

Jaarverslag 2020



RestoBEL

Great VZW



RestoBEL is het restaurant van Leefmilieu Brussel op de site van Tour & Taxis. RestoBEL wordt uitgebaat door GREAT, het samenwerkingsverband tussen Atelier Groot Eiland & Eat. Beide vzw's delen eenzelfde visie op socio-professionele inschakeling in de horeca: een realistische werkervaring die empowerend is. Beide bieden kwalitatieve maaltijden in een mooi en gezellig kader.

Ons pedagogische engagement manifesteert zich in het bijzonder op het terrein van duurzame voeding: we leiden mensen op als keukenmedewerker in een duurzame (groot)keuken. Ze zullen bij ons vertrekken met specifieke kennis en competenties hieromtrent: koken met seizoensgroenten, vegetarische keuken, energiezuinige kooktechnieken, afvalverwerking, zero waste. Wij zien een kans om onze werknemers na een werkervaringstraject aan de slag te laten gaan in het brede kader van duurzame horeca-initiatieven.

*You cannot develop people. You must allow
people to develop themselves.*

Julius Nyerere

Wat deed Great VZW
in 2020 op sociaal vlak?

Werk & begeleiding

Werkervaring

We bieden langdurig werkzoekenden, kort geschoolden en mensen in een kwetsbare maatschappelijke positie, werkervaring aan in de horeca. Een werkervaringstraject duurt 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...

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 de personen in een werkervarings-traject 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 doelgroepmedewerkers 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

Doelgroepmedewerkers die uitstromen worden 6 tot 12 maanden intensief begeleid in hun zoektocht naar werk door de jobcoaches, individueel en in groep. 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.



11 personen begeleid

leeftijd



9% is ouder dan 50



36% is jonger dan 30



55% is tussen 30 en 50



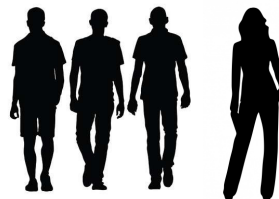
toeleiders

OCMW Asse
OCMW Kortenberg
OCMW Koekelberg

type begeleiding

Artikel 60: 5
Sine: 3
Deeltijds leren/deeltijds werken: 1
Jobcoaching Traject 2

gender



9

2

Waar komen onze doelgroepmedewerkers vandaan?



*Small opportunities are often
the beginning of great enterprises.*

Demosthenes

Wat deed Great VZW in 2020
op ondernemingsvlak?

Ons aanbod: duurzame voeding



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.

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.





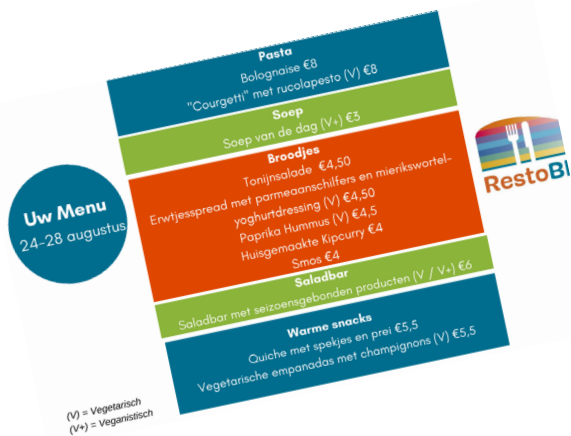
Eén veggiedag per week volstaat om tegelijk iets te doen voor je eigen gezondheid als voor het klimaat. Je vermindert je broeikasuitstoot en spaart het leven van 20 dieren in 1 jaar. Je verkleint je ecologische voetafdruk met 11 vierkante meter per dag. Wij bieden in ons restaurant dagelijks een ruime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

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.



Great in tijden van corona

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



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



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

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



Op vraag van Leefmilieu Brussel en ter vervanging van de jaarlijkse nieuwjaarsdrink, stelde RestoBEL een **nieuwjaarsbox** samen. RestoBEL maakte granola en groentenchips, de andere items in de box kwamen van lokale en biologische producenten.



Tijdens de **week van de mobiliteit** van 14 tot 18 september, heeft RestoBEL op vraag van Leefmilieu Brussel ontbijt voorzien voor alle werknemers die met de fiets of het openbaar vervoer naar het werk kwamen. De deelnemers kregen sandwiches, een stuk cake, fruit, koffie, thee en een fruitsapje bij aankomst op het werk. Op het einde van de week hebben we ongeveer 140 mensen laten **ontbijten**.

Niet alleen de horeca werd getroffen door de pan-de-mie maar ook de **evenementen- en cultuursector**. Als onderdeel van een sociaal-economische onderneming waren we aangenaam verrast door de vraag van 'De vrienden van Brosella' mee te werken aan **Brosella XXS**. Dit was financieel een meevaller maar vooral een mooie kans om opnieuw meer doelgroep en personeel aan het werk te zetten. Voor de doelgroepmedewerkers was het werk op het festival een belangrijk deel van het **leerproces**, omdat de **locatie** en de setting helemaal verschilden van de dagelijkse werking. Deze **samenwerking** zorgde voor een mentale opluchting bij alle deelnemers. Kunnen werken met muziek op de achtergrond in een afgesloten **oase van groen** in hartje Brussel, deed iedereen de epidemie even vergeten. Brosella was een samenwerking met Atelier Groot Eiland en Eat: het personeel en de doelgroep ter plekke kwamen van de drie vzw's.



Naar aanleiding van het evenement '**Comeback**' georganiseerd door **Brussels Museums** van 1 tot 4 oktober vroeg Leefmilieu Brussel om een workshop over **zero food waste** te organiseren. Dit was een uitdagende manier om na te denken over hoe om te gaan met voedseloverschotten en tegelijk ons restaurant in de kijker te zetten. De workshop werd gegeven aan 2 groepen van 10 personen. Tijdens de **workshop** werd citroenzout met schillen van citroen, pesto met broccolistronken en garnituur van champignonstelen, limonade met afval van citroen en groentebouillon met allerlei **groenteoverschotten** gemaakt.



Het meest in het oog springende recept was een wortelcake met een garnituur van gekarameliseerde wortelschillen. Dit recept kwam van Amal, een medewerker met een artikel 60-contract en verantwoordelijke voor de desserts bij RestoBEL!

RestoBEL heeft een hernieuwingsdossier ingediend voor het **Good Food Label**. Het dossier werd goedgekeurd en RestoBEL werd beloond met **twee koksmutsen**. Dit is te danken aan de inzet om telkens een gevarieerd en **duurzaam menu** te voorzien met aandacht voor de korte keten en de biologische landbouw.

*“Naar aanleiding van de jury van het
Good Food Resto Label
van 20 oktober 2020,
zijn we blij om te melden
dat u het Good Food label
met 2 koksmutsen werd toegekend. ”*



*As long as poverty, injustice and
gross inequality persist in our world,
none of us can truly rest.*

Nelson Mandela

Algemeen

Financiën

Balans 2020

Activa	114.884	Passiva	114.884
Vaste Activa	8.056	Eigen Vermogen	4.522
Materiële vaste activa	7.056	Overgedragen winst	522
Financiële vaste activa	1.000	Kapitaalsubsidies	4.000
 Vlottende activa	 106.828	 Vreemd vermogen	 110.362
Vorderingen op ten hoogste 1 jaar	22.117	Schulden op ten hoogste 1 jaar	110.362
Vorraden	5.972		
Liquide middelen	78.740		

Resultatenrekening 2020

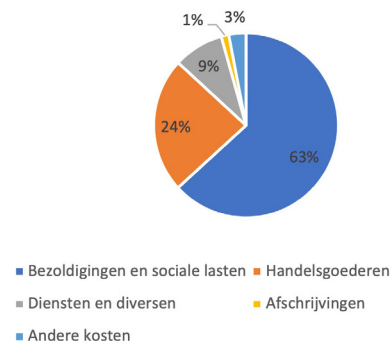
Kosten 266.292,24

Handelsgoederen	62.760,82
Diensten en diversen	23.360,16
Bezoldigingen en soc. lasten	167.753,78
Afschrijvingen	3.536,01
Andere kosten	4.388,15
Financiële kosten	4.446,12
Uitzonderlijke kosten	47,2

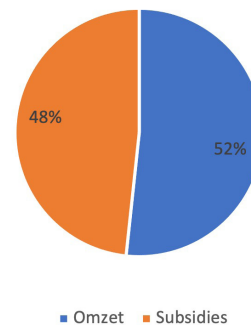
Opbrengsten 276.352,49

Omzet	142.607,55
Subsidies	133.256,55
Andere bedrijfsopbrengsten	456,99
Financiële opbrengsten	31,4

Uitsplitsing kosten



Uitsplitsing opbrengsten



Raad van Bestuur

Katleen Avermaete (voorzitter)

Jan Bèghin

Sarah De Boeck

Stijn De Geest

Maarten Denys

Karima El Kharoiti

Gerdi Logghe

Stefaan Peirsman

Steffi Vallaes

Karina Van den Broeck

Pierre-Joseph Vanheghe

Karliën Winnelinckx

De Raad van Bestuur kwam in 2020 samen op 20/1/20, 02/03/20, 25/05/20, 31/08/20, 19/10/20, 7/12/20

Algemene Vergadering

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

De Algemene Vergadering vond plaats op 24/06/20 en 21/12/20





Contact

RestoBEL
Havenlaan 86C
1000 Brussel

kasper.billiet@greatvzw.be
tel: 02 354 79 03
info@greatvzw.be
www.facebook.com/greatvzwrestobel



/greatvzwrestobel