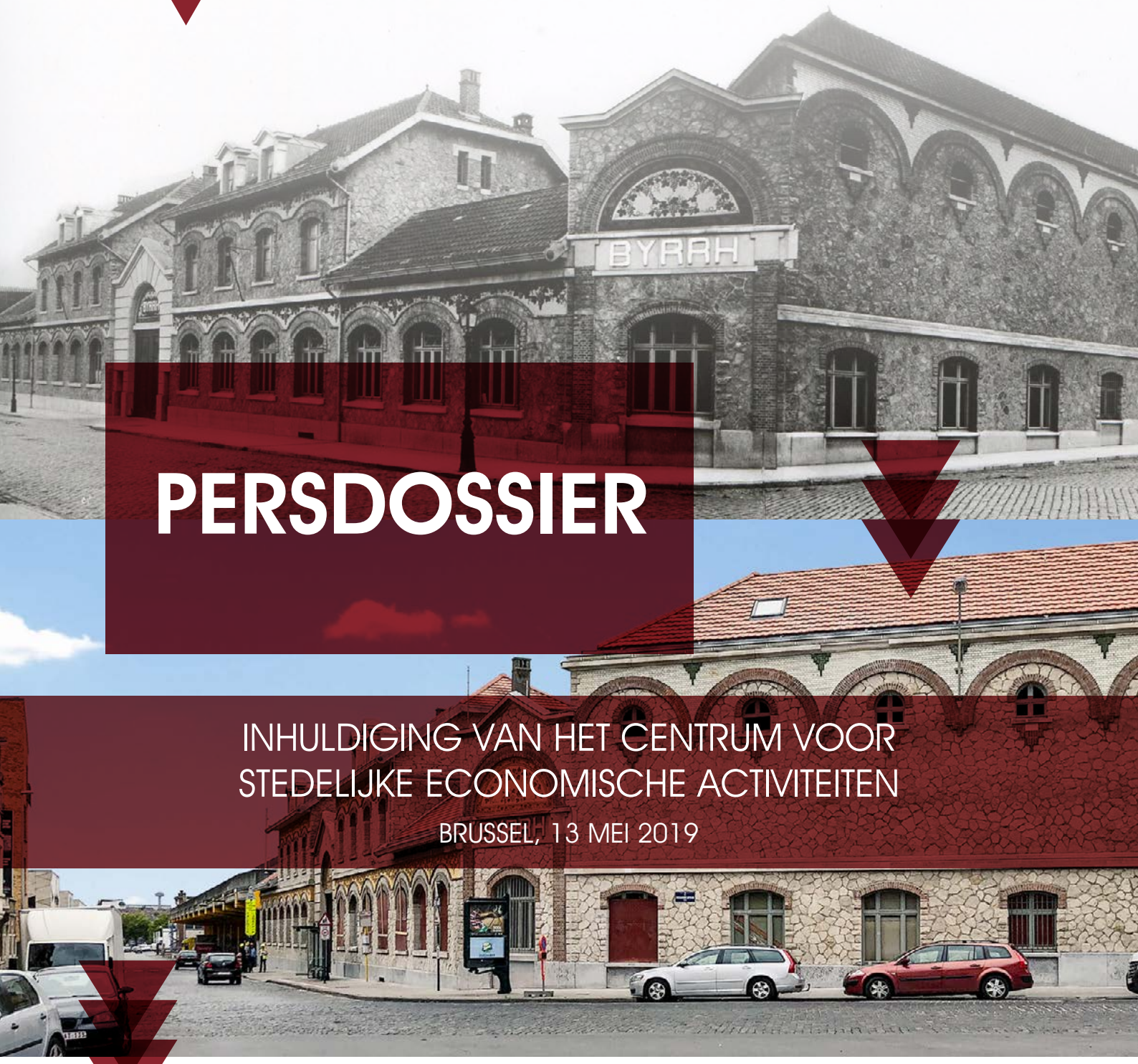
BE-HERE

DIEUDONNÉ LEFÈVRESTRAAT, 4
1020 BRUSSEL



PERSDOSSIER

INHULDIGING VAN HET CENTRUM VOOR STEDELIJKE ECONOMISCHE ACTIVITEITEN

BRUSSEL, 13 MEI 2019

RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
BRUXELLES FEDER EFRO BRUSSEL
Union Européenne
Europese Unie
BXL CPAS OCMW
2B hub Brussels Business Hubs s.a./n.v.
les ateliers des tanneurs

INHOUDSTAFEL

1. Historiek van het project - Context van de renovatie - Financiering 04

A. Voorwoord 04

B. De context van de renovatie 05

2. BE-HERE vandaag 06

A. Organisatie van de site 09

B. Een ploeg die instaat voor het beheer en de animatie 09

C. Open voor de wijk 09

D. De aankoop en renovatie van de watertoren en krachtcentrale 10

3. De ondernemingen en gekozen/gevestigde projecten 11

4. Onze leveranciers en bevoorrechte partners 12

5. Enkele belangrijke cijfers 13

6. Pers contacten 13

7. Toegang 14

1. Historiek van het project

CONTEXT VAN DE RENOVATIE - FINANCIERING

A. VOORWOORD

In 2007, kocht het OCMW van de Stad Brussel de voormalige "Byrrh" vestigingen om er een centrum voor economische activiteiten te ontwikkelen.

Het OCMW van de Stad Brussel was overtuigd van de troeven van de site. Aangezien bedrijven uit de landbouw- en voedselsector op het moment van hun ontwikkeling in Brussel geen antwoorden vonden aan de noden die ze hadden, besloot het OCMW van de Stad Brussel hen een alternatief aan te bieden om zo ook nieuwe economische actoren naar het Brussels Hoofstedelijk Gewest te trekken en zo de ontwikkeling van nieuwe banen mogelijk te maken, onder andere voor laagopgeleide arbeidskrachten.

In 2008 diende het OCMW van de Stad Brussel een kandidatuurdossier in bij het EFRO (Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling) in het kader van de EFRO-programmering "Doelstelling 2013: Samen investeren in stedelijke ontwikkeling". Het dossier werd in 2009 aanvaard.

De selectie van het project gebeurde via een architectuurwedstrijd. Vanaf het begin werkten de architecten, ingenieurs en erfgoedspecialisten samen onder de venootnaam « BESP - OZON - STUDEO » (vandaag genaamd JZH&Partners - Ozon architecture - N.Creplet). Zo kwam het project tot stand en werden de vergunningen reeds 2010 aangevraagd.

In september 2016 koos het OCMW van de Stad Brussel een algemeen ondernemingsbedrijf en werd de werf in november 2016 gestart.

HET EFRO en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (Monumenten en Landschappen) nemen deel aan het project en cofinancieren het project.

Vandaag is de rehabilitatie van de site voldaan. Het project gaat van start en opent haar deuren onder de naam BE-HERE! Het project vervolledigd de bestaande omgeving en stelt aan bedrijven voor om in korte ketens te werken, ondersteund door functionaliteiten.

Het project BE-HERE biedt semi-industriële ruimtes, opslag-, productie- en verkoopruimtes aan, maar ook kantoren met een gemeenschappelijke en functionele infrastructuur.

BE-HERE richt zich voornamelijk op ondernemingen die aandacht hebben voor duurzame voeding, maar ook voor culturele projecten, projecten in de sociale economie, en die jobs creëren.
Voortbouwend op de ervaring van de Ateliers des Tanneurs hopen wij dat ook BE-HERE snel een onmisbare plaats zal worden voor iedereen.

Circulaire economie promoten en van BE-HERE een vitrine maken van duurzame voeding

B. DE CONTEXT VAN DE RENOVATIE

I. DE GESCHIEDENIS VAN HET GEBOUW

Het "Byrrh" gebouw in Brussel dateert van **1925** en is een getuige van het rijk industrieel verleden van de regio. Dit prachtig architecturaal patrimonium is het werk van de Franse architect van het Violet bedrijf, Anatole Laquerriere.

Het gebouw was verbonden met een spoorlijn die de 'wijnvatwagons' (met enorm grote vaten) direct naar binnen reed.

De jaren **1930** waren de topjaren van BYRRH. Het merk

BYRRH is gearomatiseerd met kina en wordt als een 'tonische en heilzame wijn' beschouwd. De drank werd aanvankelijk in Thuir in vaten gerijpt en in de apotheek verkocht. Voor de Eerste Wereldoorlog werd het een zeer populaire aperitiefwijn in Frankrijk en Europa.

Tussen **1925** en **1929**, vestigd de firma Violet zich vlak naast de Tour & Taxis-site en bouwt de firma er het huidige gebouw, dat duidelijk geïnspireerd is op de pittoreske Franse architectuur en ontworpen werd naar het model van de wijnkathedralen uit het zuid-westen van Frankrijk.

De met sgraffiti gedecoreerde gevels zijn het uithangbord van het merk. De ruimtes zijn zo ontworpen dat ze enerzijds dienst doen als opslag- en inpakruimte, en anderzijds de verkoop en het imago van het merk promoten.

wordt wereldberoemd en heeft 11 vestigingen in Frankrijk, Brussel, Londen, Buenos Aires en Montreal. De Brusselse tak slaat 31.000 hl van deze drank op en stelt 73 werknemers te werk.

In **1961** wordt het bedrijf Violet overgenomen door Dubonnet-Cinzano. BYRRH verliest aan populariteit … onder andere door de sterke opgang van anijsproducten en natuurlijke zoete wijnen. Het grootste deel van het vastgoed patrimonium wordt geliquideerd.

In **1997** beslist het Brussels Hoofdstedelijk Gewest om de voorgevel en het dak van het gebouw te beschermen door het te klasseren.

Het OCMW van de Stad van Brussel koopt het gebouw in 2007 om er een stedelijk economisch centrum van te maken en een kribbe, sindsdien opgegeven.

II. DOELSTELLINGEN VAN HET OCMW VAN DE STAD BRUSSEL

De renovatie van de voormalige "Byrrh" vestigingen vertegenwoordigt een ambitieus stedelijk revitalisatie-project van het OCMW van de Stad Brussel, dat zo haar sociale missie behartigd door middel van een economisch project.

Dankzij haar ligging heeft het project als doel om bedrijven de mogelijkheid te geven hun activiteiten in Brussel te ontplooien, alsook de mobiliteit en duurzame ontwikkeling van de stad te vervoegen, terwijl ook de werkgelegenheid voor de bevolking wordt bevorderd.

De renovatie dient zowel het erfgoedbehoudbeleid als dat van de stadsvernieuwing. Als getuige van het rijke industriële verleden van Brussel van de afgelopen eeuw werden de voormalige "Byrrh" vestigingen gerenoveerd om een krachtig hulpmiddel voor bedrijven te zijn, maar ook een levendige en aangename plek.

Infrastructuur en logistieke voorzieningen respecteren het architecturale erfgoed en realiseren tegelijkertijd een efficiënte activiteitencentrum. Productieworkshops en verkoopruimten waar producties van goederen plaatsvinden hebben zicht op de grote hal, waarvan het glasstructuur prachtig werd gerenoveerd, om ze tot een levensvolle plek om te bouwen.

De keuze van de duurzame voedselketen is gebaseerd op de wens om het project te integreren in het vervolg van wat al bestaat in de buurt (met name GreenBizz-project) en om voort te bouwen op de ervaring die in deze sector is opgedaan door 2BHub en de Atelier des Tanneurs. Hiernaast zet het cluster zich ook in voor het vestigen van ondernemingen die actief zijn in de sociale economie.

Als etalage van de duurzame voedselketen, moest het centrum een industrieel en architecturaal project worden dat het gebouw respecteerde en zich aanpast aan de noden van haar toekomstige gebruikers. Het doel is om bedrijven van de duurzame voedingsector de mogelijkheid aan te bieden om in korte ketens te werken en om synergiëen te onwikkelen inzake kringloopeconomie.

III. RENOVATIE VAN DE BOUW- EN INTERVENTIEFILOSOFIE

5 basisattitudes begeleidden de renovatie :

- **Een project ontwerpen** die open staat voor zijn buurt en de stad.
- **Zinvol zijn** door middel van een duurzaam gebouw met een hedendaagse uitdrukking, zijn modulariteit en de economische vernieuwing van de site.
- **De stedelijke mix en multidisciplinariteit waarderen** van de site om deze te verankeren in een identiteit en een buurtleven
- **De organisatie van de site optimaliseren** door een efficiënt intern logistiek beheer
- **Besparing van middelen** zowel op energieniveau als op het niveau van bouwopties. Met dit perspectief bevordert het project het behouden van bestaande structuren en gerichte interventies om de energieprestaties van het gebouw te verbeteren.

ENKELE BELANGRIJKE DATA

2007

Aankoop van het gebouw door het OCMW van de Stad Brussel

2009

Het project van het «centrum voor stedelijke economische activiteiten» wordt aanvaard in het kader van de EFRO programmatie «Doelstelling 2013: Samen investeren in stedelijke ontwikkeling».

2010

Het studiebureau « BESP – OZON – STUDEO » (vandaag JZH&Partners - Ozon architecture - N.Creplet) werd gekozen.

2010 - 2016

Ontwikkeling van het project, aanvragen van de verschillende vergunningen onder andere stedenbouwkundige vergunningen en milieuvergunningen, aanbesteding voor de bouwwerken

2016

Start van de werken door het OCMW van de Stad Brussel met de aannemer Galère

Eind 2018

Ter beschikking stelling van de eerste kantoren

Begin 2019

Ter beschikking stelling van de eerste ateliers

13 mei 2019

Officiële inhuldiging

19 mei 2019

Feestelijke opening voor de buurt en de bewoners

IV. FINANCIERING VAN HET PROJECT EN PARTNERSCHAP

De renovatie van de voormalige "Byrrh" vestigingen door het OCMW van de Stad Brussel vertegenwoordigd een budget van bijna **20 miljoen euro.**

Het project werd medegefinancierd door het **OCMW van de Stad Brussel**, door het Brussels Hoofstedelijk Gewest en het **Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling (EFRO)**, door het Brussels Hoofstedelijk Gewest - Directie **Monumenten en Landschappen** .

BUDGET EN FINANCIËLE PARTNERS

Het totale budget voor de aankoop en renovatie van het gebouw bedraagt bijna 20 miljoen euro waarvan :

- 27% door het EFRO werd gefinancieerd,
- 22% door het Brussels Hoofstedelijk Gewest (Monumenten & Landschappen)
- 51% door het OCMW van de Stad Brussel.

	Bedragen
Uitgaven voor de aankoop, de werken en studies zonder BTW (waarvan geschatte eindtellingen)*	- 19.890.303 €
EFRO Subsidie	5.313.709 €
Monumenten & Landschappen subsidie	4.455.993 €
Kost OCMW van de Stad Brussel	**- 10.120.601€**

*aankoop van het gebouw inbegrepen voor een bedrag van 2.803.000€

V. ANDERE PARTNERS

Vanaf het ontstaan van het project en tijdens de volledige duur van de renovatie waren Brussels Business Hubs en haar filiaal Les Ateliers des Tanneurs bevoorrechte partners. Het partnerschap hield zowel advies in, als overdracht van ervaring alsook de operationele ontwikkeling van het project. Het OCMW van de Stad Brussel vertrouwde het management van BE-HERE toe aan SA Brussels Business Hubs.

2BHUB gaf het project de nieuwe benaming BE-HERE.

In 2018 en 2019 steunde het Brussels Hoofstedelijk Gewest 2BHub in de lancering van Be-Here door haar een dubbele subsidie toe te kennen (functionering + investering)

	2018	2019
Functionering subsidie	30.000 €	30.000 €
Investering subsidie	30.000 €	30.000 €
TOTAL	**60.000 €**	**60.000 €**

Verschillende partners hebben geholpen bij het tot stand komen van het centrum : Citydev, Finance.brussels, Hub. Brussels, Actiris, Greenbizz, … in samenwerking met de diensten van het OCMW van de Stad Brussel.

Het **EFRO** (Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling) is een instrument van het Europees regionaal beleid dat zich richt op het creëren van nieuwe kansen voor de Europese burgers en het verkleinen van de verschillen in levensstandaard tussen de regio's.
Zo hebben het EFRO, het Gewest en Europa tussen 2007 en 2013 108 miljoen euro geïnvesteerd in 32 projecten van het Brussels Gewest met betrekking tot kinderopvang, wedertewerkstellling, opleidingen, maar ook duurzame ontwikkeling, ondersteuning van economische activiteiten, versterking van de infrastructuur van het kanaalgebied en haar sociale cohesie.
De huidige programmeringsperiode (2014-2020) omvat 46 projecten die te maken hebben met de toegang tot de arbeidsmarkt, onderzoek, kringlooopeconomie, innovatie en verbetering van onze leefomgeving. Europa en het Gewest investeren €200 miljoen in dit nieuwe programma

2. BE-HERE vandaag

A. HET PROJECT

Het BE-HERE-project biedt een logistiek en productiecentrum aan, aan de rand van de Vijfhoek. De renovatie van het project is bedoeld om er een levendige en dynamische plek te ontwikkelen met een biomarkt, een aankoop centrale, een sociale onderneming, een brouwerij ... en vele andere projecten in de voedselketen, maar ook op het gebied van culturele productie of andere diensten voor de bewoners van de buurt.

De bedrijven op de site genieten van de volgende diensten en troeven:

- Een locatie in een groeiende wijk, grenzend aan Tour en Taxis
- In een emblematisch en beschermd industrieel gebouw, met een totale oppervlakte van 9.000m²
- Modulaire semi-industriële ruimtes, productie/verkoopruimtes van 200m² tot 600m²
- Functionele logistieke infrastructuren, gedeelde faciliteiten
- Ingerichte kantoren (van 10m² tot 70m²)
- Ontvangst-, computer- en ondersteuningsdiensten.

B. HET MANAGEMENT- EN ANIMATIETEAM

BE-HERE wordt beheerd door Brussels Business Hubs SA.

Het team bestaat uit 5 personen die aanwezig zijn in BE-HERE en omvat zowel het managementteam als het receptieteam.

C. EEN LEVENDIGE PLEK, OPEN VOOR DE BUURT

Het BE-HERE-project wil ook een **open omgeving worden voor de inwoners van de wijk**. Ze zullen er vanaf de officiële opening, en de opening van de biomarkt, een plek vinden waar biologisch voedsel van goede kwaliteit wordt aangeboden tegen een betaalbare prijs, evenals innovatieve en **werkaanbiedende bedrijven**.

Het BE-HERE-project wil **buurtverenigingen betrekken bij zijn ontwikkeling**, zodat ook **zij zich in BE-HERE kunnen thuis voelen** en, waarom niet, specifieke activiteiten kunnen organiseren.

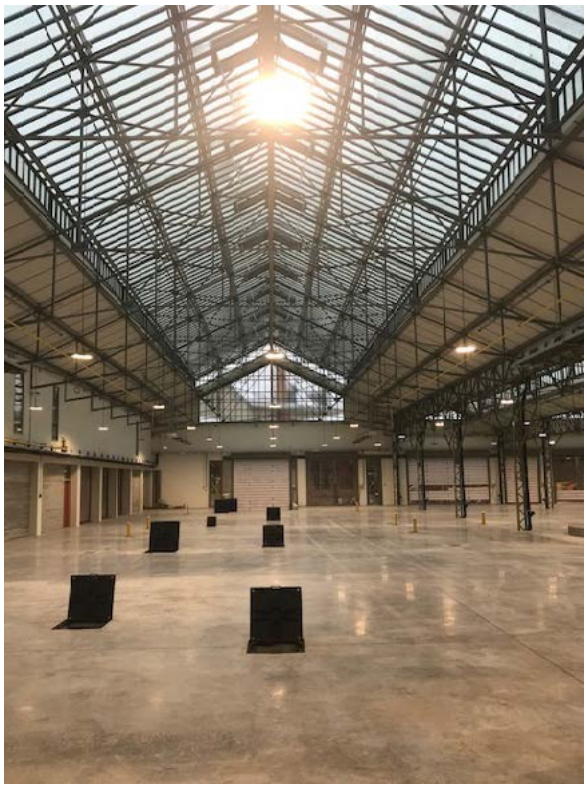
Al snel ontmoeten buren en vrienden elkaar in de grote hal onder het merkwaardige glazen dak in BE-HERE om in de biomarkt te winkelen, of om nieuwe producten te ontdekken of zelfs de lokale producten te proeven. Het is zowel een plaats om nieuwe voedingsmiddelen waar te nemen, maar ook een levendige plek waar de bewoners van de buurt en hun bezoekers elkaar kunnen ontmoeten.

D. DE AANKOOP EN RENOVATIE VAN DE WATERTOREN EN KRACHTCENTRALE

De krachtcentrale en watertoren liggen pal naast de oude "Byrrh" vestigingen en dateren uit de tijd van de bouw van het complete goederenstation van Tour & Taxis (tussen 1902 en 1907). Ze leverden de site water en elektriciteit.

De recente aankoop van dit gebouw door het OCMW van de Stad Brussel vormt op lang termijn **een echte meerwaarde voor de werking van BE-HERE** in verschillende opzichten: voorzieningen, openbare toegang, openstelling voor de site van Tour & Taxis, vitrine voor de ondernemingen van BE-HERE ….

Dit gebouw biedt een zeker potentieel voor aantrekkelijkheid en economische ontwikkeling qua locatie en erfgoedkarakter.



3. De ondernemingen en gekozen/gevestigde projecten

De biomarkt van BE-HERE

Vanaf 14 mei opent **TERRABEO** haar biomarkt voor het publiek. Het succes van de biomarkt van de Ateliers des Tanneurs maar ook die van Gent, Nevele en Antwerpen versterken de ondernemers van de markt in deze nieuwe uitdaging om «producten die 100% biologisch, vers en kwaliteitsvol zijn aan te bieden aan de juiste prijs». Zoals in de Tanneurs wordt gehoopt dat de opening van de bio-markt in BE-HERE ook een eco-systeem van verbonden bedrijven zal lokken die de wijk en haar inwoners zullen aanspreken.

Een **aankoopcentrale** heeft zich ook in BE-HERE gevestigd en beschikt er over een ruimte van 600m². Ze bevoorraad de bio-markten van B E O en Terrabio. Een ochtendmarkt voor de horeca zal ook snel operationeel worden.

ATELIERS DU CHŒUR

MAD LAB

FERMENTHINGS

SKYFARMS

TERRABEO

CHOCOLAO/NAO

STURM UND KLANG

HISTOIRE D'UN CAFÉ

PASSWERK

VIDYA

DIRECT CHAUFFAGE

LA SOURCE

POLA

LES MUFFATI

GREENSCOP

4. Onze leveranciers en bevoorrechte partners

DZEROSTUDIO
LEVERING VAN MEUBELS EN DECORATIE
www.dzerostudio.com

TOMATO CHILI
LEVERING VAN MEUBELS EN DECORATIE
www.tomatochili.com

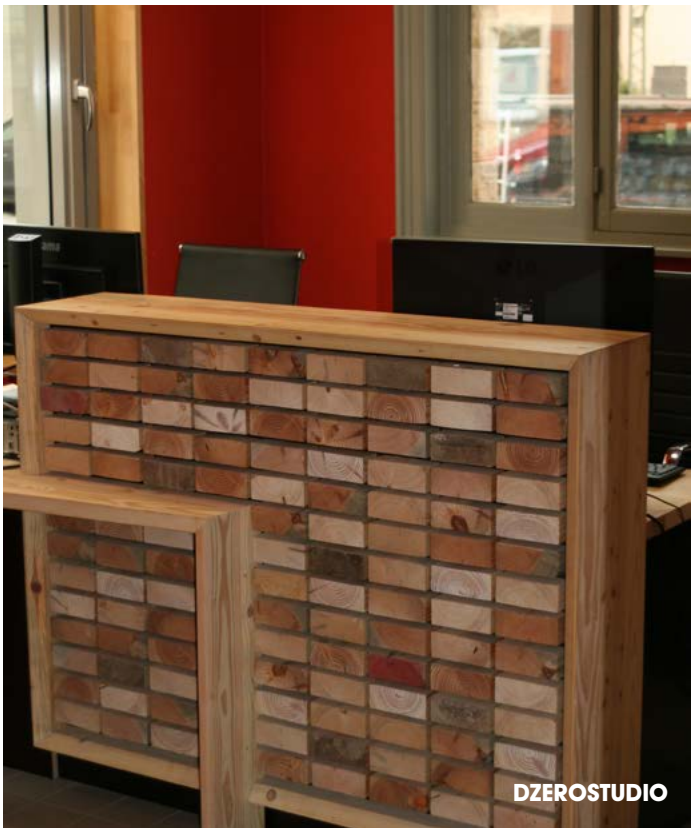
TRAIT DÉCO
LEVERING VAN MEUBELS EN DECORATIE
http://www.traitdeco.be/nl/

1000 SERVICES
VOOR DE SCHOONMAAK VAN HET GEBOUW
www.1000services.be

MOST AFFORDABLE FURNITURE
LEVERING VAN MEUBELS EN DECORATIE
www.affordablefurniturecollection.com/interior-project

TIC HARMONY
VOOR INFORMATICA ONDERSTEUNING
www.tic-harmony.be

IDEALOGY
VOOR COMMUNICATIE
www.idealogy.eu


DZEROSTUDIO

TRAIT DÉCO

5. Enkele cijfers

BE-HERE IS...

9055 m²
Totale oppervlakte

1950 m²
Polyvalente ruimte in de grote hal

4470 m²
Verhuurruimtes (productie-ateliers en kantoren)

20
Gehuisveste projecten

Tot op heden

200
Voorziene banen

3487 m²
Gereserveerd : goed voor 74% van de verhuurruimtes

6. Pers contacten

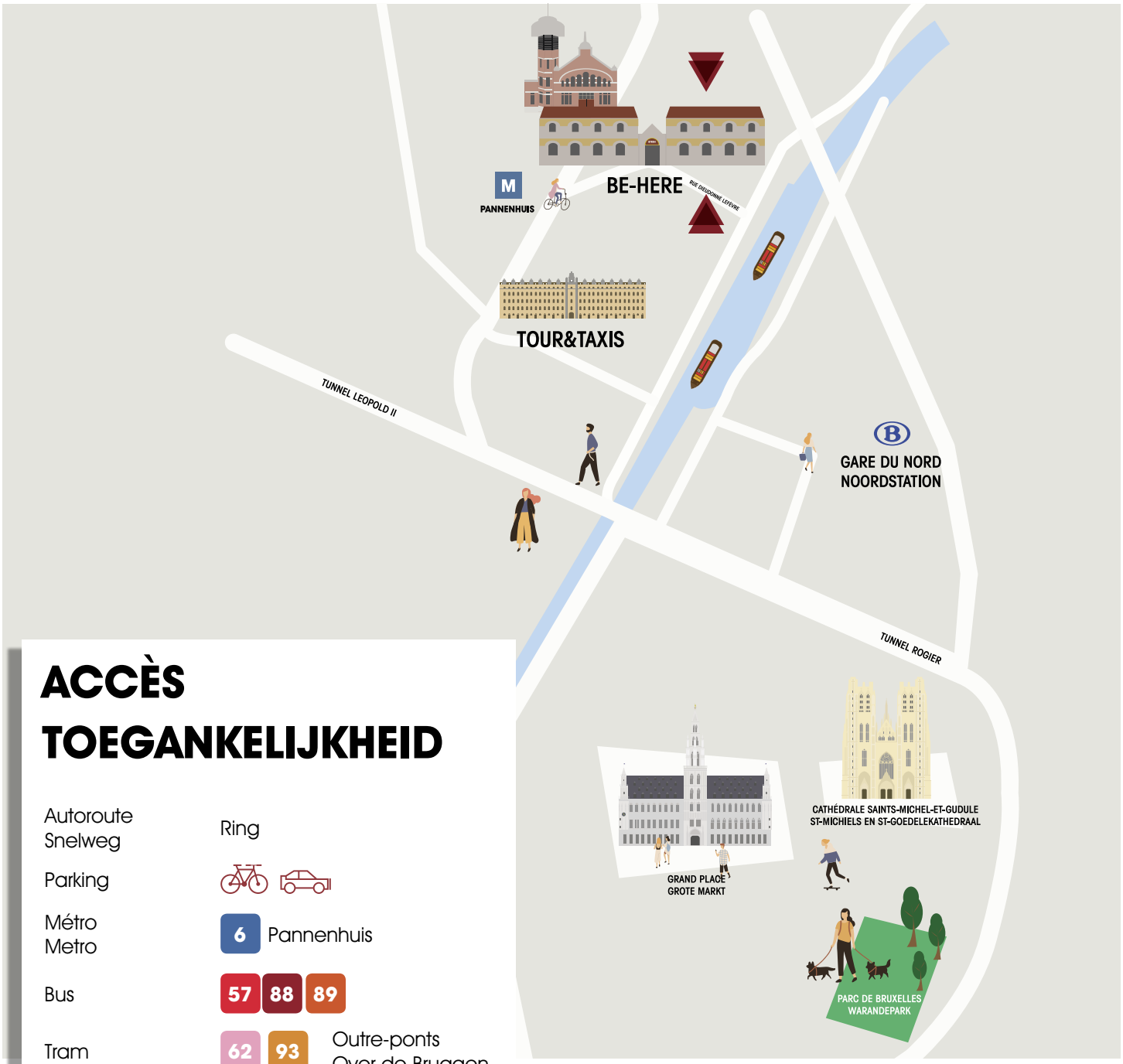
RONALD DE GREEF
DIRECTEUR VAN BRUSSELS BUSINESS HUBS SA

E-mail : ronald.degreef@2bhub.be
info@be-here.be

AUDREY POELS
PERSATTACHÉ
Kabinet van de Voorzitster van OCMW Brussel

E-mail : audrey.poels@cpasbxl.brussels

7. Toegang



ACCÈS
TOEGANKELIJKHEID

Autoroute Snelweg	Ring
Parking	
Métro Metro	6 Pannenhuis
Bus	57 88 89
Tram	62 93 Outre-ponts Over de Bruggen

Be-Here info@be-here.be - www.be-here.be

LES ATELIERS DU CHOEUR

Les Ateliers du Choeur. Workshops waar acteren, zingen en bewegen mekaar kruisen, interageren en versterken.

Zaakvoeder(s) : Daniel LIPNIK, Marco FABBRI

Ons Project

LES ATELIERS DU CHOEUR heeft als bedoeling het promoten van communicatie en expressietechnieken : de stem, het lichaam en ruimtelijk bewustzijn, beeld, film-/videocamera, zelfontplooiing, spreken in het publiek, verlangen om zich uit te drukken via zang, theater, film, ontwikkeling van interpersoonlijke communicatie

Onze expertise i.v.m. spreken in het publiek brengen wij over dankzij tools als : opleidingen op maat, masterclass, collectieve workshops, intensieve stages 'spel van de acteur', wekelijkse ateliers, multidisciplinaire stages

Vorming i.v.m. spreken in het openbaar, vrije expressie van de stem en lichaam in relatie met de ruimte, en dit via sectoroverschrijdende disciplines: MLC/stem (Méthode de Libération des Cuirasses), zang, stem, beeld cinema, podium, theater, ruimte, lichaam, beweging.
Bouwen van bruggen tussen al deze disciplines van expressie en communicatie.

De communicatie en de relatie Stem Lichaam Ruimte vormen de kern van onze opleidingen

Telefoonnummer : +32 479 32 65 78
E-mail : info@lesateliersduchoeur.be
Website : www.lesateliersduchoeur.be
Sociale media : www.facebook.com/lesateliersduChoeur/

MAD LAB

BELGIAN ORGANIC BISCUITS

Zaakvoeder(s) : David Moriamé, Cyril Beneche

Ons project

Mad Lab is een Belgische biscuiterie die gezonde, innoverende bio artisanale koekjes en crackers produceert. Hierbij wordt gebruik gemaakt van eenvoudige en hoogwaardige grondstoffen om originele en complexe recepten te ontwikkelen. Dientengevolge is er een grote complexiteit aan smaken, een sterke aanwezigheid van aroma's en een constante zoektocht naar ongebreidelde associaties waar we frisse en krokante melanges vinden, zoet en pittig, pittig en rond, dit alles in een koekje rijk aan vezels, eiwitten en mineralen en met in het gamma zoete koekjes een laag suikergehalte.

Daarnaast zijn wij ook toegewijd aan de circulaire economie. We hergebruiken bierbostel van Belgische bio brouwers voor onze heerlijke crackers. MAD LAB maakt gebruik van gecertificeerde composteerbare verpakkingen en verkoopt koekjes en crackers in bulk.

Nunc est bibendum ! Nunc est bibendum !
All you need is love

Telefoonnummer : +32 495 44 99 64
E-mail : madlabdavid@gmail.com
Website : www.madlab.rocks
Sociale media : facebook.com/bxlmadlab ▪ instagram.com/madlab.bruxelles

FERMENTHINGS

FERMENTHINGS IS EEN RUIMTE DAT ZICH 100% TOEWIJD TOT FERMENTATIE

Zaakvoeder(s) : Yannick Schandené et Julien Vandamme

Ons project

Fermenthings startte als een winkel gericht op fermentatie producten. Men vond er een selectie van craft bieren, ciders, fermentatie boeken en meer exotische producten zoals Kimchi, Kombucha, Miso, Kvas, Sake,…

We hebben ons project zien evolueren in een plek waar uitwisselingen tussen amateurs en professionals rond fermentatie gemeengoed werden via workshops, events en festivals. Om verder te groeien hebben we besloten om zelf gefermenteerde producten te produceren en daarom kozen we voor BE-HERE. In de nieuwe ruimte dat we delen met de Brewpub La Source zullen we op de gelijkvloers onze shop en animatie ruimte hebben en een productieruimte en gedeeld lab voor startende fermentatie projecten op de eerste verdieping. We willen de ontmoetingsplek en centrale rol spelen voor Fermentatie in België.

Fermenthings is een ruimte dat zich 100% toewijd aan Fermentatie. Leer meer over Kimchi, Kombucha, Miso, Kefir en meer

Telefoonnummer :	+32 474 01 32 18
E-mail :	info@fermenthings.be
Website :	www.fermenthings.be
Sociale media :	facebook.com/fermenthingslab • instagram.com/fermenthingsbe

Dieudonné Lefèvrestraat, 4
1020 Brussel

SKYFARMS

Kweek uw succes van morgen !

Zaakvoeder(s) : Augustin Nourissier, Véronique Dewever

Ons Project

Nadat we een tiental bedrijfsmoestuinen in Brussel hebben gelanceerd en begeleid, onthult Skyfarms nu een nieuw project: De Skyfarms Shop.
Een winkel met een on line webshop waar je alles vindt wat je nodig hebt om een stadsmoestuin te realiseren en ook professionele raad.
Skyfarms Shop belichaamt onze visie op stadslandbouw:

- Een selectie van professionele producten
- 90% made in Belgium
- Een winkel bij Be-here om advies en ontwerpdiensten aan te bieden

Ontdek ons aanbod: www.skyfarms.be/shop!

Skyfarms wil duurzame en lokale stadslandbouw verder blijven stimuleren

Telefoonnummer : +32 485 12 63 54
E-mail : info@skyfarms.be
Website : www.skyfarms.be/shop
Sociale media : facebook.com/Skyfarms.be/?ref=bookmarks ▪ instagram.com/skyfarms.be/

BE-HERE
Dieudonné Lefèvrestraat, 4
1020 Brussel

LE MARCHÉ BIO DU BE-HERE

Zaakvoeder(s) : Lionel Cataldo

Ons project

De Biomarkt Be-Here heeft als doel om kwalitatieve, dagelijkse bioproducten aan een juiste prijs aan te bieden. Door rechtstreeks samen te werken met de producenten en duurzame partnerschappen af te sluiten, kan de prijs van de producten juist én betaalbaar zijn. 'Juist' voor de klant, en ook voor de producent.

Bij ons vind je: verse groenten en fruit, brood, olie, kaas, vlees, wijn, noten, zaden en nog veel meer.
Kom ons ontdekken, en ons team zal je met een glimlach verwelkomen.

Kwalitatieve bioproducten aan de juiste prijs

Telefoonnummer : +32 496 38 16 32
E-mail : lionel.cataldo@terrabio.be

CHOCOLAO – NAO

BELGISCHE BIOLOGISCHE BULKCHOKOLADE

Zaakvoeder(s) : Christophe Gossiaux, Julien Gallant

Ons project

In 2015 richtte Christophe het bedrijf Chocolao op met een eenvoudig doel: betaalbare, en kwaliteitsvolle bio-chocolade aan te bieden. Dit alles diende bereikt te worden met respect voor het product, de producent, de groothandelaar, de winkelier en de consument. Hoe? Door een betaalbare biochocolade van de beste kwaliteit aan te bieden. En dit met de steun van een klein, gedreven team dat altijd klaar staat om de noden en verwachtingen van alle partijen te vervullen.

Aangezien oververpakking van de voedingswaren een groot probleem is van onze samenleving beslist het team om een stapje verder te gaan. Ze ontwikkelt een gebruiksklare formule voor de door een mooie houten display ter beschikking te stellen van de winkels die op die manier de chocolade gemakkelijk en in bulk kunnen verkopen.

Nao: Belgische biologische kwaliteitschocolade, aangeboden in bulk en geproduceerd door toegewijde liefhebbers

Telefoonnummer : +32 2 472 863 982
E-mail : info@nao.bio
Website : www.nao.bio

STURM UND KLANG

Ensemble voor hedendaagse muziek

Zaakvoeder(s) : Thomas Van Haeperen

Ons Project

Sturm und Klang ('Storm en klank') rekent energie, onstuimigheid en enthousiasme tot zijn voornaamste troeven. Niet voor niets verwijst de naam van het orkest naar de preromantische Sturm und Drang-stroming uit de 18de-eeuw waarbij jonge mensen de idealen van vrijheid, passie en emancipatie van het individu hoog in het vaandel voerden. De musici van het ensemble dat Thomas Van Haeperen in 2000 oprichtte geven dan ook blijk van veel elan en van een grote betrokkenheid bij projecten die een beroep doen op hun dynamiek, gevoeligheid en creativiteit. Sturm und Klang programmeert vooral repertoire uit de 20ste en 21ste eeuw, in de vorm van originele en veeleisende projecten die gericht zijn op ontdekking en dialoog, en op het verkennen van nieuwe manieren om naar muziek te luisteren.

Het orkest ondersteunt ook actief creaties door Belgische musici, in het bijzonder van de jonge generatie.

After silence, that which comes nearest to expressing the inexpressible is music.

Aldous Huxley

Telefoonnummer : +32 477 46 91 07
E-mail : info@sturmundklang.be
Website : www.sturmundklang.be
Sociale media : facebook.com/SturmundKlang

HISTOIRE D'UN CAFÉ

HISTOIRE D'UN CAFÉ : DE MEEST TRENDY KOFFIE

Zaakvoeder(s) : Kamal, Jedraoui

Ons Project

Ons concept is om koffieproducten te verkopen en voor degenen die dat wensen, zullen we ook verschillende soorten thee aanbieden. Al onze producten zullen biologisch en fair trade zijn. Onze ruimte zal geanimeerd worden door een koffiebranderij en een typisch oud busje geïnspireerd door Italië. Onze doelstelling is een aangename en comfortabele plek aan te bieden aan de Brusselaars om te genieten van goede koffie. We werden geïnspireerd door trends in de Verenigde Staten in de «coffee labs».

Het zal dus een gezellige plek zijn waar u kunt ontspannen en genieten van een goede plaatselijk geroosterde koffie.

Histoire d'un café : De meest trendy koffie

Telefoonnummer : +32 475 28 07 44
E-mail : jedraoui.kamal@gmail.com
Website www.histoireduncafe.be

PASSWERK

Outstanding reputation in quality

Zaakvoeder(s) : Nico De Cleen, Dirk Rombaut

Ons Project

Passwerk is een uniek concept, een uniek bedrijf met unieke mensen.
Passwerk zet de talenten van mensen met een autismespectrumprofiel met normale begaafheid in voor software testing. Door de professionele omkadering, door middel van jobcoaching, worden de beperkingen van de medewerkers met een autismespectrumprofiel gecompenseerd. U kan bij Passwerk terecht voor software testing en andere quality assurance opdrachten (vb. data cleansing, data- en tekstmigratie, controle van data, inbrengen van gegevens, interactieve scanning, het opstellen van een gebruikershandleiding…)

Passwerk combineert haar economische dimensie met een sociale en biedt dit als meerwaarde aan haar klanten aan. Passwerk bevindt zich op de convergence market. De organisatie van Passwerk past zich aan het profiel van haar medewerkers aan en niet omgekeerd.

Passwerk zet de talenten van mensen met een autismespectrumprofiel met normale begaafheid in voor software testing

Telefoonnummer : +32 495 29 01 96
E-mail : dirk@passwerk.be
Website : www.passwerk.be
Sociale media : linkedin.com/company/passwerk ▪ twitter.com/Passwerk

VIDYA

Super Hero Revealer

Zaakvoeder(s) : Fatima Ftaich, Alain minnoy, Grégory Dahan

Ons project

Vidya Ayurveda importeert, verkoopt en distribueert producten met een gunstige invloed op de gezondheid. Sommige van deze producten bestaan uit kleine elektro (sapcentrifuges, dehydrators, mengers, omgekeerde osmose waterfilters). Bewust van de hinder die door deze apparaten wordt veroorzaakt aan het einde van de levensduur, besloten we dit te verhelpen door ervoor te zorgen dat ze een tweede leven krijgen. Bij Be-Here creëren we een reparatiewerkplaats zodat apparaten, die geacht weggegooid te worden wegens gebrek aan gepaste ondersteuning, opnieuw in het circuit worden geïntroduceerd.

Producten op de markt brengen die een positief effect hebben op de gezondheid, terwijl ze hun levensduur maximaliseren door middel van reparatie

Telefoonnummer : 02/319.77.33
E-mail : contact@vidya-ayurveda.org
Website : www.vidya-ayurveda.org
Sociale media : instagram.com/vidya_ayurveda

DIRECT CHAUFFAGE

Go For Laeken

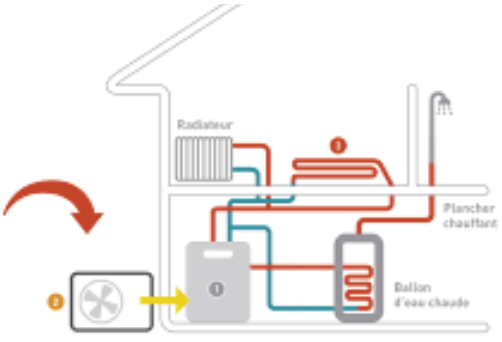
Zaakvoeder(s) : Fouad Karkouch

Ons Project

Direct Chauffage, opgericht door Fouad Karkouch, wil een bron van inspiratie zijn voor anderen door te laten zien dat een snelle overgang van fossiele energie naar hernieuwbare energie technisch mogelijk en winstgevend is. Direct Chauffage is gespecialiseerd in de installatie en reviseren van condensatieketels en warmtepompen.

Een lucht-water-warmtepomp is een aerothermisch systeem dat de calorieën uit de buitenlucht gebruikt om ze terug te voeren naar het verwarmingswater. Deze omzetting wordt mogelijk gemaakt door het gebruik van het koelmiddel, een gas ...

Men kan beter bruggen bouwen dan muren



Telefoonnummer : +32 486 58 50 06
E-mail : info@direct-chauffage.be
Website : www.direct-chauffage.be

LA SOURCE

BREWPUB

Zaakvoeder(s) : Nina Carleer, Mathieu Huygens

Ons Project

In het BE-HERE gebouw, tussen bar en brouwerij is La Source de nieuwe plek waar u ambachtelijke bieren kunt proeven. Het bier dat wordt bedient in onze brewpub is seizoensgebonden, wild en origineel. Ze is geproduceert met de onbeperkte creativiteit en knowhow van Mathieu Huygens, een gepassioneerde brouwer. Het speciale aan onze bar is dat de bieren direct geserveerd worden van ons vat van 600L. Maximale versheid gegarandeerd! Naast het behoud van de aroma's van hop en fruit, kunnen we daardoor een grote hoeveelheid verpakkingen vermijden. Minder flessen en meer bieren bedient ter plekke.

Kent u Epervier al, onze IPA beschikbaar in de goede bar/ambachtelijke bierwinkel in Brussel? Kom en ontdek Héron, Carpe, Rainette, Louve, Taupe en alle andere bieren met dierennamen. Vanaf eind september 2019!

15 seizoensbieren aan de pomp waarvan
5 direct uit onze 600L-tanks worden geserveerd.
Maximale versheid gegarandeerd!

Telefoonnummer : +32 477 43 32 52
E-mail : lasourcebeer@gmail.com
Website : www.lasourcebeer.be
Sociale media : facebook.com/lasourcebrew ▪ instagram.com/lasourcebeer

POLA

Artistieke creaties

Zaakvoeder(s) : Sarah Siré, Fabien Defendini, Arnaud Timmermans

Ons project

Pola is ontstaan op 14 februari 2011 in Brussel tijdens een ontmoeting tussen drie kunstenaars. Zijn roeping is cultuur te delen op scène, tijdens tentoonstellingen of dankzij overdrage. Pola overkoepelt zowel theaterproducties, tentoonstellingen, workshops als thematische bijeenkomsten die kunst en samenleving met elkaar verbinden. Stellen zich aan u voor ; Sarah Siré, directrice, actrice en dramaleraar bij Cours Florent in Brussel; Fabien Defendini, curator van artistieke projecten, curator en bestuurder van Compagnie Thor; en Arnaud Timmermans, doctorandus in de filosofie, die het geweld in de hedendaagse esthetische representatie in vraag stelt.
De jongste projecten van de vzw zijn onderandere, Villa de Guillermo Calderon, régie van het Festival de Villeréal en Abattre Many Trees, tentoonstelling in la Vallée

The time is out of joint—O cursèd spite,
That ever I was born to set it right!
Nay, come, let's go together

Telefoonnummer : +32 488 82 50 85
E-mail : asblpola@gmail.com
Website : www.facebook.com/Pola-Asbl-575350969238419/
Sociale media : facebook.com/PolaAsbl ▪ facebook.com/LaPieceADeuxPersonnages

LES MUFFATTI

Brussels Baroque Orchestra

Zaakvoeder(s) : Adi Chesson, Benoît Vanden Bemden, Catherine Meeùs, Marie Haag

Ons Project

Les Muffatti is een barokorkest uit Brussel dat sinds zijn oprichting meer dan twintig jaar geleden een internationale reputatie heeft opgebouwd. Met talrijke concerten in België, Frankrijk, Duitsland, Nederland en andere Europese landen en een discografie met acht prijswinnende opnames hebben Les Muffatti zich gevestigd als een belangrijke speler op de oude-muziekscene.

Om voortdurend te evolueren en zich te vernieuwen zet het ensemble een reeks gediversifieerde programma's regelmatig op die het begrip van "circulatie" van kunst en muziek in Europa sinds de moderne tijd perfect illustreren en waarvan de relevantie vandaag de dag maar al te goed wordt gevoeld. Sinds 2015 wordt de artistieke leiding van het orkest collectief uitgevoerd door de leden zelf. De Muffatti worden ondersteund door de Federatie Wallonië-Brussel.

Een orkest, een laboratorium voor muzikale en menselijke synergiën

Telefoonnummer : +32 2 503 27 33
E-mail : info@lesmuffatti.be
Website : lesmuffatti.be
Sociale media : facebook.com/LesMuffatti ▪ twitter.com/lesmuffatti ▪ youtube.com/user/LesMuffatti

GREENSCOP

Verbonden onderneming in Bio en korte voedselvoorzieningsketens

Zaakvoeder(s) : SAW-B, Into the Spoon, Coopains, Small is biotiful, Commune Racine

Ons project

Greenscop is een verbonden onderneming die support biedt aan ondernemers van de Bio en de korte voedselvoorzieningsketens in Brussel om hen zo de mogelijkheid te bieden hun bedrijf te ontwikkelen in een veilig kader en op een duurzame manier.

Het houdt verschillende aanvullende beroepen in : (marktkramers, kruideniers, kwekers, uitbaters van restaurants, …) om zo een geïntegreerde filiaal te bekomen binnen het bedrijf. Binnen het bedrijf werken de werknemers op een autonome manier in het kader van een coöperatieve aanpak met als doel het samenvoegen van volgende diensten :

- administratie, boekhouding, treasury, communicatie, …
- menselijke hulpbronnen en materialen
- productie, logistiek en verkoop.

Alle ondernemers-medewerkers nemen deel aan het bestuur van de verbonden onderneming en de werking van gedeelde diensten volgens een samengestelde organisatie.

Samenwerken en poolen om verder te gaan

Telefoonnummer : +32 498 122 764
E-mail : M.leboeuf@saw-b.be
Website : www.saw-b.be/spip/Greenscop-une-entreprise-partagee
Sociale media : www.saw-b.be/spip/Greenscop-une-entreprise-partagee