

PRINTEMPS - ÉTÉ
LENTE - ZOMER
2024

mabou

NEWS



SOMMAIRE | INHOUD

- P.2 **Éditorial**
Editoriaal
- P.3 **Conférence de l'Union Mondiale des Marchés de Gros à Bruxelles en 2025**
Conferentie van de World Union of Wholesale Markets in Brussel in 2025
- P.4-5 **Laurent Nys nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Couronne**
Laurent Nys benoemd tot Ridder in de Kroonorde
- P.6 **La cafétéria 'Le Matinal' cherche un repreneur - Le chef Arnaud Delvenne au marché**
De cafetaria 'Le Matinal' zoekt een overnemer - Chef Arnaud Delvenne op de markt
- P.7 **Horeca Forma Be Pro : un tremplin vers votre réussite dans l'Horeca à Bruxelles**
Horeca Forma Be Pro: een springplank naar succes in de Horeca in Brussel
- P.8 **En bref**
In het kort



ÉDITORIAL | EDITORIAAL

Chers Concessionnaires, Chers Clients,
Chers Amis du marché,

L'année 2024 a débuté sous de bons auspices. De nouveaux commerçants se sont installés, élargissant encore la diversité des produits proposés, tandis que de nombreux commerçants existants continuent d'investir sur notre site. Cette dynamique témoigne, une fois de plus, de notre excellente santé économique. Mabru demeure la première plate-forme logistique alimentaire de Belgique, une position reconnue tant par les autorités nationales qu'européennes, qui soulignent notre rôle essentiel dans l'approvisionnement du pays. Notre objectif pour les prochains mois sera d'inscrire les marchés de gros à l'agenda politique afin d'accroître notre visibilité et d'obtenir les avancées nécessaires pour faciliter encore davantage nos échanges commerciaux. À cet fin, notre directeur, Laurent Nys, a obtenu que l'Union Mondiale des Marchés de Gros désigne Bruxelles comme hôte du congrès de 2025, une formidable opportunité pour Bruxelles de devenir la capitale des marchés pendant une semaine.



Sevkem Temiz, président - voorzitter

De nombreux confrères internationaux s'inspirent du modèle bruxellois, citant souvent des concepts tels que la durabilité, l'utilisation d'énergies vertes et l'adaptabilité aux demandes des clients. Les liens récemment tissés avec les chefs et leur association renforcent notre position en tant qu'acteur de premier plan. Cette intense activité a valu à notre directeur l'honneur d'une décoration décernée par Sa Majesté le Roi.

Mabru s'affirme en Belgique et rayonne de plus en plus à l'international. L'avenir nous permettra de continuer notre développement en adoptant les nécessaires modernisations.

Je vous souhaite d'excellentes vacances, propices au partage de moments d'exception avec vos proches. Retrouvons-nous à la rentrée pour relever ensemble tous ces défis !

Beste Concessiehouder, Beste Klanten,
Beste Vrienden van de markt,

Het jaar 2024 is goed van start gegaan. Nieuwe handelaars hebben zich gevestigd en zo de diversiteit van de aangeboden producten nog verder uitgebreid, terwijl veel bestaande handelaars blijven investeren op onze site. Deze dynamiek is weer een bewijs van onze uitstekende economische gezondheid. Mabru blijft het belangrijkste logistieke platform voor voeding in België, een positie die erkend wordt door zowel de nationale als de Europese autoriteiten, die onze essentiële rol in de bevoorrading van het land benadrukken. De komende maanden willen we groothandelsmarkten op de politieke agenda kunnen plaatsen en zo onze zichtbaarheid vergroten en de nodige vooruitgang boeken om onze handel verder te vergemakkelijken. Daartoe heeft onze directeur, Laurent Nys, ervoor gezorgd dat de World Union of Wholesale Markets Brussel voordraagt als gaststad van het congres van 2025, een geweldige kans voor Brussel om een week lang de hoofdstad van de markten te worden.

Veel van onze internationale collega's laten zich inspireren door het Brusselse model, waarbij ze vaak concepten aanhalen als duurzaamheid, het gebruik van groene energie en aanpassingsvermogen aan de behoeften van de klant.

De banden die we onlangs hebben aangeknoopt met chef-koks en hun vereniging versterken onze positie als toonaangevende speler. Deze intense activiteit leverde onze directeur de eer op van een onderscheiding uitgereikt door Zijne Majesteit de Koning. Mabru maakt naam in België en straalt steeds meer internationaal uit. De toekomst zal ons in staat stellen onze ontwikkeling voort te zetten door de nodige modernisering aan te nemen.

Ik wens jullie een uitstekende vakantie met onvergetelijke momenten met jullie dierbaren. We zien elkaar weer na de zomervakantie om deze uitdagingen samen aan te gaan!

Conférence de l'Union Mondiale des Marchés de Gros à Bruxelles en 2025

Conferentie van de World Union of Wholesale Markets in Brussel in 2025

Depuis de nombreuses années, l'asbl Mabru fait partie des marchés membres de l'Union Mondiale des Marchés de Gros (WUWM).

Cette union qui fédère 217 marchés répartis dans 42 pays, compte le directeur général de Mabru, Laurent Nys, comme représentant de la Belgique au sein de son comité de direction.

Ce réseau international, qui réunit des acteurs clés de l'industrie alimentaire, organise deux conférences annuelles pour partager les dernières tendances et innovations du secteur.

En novembre 2025, Bruxelles accueillera une des prochaines grandes conférences du WUWM. Cet événement, qui sera orchestré par Mabru, se déroulera sur quatre jours et rassemblera près de 400 délégués, leaders et experts de l'industrie alimentaire du monde entier pour faire le point sur l'évolution du secteur.

Les conférences du WUWM sont des moments privilégiés pour diffuser des informations cruciales sur les systèmes alimentaires et les tendances des produits frais, visant à optimiser la distribution sur les marchés de gros et de détail.

La récente conférence de Bangkok (Thaïlande) en mai dernier a mis en lumière l'impact positif des échanges entre décideurs politiques, leaders de l'industrie, innovateurs et chercheurs.

Ce sera la première fois que le Marché Matinal de Bruxelles accueille l'Union Mondiale des Marchés de Gros, un événement attendu avec beaucoup d'enthousiasme.

Créé en 1958, le WUWM est devenu une association indépendante qui joue un rôle important au niveau européen, notamment en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La conférence de novembre 2025 à Bruxelles s'annonce comme un événement clé pour tous les acteurs des marchés de gros. Elle permettra de renforcer les liens internationaux, de partager des idées novatrices et de tracer la voie vers un avenir plus résilient et efficace pour les chaînes d'approvisionnement alimentaire.

Mabru, en tant qu'hôte, se prépare à offrir un cadre idéal pour ces échanges fructueux.

De vzw Mabru is al vele jaren lid van de World Union of Wholesale Markets (WUWM). Laurent Nys, directeur-generaal van Mabru, zetelt als vertegenwoordiger voor België in het directiecomité van deze unie, die 217 markten in 42 landen samenbrengt. Dit internationale netwerk van belangrijke spelers in de voedingsindustrie organiseert twee jaarlijkse conferenties om de laatste trends en innovaties in de sector te delen. In november 2025 zal een van de volgende grote WUWM-conferenties in Brussel plaatsvinden. Het evenement, georganiseerd door Mabru, zal vier dagen duren en zal bijna 400 afgevaardigden, leiders en deskundigen uit de voedingsindustrie uit de hele wereld samenbrengen om de evolutie van de sector te inventariseren. Er is geen beter moment dan deze WUWM-conferenties om cruciale informatie over voedselsystemen en trends op het gebied van verse voeding te verspreiden, met als doel de distributie



2024 WUWM Bangkok Conference - Stéphane Layani, chairman

op de groot- en detailhandelsmarkten te optimaliseren. Tijdens de recente conferentie in Bangkok (Thailand), afgelopen mei, werd de positieve impact van uitwisselingen tussen beleidsmakers, marktleders, innovators en onderzoekers benadrukt. Dit is de eerste keer dat de Vroegmarkt van Brussel gastheer is van de World Union of Wholesale Markets, een evenement waar reikhalzend naar wordt uitgekeken. De WUWM, opgericht in 1958, is uitgegroeid tot een onafhankelijke vereniging die een belangrijke rol speelt op Europees niveau, met name op het gebied van voedselkwaliteit, -hygiëne en -veiligheid. De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt.

Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt. Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt. Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt. Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt. Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt. Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

op de groot- en detailhandelsmarkten te optimaliseren.

Tijdens de recente conferentie in Bangkok (Thailand), afgelopen mei, werd de positieve impact van uitwisselingen tussen beleidsmakers, marktleders, innovators en onderzoekers benadrukt.

Dit is de eerste keer dat de Vroegmarkt van Brussel gastheer is van de World Union of Wholesale Markets, een evenement waar reikhalzend naar wordt uitgekeken.

De WUWM, opgericht in 1958, is uitgegroeid tot een onafhankelijke vereniging die een belangrijke rol speelt op Europees niveau, met name op het gebied van voedselkwaliteit, -hygiëne en -veiligheid.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt.

Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

De conferentie van november 2025 in Brussel belooft een belangrijk evenement te worden voor alle spelers op de groothandelsmarkt. Een mogelijkheid om de internationale banden aan te halen, innovatieve ideeën uit te wisselen en het pad te effenen voor een veerkrachtigere en efficiëntere toekomst voor voedselvoorzieningsketens. Mabru bereidt zich als gastheer voor om een ideale setting te bieden voor deze vruchtbare uitwisselingen.

Laurent Nys nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Couronne

Laurent Nys benoemd tot Ridder in de Kroonorde

Laurent Nys a été élevé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Couronne, aux côtés des pionniers de la gastronomie belge, Pierre Wynants, Freddy Vandecasserie et Jean-Pierre Bruneau.

Sa Majesté le Roi a pris la décision de nommer Laurent Nys au rang de « Chevalier de l'Ordre de la Couronne », sur proposition du ministre-président de la Région de Bruxelles-Capitale, Rudi Vervoort.

Cette distinction honorifique a été remise officiellement ce vendredi 21 juin dans les salons du célèbre restaurant « Comme chez soi », en présence de plusieurs personnalités emblématiques du monde de la gastronomie belge également décorées.

Créé en 1897, l'Ordre de la Couronne récompense les services méritoires rendus à la Belgique dans divers domaines, incluant l'économie, les arts, la culture, et autres domaines d'intérêt public.

Parmi les récipiendaires figure Laurent Nys, directeur général du Marché Matinal de Bruxelles depuis près de dix ans.

Le Marché Matinal regroupe aujourd'hui une centaine de grossistes et producteurs sur un site de 14 hectares, assurant la livraison de tous les acteurs du secteur agroalimentaire en Belgique. Chaque semaine, ce sont 15.000 tonnes de produits qui transitent par le quai des Usines pour garnir les tables et les épiceries du Royaume.

Laurent Nys est honoré pour ses multiples contributions :

- Promotion de la gastronomie belge : en collaborant étroitement avec les Maîtres cuisiniers de Belgique, il a contribué à la mise en avant des chefs belges.

Les halles du Marché Matinal portent désormais le nom des trois chefs honorés ici. Il participe activement aux concours et activités des Maîtres cuisiniers de Belgique pour la promotion des métiers.

- Rayonnement international : seul Belge élu à la direction de l'Union Mondiale des Marchés de Gros, organisation internationale regroupant l'ensemble des



De gauche à droite : Freddy Vandecasserie, Pierre Wynants, Laurent Nys et Jean-Pierre Bruneau. Les trois chefs ont chacun détenu trois étoiles au Michelin et tous ont donné leur nom à une halle de Mabru. Van links naar rechts: Freddy Vandecasserie, Pierre Wynants, Laurent Nys en Jean-Pierre Bruneau. De drie chefs behaalden drie Michelinsterren en hun namen werden toegekend aan drie hallen van Mabru.

marchés du monde et présidée par le Président de Rungis, Laurent Nys a obtenu que Bruxelles accueille le prochain congrès de l'organisation, en novembre 2025. Bruxelles deviendra ainsi, pour quelques jours, la capitale mondiale des marchés de gros.

- Engagement durable et sociétal : sous la direction de Laurent Nys, la plus grande installation photovoltaïque de Bruxelles a été créée à Mabru, avec plus de 26.000 panneaux solaires. Un système de redistribution alimentaire a également été mis en place, permettant de donner près de 2 tonnes d'inventures quotidiennement aux personnes dans le besoin en collaboration avec le CPAS de Bruxelles (projet DREAM). D'autres distinctions ont également été remises à trois chefs étoilés ayant marqué la scène gastronomique bruxelloise : Pierre Wynants du « Comme chez soi », Freddy Vandecasserie de « La Villa Lorraine » et Jean-Pierre Bruneau du restaurant « Bruneau ».

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. Il obtient sa 3ème étoile en 1979. En 2006, il passe la main à son gendre, Lionel

Rigolet et sa fille Laurence qui fêteront le centième anniversaire du restaurant en 2026.

Freddy Vandecasserie a été le chef historique de la « Villa Lorraine », située à l'orée du Bois de la Cambre, poste auquel il a accédé juste après l'accession de la troisième étoile Michelin, une première historique hors de France, en 1972.

Il termine sa carrière après 50 ans à la Villa, mais continue en 2012 son aventure familiale dans le restaurant « De Mayeur », ouvert par son fils, à Sint-Pieters-Leeuw.

Jean-Pierre Bruneau a ouvert son restaurant « Bruneau » en 1975, au pied de la basilique de Koekelberg.

Récompensé d'une étoile Michelin en 1977, suivie d'une deuxième en 1982 et d'une troisième en 1988 qu'il a conservée jusqu'en 2004, Jean-Pierre a été l'un des premiers à honorer les légumes dans la haute gastronomie.

Jean-Pierre a formé de nombreux chefs qui ont maintenant leur propre restaurant, tels que Karen Torosyan, David Martin, Axel Colonna-Cesari ou encore Thomas Locus. Ces figures emblématiques de la gastronomie belge ont été honorées pour leur contribution exceptionnelle à la renommée culinaire de Bruxelles et de la Belgique.

Laurent Nys werd benoemd tot Ridder in de Kroonorde naast de Belgische gastronomische pioniers Pierre Wynants, Freddy Vandecasserie en Jean-Pierre Bruneau.

Zijne Majesteit de Koning heeft, op voorstel van minister-president van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, Rudi Vervoort, beslist om Laurent Nys in de rang van « Ridder in de Kroonorde » te verheffen.

Deze eervolle onderscheiding werd officieel uitgereikt op vrijdag 21 juni in de lounges van het beroemde restaurant « Comme chez soi », in aanwezigheid van symbolische persoonlijkheden van de Belgische gastronomie die ook werden onderscheiden.

De Kroonorde werd opgericht in 1897 en belooft verdienstelijke diensten bewezen aan België op verschillende gebieden, waaronder economie, kunst, cultuur en andere gebieden van algemeen belang.

Eén van de nieuwe leden is Laurent Nys, al bijna tien jaar directeur-generaal van de Vroegmarkt van Brussel.

De Vroegmarkt beschikt over een terrein van 14 hectare waar een honderdtal groothandelaars en producenten gevestigd zijn die leveren aan alle spelers in de Belgische voedingssector.

De Werkhuizenkaai voert wekelijks 15.000 ton aan producten door om restaurants en kruidenierswinkels van

het Koninkrijk te bevoorraden.

Laurent Nys wordt geëerd voor zijn vele bijdragen:

- Promoten van de Belgische gastronomie: in nauwe samenwerking met de Mastercooks of Belgium heeft hij zijn steentje bijgedragen bij het promoten van Belgische chefs.

De hallen van de Vroegmarkt zijn nu vernoemd naar de drie chefs die hier worden geëerd.

Hij neemt actief deel aan de wedstrijden en activiteiten die door The Mastercooks of Belgium worden georganiseerd om hun vak te promoten.

- Internationale invloed: Laurent Nys, als enige Belg verkozen tot lid van de raad van bestuur van de Wereldunie van Groothandelsmarkten, een internationale organisatie die alle groothandelsmarkten ter wereld verenigt en die wordt voorgezeten door de voorzitter van de markt van Rungis (Parijs), heeft ervoor gezorgd dat Brussel de locatie wordt voor het volgende congres van de organisatie, in november 2025.

Brussel wordt dus voor enkele dagen de wereldhoofdstad van de groothandelsmarkten.

- Duurzaam en maatschappelijk engagement: onder leiding van Laurent Nys is bij Mabru de grootste fotovoltaïsche installatie van Brussel gebouwd, met meer dan 26.000 zonnepanelen.

Er is ook een systeem voor voedselhervdeling opgezet, waardoor elke dag bijna 2 ton onverkocht voedsel kan worden gedoneerd aan mensen in nood, in samenwerking met het Brusselse OCMW (DREAM-project).

Andere onderscheidingen werden ook toegekend aan drie sterrenchefs die hun stempel hebben gedrukt op de Brusselse gastronomie: Pierre Wynants van « Comme chez soi », Freddy Vandecasserie van « La Villa Lorraine » en Jean-Pierre Bruneau van het restaurant « Bruneau ».

Pierre Wynants, de derde generatie die het restaurant « Comme chez Soi » in hartje Brussel runde, stond 45 jaar achter het fornuis van dit etablissement dat in 1926 werd opgericht door zijn grootvader Georges Cuvelier.

Hij behaalde zijn derde ster in 1979. In 2006 gaf hij het stokje over aan zijn schoonzoon Lionel Rigolet en zijn dochter Laurence, die in 2026 de 100ste verjaardag van het restaurant zullen vieren.

Freddy Vandecasserie was de historische chef van « Villa Lorraine », gelegen aan de rand van het Ter Kamerenbos, een rol die hij op zich nam vlak na het behalen van een derde Michelinster in 1972, een historische primeur buiten Frankrijk.

Na 50 jaar beëindigde hij zijn carrière bij La Villa, maar zette hij zijn familieavontuur in 2012 voort in restaurant « De Mayeur », dat zijn zoon in Sint-Pieters-Leeuw had geopend.

Jean-Pierre Bruneau opende zijn restaurant « Bruneau » in 1975, aan de voet van de basiliek van Koekelberg.

Hij werd in 1977 bekroond met een eerste Michelinster, gevolgd door een tweede in 1982 en een derde in 1988, die hij tot 2004 wist te behouden.

Jean-Pierre was één van de eersten die groenten eerde in de haute cuisine. Hij heeft een aantal chefs opgeleid die nu hun eigen restaurants hebben, waaronder Karen Torosyan, David Martin, Axel Colonna-Cesari en Thomas Locus.

Deze emblematische figuren van de Belgische gastronomie werden geëerd voor hun uitzonderlijke bijdrage aan de culinaire reputatie van Brussel en België.



Laurent Nys & Rudi Vervoort

La cafétéria 'Le Matinal' cherche un repreneur

De cafetaria 'Le Matinal' zoekt een overnemer



Depuis le 19 juin dernier, la cafétéria 'Le Matinal', située dans la halle G, a dû fermer ses portes. L'asbl Mabru est activement à la recherche d'un repreneur pour l'exploitation de ce lieu emblématique.

Ouverte principalement durant les heures d'ouverture du site, cette taverne est un point de rencontre essentiel au marché, où commerçants et clients se retrouvent avant ou après leurs achats. Elle accueille également les groupes lors des visites guidées. 'Le Matinal' est la seule taverne sur le site du marché qui voit passer près de 1.000 visiteurs chaque nuit.

Pour rappel, la halle G, construite en 1982 s'est vue dotée en 1996 de 10 magasins destinés aux volaillers, le plus souvent équipés de vastes frigos. Au centre, la cafétéria,

autrefois appelée le 'Keekekot' (poulailler en bruxellois) était tenue par Brigit et Patrick Mattelé, qui ont quitté les lieux en décembre 2020 en plein confinement, après 20 ans de service.

Après une longue fermeture, la cafétéria a rouvert en septembre 2021. Peu à peu, elle a retrouvé ses clients, anciens et nouveaux, redevenant un lieu de convivialité et de rencontres privilégiées.

La direction de l'asbl Mabru espère trouver rapidement un repreneur, pour pouvoir à nouveau accueillir tous les utilisateurs du marché.

Pour toute information sur la reprise de la cafétéria, veuillez contacter le bureau administratif par téléphone au 02 215 51 69 ou par e-mail à mabru@mabru.be.

Op 19 juni moest de cafetaria 'Le Matinal', gevestigd in hal G, de deuren sluiten.

De vzw Mabru is actief op zoek naar een overnemer om deze emblematische locatie uit te baten.

Deze taverne, voornamelijk geopend tijdens de openingsuren van de markt, is een essentieel ontmoetingspunt waar handelaars en klanten elkaar ontmoeten voor of na hun aankopen. Er komen ook groepen tijdens een rondleiding.

'Le Matinal' is de enige taverne op de markt die elke nacht bijna 1.000 bezoekers ontvangt. Ter herinnering: hal G, gebouwd in 1982, werd in 1996 uitgerust met 10 magazijnen voor gevogelتهandelaars, meestal uitgerust met grote frigo's. Centraal in deze hal werd de cafetaria, voorheen het 'Keekekot' (kippenhok in het Brusselse dialect), uitgebaat door Brigit en Patrick Mattelé, die na 20 jaar dienst in 2020, midden in de lockdown, zijn vertrokken.

Na een lange sluiting heropende de cafetaria in september 2021. Beetje bij beetje kwamen de klanten, zowel oude als nieuwe, terug en werd het weer de gezellige ontmoetingsplek bij uitstek.

De directie van de vzw Mabru hoopt snel een overnemer te vinden, zodat de marktgebruikers er weer snel terecht kunnen.

Voor informatie over de overname van de cafetaria kunt u contact opnemen met het administratieve kantoor op het telefoonnummer 02 215 51 69 of per e-mail op mabru@mabru.be.

Le chef Arnaud Delvenne de Top Chef au marché

Chef Arnaud Delvenne van Top Chef op de markt

En mars dernier, dans le cadre de l'émission "La grande balade" diffusée sur RTL tous les samedis, le chef cuisinier belge Arnaud Delvenne, finaliste de la 13e saison de « Top Chef » est venu faire ses courses au Marché Matinal.

Lors de sa visite, Arnaud Delvenne a pu rencontrer quelques commerçants, échanger avec eux et sélectionner des produits frais et de qualité pour ses créations culinaires exécutées durant l'émission.

Afgelopen maart kwam de Belgische chef-kok Arnaud Delvenne, finalist van het 13e seizoen van "Top Chef", in het kader van het tv-programma "La Grande Balade", elke zaterdag op RTL, winkelen op de Vroegmarkt.

Tijdens zijn bezoek kon Arnaud Delvenne enkele handelaars ontmoeten, een gesprek met hen voeren en verse kwaliteitsproducten selecteren voor zijn culinaire creaties tijdens het programma.



Horeca Forma Be Pro : un tremplin vers votre réussite dans l'Horeca à Bruxelles

Horeca Forma Be Pro: een springplank naar succes in de Horeca in Brussel

Le centre de formation Horeca Forma Be Pro, situé à Anderlecht, propose des programmes diversifiés pour ceux qui souhaitent perfectionner leurs compétences ou se reconverter dans le secteur de l'Horeca.

Un éventail complet de formations pour tous les niveaux. Que vous soyez cuisinier, serveur, barman ou que vous aspiriez à le devenir, Horeca Forma Be Pro propose des formations techniques pour vous perfectionner dans votre domaine.

Des formations adaptées à vos besoins.

Le centre propose également des formations en langues pour améliorer votre communication avec les clients et vos collègues, des formations en management et gestion d'équipe pour développer vos compétences en leadership, des formations en sécurité et hygiène pour garantir le respect des normes en vigueur, et enfin des formations en relation client pour offrir une expérience optimale à tous vos clients.

Horeca Forma Be Pro propose un accompagnement personnalisé avec des conseillers pédagogiques pour définir vos objectifs professionnels et choisir les formations adaptées. Un suivi individualisé est également assuré tout au long de la formation.

Les formations Horeca Forma Be Pro sont accessibles à tous les travailleurs du secteur Horeca relevant de la Commission paritaire 302. Financées par le fond sectoriel, elles sont gratuites pour les participants.

Portes ouvertes le 16 septembre

Une occasion unique de découvrir le centre Horeca Forma Be Pro et ses infrastructures de qualité, rencontrer les formateurs, participer à des ateliers pratiques, et

assister à des conférences et workshops et de vous informer sur les différentes formations proposées.

Informations pratiques

Adresse : Rue de l'Agrafe 70, 1070 Anderlecht

Téléphone : 02 550 00 10

Site web : www.horecaformabepro.be

Email : formation.bruxelles@horecaformabru.be

horecaformabru.be



Het opleidingscentrum Horeca Forma Be Pro in Anderlecht biedt een brede waaier aan programma's om uw vaardigheden te verbeteren of u bij te scholen in de horeca.

Een volledig opleidingsaanbod voor alle niveaus. Of u nu chef-kok, ober of barman bent of dit graag wilt worden, Horeca Forma Be Pro biedt technische opleidingen om uw vaardigheden te perfectioneren.

Opleidingen aangepast aan uw behoeften.

Het centrum biedt ook taalopleidingen om uw communicatie met klanten en collega's te verbeteren, opleidingen in management en teammanagement om uw leiderschapsvaardigheden te ontwikkelen, opleidingen in gezondheid en veiligheid om ervoor te zorgen dat u voldoet aan

de huidige normen, en opleidingen voor klantrelatie om al uw klanten de best mogelijke ervaring te bieden.

Horeca Forma Be Pro biedt persoonlijke ondersteuning met educatieve adviseurs om uw professionele doelstellingen te definiëren en de juiste opleidingen te kiezen. Tijdens de duur van de gehele opleiding is ook individuele ondersteuning voorzien.

De opleidingen van Horeca Forma Be Pro zijn toegankelijk voor alle werknemers in de horecasector onder het paritair comité 302. Ze zijn gefinancierd door het sectorale fonds en dus gratis voor de deelnemers.

Opendeurdag op 16 september

Een unieke kans om het centrum Horeca Forma Be Pro en de kwaliteitsinfrastructuur te ontdekken, de opleiders te ontmoeten, deel te nemen aan praktische workshops, conferenties en

workshops bij te wonen en informatie in te winnen over de verschillende opleidingen.

Praktische informatie

Adres: Gespstraat 70, 1070 Anderlecht

Telefoon: 02/550 00 10

Website : www.horecaformabepro.be/nl

Email: vorming.bruxelles@horecaformabru.be

horecaformabru.be





En bref - In het kort

Reprises de commerces

- La société Atlas Trading, grossiste en fruits et légumes a repris le magasin de la société Mondial Fruits dans la halle F depuis le 1er juillet 2024.
- La société Frozen Fish, grossiste en produits de la mer surgelés, a repris l'ancien magasin de la société De Wolf dans la halle G depuis le 1er juin 2024.
- La société Heamarket, grossiste en fruits et légumes a repris le magasin de la société Vanderpooten Primeurs dans la halle E, depuis le 1er avril 2024.
- La firme Fruta Fresca, grossiste en fruits et légumes a repris le magasin de la société Hafa Trading, dans la halle D, depuis le 1er mars 2024.
- La firme NB Logistique, grossiste en fruits et légumes a repris le magasin de la société Excellent Fruits dans la halle E, depuis le 1er mars 2024.
- La société Pit Stop 3, grossiste en fruits et légumes, a repris une partie du magasin de la firme Vanderpooten Primeurs, dans la halle E, depuis le 1er janvier 2024.
- La firme Noradin, grossiste en fruits et légumes, a repris les magasins des firmes Vrijders et Valckenier, dans la halle E, depuis le 1er janvier 2024.
- La firme Dialna Express, grossiste en fruits et légumes a repris une partie du magasin de la société Dialna dans la halle D, depuis le 1er janvier 2024.
- La société Pesca Marina, grossiste en produits de la mer a repris le magasin de la firme Festin aquatique, dans la halle G, depuis le 1er décembre 2023.
- La société Van Riet, grossiste en fruit et légumes dans la halle F a cédé ses magasins aux firmes Vilvoorde Fruit, Salmane et Venesco, depuis le 1er juillet 2023.

Overname van handelszaken

- De firma Atlas Trading, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijn van de firma Mondial Fruits in hal F overgenomen sinds 1 juli 2024.
- De firma Frozen Fish, groothandelaar in diepgevroren vis, heeft de voormalige magazijn van de firma De Wolf in hal G overgenomen sinds 1 juni 2024.
- De firma Heamarket, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijn van de firma Vanderpooten Primeurs in hal E overgenomen, sinds 1 april 2024.
- De firma Fruta Fresca, groothandelaar in fruit en groenten heeft de magazijn van de firma Hafa Trading, in hal D overgenomen, sinds 1 maart 2024.
- De firma NB Logistique, groothandelaar in fruit en groenten, heeft de magazijn van de firma Excellent Fruits in hal E overgenomen, sinds 1 maart 2024.
- De firma Pit Stop 3, groothandelaar in fruit en groenten, heeft een gedeelte van de magazijn van de firma Vanderpooten Primeurs in hal E overgenomen, sinds 1 januari 2024.
- De firma Noradin, groothandelaar in fruit en groenten, heeft de magazijnen van de firma Vrijders en Valckenier, in hal E overgenomen, sinds 1 januari 2024.
- De firma Dialna Express, groothandelaar in fruit en groenten, heeft een gedeelte van de magazijn van de firma Dialna, in hal D overgenomen, sinds 1 januari 2024.
- De firma Pesca Marina, groothandelaar in producten van de zee, heeft de magazijn van de firma Festin Aquatique in hal G overgenomen, sinds 1 december 2023.
- De firma Van Riet, groothandelaar in fruit en groenten, heeft haar magazijnen in hal F aan de firma Vilvoorde Fruit, Salmane en Venesco overgedragen, sinds 1 juli 2023.

MABRU NEWS

Printemps - Été 2024 | Lente- Zomer 2024

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

