS
LACTOSE, SANS ALLERGIES
SANS AUCUN AUTRE
INGRÉDIENT

Personeel

Kasper Billiet
Samer Bahnan
Aimerance Kabisa
Omar Lasri
Hans Leye

Raad van Bestuur

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

De Raad van Bestuur kwam in 2022 samen op 7/02,
21/03, 20/06, 12/09, 24/10 en 19/12

Algemene Vergadering

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

De Algemene Vergadering vond plaats op 26/04/22



The background image shows a multi-level restaurant with a modern, industrial aesthetic. The ground floor is filled with people dining at tables. A teal circular overlay is centered in the image, containing contact information for RestoBel. To the right, a circular logo with a fork and knife is visible on a pillar. The overall atmosphere is lively and contemporary.

RestoBel

Havenlaan 86C
1000 Brussel

kasper@grooteiland.be
02 354 79 03

[f /greatzwrestobel](https://www.facebook.com/greatzwrestobel)