



Atelier Groot Eiland VZW
Jaarverslag 2023

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 weerbaarder 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 BelFood, het creatief atelier ArtiZan, de TartiZan patisserie, de CSA's FleurAkker en CourJette en het nieuwe landscaping project Atelier Permanent 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. Bij BelFood 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 Permanent zet in op de ontharding en vergroening van de stedelijke ruimte.

*Sociaal ondernemen op
duurzame wijze*



Atelier Groot Eiland vzw

Sociaal

Opleiding en 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 stadsvergroening en verkoop. Een opleidingstraject via VDAB duurt 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), materiaal- 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.



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.

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, organiseert stages... Dit alles gebeurt op een empowerende manier. Met het uitgebreide netwerk van AGE vzw kan de jobcoach de geschikte kandidaat voorstellen aan potentiële werkgevers.



Arbeidszorg

In het creatief atelier, de tearoom of de stadsakkers 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, borduren, wassen, strijken, vouwen en sorteren van werkkleding.

Bakatelier, tearoom

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

Stadslandbouw

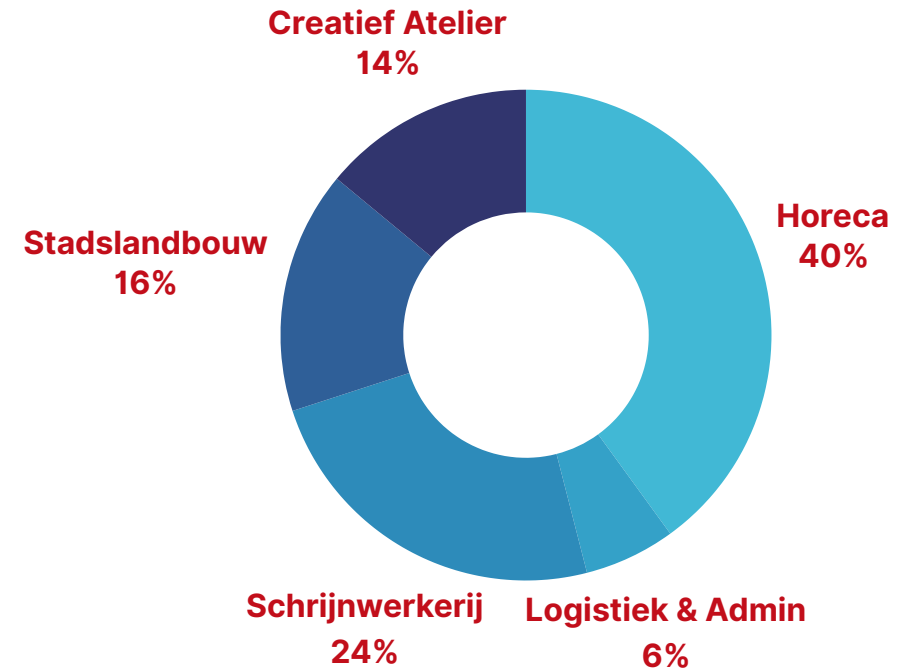
zaaien, oogsten, wieden, composteren, bestellingen naar klanten voeren.

341 personen begeleid waarvan 246 in actief traject

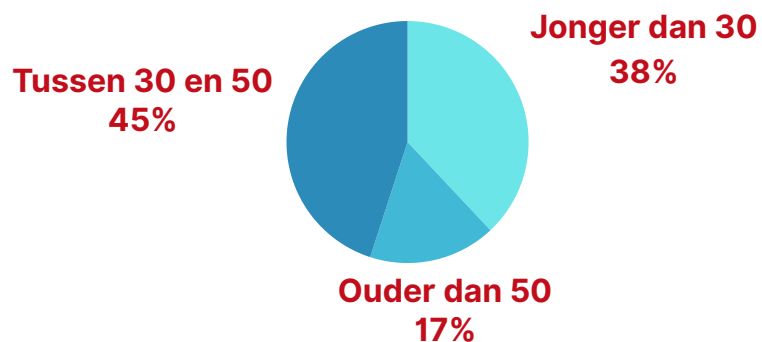
Type begeleiding



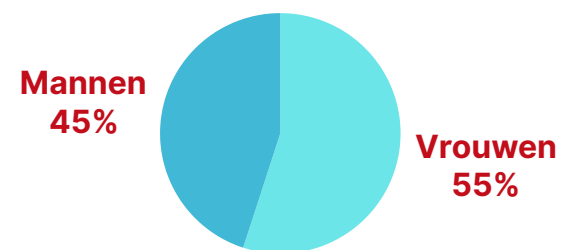
Actief traject per sector



Leeftijd



Gender



Waar komen onze medewerkers in traject vandaan?

25%
Sub-Sahara-Afrika

45%
Europa

10%
Noord-Afrika



12%
Midden-Oosten

7%
Azië

1%
Zuid-Amerika

Top 5 woonplaatsen

Molenbeek 16%
Anderlecht 15%
Brussel 13%
Schaarbeek 9%
Jette 5%

Top 5 Herkomstlanden

België 35%
Marokko 9%
Guinee 9%
Syrië 7%
Congo 5%

Instroom gebeurde via

- Actiris
- Albatros
- Le Crit
- Antonin Artaud
- For.e.t.
- Begeleid wonen,
- De Brug
- Beroepenpunt
- Beschut wonen
- BON
- CAD De Werklijn
- CAW Brussel
- CGG Houba
- Clinique Sans Souci
- Club Nord West
- CLW Brussel
- Cosmos
- CVO Lethas
- D'Broej
- De Boei
- De Brug
- De Kaai
- De Raster
- De Schutting
- Don Bosco school Woluwe Dorifor
- Emino
- Entre Autre vzw
- Minor Ndako
- Groep Intro
- HermesPlus
- HOBO
- Rode Kruis
- Hubbie
- Idee 53
- InBrussel
- Jes
- KANS
- Baita
- La rue
- Le Crit - Psychiatrisch Centrum
- Le Gué dagcentrum voor volwassenen
- WGC De Brug
- L'Ilot
- Lire et Ecrire
- MAKS vzw
- Mandragora
- Medikuregem
- Tandemplus
- Mission Locale Forest
- Mission locale Molenbeek
- Mission locale Schaarbeek
- De Harmonie
- Duo For A Job
- VDAB
- Opleidingsbeurs
- Pleegzorg
- Bruxelles Formation
- PSC Sint Alexius
- PVT Thuis
- Samusocial
- Sans Souci
- Sirias
- Tandemplus
- Titeca hospitaal
- Tracé Brussel
- Construcity
- Victor hortaschool Evere
- B-Post
- Werkwinkel Anderlecht
- WerkwinkelBrussel
- Werkwinkel Zuid
- Infosourds
- Youth Garantie
- Zonnelied
- OCMW Anderlecht, Brussel, Dilbeek, Kraainem, Koekelberg, Molenbeek, Ninove, Oudergem, Schaarbeek, Sint Gillis, Sint Pieters Leeuw, Ukkel, Vilvoorde, Vorst
- website
- 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
helemaal geen statuut

Doorstroming naar werk en opleiding

Vonden werk of startten een kwalificerende opleiding:

schrijnwerkerij

56%

horeca

46%

retail

50%

stadslandbouw
en landscaping

67%



Atelier Groot Eiland VZW

Ondernemen

BelMundo, BelO & TartiZan

Het grootste nieuws komt dit jaar van BelO. Nadat de laatste machines uit de schrijnwerkerij zijn verhuisd, beginnen de renovatiewerken aan de Henegouwenkaai. BelFood bio market en BelO sandwichbar werken voortaan samen in één geïntegreerde ruimte. De nieuwe zaak wordt feestelijk geopend op 20 oktober (foto).

De gelagzaal wordt opgesplitst in verschillende delen: naast de parterre kan je kiezen voor de rust in *Côté Jardin*, tussen onze moestuin en de nieuwe binnentuin gerealiseerd door Atelier Permanent. Misschien kies je voor het *Eerste Balkon*, met zicht op het kanaal en omgeven door de zoete geuren van TartiZan, onze ook volledig gerenoveerde patisserie. De kaart wordt er vernieuwd en de productie gaat pijlsnel omhoog.

Bij BelMundo kennen de brunches heel veel succes. Er wordt ook gebarbecued op het nieuwe terras temidden van onze stadsakker achter het BelVue gebouw. In de zomer gaat het team op bezoek bij Brussels Beer Project en bij het MIMA museum.

Per trimester is er een wisselende tentoonstelling in BelMundo met werk van lokale kunstenaars

We zetten in op het professionaliseren van onze opleiding: taalcoaching met nadruk op het Nederlands, ondersteund door Ligo Brusseler en door de leerkrachten van Coovi die ervoor zorgen dat meer mensen na het traject met een certificaat aan de slag kunnen op de reguliere arbeidsmarkt. Bij BelMundo doen we gemiddeld 105 couverts per dag, 44% van de geserveerde maaltijden zijn vegetarisch of vegan.

Het best verkochte broodje bij BelO is volledig vegan: de Verdi. In 2023 gaan er 27.584 broodjes over de toonbank, de vele leveringen en bestellingen niet meegerekend !





Enkele cijfers:

Verkoop van standaard geschenkmanden:

324 stuks geschenkmanden
+ bestelling voor de Dag van de Leerkracht:
284 pakketten op maat

Verkoop Paaspakketten:

127 pakketten

Verkoop Sinterklaas-pakketten:

550 pakketten
Nieuw: verkoop in alle Groot Eiland restaurants!

Onze trouwste klanten:

VGC, Muntpunt, Medikuregem, WGC de Brug

ArtiZan

In 2023 wordt ons ArtiZak-project sterker en sterker! De tassen worden steeds kwalitatiever en zijn erg populair bij onze klanten.

De verkoop van de ArtiZaks bij BelFood bio market loopt ook als een trein. We zijn een nieuwe uitdaging aangegaan: een bestelling van de VGC voor 280 cadeaupakketten verpakt in ArtiZakken die op één dag geleverd moeten worden aan alle Nederlandstalige scholen in Brussel, ter gelegenheid van de Dag van de Leraar! Het wordt een succes en we zijn trots op de samenwerking met Velo Cargo voor ruim 200 fietsleveringen op één dag!

In de loop van het jaar hebben we ook ons assortiment pakketten verkocht, met name het BXL Midi-pakket voor 30 euro en het petit Bonheur-pakket voor 11 euro.

En traditiegetrouw verkochten wij ook onze Paas- en Sinterklaaspakketten. Onze verkopen waren dit jaar kwalitatiever en minder kwantitatief: we hadden minder bestellingen, maar de aanvragen gingen naar duurdere en kwalitatievere pakketten.

Het nieuwe project ArtiZane is een borduuratelier voor migrantenvrouwen die op zoek zijn naar werk. Ze kunnen hier hun ambachtelijke talenten ontdekken en elke deelnemster kan een traject bij de jobcoaches volgen en als vrijwilliger meedraaien in het atelier. Ze leren eerst de kunst van het borduren en maken daarna handwerkjes (foto) voor ons artisaan assortiment en voor de geschenkmanden. Wordt vervolgd...!

Het project startte in november 2023 en de eerste fase was een borduurtraining van 5 sessies met kunstenaar Ta Douce. Dit project wordt gesubsidieerd door de Koning Boudewijnstichting. Daarnaast werken we ook samen met Maison des Femmes de Molenbeek.

Ons doel is dat borduren in 2024 een vaste activiteit en product wordt bij ArtiZan (net als ArtiZak).



BelFood

BelFood is een samenwerking tussen Atelier Groot Eiland, groothandel The Food Hub en Valdibella, een coöperatie van biologische boeren op Sicilië. Ons assortiment bestaat voornamelijk uit biologische producten, geteeld en op de markt gebracht volgens ethische principes. We kopen rechtstreeks in bij kleine en middelgrote boeren in België en Europa. Dankzij de korte keten krijgt de boer een eerlijke vergoeding en betaalt de klant een redelijke prijs voor gezonde voeding. Bovendien krijgen klanten gedetailleerde informatie over de herkomst van elk product en de prijs die de boer ervoor krijgt. Lokale producten staan centraal in het aanbod.

In september 2023 wordt The Food Hub officieel BelFood en verhuist naar een gloednieuwe locatie, schitterend ingericht en bemeubeld door schrijnwerkerij Boomerang. De winkel beschikt nu over een ruimte van 350 m² die gedeeld wordt met BelO sandwich bar. Meer ruimte betekent meer producten, dus we werken er hard aan om ons assortiment uit te breiden; meer aanbod in bulk, meer droge voeding, een groter aanbod aan dranken en een gloednieuwe non-food afdeling met huishoudelijke en hygiëne producten. Voor dit laatste rekenen we op onze leveranciers van o.a. LaverVert, Habeebee, Yokuu, WeBottle en Lamazuna.

Nieuw in het aanbod zijn ook SuperSec, Het Blauwe Huis, Ceci Est Passata, Beelgium, ReBel, MonBouillon en SWET in de categorieën droge en bulkproducten. Brouwerij Cantillon, Janine en Cidrerie Calendroz voor liefhebbers van Belgische bubbels, en Dubble Doel in de categorie zuivelproducten.

In 2023 leiden we 13 mensen op. We gaan op bezoek bij 3 producenten; FleurAkker, CourJette en Het Hinkelspel.



BelAkker

Naast de stadsakker achter de oude Belle Vue brouwerij in Molenbeek (foto) zijn er ook moestuinen op het dak van de Abattoirs in Anderlecht, Helifarm in de Noordwijk en Ursulinen in de Marollen. Alle groenten en kruiden worden volgens biologische principes en SPIN Farming (Small Plot Intensive) geteeld. Hierbij worden voornamelijk bladgroenten met een snelle turnover (bv warmoes, spinazie...) verbouwd met een focus op hoge densiteit en intensieve cultivatie en dit op relatief kleine percelen ((500 - 1000 m²). Het planten, wieden en oogsten gebeurt met de hulp van personen in arbeidszorg en 5 personen in een doorstroomtraject. De oogst gaat naar de keukens van BelMundo, BelO, BelCanto, BelCampus Taverne Ter Linden, Elan en RestoBel. We leveren ook 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 BelFood. Onze medewerkers in traject brengen de producten met cargofietsen naar de klanten.



CourJette CSA & FleurAkker CSA

In het Laarbeekbos, een groene oase in het noorden van Brussel, liggen CourJette en FleurAkker, de zelfplukboerderijen 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. In 2023 waren er 283 leden bij CourJette aangesloten. Bij FleurAkker kan je je eigen aandeel seizoensbloemen komen oogsten. Daar waren in 2023 120 leden aangesloten. Door het CSA systeem kom je in contact met andere leden en met 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 dagelijks toegankelijk, van zonsopgang tot zonsondergang. Op het veld vind je alle info om zelfstandig te kunnen oogsten. 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. In 2023 zetten we de try out veldverkoop van 2022 verder. Met de steun van Toerisme Vlaanderen doen we een aantal aanpassingen en investeren we in 2024 in een automaat die permanent groenten en bloemen aanbiedt.

Atelier Permanent

In 2023 startten we in de schoot van groenblauw bxl ons vergroeningsproject Atelier Permanent op. We ontwerpen groenvoorzieningen voor particuliere tuinen en voor publieke of semi publieke ruimtes, en staan ook in voor de aanleg en het onderhoud. Onze beste medewerkers in traject in de stadslandbouw die een neus hebben voor techniek, laten we intern doorstromen naar Atelier Permanent zodat we hen nog beter kunnen voorbereiden op de arbeidsmarkt.

We focussen op het ontharden en vergroenen van de stad, en vergroenen doen we zoveel mogelijk met eetbaar groen. De publieke ruimte en het enorme oppervlak aan particuliere tuinen bieden een gigantisch potentieel voor de creatie van duurzame, klimaatrobuuste en biodiverse buitenruimten. Elke vierkante meter telt !



Boomerang

Boomerang maakt meubilair op maat: stoelen, tafels, kasten, kantoormeubelen en alle binnen- en buitenschrijnwerk zoals, binnendeuren, laminaatparket, 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 2023 zetten we maximaal in op duurzaamheid. Zo zijn we een samenwerking begonnen met een collega-schrijnwerker om restpartijen te recupereren en te verwerken in onze projecten. 2023 was ook het jaar van de ingebruikname van ons nieuwe atelier. Op de Circularium site te Anderlecht beschikken waar we over een atelier van om en bij de 600m².



Ons atelier krijgt zo een plaats naast andere circulaire projecten. Ook hebben we geïnvesteerd in ons machinepark. Zo hebben we een kantenlijmer aangekocht, wat ons in staat stelt alle facetten van een productieproces zelf uit te voeren. We realiseren bijzondere projecten met duurzame materialen. Voor restaurant Pois Chiche hebben we een prachtig terras mogen uitvoeren met hout van oude Franse treinwagons. Met ditzelfde hout hebben we ook een mooie kiosk gemaakt voor woonzorgcentrum Ter Ursulinen. De vruchtbare samenwerking met Bozar gaat verder met de productie van mooie sorteerbakken en voor Den Diepen Boomgaard te Grimbergen hebben we de productie opgestart voor het maken en plaatsen van binnendeuren, dit zowel voor de branddeuren als de gewone gelamineerde deuren. Tal van andere klanten hebben de kwaliteit van ons maatwerk mogen smaken. Aan de herinrichting van de broodjeszaak BeLO en BeFood bio market hebben we meer dan ons steentje bijgedragen door prachtig werk te verrichten. Wanden, deuren, maatmeubels, etc zijn door onze medewerkers uitgevoerd.



Boomerang design

Boomerang Design staat voor duurzaam, eigentijds design gemaakt uit resthout. In ons gamma: sfeervolle lampenkappen, degelijke tafels en stoelen. De ingebruikname van ons circulair atelier op de Libelco site te Molenbeek stelde ons in staat om een mooie stock aan te leggen waardoor de duur van de bestelling tot levering bij de klant kan worden ingekort.

Onze klanten rijkten zelf tot in Wallonië, zo hebben we mooie tafels mogen maken voor ASD Liège. Iets dichterbij huis heeft D'ici et D'ailleurs deze tafels ook staan in hun nieuwe bistro. En tal van andere organisaties en klanten beschikken inmiddels over onze prachtige stoelen.

2023 was ook het jaar van een positieve uitstroom van onze medewerkers naar de reguliere arbeidsmarkt. Zo zijn enkele medewerkers aan de slag kunnen gaan bij verschillende houtbedrijven.

Door het uitwerken van een mooi netwerk bij deze bedrijven kunnen onze medewerkers tijdens hun traject binnen Boomerang ook aan de slag op een educatieve stageplaats. Zo verkleinen we de afstand voor onze medewerkers tot de reguliere arbeidsmarkt.

Graag willen we Walnut Grove Woodworks, Blockerye NV en YD Binnenhuis bedanken voor de mooie samenwerking in 2023.

Samenwerkingsverbanden

In de horeca werken we samen met *Chambéry, Cosmos, De Harmonie, De Pianofabriek, De Vaartkapoen, EAT, JES, Recyclart* en *Leger des Heils*. In de bouwsector met *Casablanca, FIX, Manus, Bonnevie, Bricoteam, Groep Intro, JES, Chato, Baita* en *Recyclart*. Er wordt informatie uitgewisseld ivm instroom, opleiding, taalbeleid en doorstroom van doelgroepwerknemers. Regelmatig zijn er intervisies voor trajectbegeleiders en instructeurs. De coördinatie gebeurt door *Tracé Brussel*.

Voor de recuperatie van onverkochte voedingswaren kunnen we terecht bij *Delhaize*. 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 vzw *Eva* is de samenwerking geconsolideerd m.b.t. vegetarische maaltijden. Wekelijks wordt een vegetarisch alternatief aangeboden en donderdag wordt omgedoopt tot 'Donderdag veggiedag'.

Het samenwerkingsverband met *COOVI* werd bestendigd in 2023. Groot voordeel hierbij is dat een erkend certificerend opleidingsattest kan worden afgeleverd voor alle medewerkers in traject, wat de tewerkstellingskansen verhoogt. Tevens kunnen bepaalde zaken die mindere aan bod komen omwille van het aanbod van het restaurant specifiek ingeoeft worden. Het samenwerkingsakkoord werd ook verruimd naar de sector van de stadslandbouw.

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

Doorlopend worden 4 plaatsen open gesteld voor de dagbesteding in het kader van de samenwerking met het centraal meldpunt Brussel *KANS / Abrusco*.

Met *Urbike* werd een overeenkomst afgesloten ter versterking van competenties mbt logistiek en meer algemeen het versterken van de autonomie van de werknemers.

Bij het *Huis van het Nederlands* worden nieuwe niet-Nederlandstalige medewerkers getest op hun kennis van het Nederlands. Tevens zorgen zij voor ondersteuning bij het zoeken van de meest geschikte cursus Nederlands.

Met *LIGO-Brusselleer, I-diverso* werken we samen voor de taalcoaching en de rekenlessen.



Subsidies

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

- Erkenning Sociaal Democratische Onderneming (SDO)
- Gesco-overeenkomsten
- Soeco-overeenkomsten
- Partnership met Actiris, begeleiding specifieke doelgroep
- Actiris - diversiteitsovereenkomst
- Leefmilieu Brussel
- Wijkcontract Citroën-Vergote

De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Onderwijs & Vorming
- Stedenfondsovereenkomst

De Vlaamse Gemeenschap

- Opleidingsovereenkomst met VDAB
- Vlaamse ondersteuningspremie
- Vlaams Landbouwinvesteringsfonds
- Brusselfonds

Social-profit sector

- In het kader van wijkcontract Magritte
- Sociale Maribel
- Deeltijds leren, deeltijds werken
- VIA
- Non Profit Akkoord (NPAK)

Europa

- ESF: Project COM-Pas, outreach en begeleiding van mensen met MMPP



Giften en fondsen

Delhaize

KBC

QiGreen

Koning Boudewijnstichting

Diverse kleine giften



Ook u kan de sociale economie steunen met een eenmalige financiële gift of per doorlopende opdracht aan Atelier Groot Eiland vzw. U bepaalt zelf hoeveel en wanneer u schenkt.
BE93734038864067

Atelier Groot Eiland vzw

Financiën

Balans 2023

Activa1.417.282

Vaste activa.....418.507

Materiële vaste activa..... 373.298

Financiële vaste activa.....45.209

Vlottende activa.....998.776

Vorraden.....19.441

Vorderingen op ten hoogste 1 jaar.....566.662

Liquide middelen.....412.672

Passiva.....1.417.282

Eigen Vermogen.....946.963

Bestemde fondsen.....687.231

Overgedragen winsten.....133.459

Kapitaalsubsidies.....126.273

Vreemd Vermogen.....470.319

Schulden op ten hoogste 1 jaar.....361.095

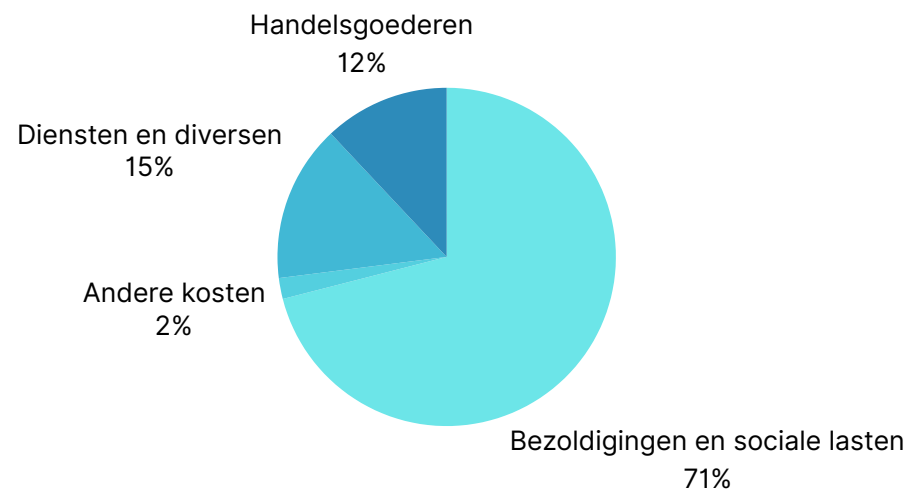
Overlopende rekeningen.....109.224

Resultatenrekening 2023

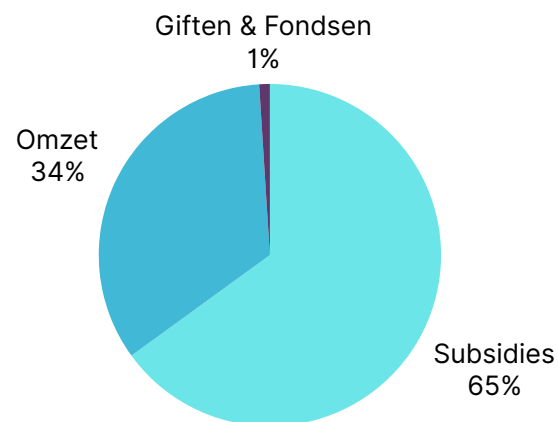
Kosten.....	3.562.252
Handelsgoederen.....	435.469
Diensten en diversen.....	542.926
Bezoldigingen en sociale lasten.....	2.544.556
Afschrijvingen.....	68.112
Voorzieningen.....	76.000
Andere kosten.....	18.000
Financiële kosten.....	11.731
Uitzonderlijke kosten.....	17.457

Opbrengsten.....	3.533.239
Omzet.....	1.196.857
Subsidies.....	2.325.398
Financiële opbrengsten.....	442
Uitzonderlijke opbrengsten.....	10.543

Uitsplitsing kosten



Uitsplitsing opbrengsten



Personeel

Hassan El Dehni
Aïssata Mbengue
Mamadou Bah
Barbara Manhaeve
Nena Cornelis
Nico De Pauw
Dirk Lambrechts
Mamadou Mbaye
Jack Zagbour
Hugo Van Ackeleyn
Chris Ringoet
Maarten Deryck
Brecht Goussey
Annemie Knaepen
Jefke Merckx

Tine Van Eyken
Tom Seconde
An Detemmerman
Marie Lorent
Tom Dedeurwarder
Behiye Sansak
Stefie Servranckx
Raquel Santana De Morais
Ibrahim Selmani El Amrani
Germaine Madjourn
Birgit Venderickx
Jeremy Claeswinnen
Tarek Alrahmoun
Abir Zeineddine

Raad van Bestuur

Stefaan Peirsman - voorzitter
Gerdi Logghe
Stijn De Geest
Maarten Denys
Joris Lens
Marie-Claire Migerode
Steffi Vallaëys
Karina Van Den Broeck

De Raad van Bestuur kwam in 2023
samen op 16/01, 06/03, 24/04, 11/09 en
11/12.

De Algemene Vergadering vond plaats
op 12/06/23.

Algemene vergadering

Daniël Alliet
Katleen Avermaete
Bie Bosmans
Barbara Buyssens
Bert D'Hondt
Mark D'hondt
Charles Goethals
Jo Huygh
Karlien Winnelinckx
Dirk Peeters
Luc Schingtienne
Lieven Soete
Luc Swolfs
Kristof Tant
Rita Timperman
Hugo Vander Elst
Pierre-Joseph Vanheghe
De leden van de Raad Van Bestuur





Atelier Groot Eiland vzw
Henegouwenkaai 29
1080 Sint-Jans-Molenbeek
02 511 72 10
info@grooteiland.brussels
grooteiland.brussels



Eat VZW
Jaarverslag 2023

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 weerbaarder worden. Het doel is armoedebestrijding.

Ondernemend

De organisatie bestaat uit verschillende projecten, die als aparte business units opereren. De restaurants Taverne ter Linden, BelCampus, BelCanto, broodjeszaak Elan en BelCatering hebben elk hun eigen klanten en 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 bio certificatie ook de overweging van korte of transparante keten mee in de keuze van onze leveranciers.

Eerlijk anders tafelen



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.

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, 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.



Elan en BelCatering

2023 is een topjaar voor onze cateringkeuken. Chef Jurgen kwam ons team versterken en chef Ekaterine werd verantwoordelijk voor het zaalgedeelte van de evenementen. Opnieuw mogen we het personeelsfeest van Leefmilieu Brussel verzorgen, maar ook een groots evenement van de Vlaamse Jeugddraad in het legendarische Maison de la Poste, het Gala van het Welzijn in de Ancienne Belgique... Het evenement waar we het meest trots op zijn, is de driedaagse wereldconferentie van Child in The City in het Museum voor Schone Kunsten. Met Recyclo samenwerken betekent dat het keukenafval (rauw én gekookt) volledig wordt gecomposteerd, ook het koffiegruis gaat mee in de compostbakken die wekelijks worden opgehaald. Eind juni nemen we voor de tweede keer deel aan Couleur Café. Gedurende drie dagen verkopen we verse en smakelijke briwats. Het weer zit mee en de verkoop is navenant! In de kalmere zomerperiode verwerkt onze cateringkeuken de massaal geoogste groenten uit onze stadslandbouwprojecten; passata, zoetzure augurken, zongedroogde tomaatjes, ... Eigenlijk zitten we nooit stil. We bezoeken ook de expo *Afval* in het Huis van de Europese geschiedenis. Onze stadslandbouwers gidsen onze medewerkers doorheen onze akkers en vertellen hoe de verschillende groenten van zaadje tot oogst worden gekweekt. Conclusie aan het eind van 2023 is: onze cateringkeuken is eigenlijk reeds te klein...

Taverne Ter Linden

Chef Gust start een eigen zaak en wordt vervangen door Jesse. Deze jonge chef kookt de sterren van de hemel. De nieuwe maandelijkse brunch in Jette is meteen een schot in de roos. Het wijkcontract Magritte gaat zijn laatste maanden in en blijft een handig hulpmiddel om buurtbewoners naar de taverne te krijgen. Samen met het GC Essegem werken wij opnieuw vele evenementen uit die de wijk doet bruisen en mensen dichterbij elkaar brengt. Het maandelijkse Café Magritte is een activiteit die ook verder loopt nu het wijkcontract is afgelopen.

Bij Taverne Ter Linden krijgen lokale kunstenaars (Steve Gysenberg, Joost Jansen en Guy Goemanne) de kans om hun werken te exposeren.

We krijgen een nieuwe controle van het Good Food Label en gaan van 1 naar 2 koksmutsen !

Een klein wist-je-datje : de best verkochte schotel van Taverne Ter Linden ? Onze wereldberoemde vol-au-vent met huisgemaakte frietjes !

ABC

We sluiten de deuren definitief op 1 juli.





BelCanto en BelCampus

BelCanto zit op kruissnelheid en heeft s'middags gemiddeld 140 couverts, bijna de maximumcapaciteit van de keuken én de gelagzaal. Bij BelCampus wordt de uitbatingsovereenkomst verlengd met 6 jaar. We organiseren acties in samenwerking met Stuvoo (de studentenraad van Odisee en KU Leuven) zodat de studenten vanaf het begin van het academiejaar de weg vinden naar het restaurant. En dat is een succes !

De twee restaurants zijn goede burens: zo helpen ze elkaar bij caterings en is er een wisselwerking tussen beide keukens qua recepten, medewerkers enz. Fien Matthijs volgt Kasper Billiet op als verantwoordelijke voor beide entiteiten.

Samenwerkingsverbanden

Het samenwerkingsverband met *COOVI* werd bestendigd in 2023. 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 minder 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*.

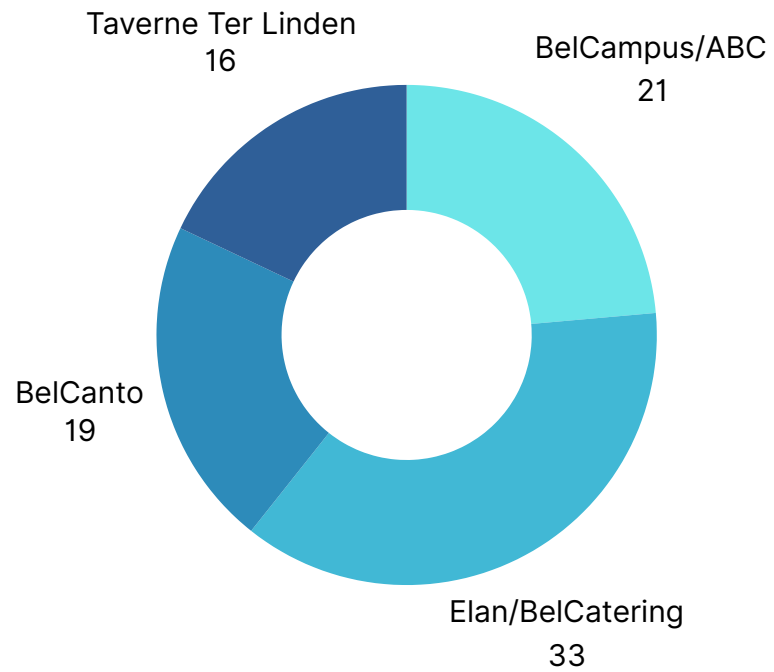
Nieuwe niet-Nederlandstalige medewerkers worden getest op hun kennis van het Nederlands en georiënteerd via het *Huis van het Nederlands*. Met *LIGO-Brusselleer* werken we samen voor de taalcoaching op de werkvloer.

In 2023 werkt Eat vzw opnieuw samen met het *Centrum voor Leren en Werken Don Bosco* waarbij jongeren werkplekleren bij Eat combineren met les volgen op school. Voor hen een extra troef om na hun studies makkelijker een job te vinden.

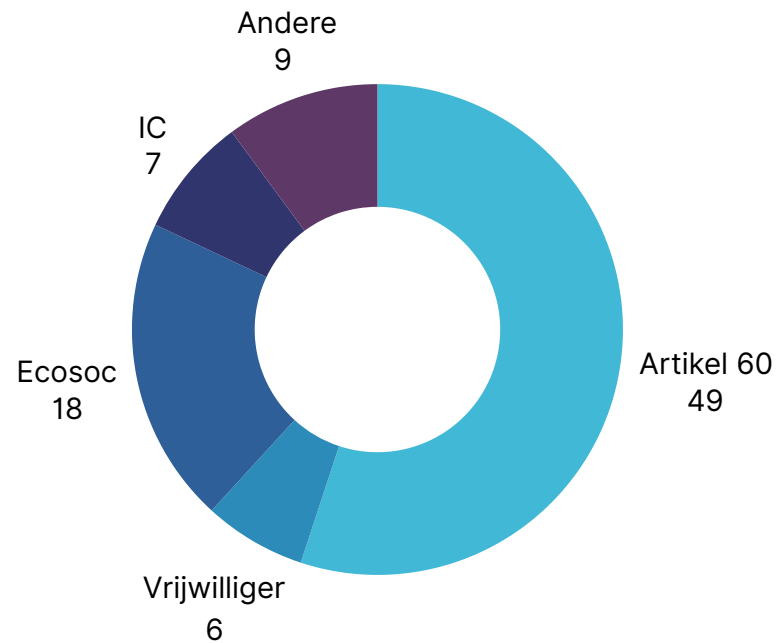


89 medewerkers in traject

Waar



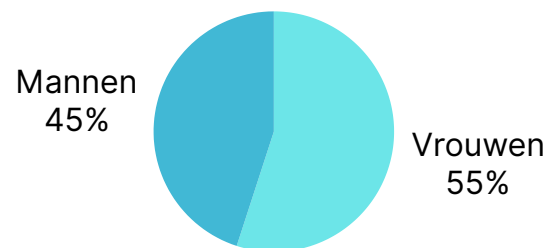
Type contract



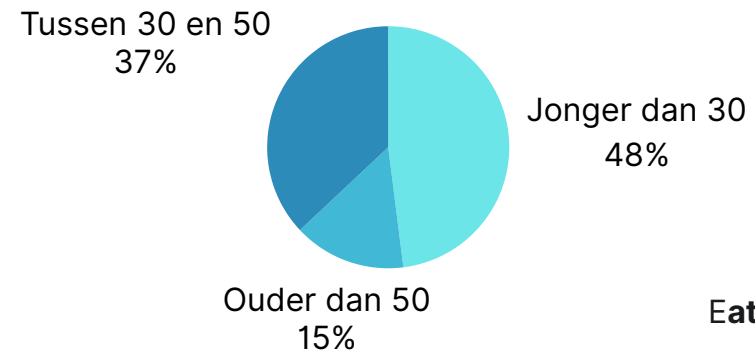
IC = Inschakelingscontract

Andere = Deeltijds werken / Deeltijds Leren (3), Stage (3), Geco (2), Bruxelles Formation (1)

Gender



Leeftijd



Waar komen onze medewerkers vandaan?

27%
Sub-Sahara-Afrika

27%
Europa

21%
Noord-Afrika



21%
Midden-Oosten

1%
Azië

3%
Zuid-Amerika

Toeleders

Actiris, Artos, Begeleid Wonen, CVO Brussel, De Schutting woonbegeleiding
Don Bosco Woluwe, Exaris, For.E.T., Groep Intro, Hazewee, Hobo, Idee 53, In
Brussel, Maks, Mission Locale Vorst, Werkwinkel, Refresh, OCMW:
Anderlecht, Brussel, Jette, Molenbeek, Oudergem, Schaarbeek, Drogenbos
Grimbergen, Ninove, Vilvoorde en Sint Pieters Leeuw, website, spontane
sollicitaties

**Doorstroom naar werk of
opleiding**

52%

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)

Giften

- Wijnen Thienpont

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.
BE98 7330 6888 6093

Eat vzw

Financiën

Balans 2023

Activa1.008.050

Vaste activa.....122.156

Materiële vaste activa..... 121.986

Financiële vaste activa.....170

Vlottende activa.....885.894

Vorraden.....17.214

Vorderingen op ten hoogste 1 jaar.....310.020

Vorderingen op meer dan 1 jaar.....1.810

Liquide middelen.....556.850

Passiva.....1.008.050

Eigen Vermogen.....250.588

Bestemde fondsen.....193.357

Overgedragen winsten.....22.456

Kapitaalsubsidies.....34.775

Vreemd Vermogen.....466.824

Schulden op ten hoogste 1 jaar.....420.867

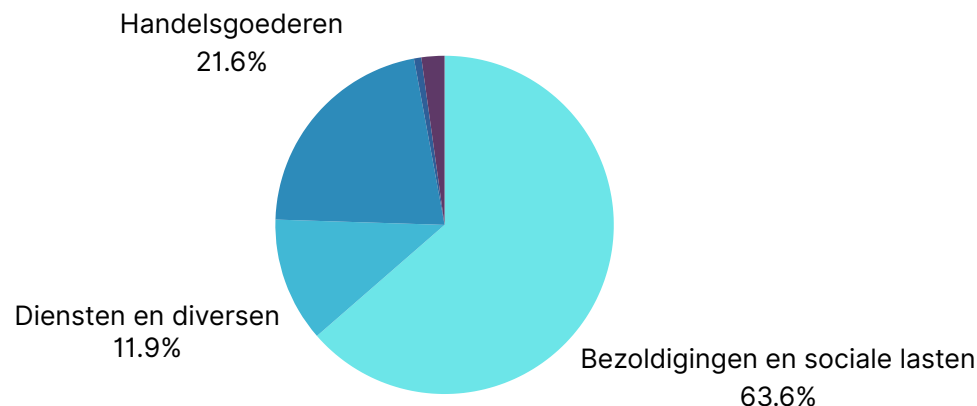
Overlopende rekeningen.....45.958

Resultatenrekening 2023

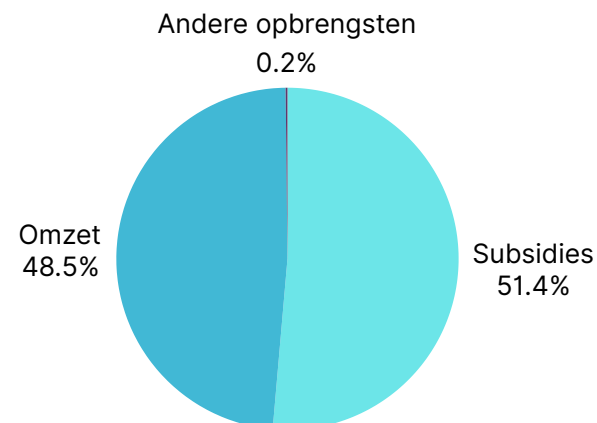
Kosten.....	2.497.357
Handelsgoederen.....	539.157
Diensten en diversen.....	297.409
Bezoldigingen en sociale lasten.....	1.588.180
Afschrijvingen.....	53.903
Andere kosten.....	4.626
Financiële kosten.....	11.059
Uitzonderlijke kosten.....	3.024

Opbrengsten.....	2.787.995
Omzet.....	1.350.755
Subsidies.....	1.432.554
Andere bedrijfsopbrengsten.....	480
Financiële opbrengsten.....	2.330
Uitzonderlijke opbrengsten.....	1.876

Uitsplitsing kosten



Uitsplitsing opbrengsten



Personeel

Youssef Shamoun
Banani Santra
Ekaterine Charekashvili
Fadi Bahnan
Fien Matthijs
Geert De Mot
Hendricus Elfering
Jesse Blancke
Jurgen Decoster
Naomi Seghers
Samira Chaoui
Sonja Bellon
Thierry Horsman
Tom Dedeurwaerder
Karolien Van Den Bossche
Gunther Wyns
Patrick De Coster

Raad van Bestuur

Gerdi Logghe - voorzitter
Stijn De Geest
Stefaan Peirsman
Maarten Denys
Joris Lens
Marie-Claire Migerode
Steffi Vallaes
Karina Van Den Broeck

De Raad van Bestuur kwam in 2023
samen op 16/01, 06/03, 24/04, 11/09 en
11/12.

De Algemene Vergadering vond plaats
op 12/06/23.

Algemene vergadering

Daniël Alliet
Katleen Avermaete
Bie Bosmans
Barbara Buyssens
Bert D'Hondt
Mark D'hondt
Charles Goethals
Jo Huygh
Karlien Winnelinckx
Dirk Peeters
Luc Schingtienne
Lieven Soete
Luc Swolfs
Kristof Tant
Rita Timperman
Hugo Vander Elst
Pierre-Joseph Vanheghe
De leden van de Raad Van Bestuur



BelCatering

Taverne Ter Linden

Leopold I-sstraat 329,
1090 Jette

hein@grooteiland.brussels

0488 88 06 96

ma-wo 10:00 > 17:00

do-vr 10:00 > 22:00

Elan & BelCatering

Vooruitgangstraat 331

1030 Schaarbeek

elan@grooteiland.brussels

02 274 54 40

ma-vr 09:00-15:00

BelCanto

Leopoldstraat 23

1000 Brussel

fien@grooteiland.brussels

0472 08 27 24

BelCampus

Warmoesberg 26

1000 Brussel

fien@grooteiland.brussels

0472 08 27 24

ma-vr 11:30>14:30



Great VZW Jaarverslag 2023

The image shows a close-up of three large, ornate glass water dispensers with metal spigots, filled with water, sitting on a white countertop. In the background, a person is working behind a counter in a restaurant setting. A red text box is overlaid on the right side of the image.

RestoBel is het restaurant in het gebouw van Leefmilieu Brussel op de site van Tour & Taxis. RestoBel wordt uitgebaat 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.



2023

We merken op dat meer en meer externen de weg vinden naar ons restaurant: slechts een kleine helft van de klanten werkt bij Leefmilieu Brussel, de andere helft in kantoren rond en op de site van Turn & Taxis: mond-aan-mondreclame is de beste reclame! Vanaf 1 juli helpt de Brusselse wetgeving van de Brudalex ons in het kader van duurzaamheid: voortaan mag er alleen kraantjeswater geschonken worden en dranken met statiegeld. De wegwerpverpakkingen worden volledig verboden. We hebben ons daar volledig aan aangepast en zijn daar voorstander van. Ook voor de cateringkeuken en onze andere restaurants die opdrachten vervullen voor de Brusselse overheden, volgen wij met plezier deze nieuwe wetgeving.

Zoals steeds werken wij op een duurzame manier: met groenten uit onze stadslandbouwprojecten, geteeld en geoogst volgens het ritme van de seizoenen. Donderdag is het buffet volledig vegetarisch en dit is een gigantisch succes. Lokale leveranciers krijgen onze voorkeur. Het brood is biologisch. Groenten spelen een hoofdrol in de samenstelling van de maaltijden.

De doorstroom naar de reguliere arbeidsmarkt van onze medewerkers in traject was dit jaar minder dan de vorige jaren. Twee zware crisissen op relatief korte termijn eisten een tol in de horecasector waar 45% van de ondernemingen aangaf financiële moeilijkheden te hebben in 2023.



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.

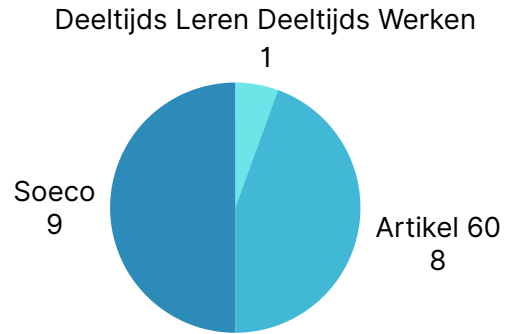


Jobcoaching

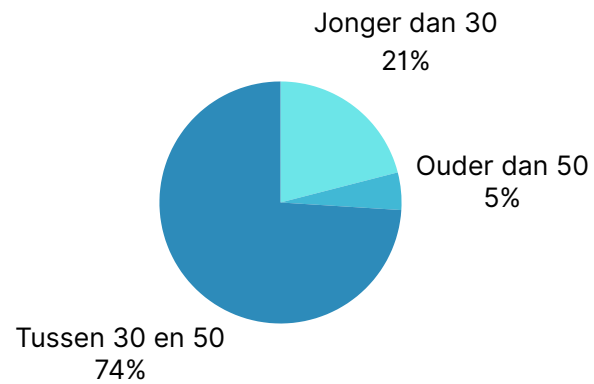
Medewerkers in traject die uitstromen worden door de jobcoaches 6 tot 12 maanden intensief begeleid in hun zoektocht naar werk, individueel en in groep. Hierbij zijn een goede oriëntatie en het ontdekken van de competenties van groot belang.

De jobcoach helpt verder bij het opstellen van een CV en motivatiebrief, 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.

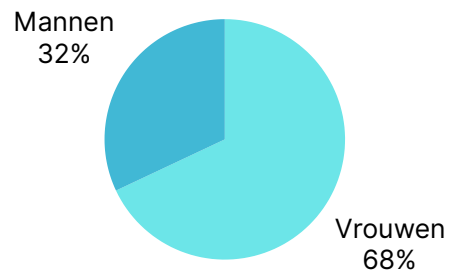
Type Begeleiding



Leeftijd



Gender



Waar komen onze medewerkers vandaan?

52%
Sub-Sahara-Afrika

16%
West-Europa

11%
Noord-Afrika



11%
Midden-Oosten

5%
Azië

5%
Zuid-Amerika

Toeleiders

- Actiris
- VDAB
- Foret asbl
- Groep Intro
- De Kaai
- OCMW Asse
- OCMW Molenbeek
- OCMW Koekelberg
- OCMW Sint-Agatha-Berchem
- OCMW Oudergem
- OCMW Brussel
- Eigen kanalen

Doorstroom naar werk of opleiding

33%



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 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 en 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.

Great vzw

Financiën

Balans 2023

Activa315.902

Vaste activa.....32.177

Materiële vaste activa..... 31.177

Financiële vaste activa.....1.000

Vlottende activa.....283.725

Vorraden.....4.105

Vorderingen op ten hoogste 1 jaar.....52.580

Liquide middelen.....227.040

Passiva.....315.902

Eigen Vermogen.....174.739

Bestemde fondsen.....127.499

Overgedragen winsten.....47.240

Vreemd Vermogen.....141.163

Schulden op ten hoogste 1 jaar.....117.771

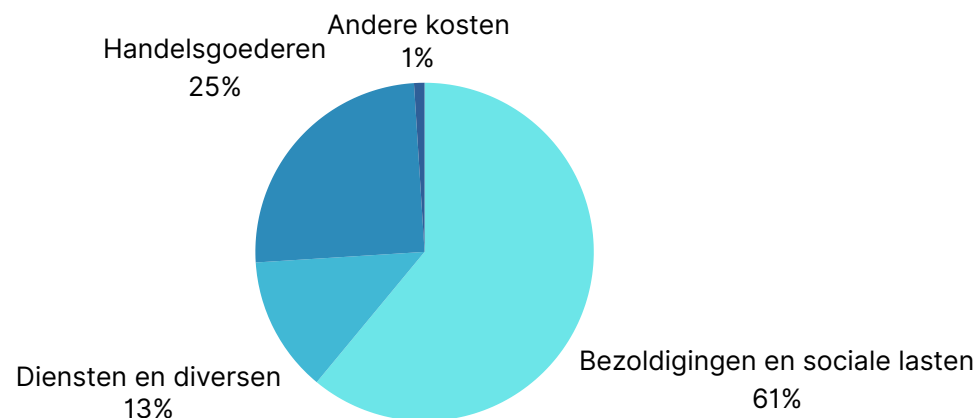
Schulden op meer dan 1 jaar.....23.392

Resultatenrekening 2023

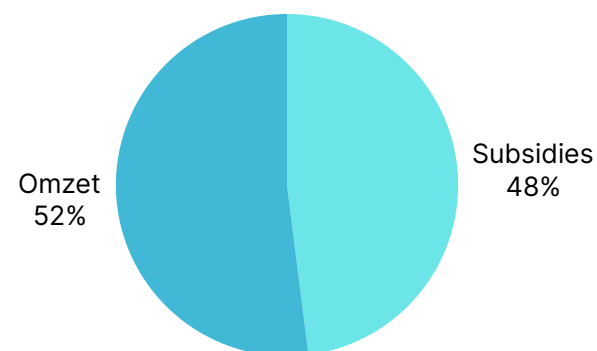
Kosten.....	768.586
Handelsgoederen.....	189.185
Diensten en diversen.....	100.202
Bezoldigingen en sociale lasten.....	470.454
Afschrijvingen.....	727
Andere kosten.....	146
Financiële kosten.....	5.337
Uitzonderlijke kosten.....	2.535

Opbrengsten.....	896.085
Omzet.....	467.663
Subsidies.....	427.434
Financiële opbrengsten.....	915
Uitzonderlijke opbrengsten.....	73

Uitsplitsing kosten



Uitsplitsing opbrengsten



Personeel

Omar Lasri
Aimérance Kabisa Kutesa
Samer Bahnan
Kasper Billiet
Nicolas Buyse
Tom Dedeurwaerder
Peter Langens

Raad van Bestuur

Stijn De Geest - voorzitter
Stefaan Peirsman
Gerdi Logghe
Maarten Denys
Joris Lens
Marie-Claire Migerode
Steffi Vallaeys
Karina Van Den Broeck

De Raad van Bestuur kwam
in 2023 samen op 16/01,
06/03, 24/04, 11/09 en 11/12.

Algemene vergadering

Daniël Alliet	Luc Swolfs
Katleen Avermaete	Kristof Tant
Bie Bosmans	Rita Timperman
Barbara Buysens	Hugo Vander Elst
Bert D'Hondt	Pierre-Joseph Vanheghe
Mark D'hondt	De leden van de Raad van bestuur
Charles Goethals	
Jo Huygh	
Karliën Winnelinckx	De Algemene Vergadering vond plaats op 12/06/23.
Dirk Peeters	
Luc Schingtienne	
Lieven Soete	





RESTOBEL
Havenlaan 86C
1000 Brussel
hein@grooteiland.brussels
02 354 79 03

ma-vr 12:00 > 14:30