



Atelier Groot Eiland VZW
Jaarverslag 2024

Sociaal

Atelier Groot Eiland maakt met Eat vzw en Great vzw deel uit van de personele unie Groot Eiland en 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, CourJette en Theo en het 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 en resthout voor maatwerk en meubilair. Onze horecazaken werken zoveel mogelijk met seizoensgebonden biogroenten vers geoogst bij de stadsakkers van BelAkker en verwerken voedseloverschotten om verspilling tegen te gaan. We kiezen er voor een lokaal drankenaanbod. Bij BelFood vind je verpakkingsarme, biologische voeding die rechtstreeks van kleine, lokale producenten komt. In de 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, samenwerken, initiatief nemen,...

Ook taalverwerving maakt deel uit van het traject. Via taalcoaches Nederlands creëren we oefenkansen op de werkvloer, zodat medewerkers hun taalvaardigheid kunnen versterken terwijl ze aan de slag zijn.

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 sandwichbar 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

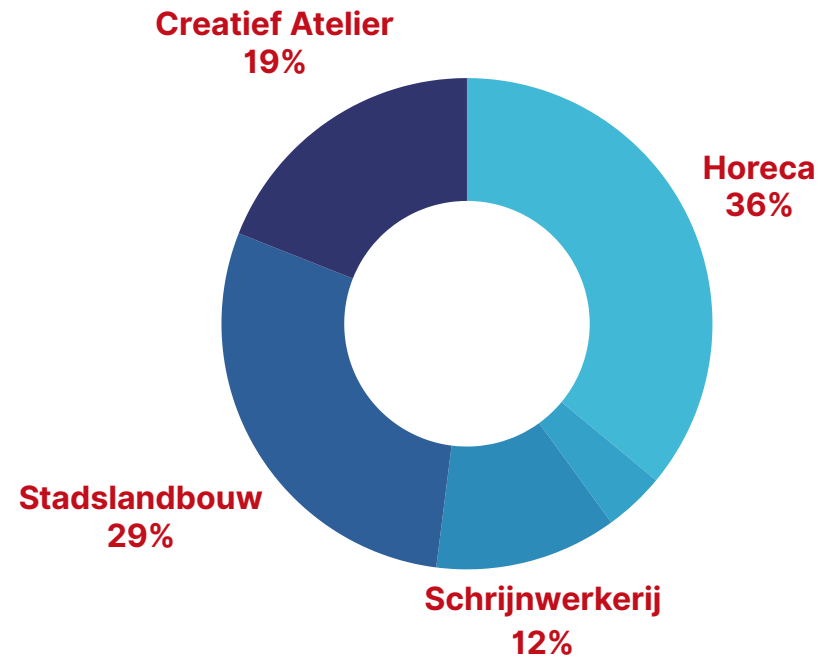
zaaien, oogsten, wieden, composteren, bestellingen naar klanten voeren.

394 personen begeleid waarvan 256 in actief traject

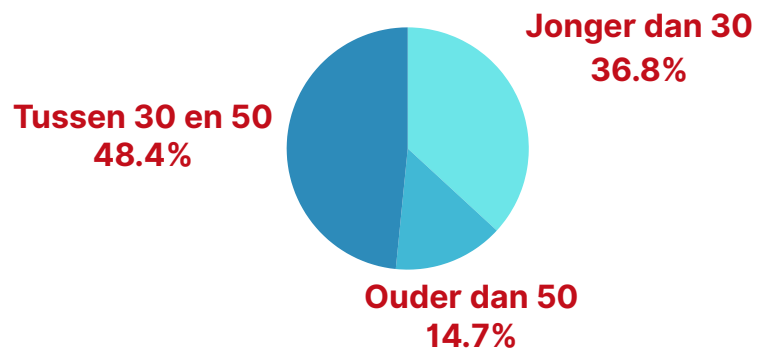
Type begeleiding



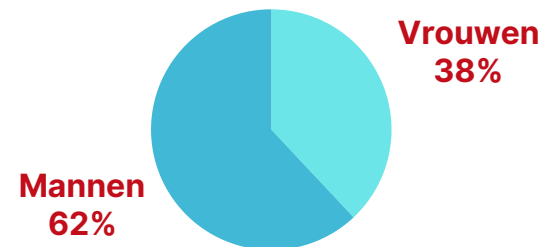
Actief traject per sector



Leeftijd



Gender



Waar komen onze medewerkers in traject vandaan?

23%
Sub-Sahara-Afrika

47%
Europa

9%
Noord-Afrika



5%
Midden-Oosten

6%
Azië

3%
Zuid-Amerika

Top 5 woonplaatsen

Anderlecht
Sint-Jans-Molenbeek
Schaarbeek
Brussel
Jette

Top 5 Herkomstlanden

België
Marokko
Congo
Guinee
Syrië

Instroom gebeurde via

- Actiris
- AGE
- Antonin Artaud
- Begeleid wonen
- BON
- B-Post
- Brugmann ziekenhuis
- CAD De Werklijn
- CGG
- Club Norwest Jette
- CLW Brussel
- CVO Brussel
- De Harmonie
- De Schutting - CAW
- Don Bosco
- Don Bosco Woluwe
- Entre Autre vzw
- Exaris
- F.o.r.e.t
- Goujonissimo
- Groep Intro
- HermesPlus
- HOBO
- Idee 53
- InBrussel
- Jes vzw
- Jobday Anderlecht
- Jobparcours
- KANS
- Kliniek Sans Souci
- Le Critt
- Le Gue
- Lire et Ecrire
- MAKS vzw
- Mandragora
- MediKuregem
- OCMW Anderlecht
- OCMW Asse
- OCMW Brussel
- OCMW Dilbeek
- OCMW Grimbergen
- OCMW Jette
- OCMW Kraainem
- OCMW Molenbeek
- OCMW Ninove
- OCMW Oudergem
- OCMW Schaarbeek
- OCMW Sint Pieters Leeuw
- OCMW Vilvoorde
- Pleegzorg
- PSC Sint Alexius
- PVT Thuis
- Refresh
- Siréas
- Tracé
- Urbike
- Werkwinkels
- Youth Guarantee
- Zonnelied

Type begeleiding

Opleiding

Personen in opleiding zijn ingeschreven bij:
VDAB

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

82%

horeca

53%

retail

43%

stadslandbouw
en landscaping

67%



Atelier Groot Eiland VZW

Ondernemen

BelMundo, BelO & TartiZan

Ondanks de moeilijke verkeerssituatie aan de Henegouwenkaai door stabiliteitsproblemen aan het kanaal blijven de klanten te voet of met de fiets de weg vinden naar sandwichbar BelO en restaurant BelMundo. BelO zag zelfs de omzet flink stijgen in vergelijking met 2023. De formule waarbij een vast aanbod aan huisgemaakte sandwiches en snacks aangevuld wordt met onze broodjes van de maand blijft dus aanslaan.

Bij BelMundo was het grote nieuws het vertrek van pionier chef Hugo Van Ackeleyen. Een waardige opvolger vonden we in chef Jeremy Elias die met zijn passie voor de vegan en vegetarische keuken de ingeslagen weg met nieuwe accenten verderzet en veel inspiratie en ingrediënten vindt in de vlakbij gelegen moestuin van BelAkker. Nieuwe plannen worden gesmeed om in 2025 nog meer in te zetten op dat lokale, ultraverse aanbod bij de samenstelling van het menu.

Onze horeca collega's sloegen opnieuw de handen in mekaar om van onze jaarlijkse eetstand op Couleur Café een succes te maken, met een mooie opbrengst als resultaat.

De instroom van medewerkers in traject kende een terugval aan het begin van het jaar maar dat werd in de tweede helft van 2024 ruimschoots goedge maakt.

Mooie resultaten waren er ook bij TartiZan, onze cateringdienst voor zoetigheden die mensen in arbeidszorg tewerkstelt. In 2024 werd de omzet verdubbeld. Nieuw in het aanbod is de onovertroffen Marokkaanse patisserie van chef Amina.

Binnen onze horecawerking blijven we bovendien actief inzetten op de Good Food-strategie van Leefmilieu Brussel, met aandacht voor seizoensgebonden, plantaardige en lokaal geproduceerde ingrediënten.





Enkele cijfers:

Verkoop van standaard geschenkmanden:

84 stuks geschenkmanden
+ bestelling voor de Dag van de Leerkraft:
284 pakketten op maat

Verkoop Paaspakketten:

1244 pakketten

Verkoop Sinterklaas-pakketten:

530 pakketten

Onze trouwste klanten:

VGC, Architectenbureau 51N4E, Muntpunt, Medikuregem,
WGC de Brug, Verso-net.

Verkoop bij BelFood:

Meer dan 100 draagtassen en borduurwerkjes.

ArtiZan is het creatief atelier voor mensen in arbeidszorg. In 2024 draait onze productie van duurzame draagtassen op volle toeren: we verkopen ze per stuk bij Belfood én als onderdeel van onze "premium" geschenkpakketten, waaronder de populaire BXL Midi en ArtiZak de Luxe. We haalden opnieuw de aanbesteding binnen voor het lerarengeschenk aangeboden door de VGC aan alle Nederlandstalige scholen in Brussel. De samenwerking met "Cargo-Vélo" voor de levering per fiets verliep weer vlekkeloos, en Nele, een van onze vrijwilligers, ontwierp speciaal voor deze gelegenheid een uniek tasmodel. Een groot succes!

Ook onze traditionele sinterklaas- en paaspakketten vielen dit jaar in de smaak. Een hoogtepunt was de prachtige communicatiecampagne die Sven, een van onze vrijwilligers, voor deze pakketten opzette. Bovendien werden de sinterklaaspakketten dit jaar ook in onze restaurants aangeboden. Dank aan onze horeca-eenheden voor hun steun.

Bij Belfood zijn we gestart met de verkoop van handgemaakte borduurwerken (pins), gecreëerd door een groep migrantenvrouwen die in 2023 met steun van de Koning Boudewijnstichting werden opgeleid. Op 8 maart—een symbolische datum—gingen deze borduurwerken in verkoop bij BelFood en als ambachtelijke verrassing in de geschenkpakketten, en met groot succes!

De interesse voor ons borduuratelier bleef groeien doorheen het jaar, vooral onder vrouwen uit de buurt en uit organisaties in Molenbeek. Velen van hen werden vrijwilliger bij ArtiZan en vonden bij ons een plek waar ze zich welkom en gewaardeerd voelen.

Het absolute hoogtepunt van 2024 en een moment van grote trots was de zeer gesmaakte ArtiZan expo in BelO en BelFood. De klanten konden al shoppend of bij de lunch de unieke creativiteit van onze medewerkers ontdekken.



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 2024 focussen we op de uitbreiding van ons assortiment, en blijven we inzetten op nieuwe samenwerkingen met lokale partners die onze waarden delen. Al grasduinend door onze rekken ontdek je een reeks nieuwe producenten waaronder Vitale Rassen, OR COFFEE, Mon Bouillon, La Bijerie, Brasserie de la Senne, La Ferme du Bas Roteux, Le Gâteau sur la Cerise, Potje d'Ici en vele anderen.

We blijven nauw contact houden met onze producenten, om te leren en te proeven. Het BelFood team bezocht Theo CSA, La Bijerie, De Zwaluw en Karditsel en reisde ook een paar dagen af naar Sicilië om de kleine producenten te ontmoeten met wie we samenwerken via The Food Hub en Valdibella. Op het menu: schapenkaas, wijnen, olijfolie en verschillende citrusvruchten.

In 2024 hebben we 8 mensen opgeleid in de winkel. Sinds dit jaar wordt het team ook begeleid door Frédérique, co-manager van Belfood.



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 12 personen in een doorstroomtraject. De oogst gaat naar de keukens van BelMundo, BelO, BelCanto, BelCampus Taverne Ter Linden, BelCatering en RestoBel. We leveren ook aan enkele kwaliteitsrestaurants in de buurt, waaronder Pois-Chiche, 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 & Theo CSA

CourJette en FleurAkker in Jette, en sinds 2024 ook Theo in Ganshoren zijn onze 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. CourJette en Theo zijn pluktuinen voor een varatie aan groenten. In 2024 waren er 250 leden bij CourJette aangesloten. Het opstartjaar van Theo was meteen goed voor 120 nieuwe leden. Bij FleurAkker kan je je eigen aandeel seizoensbloemen komen oogsten. Daar waren in 2024 100 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 komt en meer bijleert over wat er op je bord komt, of welke bloemen je huis versieren. De velden zijn permanent toegankelijk. Op het veld vind je alle info om zelfstandig te kunnen oogsten. De leden worden wekelijks via mail en via de PlukAPP op de hoogte gebracht van het aanbod. Met de steun van Toerisme Vlaanderen installeerden we met succes een groentenautomaat ter vervanging van de veldverkoop.

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 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. In 2024 verhuisde Atelier Permanent naar de Libelco-site. De extra ruimte voor machines en materiaal zorgt voor beter georganiseerde werven. Tientallen particulieren kozen voor Atelier permanent om hun tuin om te toveren tot een stadsparadijs.



Boomerang & Boomerang design

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 2024 focussen we ook op meer samenwerking met architecten die in ons project geloven. Enkele grote projecten waren een project totaalinrichting voor Erasmus Hogeschool Brussel, een groot aantal boekenkasten uit massief hout en zittribunes voor bib Sophia met materiaal dat toe was aan een nieuwe bestemming. Daarnaast lieten we voor het eerst mensen in werkervaringstraject initiatief en verantwoordelijkheid nemen in de projecten.



Verder starten we een intensieve samenwerking met bedrijven op de Circularium - site die sterk inzetten op recuperatie hout. We bieden hun restpartijen veel actiever aan aan onze klanten. We maken bijvoorbeeld voor het eerst een grote bibliotheek met zitbank uit recuperatie hout van onze burens van Brussels Circular Timber. We hopen ook restpartijen van Batiterre veel meer in te zetten in grote inbouwkast projecten die in 2025 op ons wachten. We zetten ook onze eerste stappen in de wereld van de digitalisering door CNC-machines uit naburige maakateliers zoals Cityfab in te zetten. Op die manier konden we bijvoorbeeld design vuilbakken voor Bozar met een heel fijne afwerking afleveren.

Boomerang Design staat voor duurzaam, eigentijds design gemaakt uit resthout. In ons gamma: degelijke tafels en stoelen. We hebben nog steeds een mooie stock waardoor de duur van de bestelling tot levering bij de klant kan worden ingekort. Ondertussen maken we deze stoelen samen met al onze andere meubels in ons atelier in Circularium in Anderlecht. Recentelijk richtte Erasmus Hogeschool Brussel nog een volledige ruimte in met onze stoelen en tafels. Er waren zelfs klanten die stoelen bestelden met iedere plank een beetje anders zodat iedere stoel echt uniek is. En we hebben klanten die ons vragen om bureaus te maken in dezelfde stijl als onze tafels. Benieuwd waar ons dat brengt in 2025!

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 Up! Lokal. Met vzw Proveg is de samenwerking geconsolideerd m.b.t. vegetarische maaltijden. Het samenwerkingsverband met COOVI werd bestendigd. Groot voordeel hierbij is dat een erkend certificerend opleidingsattest kan worden afgeleverd voor alle medewerkers in traject, wat de tewerkstellingskansen verhoogt. Het samenwerkingsakkoord werd ook verruimd naar de sector van de stadslandbouw.

In de schrijnwerkerij waren de partners *Casablanca, FIX, Bonnevie* en *Recyclart*. Voor circulair hout starten we nieuwe samenwerkingen op met Brussels Circular Timber, Rotor, Batiterre en Atelier Circuler.

In de stadslandbouw zetten we met *BIGH* en *Abattoir nv* de exploitatie van de moestuin op het dak van Foodmet verder. BelAkker ging verder in zee met ondermeer Sonien Wood Coop, De Groentelaar, Ville de Bruxelles, WZC Ter Ursulinen, Buurthuis Anneessens.. Partners van onze CSA's waren o.a. JNM, GC Essegem, Fermenthings, CC Ganshoren, Les Moutons Bruxellois, Soilmates,..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.

Creatief Atelier ArtiZan werkte met CPAS-Brussel Cyclup voor hergebruik van textiel, met Cargo Velo voor fietsbezorging en met Maison des Femmes Molenbeek voor het borduuratelier.

Wat betreft trajectbegeleiding en jobcoaching: Het *Huis van het Nederlands* voor taaltesten, *LIGO-Brusselleer, I-diverso* voor taalcoaching en rekenlessen, het Centrum voor Algemeen Welzijn en Télé Service voor doorverwijzing mbt sociale problemen, Maïzenne voor jobcoaching en Zonneliëd voor werkstraffen.



Subsidies

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

- Erkenning Sociaal Democratische Onderneming (SDO)
- Gesco-overeenkomsten
- Soeco-overeenkomsten
- Partnership met Actiris, begeleiding specifieke doelgroep
- Actiris - diversiteitsovereenkomst
- Actiris - Activa premies
- Leefmilieu Brussel - Good Food
- Brusselse Gewestelijke Huisvestingsmaatschappij project Empowerment ism Molenbeekse Woningen
- Wijkcontract Citroën-Vergote
- Wijkcontract Villa's van Ganshoren

De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Onderwijs & Vorming
- Welzijn, Gezondheid en Gezin: arbeidszorg

De Vlaamse Overheid

- Opleidingsovereenkomst met VDAB
- Vlaamse ondersteuningspremie
- Toerisme Vlaanderen
- Agentschap Landbouw en Zeevisserij

Social-profit sector

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

Europa

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

Stad Brussel

- Stadsontwikkeling vergroeningsprojecten



Vlaanderen
verbeelding werkt



Giften en fondsen

KBC

Koning Boudewijnstichting



**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

Giften zijn fiscaal aftrekbaar

Atelier Groot Eiland vzw

Financiën

Balans 2024

Activa1.478.340

Vaste activa.....449.534

Materiële vaste activa.....404.185

Financiële vaste activa.....45.349

Vlottende

activa.....1.028.806

Vorraden.....14.907

Vorderingen op ten hoogste 1 jaar.....435.837

Overlopende rekeningen/actief.....2.853

Liquide middelen.....575.210

Passiva.....1.478.340

Eigen Vermogen.....1.062.202

Bestemde fondsen.....687.231

Overgedragen winsten.....140.043

Kapitaalsubsidies.....241.929

Vreemd Vermogen.....409.137

Schulden op ten hoogste 1 jaar.....379.514

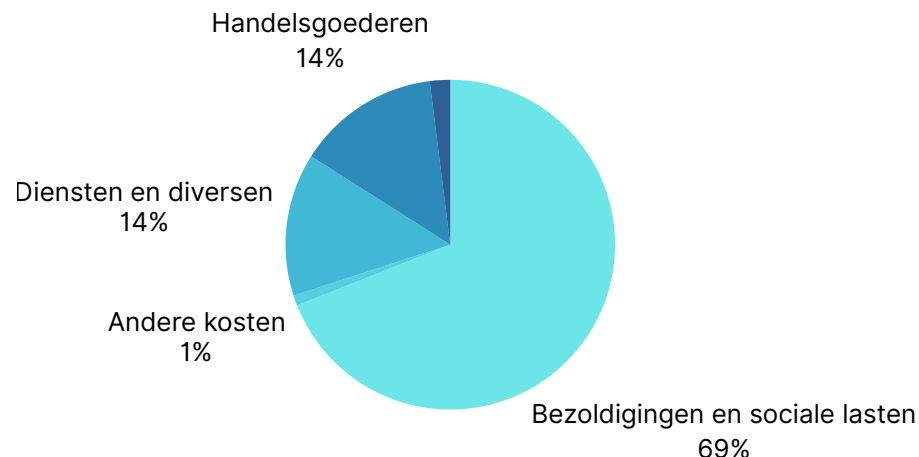
Overlopende rekeningen.....29.624

Resultatenrekening 2024

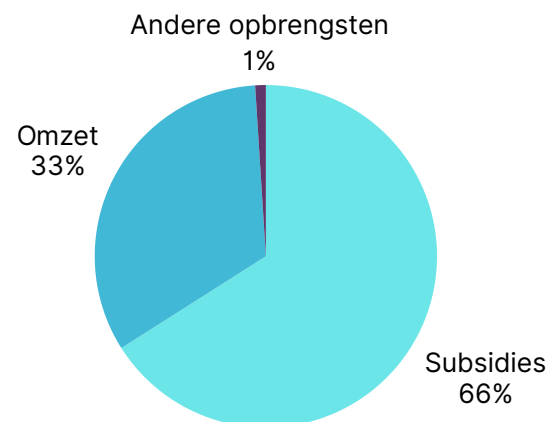
Kosten	3.763.174
Handelsgoederen	519.462
Diensten en diversen	535.204
Bezoldigingen en sociale lasten	2.612.468
Afschrijvingen	76.911
Voorzieningen	0
Andere kosten	5.656
Financiële kosten	5.898
Uitzonderlijke kosten	13.471

Opbrengsten	3.774.301
Omzet	1.268.542
Subsidies	2.490.910
Andere bedrijfsopbrengsten	10.170
Financiële opbrengsten	1.354
Uitzonderlijke opbrengsten	4.678

Uitsplitsing kosten



Uitsplitsing opbrengsten



Personeel

Hassan El Dehni
Aïssata Mbengue
Mamadou Bah
Barbara Manhaeve
Nena Cornelis
Nico De Pauw
Dirk Lambrechts
Mamadou Mbaye
Jack Zaghour
Hugo Van Ackeleyn
Chris Ringoet
Maarten Dieryck
Brecht Goussey
Annemie Knaepen
Jef Merckx
Gil Bruyninckx
Mathilde Carette

Tine Van Eyken
Tom Seconde
An Detemmerman
Marie Lorent
Tom Dedeurwaerder
Behiye Sansak
Stefie Servranckx
Raquel Santana De Morais
Ibrahim Selmani El Amrani
Germaine Madjumo
Birgit Venderickx
Jeremy Claeswinnen
Tarek Alrahmoun
Abir Zeineddine
Maxim Lammens
Kristell Snoeck
Ruben Verhaegen

Raad van Bestuur

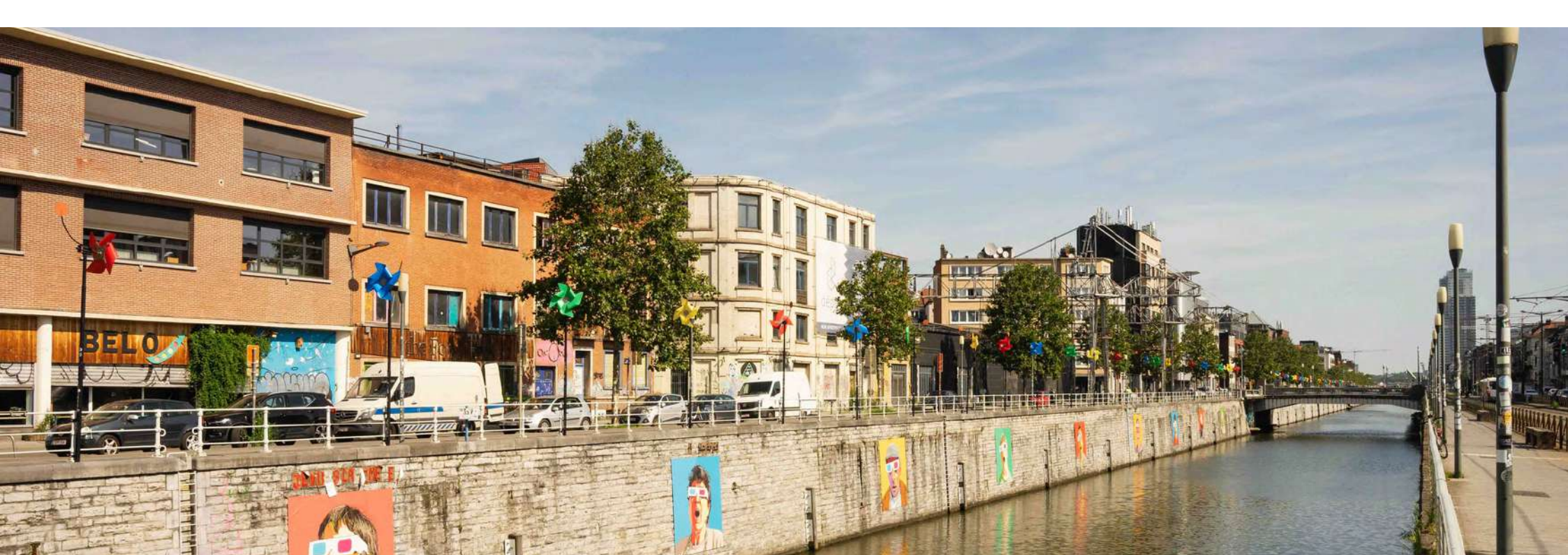
Stefaan Peirsman - voorzitter
Gerdi Logghe
Stijn De Geest
Maarten Denys
Joris Lens
Marie-Claire Migerode
Steffi Vallaey
Karina Van Den Broeck
Jo Huygh

De Raad van Bestuur kwam in 2024
samen op 26/02, 15/04, 20/06, 09/09,
07/10 en 09/12

De Algemene Vergadering vond plaats
op 06/05/24

Algemene vergadering

Daniël Alliet
Katleen Avermaete
Ann Morre
Barbara Buysens
Bert D'Hondt
Mark D'hondt
Charles Goethals
Karlien Winnelinckx
Dirk Peeters
Lieven Soete
Luc Swolfs
Kristof Tant
Hugo Vander Elst
De leden van de Raad Van Bestuur



we grow • brussels



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



Eat VZW
Jaarverslag 2024

Sociaal

Eat vzw maakt deel uit van de personele unie Groot Eiland en wil Brusselaars die geen aansluiting vinden bij de arbeidsmarkt, ondersteunen in hun zoektocht naar werk. Onze vzw biedt werkervaringstrajecten en jobcoaching. De medewerkers in traject worden intensief begeleid en opgevolgd. De inzet is integratie, solidariteit en emancipatie zodat ze 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, en cateringdienst 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, veelal afkomstig uit de stadsakkers van BelAkker, 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, samenwerken, initiatief nemen,... Ook taalverwerving maakt deel uit van het traject. Via taalcoaches Nederlands creëren we oefenkansen op de werkvloer.

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 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.



BelCatering

Zoals steeds starten we het jaar met de organisatie van het personeelsfeest van Brussel Leefmilieu. Een hartverwarmend feest van Belcatering en RestoBel in putje winter.

In de zomer is het alle hens aan dek voor de verhuis van Schaarbeek naar Lion City in Molenbeek. Op deze iconische site was de hoofdzetel van Delhaize ooit gevestigd. We verviervoudigen meteen de oppervlakte van de keuken, stockage en koeling maar hebben er meteen ook professionele en ruime leslokalen bij. Nooit gedacht dat je zoveel materiaal kon verzamelen in drie decennia. Het gevolg van de verhuis is wel dat we beslissen om Elan Street te sluiten, maar de klanten uit de Noordwijk blijven ons trouw en worden beleverd vanuit de nieuwe site.

De evenementen die worden verzorgd door Sonja en haar team zijn weer talrijk en te volgen via sociale media. De medewerkers in traject worden gevaloriseerd want elke positieve commentaar wordt gedeeld op een heuse Wall of Fame.

Zero Food Waste krijgt een extra dimensie door de samenwerking met Up Lokal dat onverkochte goederen van kleine lokale kruideniers uit Molenbeek ophaalt en doorverkoopt aan onze cateringkeuken. Een win-win voor alle partijen!

Onze Jordan schittert voortaan eeuwig op de koelwagen van BelCatering!

Taverne Ter Linden

Medewerker in traject Amal Labrini groeide in 2024 door en werd instructeur bij BelCanto. Een bewijs dat bij Ter Linden de lat niet alleen culinair hoog ligt, maar ook dat de medewerkers in traject door Chef Jesse, Chef Fadi en Chef Pierre worden opgeleid tot zeer zelfstandige keukenmedewerkers!

Huisgemaakte cocktails en mocktails en limonades vervolledigen de menukaart die tweewekelijks verandert. Samen met Chef Jack van BelMundo trekt Chef Fadi onze deelname aan Couleur Café, dat dit jaar echt winstgevend wordt. Op sociale media wijdt Taverne Ter Linden de klanten in in culinaire wist-je-datjes met mooie verhalen over de herkomst van de voedingsproducten. De verankering in de Magrittwijk blijft sterk met wisselende tentoonstellingen van lokale kunstenaars. Het gemiddeld aantal warme schotels per dag is in 2024 39 couverts per dag. Met slechts 35 stoelen, is dit een waar succes!

Met Atelier Groot Eiland werken we samen om zoveel mogelijk lokale, biologisch geteelde groenten te serveren.





BelCanto en BelCampus

Vermits BelCanto alleen toegankelijk is voor het personeel van operahuis De Munt, blijft u op uw honger zitten als we u vertellen dat chef Geert er dagelijks echte smaakexplosies tevoorschijn tovert. Onze inspanningen op het vlak van duurzaamheid werden met maar liefst 2 koksmutsen beloond door het Good Food label !

Bij BelCampus deed Hogeschool Odisee KU Leuven grote investeringen in 2024 ter verfraaiing van de gelagzaal. Opmerkelijk: telkens wanneer Chef Thierry en Chef Simon een gezonde variant van junkfood op de kaart zetten, lopen de wachtrijen op tot meer dan een half uur! Het team toont ook haar vele talenten: in mei verzorgden zij op 2 uur tijd een somptueus ontbijt voor 360 personen voor het personeel van een grote Brusselse organisatie.

Samenwerkingsverbanden

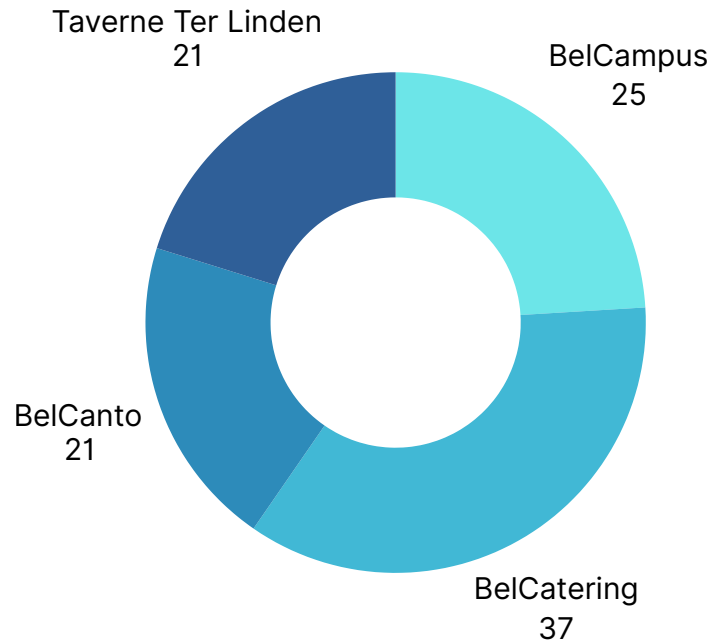
Het samenwerkingsverband met *COOVI* werd bestendigd in 2024. Groot voordeel hierbij is dat een erkend certificerend opleidingsattest kan worden afgeleverd voor alle medewerkers in traject wat de tewerkstellingskansen verhoogt. Tevens kunnen bepaalde technieken en bereidingen die minder aan bod komen omwille van het aanbod van het restaurant specifiek ingeoeft 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 2024 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.

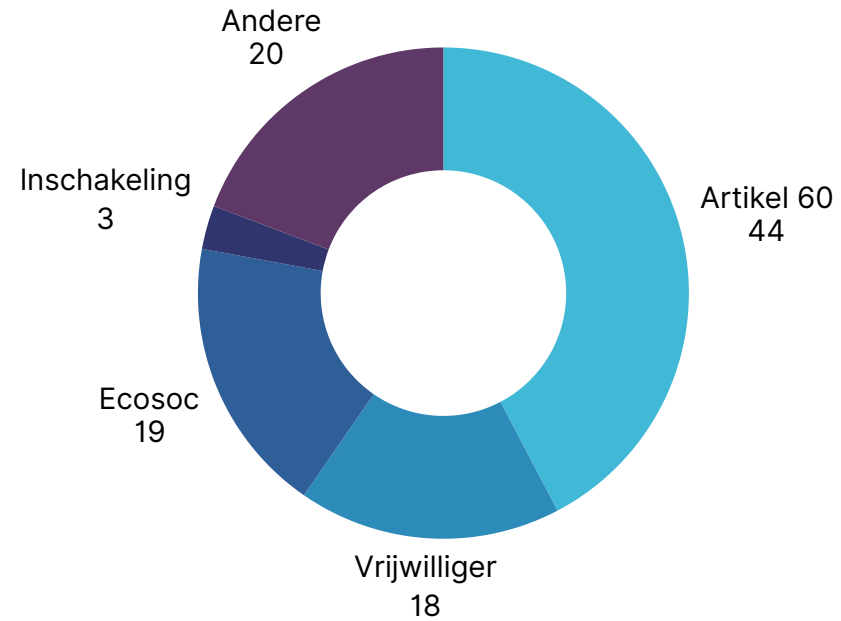


104 medewerkers in traject

Waar



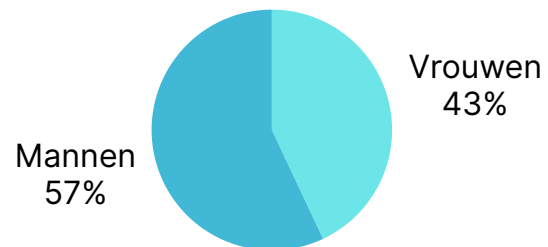
Type contract



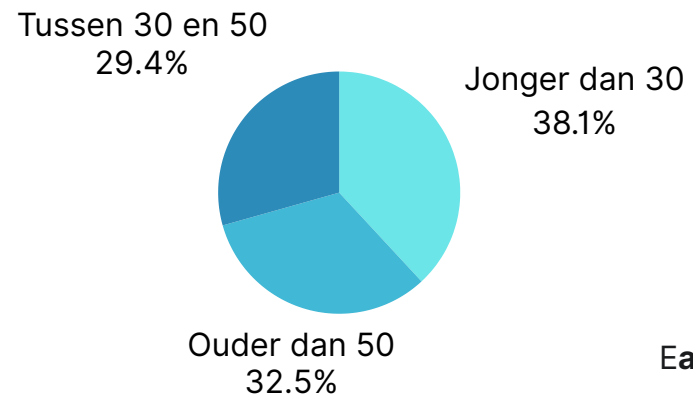
IC = Inschakelingscontract

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

Gender



Leeftijd



Waar komen onze medewerkers vandaan?

31%
Sub-Sahara-Afrika

29%
Europa

9%
Noord-Afrika



16%
Midden-Oosten

14%
Azië

1%
Zuid-Amerika

Toeleiders

Actiris, Eigen kanalen, Begeleid Wonen, CAD De Werklijn, CGG,, CLW Brussel, CVO Brussel, De Schutting - CAW, Exaris, For.E.T., Groep Intro, Hobo, Idee 53, JES vzw, Jobday Anderlecht, KANS , Maks vzw, OCMW: Anderlecht, Asse, Brussel, Dilbeek, Grimbergen Jette, Molenbeek, Oudergem, Schaarbeek, Sint-Pieters-Leeuw Vilvoorde, Refresh, Zonnelied

**Doorstroom naar werk of
opleiding**

52%

Subsidies

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

- Brussel Economie en werkgelegenheid
- Erkenning Sociaal Democratische Onderneming (SDO)
- Gesco-overeenkomsten
- Soeco-overeenkomsten
- Actiris

De Vlaamse Gemeenschapscommissie

- Onderwijs & Vorming

Socialprofit-sector

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

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 2024

Activa1.114.304

Vaste activa.....89.102

Materiële vaste activa.....88.932

Financiële vaste activa.....170

Vlottende activa.....1.025.202

Vorraden.....17.042

Vorderingen op ten hoogste 1 jaar.....223.445

Liquide middelen.....784.715

Passiva.....1.114.304

Eigen Vermogen.....233.841

Bestemde fondsen.....60.752

Overgedragen winsten.....155.928

Kapitaalsubsidies.....17.160

Vreemd Vermogen.....558.683

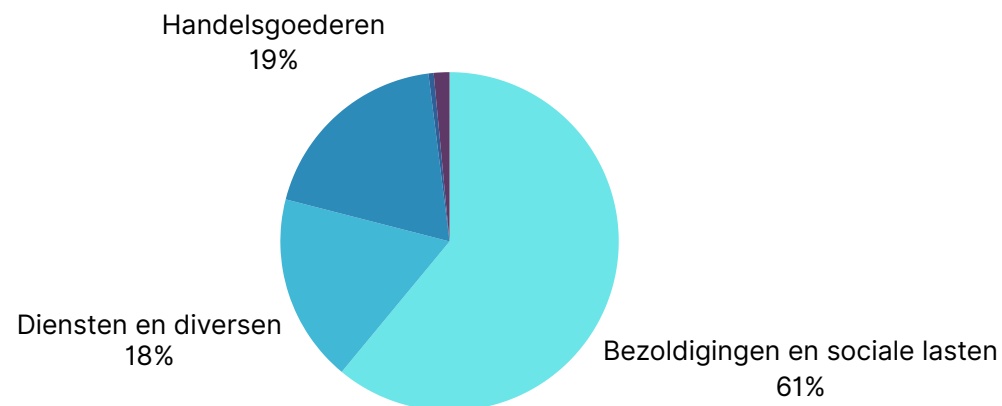
Schulden op ten hoogste 1 jaar.....558.683

Resultatenrekening 2024

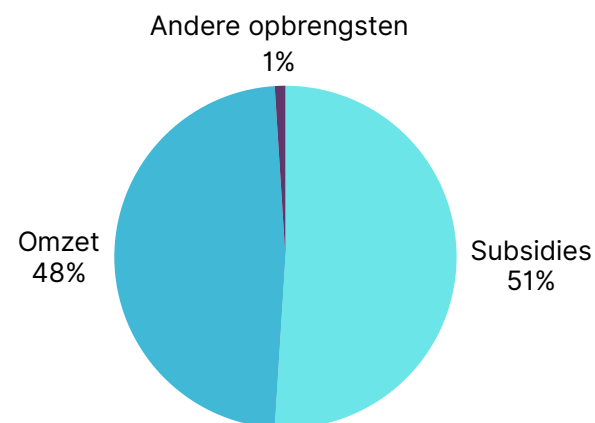
Kosten.....	2.633.629
Handelsgoederen.....	491.858
Diensten en diversen.....	462.055
Bezoldigingen en sociale lasten.....	1.619.837
Afschrijvingen.....	43.480
Andere kosten.....	2.637
Financiële kosten.....	11.568
Uitzonderlijke kosten.....	2.194

Opbrengsten.....	2.660.820
Omzet.....	1.288.549
Subsidies.....	1.363.503
Andere bedrijfsopbrengsten.....	2.057
Financiële opbrengsten.....	1.507
Uitzonderlijke opbrengsten.....	5.204

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
Stefaan Peirsman
Stijn De Geest
Maarten Denys
Joris Lens
Marie-Claire Migerode
Steffi Vallaeys
Karina Van Den Broeck
Jo Huygh

De Raad van Bestuur kwam in 2024
samen op 26/02, 15/04, 20/06, 09/09,
07/10 en 09/12

De Algemene Vergadering vond plaats
op 06/05/24

Algemene vergadering

Daniël Alliet
Katleen Avermaete
Ann Morre
Barbara Buysens
Bert D'Hondt
Mark D'hondt
Charles Goethals
Karlien Winnelinckx
Dirk Peeters
Lieven Soete
Luc Swolfs
Kristof Tant
Hugo Vander Elst
De leden van de Raad Van Bestuur





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

BelCatering

Ossegemstraat 53

1080 Brussel

sonja@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 2024



Sociaal

Great vzw maakt deel uit van de personele unie Groot Eiland en wil Brusselaars die geen aansluiting vinden bij de arbeidsmarkt, ondersteunen in hun zoektocht naar werk. Onze vzw biedt werkervaringstrajecten en jobcoaching. De medewerkers in traject worden intensief begeleid en opgevolgd. De inzet is integratie, solidariteit en emancipatie zodat ze maatschappelijk weerbaarder worden. Het doel is armoedebestrijding.

DUURZAAM

RestoBel wil een schoolvoorbeeld zijn van een duurzaam bedrijfsrestaurant: we koken met lokale seizoensgroenten, veelal afkomstig uit de stadsakkers van BelAkker. De nadruk ligt op de vegetarische keuken en we zetten in op zero waste. Niet voor niets kreeg RestoBel 2 koksmutsen van het Good Food Label.

ONDERNEMEND

Great vzw runt RestoBel, het restaurant in het gebouw van Leefmilieu Brussel op de site van Thurn en Taxis. De winst wordt opnieuw geïnvesteerd in omkadering zoals sociale begeleiding, jobcoaching en technisch materiaal.



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, samenwerken, initiatief nemen..

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.



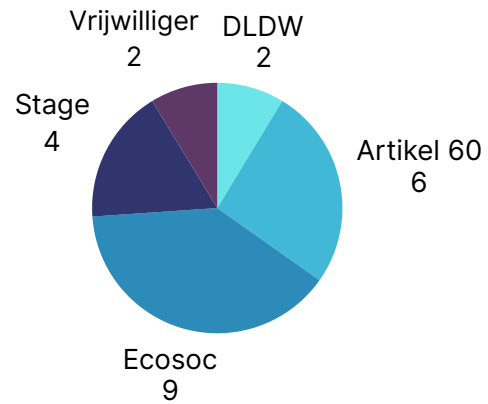
2024

De omzet van RestoBel bereikt in 2024 een recordhoogte. Meer en meer mensen uit de Thurn en Taxis - wijk vinden de weg naar het restaurant. Pieken van 250 couverts per dag zijn geen uitzondering meer. Alhoewel de keuken goed uitgerust is, botst deze op haar limieten. Extra investeringen zijn nodig voor het volgende werkjaar.

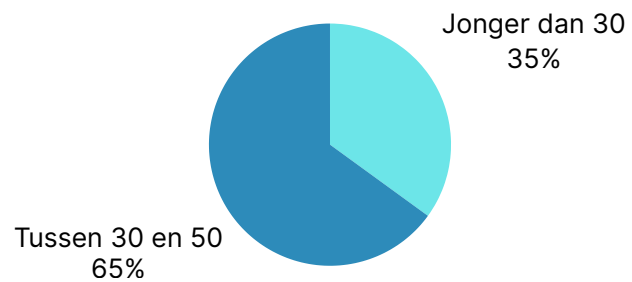
Vanaf het laatste kwartaal is er echter een kentering in de bestellingen voor catering. Bij gebrek aan een nieuwe Brusselse regering, staan openbare besturen voor gigantische uitdagingen en dit begint een impact te hebben op onze werking. We proberen dit enigszins te compenseren door voortaan ook ontbijten aan te bieden en zelfgebakken koekjes, patisserie voor tijdens de pauzes, ...

De zichtbaarheid op de Thurn en Taxis site wordt verbeterd door de aankoop van een groot bord waarop dagelijks het menu te lezen is voor de talrijke passanten. We zetten ook in op zichtbaarheid via de sociale media. Het team toont zich zeer creatief om het verlies aan omzet te compenseren en meer bezoekers aan te trekken. Het is een speciale vermelding waard dat alle vier de instructeurs van RestoBel ooit zelf gestart zijn als medewerkers in traject!

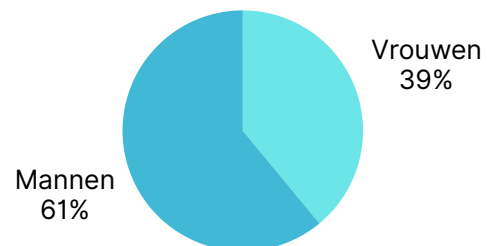
Type Begeleiding



Leeftijd



Gender



Waar komen onze medewerkers vandaan?

35%
Sub-Sahara-Afrika

26%
Europa

17%
Noord-Afrika



9%
Midden-Oosten

9%
Azië

4%
Zuid-Amerika

Toeleiders

- Actiris
- VDAB
- Foret asbl
- Groep Intro
- Jobparcours
- OCMW Asse
- OCMW Anderlecht
- OCMW Molenbeek
- OCMW Vilvoorde
- Eigen kanalen

Doorstroom naar werk of opleiding

25%

Subsidies

Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

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

Social profit-sector

- Deeltijds leren, deeltijds werken
- VIA
- VIVO (vorming)



**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. REKENINGNR!**

Great vzw

Financiën

Balans 2024

Activa.....292.495

Vaste activa.....25.068

Materiële vaste activa.....25.068

Financiële vaste activa.....0

Vlottende activa.....226.367

Vorraden.....6.087

Vorderingen op ten hoogste 1 jaar.....54.610

Overlopende rekeningen/actief.....594

Liquide middelen.....165.077

Passiva.....292.495

Eigen Vermogen.....174.739

Bestemde fondsen.....70.504

Overgedragen winsten.....104.235

Vreemd Vermogen.....117.755

Schulden op ten hoogste 1 jaar.....99.072

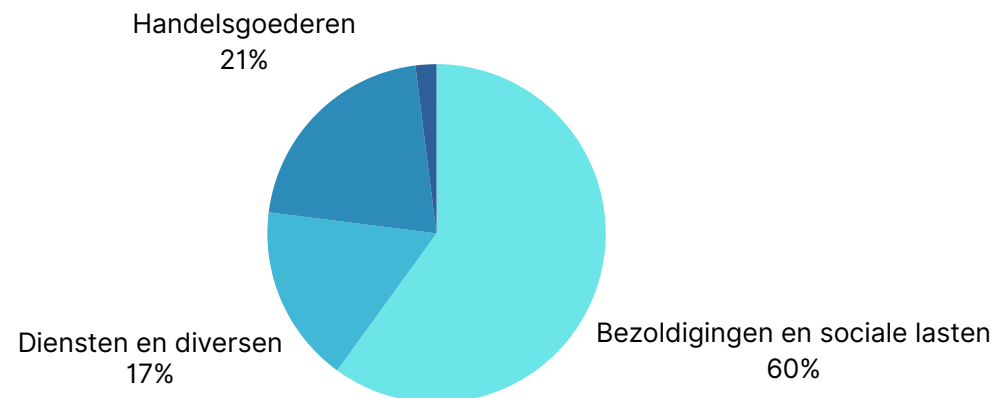
Schulden op meer dan 1 jaar.....18.684

Resultatenrekening 2024

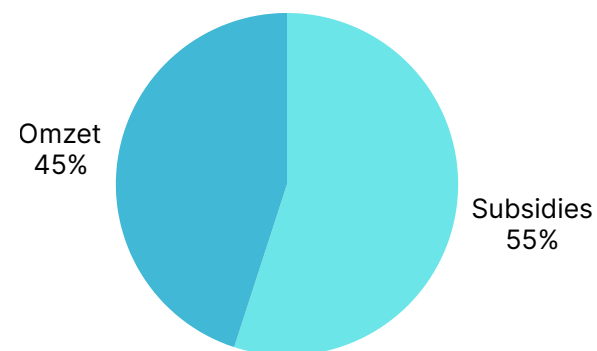
Kosten.....	953.834
Handelsgoederen.....	203.338
Diensten en diversen.....	160.732
Bezoldigingen en sociale lasten.....	575.357
Afschrijvingen.....	6109
Andere kosten.....	79
Financiële kosten.....	8.218

Opbrengsten.....	912.774
Omzet.....	500.426
Subsidies.....	411.587
Andere bedrijfsopbrengsten.....	407
Financiële opbrengsten.....	251
Uitzonderlijke opbrengsten.....	103

Uitsplitsing kosten



Uitsplitsing opbrengsten



Personeel

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

Raad van Bestuur

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

De Raad van Bestuur kwam in 2024
samen op 26/02, 15/04, 20/06,
09/09, 07/10 en 09/12

De Algemene Vergadering vond
plaats op 06/05/24

Algemene vergadering

Daniël Alliet
Katleen Avermaete
Ann Morre
Barbara Buyssens
Bert D'Hondt
Mark D'hondt
Charles Goethals
Karlien Winnelinckx
Dirk Peeters
Lieven Soete
Luc Swolfs
Kristof Tant
Hugo Vander Elst
De leden van de Raad Van Bestuur





RESTOBEL
Havenlaan 86C
1000 Brussel
hein@grooteiland.brussels
02 354 79 03
ma-vr
12:00 - 14:30