

PRINTEMPS - ÉTÉ  
LENTE - ZOMER  
2022

# mabru

## NEWS



# SOMMAIRE | INHOUD

- P.2 Éditorial  
Editoriaal
- P.3 François Pieters nous a quittés - La bière Mabrew est de retour  
François Pieters heeft ons verlaten - Het Mabrew-bier is terug
- P.4-5 La halle D rebaptisée du nom du chef Pierre Wynants  
Hal D vernoemd naar de chef Pierre Wynants
- P.6 Le Matinal : un nouveau départ  
Le Matinal: een nieuwe start
- P.7 Inauguration du nouveau showroom de Tadal  
Inhuldiging van de nieuwe showroom van Tadal
- P.8 En bref  
In het kort

## ÉDITORIAL | EDITORIAAL

Chers Concessionnaires, Chers Clients,  
Chers Amis du marché,

Nous avons le plaisir une nouvelle fois de vous faire part des nouveautés mais aussi de faire un bref résumé de la vie du marché, au travers de notre revue semestrielle.

Ce premier semestre 2022 a été marqué par une reprise quasi généralisée des secteurs de l'alimentation. Malheureusement, les crises internationales et l'inflation qui en découle ainsi que les difficultés logistiques d'approvisionnement liées aux conséquences du Covid font obstacle au bon exercice du commerce. Néanmoins, la plupart d'entre vous continue leur croissance et donne une impulsion dynamique à notre plate-forme logistique.

Nous sommes heureux de voir les concessionnaires solliciter sans cesse plus de surfaces. Le fait de ne pas connaître de vide locatif, ni même de faillite auprès des firmes locataires, démontre bien l'excellente santé financière de l'ensemble.

Ceci doit nous forcer à réfléchir et déterminer quels seront les enjeux de demain. Quels seront les priorités en matière d'investissements ? Il est primordial de rester à la pointe et de profiter de cette bonne santé économique pour continuer la transformation. Le coup de frein lié au Covid doit être oublié. Continuons ces changements ensemble. Vous êtes les acteurs du plus grand marché de gros de Belgique. Nous nous devons de rester à cette place. Nous restons à l'écoute de vos préoccupations et nous sommes toujours là pour vous donner l'appui nécessaire à la réussite de votre entreprise.

L'occasion m'est également donnée de souhaiter de merveilleuses vacances à ceux qui ont la possibilité d'en prendre. Nous nous retrouverons en septembre pour entamer une belle seconde moitié de l'année.

Beste Concessiehouders, Beste Klanten,  
Beste Vrienden van de markt,



Sevket Temiz, président - voorzitter

Wij zijn verheugd u opnieuw de nieuwigheden te kunnen mededelen maar ook een kort overzicht van het leven van de markt via ons halfjaarlijks magazine.

De eerste helft van 2022 werd gekenmerkt door een vrijwel algemeen herstel in de voedingssector. Helaas belemmeren de internationale crisissen en de daaruit voortvloeiende inflatie, evenals de logistieke moeilijkheden bij de bevoorrading die verband houden met de gevolgen van covid, het goede verloop van de handel. Niettemin blijven de meesten van u groeien en geven zij een dynamische impuls aan ons logistiek platform. Het verheugt ons te zien dat de concessiehouders steeds meer commerciële ruimte vragen. Het feit dat er geen leegstand of zelfs geen faillissementen zijn bij de hurende bedrijven is een bewijs van de uitstekende financiële gezondheid van het geheel. Dit moet ons ertoe aanzetten om na te denken

en te bepalen wat de uitdagingen van morgen zullen zijn. Wat zullen de investeringsprioriteiten zijn? Het is van essentieel belang in de voorhoede te blijven en van die goede economische gezondheid gebruik te maken om de transformatie voort te zetten. De vertraging die covid heeft veroorzaakt moet worden vergeten. Laten we die veranderingen samen voortzetten. Jullie zijn de spelers op de grootste groothandelsmarkt van België. Wij moeten die plaats behouden. Wij blijven luisteren naar wat u bezighoudt en staan altijd klaar om u de steun te geven die u nodig hebt om van uw bedrijf een succes te maken. Ik wil ook van deze gelegenheid gebruik maken om een fijne vakantie toe te wensen aan degenen die in de mogelijkheid zijn om er te nemen. In september zien wij elkaar terug om een mooie tweede helft van het jaar aan te vatten.

# François Pieters nous a quittés

## François Pieters heeft ons verlaten

Le 30 mai dernier, nous avons appris le décès inopiné de François Pieters, commerçant bien connu du marché.

Présent sur le site depuis plus de 30 ans, en tant que grossiste en volaille et gibier, François, toujours au poste, nous a quittés à l'âge de 71 ans.

Une icône du ventre de Bruxelles dont la sympathie a toujours été fort appréciée par l'ensemble de sa clientèle et tous ses amis collègues du marché.

Comme exprimé par plusieurs, c'est une grande perte pour la profession, pour notre métier.

La direction, ainsi que les membres du personnel de l'asbl Mabru adressent à tous ses proches et sa famille, leurs sincères condoléances.



Op 30 mei vernamen wij het onverwachte overlijden van François Pieters, een bekende handelaar op de markt.

François, die meer dan 30 jaar op de markt aanwezig was als groothandelaar in gevogelte en wild, heeft ons op 71-jarige leeftijd verlaten.

Een icoon van de buik van Brussel, wiens sympathie altijd erg gewaardeerd werd door al zijn klanten en al zijn collega-marktvrienden.

Zoals velen het hebben gezegd, is dit een groot verlies voor het beroep, voor ons vak.

De directie en het personeel van de vzw Mabru willen hun oprechte deelname betuigen aan zijn familie en vrienden.

# La bière Mabrew est de retour

## Het Mabrew-bier is terug

En 2018, pour fêter les 45 ans du Marché Matinal, l'asbl Mabru avait fait brassier une bière, la "MABREW", cuvée spéciale Mabru. Le nom de cette bière avait été choisi grâce à un concours organisé sur les réseaux sociaux.

À l'approche de l'anniversaire des 50 ans du marché, qui sera célébré dans quelques mois, une nouvelle recette a été brassée, cette fois par la brasserie artisanale bruxelloise En Stoemelings, située à quelques pas du site, de l'autre côté du canal.

Cette nouvelle bière s'accompagne d'une nouvelle étiquette, avec la mise en avant de l'année 1973, année du déménagement du Marché Matinal de Bruxelles - installé sur les boulevard de Dixmude et boulevard d'Ypres - vers le quai des Usines, le long du canal. Cette bière est dès à présent en vente à la buvette du marché, "Le Matinal" situé dans la halle G.

Comme annoncé dans le précédent Mabru News, un livre souvenir est en cours de rédaction pour marquer cet anniversaire d'envergure. Les auteurs ont déjà pu rencontrer plusieurs commerçants de Mabru qui ont eu la gentillesse de témoigner. Un grand merci à eux.

In 2018 had de vzw Mabru ter gelegenheid van de 45<sup>e</sup> verjaardag van de Vroegmarkt een bier laten brouwen, de 'MABREW',

een speciale cuvée voor Mabru.

De naam van dit bier werd gekozen dankzij een wedstrijd die op de sociale netwerken werd georganiseerd.

In aanloop naar de 50<sup>e</sup> verjaardag van de markt, die over enkele maanden wordt gevierd, is een nieuw recept gebrouwen, ditmaal door de Brusselse ambachtelijke brouwerij En Stoemelings, die op een steenworp van de markt ligt, aan de andere kant van het kanaal. Dit nieuwe bier heeft een nieuw etiket, met daarop het jaartal 1973, het jaar waarin de Brusselse Vroegmarkt - gevestigd op de Diksmuidelaan en de Ieperlaan - verhuisde naar de Werkhuizenkaai, langs het kanaal.

Dit bier is nu te koop in de cafetaria van de markt, 'Le Matinal', die zich in hal G bevindt.

Zoals aangekondigd in het vorige Mabru News, wordt er een boek gemaakt ter gelegenheid van deze belangrijke verjaardag. De auteurs hebben al

verschillende Mabru-handelaars kunnen ontmoeten die zo vriendelijk waren te getuigen. Hartelijk dank aan hen.



# La halle D rebaptisée du nom du chef Pierre Wynants

## Hal D vernoemd naar de chef Pierre Wynants



La halle D du Marché Matinal de Bruxelles a été baptisée ce 25 avril 2022 du nom du chef bruxellois triplement étoilé du "Comme chez soi", Pierre Wynants, en présence du bourgmestre de la Ville de Bruxelles, Philippe Close et de l'échevin des Affaires économiques, Fabian Maingain ainsi que de plusieurs autres chefs cuisiniers.

Troisième génération à la tête du restaurant Comme chez Soi, en plein cœur de Bruxelles, Pierre Wynants a passé 45 ans derrière les fourneaux de cette institution fondée en 1926 par son grand-père Georges Cuvelier, sous le nom de "Chez Georges". Le restaurant a pris son nom actuel quelques mois plus tard et a déménagé en 1936 du boulevard Lemonnier vers la place Rouppe. L'établissement obtient sa première étoile en 1953, avec le chef Louis Wynants.

Sous Pierre Wynants, il reçoit sa deuxième étoile en 1966, suivie d'une troisième en 1979.

C'est en 2006 qu'il passe la main à son gendre, Lionel Rigolet et sa fille Laurence qui mettent tout en œuvre pour pérenniser cette success story familiale qui fêtera dans 4 ans son centième anniversaire.

Une grande enseigne et une plaque ont été dévoilées avec le nom de Pierre Wynants sur la façade de la halle D, construite en 1984 et dédiée aux fruits et légumes.

« De voir les restaurateurs aujourd'hui, cela nous fait penser combien ce secteur a souffert durant la pandémie », a remarqué le bourgmestre. « Rendre hommage à Pierre Wynants, c'est aussi rendre hommage à tous ceux qui nous offrent des moments de bonheur dans leurs restaurants. Messieurs les chefs, vous nous avez manqué ! »

« Je suis extrêmement heureux de l'honneur qui m'est rendu ce jour au sein de cet antre de la gastronomie qu'est le Marché Mati-

nal », a déclaré l'intéressé.

« C'est en effet un lieu incontournable pour tout cuisinier digne de ce nom. La qualité des produits est, avec la compétence des collaborateurs, une condition primordiale pour arriver à une gastronomie de l'excellence. Je me

souviens encore du temps où, avec mon père Louis Wynants, nous parcourions les environs du boulevard d'Ypres, près du marché aux poissons, qui constituait alors le plus grand marché de Bruxelles. L'endroit où nous nous trouvons aujourd'hui en est l'héritier légitime. Je voudrais ici remercier plus que jamais les producteurs dévoués et trop souvent laissés dans l'ombre. Sans eux, nous ne pourrions jamais proposer la qualité que notre clientèle est en droit d'attendre d'une maison de tradition. Dans cet esprit, je suis heureux de vous signaler que mon gendre, Lionel Rigolet, qui est aujourd'hui à la tête des cuisines de notre restaurant familial, fait partie des administrateurs de ce marché. Il poursuit ainsi notre défense de valeurs les plus gourmandes et de la grande qualité. C'est bien de cette gourmandise qu'il faut rester les gardiens. »

Aujourd'hui, Pierre Wynants continue de

faire rayonner le patrimoine gastronomique belge, notamment à travers les Maîtres Cuisiniers de Belgique (Mastercooks of Belgium), association qu'il a co-fondée en 1980 aux côtés du chef Pierre Romeyer.

« Ça a toujours été un plaisir immense de rencontrer mes collègues ici. Nous prenions parfois ensemble un excellent pistolet au haché de la manière la plus conviviale possible en guise de petit-déjeuner », a ajouté M. Wynants, considérant les halles comme une seconde maison.



Le président Sevket Temiz et le directeur de l'asbl Mabru, Laurent Nys profitent de cette inauguration pour saluer la carrière exceptionnelle de Pierre Wynants, chef bruxellois emblématique qui a toujours porté haut les couleurs de la gastronomie belge à travers le pays et au-delà des frontières.

En février 2020, c'était la halle G qui avait été baptisée du nom d'un autre chef, celui de Jean-Pierre Bruneau, présent également ce 25 avril.



Hal D van de Vroegmarkt van Brussel werd op 25 april 2022 herdoopt tot hal Pierre Wynants, sterrenchef en voormalig hoofd van "Comme Chez Soi". Dit in aanwezigheid van de burgemeester van de stad Brussel, Philippe Close en van de schepen van economische zaken, Fabian Maingain en enkele chef-koks.

Als derde generatie aan het hoofd van het restaurant Comme Chez Soi, in het hartje van Brussel, bracht Pierre Wynants er 45 jaar door in de keuken.

Dit restaurant werd opgericht in 1926 door zijn grootvader Georges Cuvelier, onder de naam "Chez Georges". Het restaurant veranderde zijn naam een paar maanden later en verhuisde in 1936 van de Maurice Lemonnierlaan naar het Rouppeplein.

Het restaurant kreeg zijn eerste ster in 1953, met chef-kok Louis Wynants. Onder Pierre Wynants ontving hij zijn tweede ster in 1966, gevolgd door een derde in 1979. In 2006 gaf Pierre Wynants de fakkel door aan zijn schoonzoon Lionel Rigolet en zijn dochter Laurence, die alles in het werk stellen om dit familiale succesverhaal, dat binnen 4 jaar zijn honderdste verjaardag zal vieren te bestendigen.



De hal D van de markt, gebouwd in 1984 en gewijd aan uitzonderlijke groenten en fruit, draagt voortaan de naam van Pierre Wynants. Een groot paneel op de blauwe voorgevel van de hal, alsook een gedenkplaat werden onthuld met de naam Pierre Wynants.

"De restaurateurs vandaag zien, doet ons denken hoeveel deze sector heeft geleden tijdens de pandemie", merkte de burgemeester op. "Hulde brengen aan Pierre Wynants is ook hulde brengen aan al diegenen die ons momenten van geluk bieden in hun restaurant. Heren chefs, we hebben jullie gemist!"

"Ik ben enorm blij met de eer die mij vandaag te beurt valt in dit gastronomisch hol dat de Vroegmarkt is", aldus betrokken. "Het is inderdaad een essentiële

plaats voor elke kok, die naam waardig is. De kwaliteit van de producten is, met de competentie van de medewerkers, een essentiële voorwaarde om gastronomie van topkwaliteit te bereiken. Ik herinner me nog de tijd met mijn vader Louis Wynants, we liepen rond op de leperlaan, vlakbij de vismarkt, die toen de grootste markt van Brussel was.

of Belgium, een vereniging die hij in 1980 heeft opgericht samen met chef-kok Pierre Romeyer.

"Het was altijd met een enorm plezier dat ik hier mijn collega's tegenkwam. Soms aten we dan samen gezellig als ontbijt een uitstekende pistolet met gehakt," zegt Pierre Wynants die de hallen als een tweede thuis zag.



De plaats waar we vandaag zijn is de rechtmatige erfgenaam. Ik wil hier meer dan ooit de toegevoerde kwekers bedanken die te vaak in de schaduw zijn gelaten. Zonder hen zouden we nooit de kwaliteit kunnen bieden die onze klanten van een traditioneel huis mogen verwachten. In deze context, ben ik verheugd u te kunnen mededelen dat mijn schoonzoon, Lionel Rigolet, die nu aan het hoofd van de keukens van ons familierestaurant is, een van de beheerders van deze markt is. Hij blijft zo verder de verdediger van de meeste

gastronomische waarden en van de hoogste kwaliteit. Het is inderdaad van deze gulzigheid dat we de bewakers moeten blijven.

Tot op heden blijft Pierre Wynants het Belgische gastronomische erfgoed bevorderen, met name door de Mastercooks

De voorzitter Sevket Temiz en de directeur van de vzw Mabru, Laurent Nys profiteren van deze inhuldiging om de uitzonderlijke carrière van Pierre Wynants te huldigen.

Een Brusselse chef die altijd de kleuren van de Belgische gastronomie over het hele land en over de grenzen heen heeft gedragen.

Een andere chef, Jean Pierre Bruneau, naar wie de hal G in februari 2020 vernoemd werd was ook aanwezig op deze 25 april.



# Le Matinal : un nouveau départ

## Le Matinal: een nieuwe start



Cela fait maintenant plusieurs mois que la cafétéria de la halle G a pu rouvrir ses portes.

C'est Kas Kujtim qui a repris la gestion du lieu, désormais appelé "Le Matinal". Le nouveau responsable de la buvette, originaire de Schaerbeek, a travaillé dans un magasin d'alimentation générale à Schaerbeek pendant 15 ans, période durant laquelle il a découvert et côtoyé le Marché Matinal en tant que client, il s'est ensuite dirigé vers le secteur de l'Horeca.

C'est en septembre 2021 que la cafétéria a pu à nouveau accueillir ses clients, après plusieurs mois de fermeture liée notamment aux couvre-feux imposés à l'Horeca pour endiguer la pandémie.

Pour rappel, en décembre 2020, le couple Brigit et Patrick Mattelé, patrons du « Keekekot » ont définitivement quitté discrètement les lieux, en plein confinement, après 20 ans passés derrière le comptoir de cette emblématique buvette.

Aujourd'hui, le patron du Matinal souhaite donner un second souffle à cet espace dans lequel il a réalisé, durant quelques mois, des travaux de rénovation.

Petit à petit, la cafétéria retrouve ses clients, les anciens habitués mais aussi

des nouveaux, et redevient ce lieu privilégié de rencontres et de convivialité. Kas Kujtim y propose un large choix de boissons et de la petite restauration, viennoiseries, sandwichs, paninis, croque-monsieur, mais aussi des potages faits maison, des crêpes marocaines et des pizzas turques, à déguster sur place ou à emporter, afin de satisfaire tant les travailleurs que les clients du marché. Au Matinal, il est également possible de réserver une formule petit-déjeuner, notamment pour les groupes de visiteurs.

### Le Matinal (Halle G)

Kas Kujtim

Tel : 0486 022 711

Ouvert les mardis, jeudis, samedis de 00h00 à 10h00, les mercredis et vendredis de 05h00 à 11h00.

Fermé les dimanches et les lundis.

**De cafetaria in hal G heeft enkele maanden opnieuw haar deuren kunnen openen. Kas Kujtim heeft het beheer overgenomen van de zaak, die nu 'Le Matinal' heet. De nieuwe verantwoordelijke van de cafetaria, afkomstig uit Schaerbeek, heeft 15 jaar in een kruidenierszaak in Schaerbeek gewerkt. In die periode heeft**

hij de Vroegmarkt ontdekt en er als klant mee samengewerkt om vervolgens aan de slag te gaan in de horeca-sector.

In september 2021 kon de cafetaria

haar klanten weer verwelkomen, na enkele maanden gesloten te zijn geweest wegens de avondklok die aan de horeca werd opgelegd om de pandemie in te dammen. Ter herinnering: in december 2020 heeft het echtpaar Brigit en Patrick Mattelé, eigenaars van het 'Keekekot', de zaak discreet verlaten, in volle lockdown, na 20 jaar achter de toog van deze emblematische cafetaria te hebben gestaan.

Vandaag wil de eigenaar van Le Matinal deze ruimte tot leven wekken, waarin hij gedurende enkele maanden renovatiewerken heeft uitgevoerd. Beetje bij beetje krijgt de cafetaria haar klanten terug, zowel oude stamgasten als nieuwe, en wordt zij opnieuw een locatie bij uitstek voor ontmoetingen en gezelligheid.



Kas Kujtim biedt een ruim assortiment dranken en snacks, gebak, broodjes, panini's, croque-monsieurs, maar ook zelfgemaakte soep, Marokkaanse pannenkoeken en Turkse pizza's, om ter plaatse te nuttigen of om mee te nemen, om zowel de werknemers als de klanten op de markt tevreden te stellen.

Bij Le Matinal is het ook mogelijk om een ontbijtformule te reserveren, met name voor groepen bezoekers.

### Le Matinal (Hal G) - Kas Kujtim

Tel: 0486 022 711

Open op dinsdag, donderdag en zaterdag van 00.00 tot 10.00 uur, op woensdag en vrijdag van 05.00 tot 11.00 uur.

Gesloten op zondag en maandag.



# Inauguration du nouveau showroom de Tadal

## Inhuldiging van de nieuwe showroom van Tadal



Le 23 juin dernier, la société Tadal a inauguré son tout nouveau showroom ainsi que ses bureaux, situés à l'entrée du site de Mabru.

Fondée en 1995 par la famille Toko, la société Tadal est une société d'import-export et de distribution spécialisée dans les produits méditerranéens.

D'abord basée sur l'avenue du port, elle ouvre un point de vente sur le site du Marché Matinal en 1999, dans la halle F et fait ensuite construire sur le parking un bâtiment d'une surface de 5.000 m<sup>2</sup> dont 3.800 m<sup>2</sup> dédiés aux entrepôts, en 2005.

En 2012, Tadal décide d'agrandir la surface de ses entrepôts de 2.000 m<sup>2</sup>.

L'essor des produits méditerranéens, et plus généralement des produits ethniques, est une des grandes tendances observée à Mabru ces dernières années. La diversité des produits commercialisés par la firme nécessitait des espaces de stockage supplémentaires.

Une dernière extension de 2.000 m<sup>2</sup> a été réalisée il y a quelques mois, cette fois pour offrir un espace showroom permettant de montrer aux clients toute la gamme de produits distribués.

L'entreprise familiale emploie près de

50 personnes et propose aujourd'hui plus de 2.200 produits différents aux petites épiceries, aux supermarchés et dans une moindre mesure, aux restaurants, répartis dans toute la Belgique.

Op 23 juni heeft de firma Tadal zijn gloednieuwe showroom en kantoren, gelegen aan de

ingang van de Mabru-site ingehuldigd. Tadal werd in 1995 opgericht door de familie Toko en is een import-export- en distributiebedrijf dat gespecialiseerd is in mediterrane producten.



Aanvankelijk was de firma gelegen op de Havenlaan en opende in 1999 een verkooppunt op de site van de Vroegmarkt in hal F. En bouwde vervolgens op de parking een gebouw met een oppervlakte van 5.000 m<sup>2</sup> waaronder 3.800 m<sup>2</sup> gewijd aanloods in 2005.

In 2012 besloot Tadal de oppervlakte van zijn magazijnen met 2.000 m<sup>2</sup> uit te breiden.

De opkomst van mediterrane producten, en meer in het algemeen etnische producten, is één van de belangrijkste trends die de afgelopen jaren in Mabru zijn waargenomen.

De diversiteit van de



producten die door het bedrijf op de markt worden gebracht vereiste extra opslagruimte. Een laatste uitbreiding van 2.000 m<sup>2</sup> werd een paar maanden geleden uitgevoerd, ditmaal om een showroom ruimte aan



te bieden, om klanten het volledige assortiment van gedistribueerde producten te laten zien.

Het familiebedrijf heeft bijna 50 mensen in diensten en biedt nu meer dan 2.200 verschillende producten aan kruidenierswinkels, supermarkten en in mindere mate restaurants in heel België.





## En bref - In het kort

### Reprises de commerces

- La firme Marché de Bruxelles SPRL, grossiste en fruits et légumes, a repris le magasin de la société Buedts René - Delvaen dans la halle F, depuis le 1er octobre 2021.
- La firme Seha Food SPRL, grossiste en fruits et légumes dans la halle F a transféré la concession de ses magasins au nom de Tan-Tan SPRL, depuis le 1er novembre 2021.
- La firme Elites Services Be SRL, grossiste en fruits et légumes, a repris les magasins de la société Pazar dans la halle F, depuis le 1er janvier 2022.
- La firme Shop Fresh SRL, grossiste en fruits et légumes dans la halle F a repris les magasins de la firme Sterck Be SPRL dans la halle F, depuis le 1er mars 2022.
- La firme Tan-Tan SPRL, grossiste en fruits et légumes dans la halle F a repris les magasins de la firme Peter Heyerick dans la halle F depuis le 1er mai 2022.
- La firme Top Fruit Med SRL, grossiste en fruits et légumes a repris les magasins de la société Gold Fruits SPRL dans la halle E, depuis le 1er mai 2022.
- La firme Bollaerts Primeurs NV, grossiste en fruits et légumes a repris les magasins de la société Fruit Vandepoel BVBA dans la halle D, depuis le 16 mai 2022.

### Overname van handelszaken

- De firma Marché de Bruxelles SPRL, groothandelaar in groenten en fruit heeft het magazijn van de firma Buedts René – Delvaen in hal F overgenomen, sinds 1 oktober 2021.
- De firma Seha Food SPRL, groothandelaar in fruit en groenten in hal F heeft de concessie van zijn magazijnen overgedragen in naam van Tan-Tan SPRL, sinds 1 november 2021.
- De firma Elites Services Be SRL, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijnen van de firma Pazar in hal F overgenomen, sinds 1 januari 2022.
- De firma Shop Fresh SRL, groothandelaar in fruit en groenten in hal F heeft de magazijnen van de firma Sterck Be SPRL in hal F overgenomen, sinds 1 maart 2022.
- De firma Tan-Tan SPRL, groothandelaar in fruit en groenten in hal F heeft de magazijnen van de firma Peter Heyerick in hal F overgenomen, sinds 1 mei 2022.
- De firma Top Fruit Med SRL, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijnen van de firma Gold Fruits SPRL in hal E overgenomen, sinds 1 mei 2022.
- De firma Bollaerts Primeurs NV, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijnen van de firma Fruit Vandepoel BVBA in hal D overgenomen, sinds 16 mei 2022.

Nous vous rappelons que 4 défibrillateurs externes automatiques (DEA) sont mis à disposition sur le site de Mabru, permettant les chances de survie en cas d'arrêt cardiaque :

- à la loge des gardiens à l'entrée du site
- au bureau administratif (bâtiment A)
- à l'atelier des ouvriers de Mabru (halle F)
- dans la cafétéria Le Matinal (halle G)

En cas d'appel des services de secours, veuillez svp avertir également les services de Mabru par téléphone au 02 215 51 69.



Wij herinneren u eraan dat er 4 automatische externe defibrillatoren (AED's) beschikbaar zijn op de site van Mabru om de overlevingskansen bij een hartstilstand te vergroten:

- aan de loge bij de bewakers aan de ingang van de site
- aan het administratief bureau (gebouw A)
- in de atelier van de arbeiders van Mabru (hal F)
- in de cafetaria Le Matinal (hal G)

Gelieve bij een oproep van de hulpdiensten, de diensten van Mabru te verwittigen op het telefoonnummer 02 215 51 69.

#### MABRU NEWS

Printemps - Été 2022 | Lente - Zomer 2022

**Éditeur responsable | Verantwoordelijke uitgever**  
Laurent NYS

**Rédaction & Mise en page | Redactie & Vormgeving**  
Anicée HENIN

#### Traduction | Vertaling

Alphatrad

**Impression | Afdruk**  
Impressor Ariane

# mabru

Visitez notre site Internet | Surf naar onze website

[www.mabru.be](http://www.mabru.be)

