

PRINTEMPS - ÉTÉ
LENTE - ZOMER
2021

mabru

NEWS



SOMMAIRE | INHOUD

- P.2 Éditorial
Editoriaal
- P.3 Bientôt les 50 ans du Marché Matinal au quai des Usines
Binnenkort 50 jaar van de Vroegmarkt aan de Werkhuizenkaai
- P.4-5 Les clients du marché : comment leur métier s'est adapté
De klanten van de markt: hoe hun beroep zich heeft aangepast
- P.6 Dépôts clandestins : renforcement des contrôles - Prime Tetra
Sluikstorten: versterking van de controles
- P.7 DREAM : 700 tonnes d'invendus redistribués en 2020
DREAM: 700 ton onverkocht hervedeeld in 2020 - Tetrapremie
- P.8 En bref
In het kort

ÉDITORIAL | EDITORIAAL

Chers commerçants,
Chers clients du Marché Matinal,

Une nouvelle fois, l'occasion m'est donnée de m'adresser à vous. L'année 2020 et une partie importante de l'année en cours nous forcent à rester concentrés sur la pandémie et ses conséquences pour nos modèles économiques. Cette période compliquée nous a démontré l'importance de l'adaptation et de la réactivité. Les marchands ont travaillé main dans la main avec la structure du marché pour continuer à jouer leur rôle. Cette stratégie s'est révélée fort efficace. Certains ont vu une baisse de leur chiffre d'affaires tandis que les ventes d'autres entreprises ont atteint des niveaux records.

Le marché a résisté. L'année à venir sera certainement meilleure et permettra à toute la partie créative de la société de retrouver un rythme normal. Les restaurants, les bars, les hôtels, les loisirs et la culture vont peu à peu nous faire la joie de rouvrir et de retrouver ainsi une vie normale et apaisée. Le processus de vaccination en cours nous permettra de retrouver la vie d'avant. Le Marché Matinal a connu une profonde transformation ces cinq dernières années. Une modernisation nécessaire menée à un rythme effréné. Le coronavirus a mis tout cela entre parenthèses. Ce moment de réflexion a été très utile pour repenser notre stratégie et définir notre vision sur les dix prochaines années. Nous ne manquerons pas de continuer à transformer le site de Mabru pour le plus grand bénéfice de vous et vos clients. Nous y mettrons à nouveau toute notre énergie. Ensemble, nous continuerons à faire fonctionner ce merveilleux outil, la première plate-forme logistique alimentaire de Belgique !

Beste handelaars,
Beste klanten van de Vroegmarkt,



Sevket Temiz, président - voorzitter

Eens te meer krijg ik de gelegenheid mij tot u te richten. Het jaar 2020 en een aanzienlijk deel van het lopend jaar waren we verplicht ons te focussen op de pandemie en de gevolgen van het nieuw economisch model. Deze moeilijke periode heeft ons het belang van aanpassingen en reactievermogen laten zien. De handelaars hebben hand in hand met de marktstructuur gewerkt om hun rol te kunnen blijven spelen. Deze strategie is zeer effectief gebleken. Sommigen hebben een daling van hun omzet gezien, terwijl de verkoop van andere bedrijven recordniveaus hebben bereikt.

De markt heeft het volgehouden. Het komende jaar zal zeker beter zijn en zal het hele recreatieve deel van de samenleving in staat stellen terug te keren naar een normaal ritme. Restaurants, bars, hotels, vrije tijd en cultuur zullen ons geleidelijk aan gelukkig maken door te heropenen en zullen zorgen voor een terugkeer naar een normaal en vreedzaam leven. Het lopende

vaccinatieproces zal ons in staat stellen om weer een leven te leiden zoals vroeger. De Vroegmarkt heeft de afgelopen vijf jaar een diepgaande transformatie ondergaan. Een broodnodige modernisering in een hectisch tempo. De coronavirus heeft dit alles tussen haakjes gezet. Dit moment van reflectie was zeer nuttig bij het heroverwegen van onze strategie en het instellen van onze visie voor de komende tien jaar. We zullen de site van Mabru blijven transformeren ten voordele van u en uw klanten. We zullen er terug al onze energie in steken. Samen zullen we dit prachtige, eerste logistieke voedselplatform van België blijven gebruiken!

Bientôt les 50 ans du Marché Matinal au Quai des Usines

Appel à témoignage

Binnenkort 50 jaar van de Vroegmarkt aan de Werkhuizenkaai

Oproep tot getuigen

En avril 2023, le Marché Matinal de Bruxelles fêtera ses 50 ans au quai des Usines.

Pour rappel, c'est en avril 1973 que les maraîchers du Marché Matinal - historiquement installés sur la Grand-Place de Bruxelles jusqu'en 1959, puis dans le quartier Saint-Catherine, ensuite dans les Halles des producteurs sur les boulevard de Dixmude et boulevard d'Ypres - se sont installés le long du canal, au quai des Usines, sur l'actuel site de 14 hectares.



Pour cet anniversaire d'envergure, l'asbl Mabru a le projet de sortir un livre à l'occasion des 50 ans, qui retracerait l'histoire du marché, avec des photos d'archives, des témoignages et autres anecdotes.

Pour ce faire, l'asbl Mabru lance un appel auprès de tous les acteurs du marché, afin de recueillir un maximum de témoignages et de photos du Marché Matinal de Bruxelles, véritable institution bruxelloise, côtoyée durant ces

dernières décennies par des milliers de commerçants. Il s'agit ici d'une merveilleuse occasion de mettre à l'honneur tous les travailleurs et tous les métiers en lien avec notre marché, producteurs, grossistes, maraîchers, épiciers, restaurateurs, fleuristes, petits commerçants et tant d'autres... Si vous souhaitez partager votre histoire, veuillez prendre contact par e-mail à l'adresse anicee.henin@mabru.be. D'avance merci à tous pour votre précieuse aide.



In april 2023 viert de Vroegmarkt van Brussel haar 50ste verjaardag op de Werkhuizenkaai.

Ter herinnering: het was in april 1973 dat de kwekers van de Vroegmarkt - historisch geïnstalleerd op de Grote Markt van Brussel tot 1959, toen in de Sint-Katelijnewijk, vervolgens in de hallen der Voortbrengers op de Dixmuidelaan en Ieperlaan - langs het kanaal aan de Werkhuizenkaai verhuisde, op de huidige site van 14 hectare.

Voor dit belangrijk jubileum heeft de vzw Mabru een project om van de 50 jaar een boek uit te brengen dat de geschiedenis van de markt zou herleiden, met archieffoto's, getuigenissen en andere anekdotes.

Om dit te doen roept de vzw Mabru alle marktdeelnemers op om zoveel mogelijk getuigenissen en foto's te verzamelen van de Vroegmarkt van Brussel, een echte Brusselse instelling, die afgelopen decennia samen met duizenden handelaars heeft gewerkt.

Dit is een prachtige kans om alle beroepen die in verband met markt werken te eren: kwekers, groothandelaars, marktkramers, kruideniers, restaurants, bloemisten, kleine handelaars en zo veel anderen... Als u uw verhaal wilt delen, neem dan contact op met anicee.henin@mabru.be.

Bij voorbaat dank voor uw waardevolle hulp.



Les clients du marché : comment leur métier s'est adapté

De klanten van de markt: hoe hun beroep zich heeft aangepast



La crise sanitaire a impacté financièrement de nombreux secteurs.

Cependant, les magasins de proximité ont retrouvé la cote auprès des clients, qui se tournent davantage vers ce type de commerces, depuis le premier confinement. Bouchers, fromagers, primeurs et petits épiciers ont vu, pour la plupart, leur chiffre d'affaires augmenter malgré la pandémie. C'est notamment le cas de la Grande Épicerie à Uccle Fort-Jaco, client du Marché Matinal depuis ses débuts.

Cette entreprise familiale, qui fête ses 25 ans cette année, propose plus de 16.000 références en magasin, et compte près de 390 fournisseurs dont plusieurs installés au Marché Matinal.

Ce qui démarque l'enseigne, ce sont les conseils avisés de ses vendeurs et ses produits haut de gamme. Pas mal de produits de niche, originaux, qu'on ne retrouve pas dans les autres grandes surfaces y sont commercialisés, tels que les choux de Bruxelles en tige ou les pomodorini del piennolo, petites tomates en grappes cultivées sur les flancs du Vésuve, exposées actuellement dans leur magasin. "Avant la Covid, nous étions 27 au sein de l'équipe. Avec les confinements successifs, l'affluence continue des clients et la progression des ventes, il fallait répondre à la demande et pour ne pas épuiser les équipes, nous avons complété notre personnel avec 16 travailleurs supplémentaires" nous explique le directeur du magasin, Jean-Marc Vanberghem.

La fermeture des restaurants et le confinement ont manifestement changé les habitudes de leurs clients : "Des gros paniers avec plus de produits non périssables ont été vendus au détriment des rayons pâtisserie/boulangerie et charcuterie,

Lors de la première vague de l'épidémie. Nos clients ne se faisaient plus plaisir. Les gens se sont rabattus sur la viande et charcuterie emballées sous-vide et bien sûr sur la farine, le sucre, le beurre, la levure et les pâtes."

Nonobstant,

cette crise a aussi amené beaucoup de positif, selon Jean-Marc Vanberghem. Il a constaté une grande solidarité et une véritable volonté de travailler au sein du personnel de l'entreprise.

Malgré un travail très éprouvant, l'année 2020 est dans tous les cas une très bonne année pour le magasin en termes de chiffres.

De gezondheidscrisis heeft financiële gevolgen gehad voor veel sectoren.

Echter hebben de buurtwinkels hun populariteit bij de klanten herwonnen, die meer gericht zijn op dit soort zaken, sinds de eerste lockdown.

Slagers, kaasmakers, primeurs en kleine kruideniers hebben ondanks de pandemie grotendeels hun omzet zien stijgen.

Dit is het geval bij de Grande Épicerie in Ukkel Fort-Jaco, klant van de Vroegmarkt sinds het begin.

Dit familiebedrijf, dat dit jaar zijn 25 jaar bestaan viert, biedt meer dan 16.000 artikels aan in hun winkel, en heeft bijna 390 leveranciers, waaronder een aantal gevestigd op de Vroegmarkt.

Het bedrijf onderscheidt zich door de deskundige adviezen van zijn verkopers, en zijn hoogwaardige producten.

Er worden heel wat originele nicheproducten, die niet in andere supermarkten worden aangetroffen, zoals spruiten in stengel, pomodorini del piennolo, kleine trostomaten die aan de zijkanten van de Vesuvius worden geteeld, en die momenteel in hun winkel worden tentoongesteld.

"Vóór Covid waren we met 27 in ons team. Met de opeenvolgende sluitingen, de voortdurende instroom van klanten en de progressie van de verkoop moesten we aan de vraag voldoen en om de teams niet uit te putten, hebben we ons personeel vergroot met 16 extra medewerkers," legt de directeur van het magazijn, Jean-Marc Vanberghem uit.

Het is duidelijk dat de gewoonten van hun klanten zijn veranderd door de lockdown en de sluiting van de restaurants.

"Tijdens de eerste golf van de epidemie werden grotere manden met meer niet-bederfelijke producten verkocht ten koste van de bakkerij en de vleeswarenafdelingen. Onze klanten konden zichzelf niet meer plezieren. Mensen hebben toevlucht gezocht op vacuümverpakt vlees en vleeswaren en natuurlijk meel, suiker, boter, gist en pasta."

Deze crisis heeft echter ook veel positieve resultaten opgeleverd, aldus Jean-Marc Vanberghem. Hij vond een grote solidariteit en een echt verlangen om voor het bedrijf te werken.

Ondanks een zeer zenuwslopende baan is 2020 in ieder geval een zeer goed jaar voor het magazijn in termen van cijfers.

Depuis 28 ans, Marceau Van Riet tient un commerce spécialisé en volaille et gibier à Malines, réputé pour ses fameux poulets rôtis. Il est baigné dans le métier depuis son enfance, ses grands-parents dirigeaient un abattoir et son père possédait un magasin de détail, tout en faisant les marchés avec une rôtisserie.



On le croise surtout dans la halle G du marché, où il vient se fournir plusieurs fois par semaine en pintades, cailles, dindes, coucous de Malines, sangliers, biches, faisans, légumes et produits laitiers.

"À Mabru, j'achète en toute confiance car je connais l'origine et la fraîcheur des produits. Le monde du gibier et de la volaille est un petit monde fermé où tout le monde se connaît et cela tisse des liens de confiance que vous ne pouvez expérimenter qu'en tant que petit indépendant."

Les échanges entre collègues, dans l'ambiance du marché, est une façon pour Marceau de perpétuer la tradition de ses parents et grands-parents.

Même constat pour notre commerçant, beaucoup de choses ont changé depuis la Covid. *"De nombreuses personnes ont retrouvé le chemin de notre magasin. Il n'y avait nulle part où aller. Que fait une personne si elle doit rester à la maison le week-end ?*

Boire et manger. Nous avons adapté notre façon de travailler. J'ai redécouvert l'importance du travail artisanal, notamment dans mes préparations, comme le vol au vent ou le poulet rôti."

Au début de la pandémie, il pouvait à peine suivre la demande et a dû prendre en compte une rotation plus rapide et engager sa famille pour aider entre autres à la préparation des plats.

Avec les fêtes de fin d'année, en raison de la restriction des bulles, les portions achetées étaient plus petites, avec des commandes de dindes de 3 kilos au lieu de 10 à 13 kilos les années précédentes.

Marceau Van Riet heeft al 28 jaar een gespecialiseerde gevogelte- en wildwinkel in Mechelen. Hij is voornamelijk bekend om zijn beroemde geroosterde kippen.

Hij is opgegroeid in het vak, zijn grootouders hadden een kippenschutterij en zijn vader had een winkel in gevogelte en verkocht ook gebraden kippen op de markt.

We ontmoeten hem vooral in de hal G van de markt, waar hij meerdere keren per week producten komt halen zoals parelhoen, kwartels, kalkoenen, Mechelse koekekoek, everzwijnen, inden, fazanten, groenten en zuivelproducten.

"Bij Mabru koop ik met vertrouwen omdat ik de oorsprong en versheid van de producten ken. De wild- en pluimveewereld is een kleine gesloten wereld waar iedereen elkaar kent en dit schept een vertrouwensband die je alleen als kleine zelfstandige kan ervaren." De uitwisselingen tussen collega's, met daarbij de sfeer van de markt, is een manier voor Marceau om de traditie

van zijn ouders en grootouders verder te zetten. Hetzelfde geldt voor onze handelaar, sinds Covid is er veel veranderd. *"Veel mensen hebben hun weg teruggevonden naar onze winkel. Er was nergens meer te gaan. Wat doet iemand als hij of zij in het weekend thuis moet blijven? Drinken en eten. We hebben de manier waarop we werken aangepast. Ik heb het belang van artisanaal werken teruggevonden, vooral in mijn voorbereidingen, zoals de vol au vent of de gebraden kip."*

Aan het begin van de pandemie kon hij de vraag amper volgen en had hij rekening moeten houden met een snellere rotatie. Hij heeft daardoor zijn gezin aangenomen om te helpen met het bereiden van gerechten.

Met de eindejaarsfeesten, als gevolg van de bubbelpbeperking, waren de aangekochte porties kleiner, met bestellingen van kalkoenen van 3 kilo in plaats van 10 tot 13 kilo in voorgaande jaren.



Christophe Streels et sa fille / en zijn dochter

Christophe Streels, maraîcher ambulant, vend chaque semaine avec sa fille, ses fruits et légumes sur les marchés de Huy, Eghezée et Perwez. Il livre également une vingtaine de restaurants, mais depuis la fermeture de l'Horeca, il n'en livre plus que quatre, qui fonctionnent grâce au take-away.

Fidèle client du Marché Matinal depuis 27 ans, il vient à Mabru vers 3h30 deux fois par semaine (trois fois avant le coronavirus) et complète ses courses au Centre européen de fruits et légumes, marché juste à côté.

Depuis le retour des marchés en mai 2020, Christophe Streels constate un changement dans la clientèle des marchés, avec l'arrivée des nouveaux clients, plus jeunes, surtout les samedis.

"Franchement, on n'a pas trop à se plaindre dans l'ensemble, il y a plus de monde sur les marchés. Les ventes de légumes ont progressé", malgré une perte financière liée à la suspension des activités de l'Horeca.

Notre maraîcher souligne l'importance des aides financières octroyées par les communes et la Région wallonne aux marchands ambulants, dans cette crise.

Parmi ses clients restaurateurs, aucun n'a l'intention de rouvrir le 8 mai, car selon eux c'est difficilement gérable, notamment au niveau des stocks de marchandises en cas de conditions météorologiques défavorables, avec le risque de devoir fermer les terrasses à la dernière minute.

"Ce qui est encourageant, c'est qu'on entend régulièrement nos clients dire qu'ils préfèrent faire leurs achats à l'air libre sur les marchés, ce qui facilite davantage la distanciation sociale que dans un lieu clos tel qu'un supermarché" conclut Christophe Streels.

Christophe Streels, un ambulante marktkramer, verkoopt met zijn dochter, fruit en groenten elke week op de markten van Huy, Eghezée en

Perwez. Hij levert ook ongeveer een twintigtal restaurants, maar sinds de sluiting van de Horeca levert hij slechts vier, die goed werken dankzij take-away.

Hij is 27 jaar lang trouwe klant op de markt en komt twee keer per week (drie keer buiten Covid) rond 3u30 naar Mabru maakt zijn boodschappen af in het Europees Centrum van fruit en groenten, een naburige markt.

Sinds de heropening van de markten in mei 2020 heeft Christophe Streels een verandering in de marktklanten opgemerkt, namelijk de komst van nieuwe, jongere klanten, vooral op zaterdag.

"Eerlijk gezegd hebben we over het algemeen niet veel te klagen, er komen meer mensen naar de markten. De groenteverkoop is gestegen", ondanks een financieel verlies als gevolg van de opschorting van de activiteiten van de Horeca. Onze marktkramer benadrukt het belang van financiële steun die door de gemeenten en het Waalse Gewest wordt verleend aan de straatverkopers in deze crisis.

Geen enkel restaurant onder zijn klanten is van plan om op 8 mei weer te openen, omdat het volgens hen moeilijk te beheren is, vooral in termen van handelsvoorraad door slechte weersomstandigheden maar ook door het risico dat de terrassen op het laatste moment moeten sluiten.

"Wat bemoedigend is, is dat onze klanten regelmatig te horen krijgen dat ze liever buiten winkelen op de markten, wat sociale afstand makkelijker maakt dan in een gesloten ruimte zoals een supermarkt," concludeert Christophe Streels.

Dépôts clandestins : renforcement des contrôles

Suite à la construction des carports solaires en 2019, l'asbl Mabru avait investi massivement dans l'installation d'un tout nouveau système de caméras intelligentes, capables de détecter des mouvements suspects, de lire avec précision des informations et de reconnaître des signes distinctifs.

Les 60 caméras intelligentes réparties sur le site offrant plus de 140 points de vision permettent depuis juillet 2019 de lutter contre les dépôts de déchets clandestins ou toutes attitudes répréhensibles et d'augmenter la sécurité sur le site.

L'analyse des données et des images permettent essentiellement d'avoir un marché plus sécurisé tant pour les commerçants que pour les clients.

Ce renforcement de surveillance est réalisé en synergie avec l'équipe de gardiennage présente sur le site 24h/24 et notre équipe de bureau.

Après une année complète de fonctionnement, nous observons déjà des résultats plus que satisfaisants quant aux contrôles par caméra, avec une augmentation du nombre d'amendes dressées pour dépôts de déchets clandestins, nombre qui a quasi

quadruplé pour l'année 2020 par rapport à 2019.

La propreté sur le site est devenue une des préoccupations majeures de Mabru et les efforts déployés pour y parvenir seront à l'avenir renforcés, afin d'enrayer au maximum ces actes inciviques et irrespectueux.



Na de bouw van de carports op zonne-energie in 2019 heeft de vzw Mabru massaal geïnvesteerd in de installatie van een nieuw systeem van intelligente camera's, dat in staat is verdachte bewegingen te detecteren, informatie nauwkeurig te lezen en

onderscheidende tekens te herkennen.

De 60 intelligente camera's die op de site zijn verspreid en meer dan 140 zichtpunten bieden, maken het mogelijk om sinds juli 2019 sluikstorten of een verwerpelijke houding te bestrijden en de veiligheid op de site te vergroten.

De analyse van gegevens en beelden maakt het in wezen mogelijk om een veiligere markt te hebben voor zowel handelaars als klanten.

Deze bewakings-versterking wordt uitgevoerd in samenwerking met het beveiligingsteam dat aanwezig is op de site 24u/24 en ons kantoorsteam.

Na een heel jaar van gebruik zien we nu al meer dan bevredigende resultaten in cameracontroles, met een toename van het aantal boetes voor illegale afvaldepots, is dit aantal voor 2020 bijna verviervoudigd ten opzichte van 2019.

De properheid op de site is één van de belangrijkste zorgen van Mabru geworden en de inspanningen om dit te bereiken zullen in de toekomst worden versterkt, om zo veel mogelijk deze onburgerlijke en respectloze daden uit de weg te ruimen.

Prime Tetra, également pour les fournisseurs de l'Horeca

Dans le cadre de la pandémie de Covid-19, le Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale avait annoncé mi-mars, qu'un budget de 111 millions d'euros serait alloué à la prime « Tetra », aide destinée aux secteurs économiques les plus touchés par la crise, à savoir les restaurants, les cafés et leurs fournisseurs principaux, l'événementiel, la culture, le tourisme, les discothèques et le sport.

Le secteur Horeca ne peut exister sans ses fournisseurs qui le font vivre. C'est dans cette optique que les secteurs soutenus par la présente prime sont stratégiques dès lors qu'ils participent largement au rayonnement et à l'image de la Région de Bruxelles-Capitale en tant que capitale internationale. Pour ces secteurs, les activités n'ont pas encore pu reprendre ou sont encore

fortement impactées par les mesures de lutte contre la propagation du virus et sont quasi à l'arrêt.

Concrètement, ce dispositif d'aide prend la forme d'une prime variable dont le montant est fixé en fonction du nombre d'équivalent temps plein (ETP) de l'entreprise et de la baisse du chiffre d'affaires constatée entre le chiffre d'affaire du dernier trimestre de 2019 et celui du dernier trimestre de 2020.

Les entreprises ont accès à la prime à partir d'une perte de chiffre d'affaire de 40% entre ces deux périodes. Celles qui ont perdu plus de 60% de chiffre d'affaire bénéficieront d'un montant majoré.

En introduisant ces deux critères, le Gouvernement opte pour une approche d'aides plus ciblées qui a pour objectif

d'aider les entreprises et indépendants dont les besoins et difficultés sont mieux identifiés.

Pour le secteur ReCa (Restaurants et Cafés) mais également leurs fournisseurs, les montants des indemnités se situent entre 6.250 et 45.000 euros.

Autre nouveauté : ces primes sont disponibles par unité d'établissement, avec un maximum de 5 établissements par entreprise.

Le formulaire d'introduction de la demande pour cette prime Tetra est disponible auprès de Bruxelles Économie Emploi depuis le 19 avril.

Pour plus d'information sur les secteurs concernés, sur les conditions d'octroi et les montants de la prime : <https://economie-emploi.brussels/primes-covid>.

DREAM : 700 tonnes d'invendus redistribués en 2020

DREAM: 700 ton onverkocht herverdeeld in 2020

L'année 2020, année de pandémie a eu des répercussions sur les chiffres du projet DREAM (Distribution et Récupération d'Excédents Alimentaires à Mabru) qui récupère depuis 2015 les fruits et légumes frais invendus auprès des commerçants du Marché Matinal et d'autres fournisseurs, et les redistribue à des associations bruxelloises actives dans le domaine de l'aide alimentaire.

Alors qu'en février 2020 DREAM avait collecté et distribué 30 tonnes d'invendus, l'association a connu des records d'approvisionnement pendant le premier confinement : 45 tonnes de nourriture ont été distribuées en mars et près de 60 tonnes au mois d'avril. En 2020, le CPAS de la Ville de Bruxelles, via DREAM, a distribué 600 tonnes de fruits et légumes invendus, récupérés notamment au Marché Matinal de Bruxelles.

Ce tonnage correspond pour ainsi dire à environ 10.000 personnes alimentées quotidiennement en fruits et légumes (en comptant 200 g de fruits et légumes consommés par personne et par jour) qui ont été aidées en 2020 par ce seul projet. Sur l'année, DREAM s'est adressé à plus de 100 associations (restaurants sociaux, épiceries sociales, distribution de colis) localisées dans les 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale. Depuis le début de la crise sanitaire, et suite à la fermeture des restaurants sociaux, le nombre de colis distribués a doublé, comparé aux

chiffres de 2019.

Malgré l'augmentation de l'offre, les besoins restent aussi importants. On estime que 30% de bénéficiaires supplémentaires se sont rajoutés au nombre de personnes aidées par le secteur de l'aide alimentaire en Région bruxelloise.



Het jaar 2020, jaar van pandemie heeft ook een impact gehad op de cijfers van het DREAM-project (Distributie en Recuperatie van Etenswaren in Mabru), dat sinds 2015 onverkochte verse groenten en fruit van de handelaars in de Vroegmarkt en andere leveranciers

terugwint en herverdeelt onder Brusselse verenigingen die actief zijn op het gebied van de voedselhulp.

Terwijl DREAM in februari 2020, 30 ton onverkochte etenswaren had verzameld en verdeeld, had de vereniging recordvoorraadden tijdens de eerste opluiting: 45 ton voedsel werd in maart en bijna 60 ton in april verdeeld.

In 2020 verspreide de OCMW van de stad Brussel via DREAM 600 ton onverkochte groenten en fruit, opgehaald op de Vroegmarkt van Brussel. Deze tonnage komt overeen met ongeveer 10.000 mensen die dagelijks worden gevoed met fruit en groenten (tellend 200g fruit en groenten die per persoon per dag worden geconsumeerd), die in 2020 alleen al door dit project werden geholpen.

Dit jaar bereikte DREAM 100 verenigingen (sociale restaurants, sociale supermarkten, pakketbezorgingen) in de 19 gemeenten van het Brusselse Hoofdstedelijke Gewest.

Sinds het begin van de gezondheidscrisis, en na de sluiting van de sociale restaurants, is het aantal verdeelde pakjes verdubbeld, vergeleken met de cijfers van 2019.

Ondanks de toename van het aanbod blijven de behoeften net zo belangrijk. Er wordt geschat dat 30% meer begunstigden zijn toegevoegd aan het aantal mensen die geholpen worden door de voedselhulpsectoren in de regio Brussel.

Tetrapremie, ook voor de leveranciers van Horeca

In het kader van de COVID-19-gezondheidscrisis heeft de Brusselse Regering half maart aangekondigd dat een bedrag van 111 miljoen euro aan de "Tetrapremie" zou toegewezen zijn, steun bestemd voor de economische sectoren die het zwaarste door de crisis zijn getroffen, dat wil zeggen de restaurant- en cafèsector, en de belangrijkste leveranciers ervan, de evenementen-, de cultuur-, de discotheek-, de sport- en de toeristische sector.

De horecasector kan niet bestaan zonder zijn leveranciers die ze in stand houden.

Het is vanuit dit oogpunt dat de sectoren die met deze premie worden gesteund strategisch zijn in die zin dat ze in belangrijke mate bijdragen tot de uitstraling en het imago van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest als internationale hoofdstad.

In deze sectoren konden de activiteiten nog niet worden hervat of werden ze nog sterk beïnvloed door de maatregelen om de verspreiding van het virus tegen te gaan en zijn quasi volledig stilgelegd.

Concreet neemt deze steunregeling de vorm aan van een variabele premie waarvan het bedrag is vastgesteld op basis van het aantal voltijdsequivalenten (VTE) in de onderneming en de omzetsdaling die is vastgesteld tussen de omzet van het laatste kwartaal van 2019 en die van het laatste kwartaal van 2020.

De ondernemingen hebben toegang tot de premie bij een omzetverlies van 40% tussen deze twee perioden. Zij die meer dan 60% van hun omzet hebben verloren, komen in aanmerking voor een verhoogd bedrag. Met de invoering van deze twee

criteria 's kiest de regering voor een meer gerichte steunaanpak die bedoeld is om de ondernemingen en zelfstandigen te helpen waarvan de behoeften en moeilijkheden beter geïdentificeerd zijn.

Voor de ReCa-sector (Restaurants en Cafés) en zijn toeleveranciers, vallen de premiebedragen binnen de volgende marges: van 6.250 tot 45.000 euro.

Een andere nieuwigheid is dat deze premies beschikbaar zijn per vestigingseenheid, met een maximum van 5 vestigingseenheden per onderneming. Het aanvraagformulier voor deze Tetra-premie is sinds 19 april verkrijgbaar bij Brussel Economie en Werkgelegenheid.

Voor meer informatie over de betrokken sectoren, de toekenningsvoorwaarden en de premiebedragen: <https://economie-werk.brussels/premies-covid>.



En bref

In het kort

Reprises de commerces

- La firme Fresh Frozen Food SPRL, grossiste en fruits et légumes dans la halle D a repris une partie des magasins de la firme Marna Groenten en Fruit BVBA dans la halle E depuis le 1er mars 2020.
- La firme Distrifresh SRL, grossiste en fruits et légumes a repris une partie des magasins de la société Fresh Frozen Food SPRL dans la halle E, depuis le 1er avril 2020.
- La firme Oma Food, grossiste en fruits et légumes, a repris les magasins de la société Caenepenne-De Roock dans la halle D, depuis le 1er juin 2020.
- La firme Elite Fresh SPRL, grossiste en fruits et légumes dans la halle F a transféré la concession de ses magasins au nom de Pazar SPRL, depuis le 1er décembre 2020.
- La firme Sterk SPRL, grossiste en fruits et légumes, a repris le magasin de la société Elesco NV dans la halle F, depuis le 1er avril 2021.

Règles de base contre la Covid-19



Overname van handelszaken

- De firma Fresh Frozen Food SPRL, groothandelaar in fruit en groenten in de hal D heeft een gedeelte van de magazijnen van de firma Marna Groenten en Fruit BVBA in de hal E overgenomen sinds 1 maart 2020.
- De firma Distrifresh SRL, groothandelaar in fruit en groenten heeft een gedeelte van de magazijnen van de firma Fresh Frozen Food SPRL in de hal E overgenomen, sinds 1 april 2020.
- De firma Oma Food, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijnen van de firma Caenepenne-De Roock in de hal D overgenomen, sinds 1 juni 2020.
- De firma Elite Fresh SPRL, groothandelaar in fruit en groenten in de hal F heeft de concessie van zijn magazijnen op naam van Pazar SPRL gebracht, sinds 1 december 2020.
- De firma Sterk SPRL, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijn van de firma Elesco NV in de hal F overgenomen, sinds 1 april 2021.

Basis-regels tegen Covid-19



MABRU NEWS

Printemps - Été 2021 | Lente - Zomer 2021

Éditeur responsable | Verantwoordelijke uitgever
Laurent NYS

Rédaction & Mise en page | Redactie & Vormgeving
Anicée HENIN

Traduction | Vertaling

Sarah CORTY &
Sarah NAKKACH

Impression | Afdruk
Impressor Ariane

mabru

Visitez notre site Internet | Surf naar onze website

www.mabru.be

