


## OFFRE D'HÉBERGEMENT POUR LES PROJETS D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

 <b>ABATTOIR</b> Waar <b>Brussel</b> leeft Où <b>Bruxelles</b> vit		
<b>Voorstelling</b>	<p>S.A. ABATTOIR, beter bekend als de "slachthuizen van Anderlecht", biedt onderdak aan tal van stadslandbouwprojecten en voedselproducenten. Je vindt het hier allemaal: circulaire economie, aquaponics, verticale stadslandbouw, vegan en korte keten, daktuin... Veel voormalige vleessnijwerkplaatsen zijn momenteel bezet door voedselproductiebedrijven. De Abattoir is hierdoor een echte hub geworden. En er zijn nog ateliers vrij... Daarnaast opent in 2024 een nieuw gebouw, de MANUFACTURE, waar ook gloednieuwe ateliers voor productieve activiteiten rond voeding zullen komen. Er zijn ook markten op het terrein en een eetzaal. De combinatie van ter plekke produceren en lokaal verkopen is dus mogelijk door meerdere panden/winkels te combineren!</p>	
<b>Ter beschikking gestelde ruimte(s) en prijsofferte</b>	<b>Type ruimte</b>	<b>Prijs excl. btw</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Min. 50m<sup>2</sup></li> <li>▪ Max. 250m<sup>2</sup></li> </ul>	<p>A partir de 9,50 €/m<sup>2</sup> à 15€/m<sup>2</sup> (prix/mois). Voor grotere oppervlakten prijs bespreekbaar</p>
<b>Soort(en) activiteit(en) die er kan/kunnen worden ondergebracht volgens de bestemming van het (de) gebouw(en)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Productieateliers met kantoren</li> <li>▪ Opslagruimte met kantoren</li> <li>▪ Winkels (<a href="http://www.foodmet.be">www.foodmet.be</a>)</li> <li>▪ horeca</li> </ul>	
<b>Bijkomende diensten</b>	<p><b>Toegankelijkheid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Receptie - Receptie – Hotline</li> <li>▪ Open in het weekend</li> <li>▪ Flexibele uren</li> <li>▪ Horeca</li> <li>▪ Vergaderruimte</li> <li>▪ Bereikbaarheid met het openbaar vervoer</li> <li>▪ Parkeerplaats</li> <li>▪ Ruimte voor leveringen/afhalingen</li> </ul>	

<p><b>Voorbeelden van gehuisveste circulaire-economieprojecten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CULTUREGHEM</li> <li>▪ BIGH</li> <li>▪ ECLO</li> <li>▪ URBAN HARVEST</li> <li>▪ ENVIE</li> <li>▪ PINCH OF LILY</li> <li>▪ NUU MISO</li> <li>▪ WASTECH</li> <li>▪ URBAN HEALTHFARMERS</li> <li>▪ ATELIER GROOT EILAND</li> </ul>
<p><b>Milieu-aanpak van de beheerder van het gebouw</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eigen afvalwaterzuiveringsinstallatie</li> <li>▪ Park met meer dan 10.000 fotonvoltaïsche panelen</li> <li>▪ Eigen afvalsorteerpark op eigen terrein</li> <li>▪ Eigen schoonmaakservice 7 dagen per week</li> <li>▪ Veel initiatieven tegen voedselverspilling (projecten voor het uitdelen van voedsel aan kansarmen)</li> <li>▪ Aankomend project: geothermie op de site van Abattoir</li> </ul>
<p><b>CONTACT</b></p>	<p><b>Contactpersoon:</b> PAUL THIELEMANS  <b>E-mail:</b> <a href="mailto:paul.thielemans@abattoir.be">paul.thielemans@abattoir.be</a>  <b>Tel.:</b> 02/521 54 19  <b>Website:</b> <a href="http://www.abattoir.be">www.abattoir.be</a></p>