



DUURZAAM WIJKCONTRACT « MAGRITTE » TE JETTE PROJECTFICHE

Naam van het project: Eat Good !

Projectnummer: MAG 02

Datum: 20 juli 2018

A. DRAGER VAN HET PROJECT

1. Gegevens van de verantwoordelijke (ondertekenaar van de overeenkomst):

Naam, voornaam: Van der Veken, Ilse – Magnus Veerle

Functie: Coördinator – adjunct-coördinator

Adres: Vooruitgangstraat 331, 1030 Schaarbeek

Tel.: 02 274 54 41

Fax: /

E-mail: ilse.vanderveken@eatvzw.be – veerle.magnus@eatvzw.be

Naam, voornaam: van Agtmaal, Jana

Functie: verantwoordelijke Taverne Ter Linden

Adres: Leopold I straat 329, 1090 Jette

Tel.: 0484 62 12 99

Fax: /

E-mail: jana.van.agtmaal@eatvzw.be

2. Identificatie van de drager van het project:

Naam: **eat vzw**

Rechtsvorm: **vereniging zonder winstoogmerk- vzw**

Oprichtingsdatum: **1 juni 1995**

Maatschappelijke zetel: Vooruitgangsstraat 331, 1030 Schaarbeek

Maatschappelijk doel: **Aanbieden van werkervaring en opleiding in de horecasector door het organiseren van restaurants, caterings en tijdelijke projecten**

Contactpersoon: **Veerle Magnus, adjunct-coördinator**

Website: **www.eatvzw.be**

Bankrekeningnummer: **BE81 0015 0675 1924**

Aggregatie door een openbare overheid:

Kennis van de perimeter waarop het wijkcontract betrekking heeft (*leg uit*):

Sinds 2014 baten we met Eat vzw in Jette Taverne TER LINDEN uit. Dit is de taverne gelegen in het Gemeenschapscentrum Essegem (zie 5.)

Er werken op dit moment 7 medewerkers uit de doelgroep (Artikel 60, DSP, inschakelingscontract). Hiervan worden vier werknemers tewerkgesteld via artikel 60 plaatsen van het OCMW van Jette en 1 van het OCMW Brussel. Daarnaast werken we samen met GC Essegem voor verschillende activiteiten in de buurt: StrEATfest, nieuwjaarsreceptie,... waarbij de buurt actief betrokken wordt.

Ook op andere manieren zoekt taverne ter linden aansluiting bij de buurt. Zo composteren ze al enkele jaren hun groenafval bij 'het grotteke' in de de straat.

3. Partners van het project:

F=financieel O=operationeel	Naam	Rol	Personeel dat ter beschikking wordt gesteld (aantal in volt. equiv.)	Financiële bijdrage (in €)
O	GC ESSEGEM	Toeleiden van klanten uit de buurt, deelnemers voor de workshops en potentiële arbeidskrachten binnen het werkervaringstraject	0, samenwerking tussen buurtwerker GC en instructeur/koks Taverne ter Linden	0
O	VELT	Workshops, opstarten samenkeukens, verwerken van oogst Verger Partagé (project in opstart met gemeenschappelijke fruittuinen in Brussel ism Leefmilieu Brussel)	0	0
O	Kiosque à grains	Gezamenlijk buurtfeest organiseren	0	0
O	Gemeente Jette/OCMW Jette		2 extra (betalende) artikel 60 statuten	
Structurele partners				
F	Brussel Hoofdstedelijk Gewest (PIOW)		0	134435
F	Actiris loonsubsidies			321000
F	VGC Stedenfonds		1	45 000
	Febio			
	Maizenne			
	Tracé Brussel vzw			

B. UITWERKING VAN HET PROJECT

- 4. Wat is de oorsprong van het project ?** Beschrijf de vastgestelde problematiek (vaststelling, diagnose, studie, opmerking).

De vzw Eat is een vereniging die al sinds 2014 actief is in de taverne « Ter Linden » van het gemeenschapscentrum Essegem. Ze focust zich op de professionele inschakeling in het domein van de Horeca van mensen in een kwetsbare situatie, alsook op de ontwikkeling van betaalbare en kwalitatieve restaurantdiensten en -producten. Het gecreëerde project wil een antwoord geven op de volgende realiteiten:

- behoefte aan sociale samenhang in de wijk,
- behoefte aan een ontmoetingsplaats voor de bewoners van de wijk met nadruk op een culturele en sociale mix,
- behoefte om het tewerkstellingsaanbod in de wijk te verbeteren,
- behoefte aan sensibilisering inzake de ecologische overgang en de duurzame ontwikkeling.

- 5. Wil het project versterking bieden bij een bestaand project:** ☒ JA ☐ NEEN

- o Indien ja, kunt u dat project beschrijven ?
- o Bestaan er documenten met betrekking tot dat project ? Kunt u deze hierbij voegen?

Eat vzw voorziet de opleiding van mensen met een professioneel inschakelingstraject gericht op de Horeca alsook het promoten van de duurzame keuken (zero afval, seizoenproducten, plaatselijke producten...).

Eat vzw voorziet het creëren van nieuwe tijdelijke banen in het kader van een duurzame professionele activiteit om de toegang tot de arbeidsmarkt daarna gemakkelijker te maken.

De opening van de Taverne op zaterdag zal toelaten dat de bewoners en mensen van buitenaf elkaar meer zullen kunnen ontmoeten.

In Taverne ter Linden kan je elke dag een versbereide dagschotel en -soep eten. Daarnaast is er een uitgebreid aanbod aan salades, broodjes en pasta's. Er zijn altijd vegetarische opties voorzien. Taverne ter Linden kiest voor een biologisch en lokaal drankenaanbod: Belgische sappen, lokale brouwerijen, fair-trade koffie, biologische wijnen,...

In de zomer werd het terras in samenwerking met het gemeenschapscentrum vernieuwd en werd er een 'boekenhaag' geïnstalleerd in het thema René Magritte (omwille van het nabij gelegen Magritte-huis in Jette). Taverne verzorgt ook deels de catering van de verschillende zalen van het gemeenschapscentrum. Daarnaast heeft Taverne een eigen cateringaanbod voor externe klanten.

Het Duurzaam Wijkcontract Magritte zal, langs zijn kant, voor de volgende aspecten van het programma tussenkomen:

- investeren in de uitrusting van de keuken, het voedsel en het materiaal voor de ateliers,
- aanwerven van personeel.

6. Doelgroep:

- mensen ver verwijderd van de tewerkstellingsmarkt,
- kansarme en alleenstaande mensen,
- mensen met belangstelling voor duurzame voeding en bereid om zich in een toekomstig vrijwilligersnet in te zetten,
- Alle bewoners in de perimeter van het DW Magritte.

7. Doelstelling(en):

- de sociale samenhang versterken alsook de ontmoetingen en de sociale en culturele mix,
- sensibilisering inzake duurzame voeding : mensen kennis laten maken met duurzaam koken: zero-waste, seizoensgebonden, groenten uit de moestuin,...
- creëren van banen en toegang geven tot een opleiding ,
- de betrokkenheid van de bewoners versterken om de wijk dynamischer te maken,
- verhogen van de bezoeken aan de Taverne « Ter Linden » door het geheel van de bewoners van de perimeter van het DW Magritte,
- Opening tijdens de weekend, vooral gericht op de buurt en op bezoekers van de buurt en o.a. Margrittehuis. Een gezellige mix van dagjestoeristen en buurtbewoners.
- Verbeteren en toegankelijker maken van ontmoetingsinfrastructuur voor buurtwerkingen, partnerorganisaties en buurtbewoners in samenwerking met GC Essegem.
- de samenwerking verhogen met de plaatselijke verenigingsstructuur (Sources d'Harmonie, l'Abordage, la maison médicale, Lojega, de wijkcomités...).

8. Voorgestelde verwezenlijkingen:

1. Socioprofessionele inschakeling: inschakelen van 2 personen (artikels 60) per jaar, in de structuur van de taverne « Ter Linden » om er een Horeca-opleiding te volgen. Er wordt vooral gefocust op een mix van mensen (geslacht, leeftijd...). In het geheel zullen op zijn minste 8 personen kunnen genieten van deze opleiding/inschakeling.
2. Workshops over gezonde en duurzame voeding: gemiddeld zullen 15 workshops (van 2/3 uren) per jaar voorzien worden, dus 60 workshops voor het geheel van het project. De workshops zijn gratis en zullen 15 deelnemers kunnen ontvangen 's avonds of tijdens het weekend of eveneens tijdens weekdagen om zo meer geïsoleerde publiek te kunnen bereiken. Het personeel in opleiding zal bij deze workshops betrokken worden, zowel op gebied van de deelname als van de organisatie ervan. Deze workshops zijn in eerste instantie bestemd voor bewoners uit de perimeter van het DW Magritte en streven naar de sociale en culturele mix. In het kader van deze workshops zal een samenwerking tot stand gebracht worden met de groentetuinen van de wijk om de plaatselijke en seizoengebonden dimensie in het project te integreren.
3. Rondtrekkende workshops: bij andere organisaties die de duurzame voeding promoten, in de collectieve moestuinen...
4. Debatten en informatieve bijeenkomsten over voeding: ongeveer 5 keer per jaar.
5. Opening van de Taverne op zaterdag: om een grotere opening op de wijk te bieden en het bindend karakter ervan te versterken. Daarbij zal, in het kader van het uitwisselingsproject tussen de bewoners, een inwoner van de wijk de gelegenheid krijgen om een persoonlijk gerecht voor te stellen / te maken / te verkopen aan de klanten van het restaurant.
6. Lunch « 0 verspilling »: ter beschikking stellen van de keuken en de Taverne voor het maken van gerechten samengesteld uit gerecupereerde voedingswaren. De partnerschappen en de modaliteiten van deze activiteit zullen later beslist worden op basis van de opportuniteiten.

De communicatie over al deze activiteiten zal tweetalig zijn en gericht aan het publiek dat de sociale en culturele mix wil bevorderen. Al de workshops zullen tweetalig en financieel toegankelijk zijn voor iedereen teneinde een reële opening te bieden gericht naar de bewoners van de perimeter van het DW.

9. Beoogde resultaten: verwacht voordeel voor de doelgroep bij beëindiging van de actie

- de opleiding van minimum 8 personen gericht op de Horeca (we streven naar een gezonde mix in deze groep d.w.z. evenveel mannen als vrouwen, zowel jongeren als ouderen),

- de kansen van toegang tot de arbeidsmarkt,
- het sensibiliseren en verbeteren van de kennis van een honderdtal mensen uit de perimeter over de gezonde en duurzame voeding,
- het versterken van de sociale samenhang binnen de perimeter van het DW Magritte,
- de uitbreiding van de openingsuren en dus van de toegankelijkheid van de Taverne voor de bewoners van de perimeter van het DW Magritte
- het versterken van de partnerships met de lokale verenigingsstructuur,

10. Voorziene impact (welke veranderingen verwacht men op lange termijn dankzij de uitwerking van dit project in de perimeter van het duurzaam wijkcontract?):

De taverne « Ter Linden » zal haar imago van ontmoetings- en uitwisselingsplaats voor de bewoners van de wijk en mensen van buitenaf versterken. De talrijke workshops betreffende de voeding zullen de sociale samenhang in de wijk versterken alsook de ontmoetingen en banden tussen de personen. De bewoners zullen over een betere kennis van de duurzame voeding beschikken en het gebruik van duurzame en gezonde producten verbeteren. Het project zal voor een dynamiek zorgen rond de moestuinen en de groene ruimten van de wijk. De burgerlijke inzet en participatie zullen versterkt worden. Ten slotte, door de uitbreiding van haar toegankelijkheid (openingsuren), zal de Taverne haar activiteiten met de bewoners van de wijk duurzaam kunnen maken, haar actieterrein kunnen uitbreiden en voor de opleiding van meer mensen kunnen zorgen op gebied van Horeca. De Taverne zal eveneens de samenwerking met de lokale verenigingen verder kunnen zetten zoals die door het Duurzaam Wijkcontract op gang gezet werden.

11. Evaluatiemethode die wordt overwogen:

- inschrijvingen voor de workshops,
- motivatie en participatie van de bewoners,
- analyse van het bereikte publiek en van de sociale en culturele mix,
- aantal bezoeken aan de Taverne.

Andere evaluatiecriteria zullen in de loop van het project kunnen voorkomen.

C. GEDETAILLEERDE UITVOERING VAN HET PROJECT

12. Is een voorbereidende fase nodig:

Ja, volgens de planning onder 15. De eerste contacten met partners zijn gelegd, maar dit moet verder geconcretiseerd worden in een maandelijks overleg met de projectgroep.

Momenteel staan er in het najaar van 2018 reeds 9 data in de agenda om workshops en evenementen te organiseren in samenwerking met velt vzw

12.09 - 19.09 - 20.09 - 03.10 - 10.10 - 18.10 - 08.11 - 22.11 - Half december

Het zou gaan om samenwerkingsworkshops met als einddoel het organiseren van een eetfestijn voor deelnemers, buurtbewoners van het DW perimeter en sympathisanten. De data liggen momenteel nog onder voorbehoud en zullen pas op een later tijdstip officieel worden bekend gemaakt.

Hiernaast zijn we in overleg over de nieuwe openingsuren van Taverne Ter Linden, waaronder ook een opening op zaterdag. De nieuwe uren zullen vanaf september in uitvoering gaan.

13. Begin- en einddatum, totale duur van het project: 2018 - 2021

14. Ligging van de activiteit: Taverne Ter Linden – Leopold I-sstraat 329, 1090 Jette

15. Planning van de te ondernemen acties om het project tot een goed einde te brengen:

<i>Jaar</i>	<i>Beschrijving</i>	<i>Doel</i>	<i>Begin</i>	<i>Einde</i>	<i>Frequentie</i>
2017	Rol partners afstemmen Investeringsplan Vacatures openzetten	Projectidee omzetten in Projectplan en projectgroep	Oktober	December	
2018	Aanwervingen projectuitvoerder				
	Aanwerving 4 extra doelgroepmedewerkers		Januari	Maart	
	Contacten partners en potentiële partners		nu	maart	
	Eerste proefworkshops		April	mei	Om de 2 weken
	Evaluatie		Mei	Mei	
	Organisatie ontmoetingen		Vanaf september		
	Verbreding openingsuren voor de buurt		Vanaf september		
	Starten projectoproep voor uitwisseling met alle partners en interne evaluatie van het project.		Eerste samenkomst in het najaar		
2019	Workshops, samenkooksessies, en ontmoetingsmomenten		Januari	december	20x per jaar
	Zoeken naar plaatsen in de buurt om workshops op verplaatsing te geven (andere organisaties, samenuinen, aansluitend op de tuinen gebruik van groenten uit de tuinen,...)		Januari	Juni	
	Start begeleiding naar de arbeidsmarkt voor de eerste deelnemers (tot einde van de trajecten, nadien met eigen middelen)		Januari	December	

	Samenkomst projectgroep		Januari	December	1 x per maand
2020-2021	consolidatie				

D. MIDDELEN

16. Over welke middelen beschikt u momenteel ?

Preciseer eventueel de herkomst van andere subsidies

Financiële	Zie tabel structurele subsidies (Actiris, Brussel hoofdstedelijk gewest, VGC stedenfonds)
Personeel in voltijdse equivalenten	- Taverne ter linden (1VTE eenheidsverantwoordelijke, 1 VTE Instructeur/kok) - 8 tot 10 doelgroepmedewerkers (artikel 60/DSP) - Overhead coördinatie Eat vzw
Lokalen	Restaurant en terras in gebouwen GC Essegem

17. Wat hebt u per jaar bijkomend nodig dat door het duurzaam wijkcontract betaald dient te worden?

- Vul onderstaande overzichtstabel aan

Begrotingspost	2018	2019	2020	2021	2022	Totaal
Materiaal en investering ¹	3.000 €	250 €	250 €	250 €	- €	3.750 €
Personeel	27.600 €	36.800 €	36.800 €	36.800 €	- €	138.000 €
Werking	3.400 €	5.000 €	5.000 €	5.000 €	- €	18.400 €
Totaal	34.000 €	42.050 €	42.050 €	42.050 €	- €	160.150 €

- Voeg hierbij een gedetailleerd overzicht (post per post) van de financiële middelen nodig voor het welslagen van uw project (preciseer voor de personeelskosten de vereiste opleidingen en ervaring en de tijd die aan het duurzaam wijkcontract zal worden besteed) (zie bijlage)

E. VOORTZETTING VAN HET PROJECT

18. Overweegt u om uw project na het vierjarenplan van het duurzaam wijkcontract voort te zetten: ☒ JA ☐ NEEN

Indien ja:

- Welke stappen zult u ondernemen om het te kunnen voortzetten ?

¹ Investeringsuitgaven hoger dan € 5.000 worden eerst ter schriftelijke goedkeuring aan het Gewest voorgelegd.

We zouden graag met het wijkcontract onze verankering in de buurt vergroten en de drempel verlagen om langs te komen bij Taverne ter linden.

Dankzij deze maatregelen kan de rendabiliteit van Taverne ter Linden verhogen en zouden wij met de stimulans van het wijkcontract in de toekomst met eigen middelen de ½ tijdse omkadering kunnen blijven voorzien.

De activiteiten die we opstarten tijdens de periode van het wijkcontract (workshops, samen koken, feesten,...) worden hopelijk overgenomen en gedragen door buurtbewoners en kunnen dankzij (project)subsidies van VGC, de gemeente, Leefmilieu Brussel,... die participatie en betrokkenheid van de buurt bevorderen blijven doorgaan. Wij willen graag de openheid naar de buurt behouden en onze infrastructuur openstellen waar mogelijk.