

RAPPORT D'ACTIVITE 2024

01 L'ASBL RESTO MODELE

02 Notre Mission

03 Organes de gestion

04 Nos partenaires

05 Temps forts 2024

06 Témoignages

07 Quelques chiffres

08 Bilan et perspectives

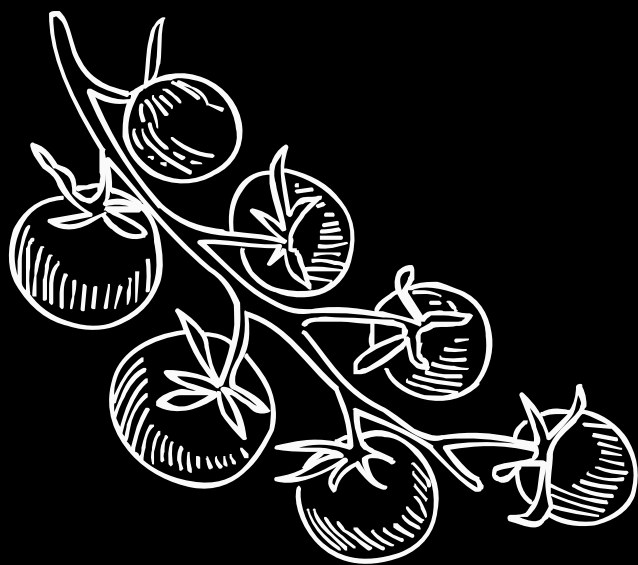


Table des matières

Resto Modèle ASBL

01



L'ASBL Resto Modèle, fondée en 2010, œuvre dans le cadre de sa mission statutaire d'insertion professionnelle en exploitant le restaurant Hazewee, situé au pied de la Cité Modèle à Laeken. Notre engagement principal consiste à former des personnes éloignées du marché de l'emploi aux métiers de l'HORECA tout en créant un espace de convivialité pour les habitants du quartier.

69

Personnes ayant suivi une formation de commis de salle et cuisine

4,6

4,6 sur 5,0 moyenne des avis sur le restaurant

95%

De retours positifs sur le déroulement de la formation

75%

De mise à l'emploi ou reprise des études par les personnes formées

 **Recommandé petit futé • 2025**

Un restaurant-école à Laeken qui propose des plats du jour et un menu saisonnier à prix mini pendant les jours ouvrables.

Le nom évoque avec beaucoup de bonne humeur les meilleurs moments des Snuls : le Hazewee... à Laeken. Pour ceux qui n'auraient pas connu cette époque bénie, YouTube est votre ami. Installé au cœur de la Cité Modèle, Hazewee forme des jeunes en décrochage. Aménagé à ses débuts dans une cabine temporaire entièrement relookée pour l'occasion, il est installé « en dur » depuis plusieurs années. La carte s'est étoffée et propose entrées, plats, desserts à des prix minis. Les plats sont savoureux et copieux, agrémentés d'un menu de la semaine aux choix saisonniers.

 avis_auteur_1

Resto Modèle ASBL

02



Vision

Nous soutenons activement nos travailleurs en leur offrant un accompagnement personnalisé et en encourageant leur évolution tout au long de leur parcours de formation, dans le but de les préparer à une intégration réussie sur le marché du travail à l'issue de leur programme de deux ans.

Notre vision consiste à responsabiliser nos travailleurs en formation, en les guidant vers l'autonomie afin qu'ils puissent prendre en main leur propre trajectoire professionnelle.

Mission

À nos yeux, le travail ne se limite pas à l'accomplissement de tâches : il représente une implication active dans un projet commun, fondée sur l'adhésion aux valeurs et aux règles de l'organisation. C'est aussi un processus d'enrichissement continu des compétences, de création de liens sociaux et de reconnaissance des talents et aptitudes propres à chaque individu.

Resto Modèle ASBL

En pratique

Depuis le début de ses activités, le projet s'inscrit dans l'insertion socio-professionnelle, qui repose sur l'intégration d'un individu dans le monde du travail et dans la société en général. L'ASBL Resto Modèle est un organisme agréé en Économie Sociale et en Insertion socio-professionnelle.

Le processus de l'insertion professionnelle comprend plusieurs étapes clés

- Formation et acquisition des compétences : la formation aux métiers de commis de salle et de commis de cuisine proposée par notre structure repose sur la mise en situation réelle dès le premier jour du contrat. Au terme de 4 contrats de 6 mois, le travailleur devra être capable d'appliquer des comportements de base relatifs à la cuisine, à la préparation de la salle de restaurant, à l'hygiène, à l'accueil et au service du client. Le programme global est dispensé dans le temps sur la base d'un plan de cours défini par les formateurs. Ces plans de cours reposent d'abord sur l'apprentissage de base, puis sur les spécificités du métier.



- Recherche d'emploi : Une fois que les compétences et les qualifications nécessaires sont acquises, il est important d'entamer une recherche active d'emploi. Cela comprend la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation, la recherche d'opportunités d'emploi et la préparation aux entretiens. Les travailleurs en fin de formation sont encouragés à prendre contact avec la Mission Locale de Bruxelles Ville, partenaire de l'ASBL Resto Modèle, pour être accompagnés dans ces démarches.
- Participation à la vie sociale : L'insertion socio-professionnelle inclut également la participation active à la vie sociale et communautaire. Cela peut impliquer l'engagement dans des activités bénévoles, la participation à des associations professionnelles ou à des initiatives sociales de l'entreprise.

Organes de gestion

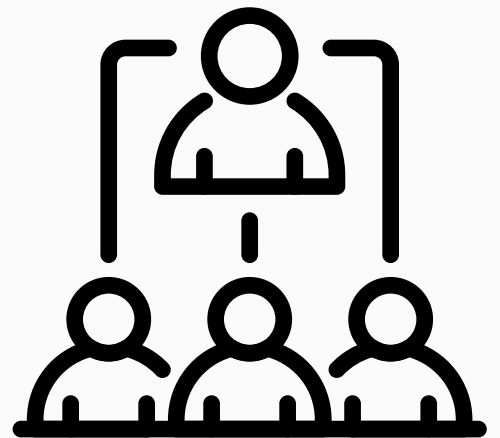
03

Assemblée Générale

1. Benhur Ergen - Président (représentant Ville)
2. Mohamed Ouriaghli (représentant Ville)
3. Jean-Louis Peters (Centrale de l'Emploi)
4. Anas Ben Abdelmoumen (représentant Ville)
5. Christophe Pourtois (Foyer Laekenois)
6. Liesbet Temmerman (Foyer Laekenois)
7. Floriane Bonnier (représentant Ville)
8. Michaële Petit (représentant de la Ville)
9. Fabrice Schuller (Mission Locale de Bruxelles Ville)
10. Frédérique Sokal (Centrale de l'Emploi)

Conseil d'Administration

1. Benhur Ergen - Président (représentant Ville)
2. Mohamed Ouriaghli (représentant Ville)
3. Jean-Louis Peters (Centrale de l'Emploi)
4. Christophe Pourtois (Foyer Laekenois)
5. Liesbet Temmerman (Foyer Laekenois)
6. Floriane Bonnier (représentant Ville)
7. Michaële Petit (représentant de la Ville)
8. Frédérique Sokal (Centrale de l'Emploi)



Nos partenaires

La Ville de Bruxelles

La Ville de Bruxelles soutient activement le développement des activités du restaurant en fournissant un subside qui contribue à couvrir une partie de ses frais de fonctionnement.

Le Foyer Laekenois

Le Foyer Laekenois est un partenaire essentiel du projet, inscrit dans sa politique de revitalisation de la Cité Modèle. Depuis le lancement du projet, l'ASBL Resto Modèle bénéficie des locaux mis à disposition par le Foyer Laekenois.

Actiris

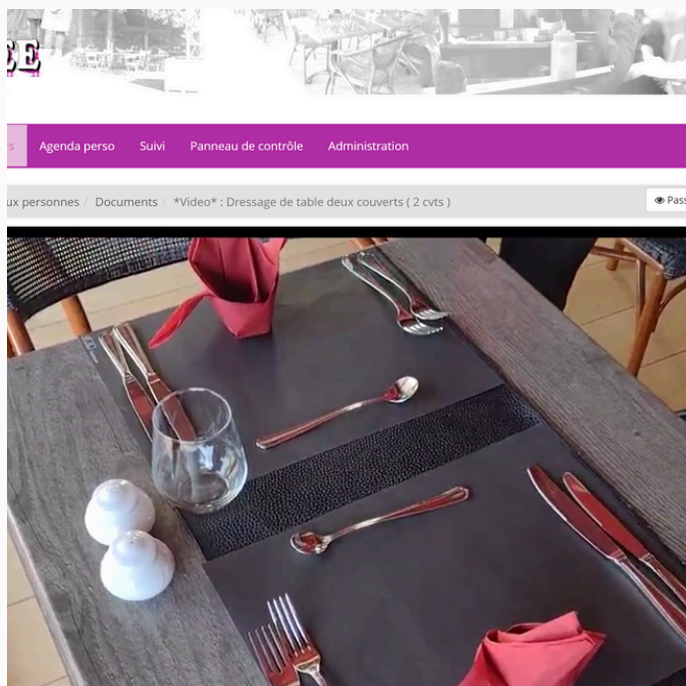
Actiris joue un rôle crucial en mettant à notre disposition et en finançant les postes de nos deux formateurs sous contrat ACS ainsi que les 8 contrats ECOSOC.

Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale

Dans le cadre de la convention IPES, l'ASBL bénéficie du soutien financier du Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale, jusqu'en 2024. Cette subvention permet de couvrir certains frais de personnel ainsi qu'une partie des frais de fonctionnement.

Temps forts 2024

05



Haz'cademy

Haz'cademy est un projet lancé en 2024 par l'équipe encadrante de Hazewee, avec pour ambition de proposer une plateforme innovante dédiée à la formation à distance aux métiers de commis de salle et de cuisine. Sur ce site, les apprentis pourront accéder à des contenus variés tels que les syllabus de cours, un lexique des termes techniques, ainsi que des vidéos illustrant les différentes étapes de réalisation des plats. La plateforme permettra également aux utilisateurs d'évaluer leurs compétences grâce à des tests interactifs et de participer activement à la création de contenus, notamment en contribuant à l'élaboration des vidéos. Haz'cademy vise ainsi à offrir une expérience d'apprentissage flexible, collaborative et adaptée aux besoins de chacun.



Le Foyer Laekenois

En tant que partenaire engagé, nous entretenons une collaboration étroite avec le Foyer Laekenois en mettant à disposition notre restaurant pour l'organisation des inaugurations et d'autres événements importants. Qu'il s'agisse de cérémonies d'ouverture de nouveaux bâtiments ou de colloques, nous nous engageons à offrir un service de qualité. Ensemble, nous œuvrons pour faire de la Cité Modèle un lieu toujours plus accueillant et convivial.



Le service traiteur

Le service traiteur est essentiel dans la formation professionnelle car il offre aux apprenants une expérience pratique variée. Travailler dans ce domaine les expose à différents aspects tels que la gestion du temps, le travail sous pression, l'interaction sociale avec les clients, la créativité dans la conception des menus, et les compétences en service à la clientèle. En résumé, le service traiteur favorise le développement de compétences polyvalentes et essentielles pour réussir dans l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie. Grâce à la confiance du Foyer Laekenois, nous avons la possibilité d'offrir cette expérience au sein de notre structure.



Délégation colombienne

À deux reprises, nous avons eu l'honneur d'accueillir la délégation colombienne de FEDECAJAS, à qui nous avons partagé notre savoir-faire et notre expérience dans la gestion de notre restaurant. Les membres de la délégation ont été particulièrement impressionnés par la portée sociale et l'organisation de notre projet. Inspirés par cette visite, ils envisagent désormais d'ouvrir un établissement similaire à Bogota, afin de reproduire ce modèle innovant dans leur propre contexte. Cette collaboration internationale illustre la capacité de notre projet à susciter l'intérêt au-delà des frontières et à inspirer de nouvelles initiatives



Une équipe

Chaque matin, à la pause de 11h00, l'équipe se retrouve pour partager un moment convivial autour d'un café et de quelques pâtisseries. Cette pause quotidienne, bien plus qu'une simple habitude, favorise la création de liens solides entre les membres, renforce l'esprit d'équipe et instaure une atmosphère de confiance et de bienveillance. Ces instants de détente permettent à chacun de commencer la journée dans la bonne humeur et de mieux se connaître en dehors du cadre strictement professionnel.

Les repas d'équipe pris ensemble à la fin du service sont également des moments privilégiés. Ils offrent l'occasion de se détendre, d'échanger sur la journée écoulée et de partager les petits événements de la vie collective, comme les anniversaires, qui sont célébrés dans la bonne humeur. Ces traditions contribuent à souder le groupe et à instaurer un climat de travail chaleureux et solidaire.

En 2024, l'équipe a aussi eu l'opportunité de participer à une sortie au Chalet Robinson. Cette journée a servi à la fois de team building et d'occasion unique pour confronter notre savoir-faire et nos compétences à celles d'un autre établissement. Ce moment partagé en dehors du cadre habituel a permis de renforcer la cohésion du groupe, tout en stimulant l'envie de progresser et d'innover collectivement.



Témoignages

06

Chaque année, près de la moitié de notre équipe de travailleurs en formation est renouvelée. Nous restons en contact avec ceux qui quittent notre structure à l'issue de leur contrat, afin de recueillir leurs impressions sur leur parcours professionnel. Nous les interrogeons sur leur expérience au sein de Resto Modèle, leurs projets à venir et leur situation actuelle. Il nous arrive également de recevoir la visite d'anciens stagiaires qui se sont formés chez nous il y a plusieurs années.

Mamadou S.

Formation commis de salle 2020-2022

“Après avoir suivi ma formation au sein de Resto Modèle, j'ai eu l'opportunité d'intégrer l'équipe du restaurant du Parlement européen en tant que commis de salle. Cette expérience de formation m'a permis d'acquérir de solides compétences, tant sur le plan professionnel que personnel. Grâce à l'accompagnement et au soutien de l'équipe, j'ai pu prendre confiance en moi et développer mon sens du service.

Aujourd'hui, je suis fier de travailler dans un environnement aussi stimulant et exigeant. Je remercie toute l'équipe de Resto Modèle pour leur encadrement et leurs conseils, qui m'ont aidé à trouver ma place sur le marché du travail et à envisager l'avenir avec optimisme.”

Mickael M.

Formation commis de salle 2013-2015

Après avoir terminé ma formation chez Resto Modèle, j'ai eu l'opportunité de rejoindre l'équipe de la Taverne du Passage, une institution emblématique des Galeries Royales Saint-Hubert à Bruxelles. Ce nouveau poste m'a permis de mettre en pratique tout ce que j'ai appris, tant sur le plan professionnel que personnel. Travailler dans un lieu aussi chargé d'histoire, réputé pour sa cuisine belge traditionnelle et son ambiance conviviale, est une véritable fierté pour moi.

Chaque jour, je prends plaisir à accueillir les clients et à contribuer à la qualité du service qui fait la renommée de la Taverne du Passage. Je remercie toute l'équipe de Resto Modèle pour leur accompagnement et leur soutien, qui m'ont permis de trouver ma voie et de m'épanouir dans un environnement aussi prestigieux.



Quelques chiffres

07

La formation

L'équipe encadrante de l'ASBL se compose d'une Coordinatrice ainsi que de deux formateurs spécialisés, l'un en salle et l'autre en cuisine. Quant à l'équipe de travailleurs en formation, elle est constituée de 4 personnes pour le service en salle et de 4 autres pour la cuisine. Nous bénéficions également d'une collaboration fructueuse avec le CPAS de Bruxelles Ville, qui met à notre disposition un.e aide-cuisinier.e et une secrétaire. En 2024, nous avons formé un total de 11 travailleurs, dont 3 ont quitté la structure à la fin de leur contrat.



Le restaurant

Depuis la crise du COVID en 2020, nous avons déployé d'importants efforts pour compenser les pertes de chiffre d'affaires. À partir de 2023, nous avons enfin commencé à redresser la situation en accueillant davantage de clients au sein du restaurant, grâce à une augmentation du nombre de places disponibles. Cette décision a été rendue nécessaire par la hausse significative des coûts, notamment ceux liés à l'énergie et aux denrées alimentaires. Grâce à cela, nous avons réussi à atteindre un chiffre d'affaires de 258.438,56 euros en 2024 (242.836,53 euros en 2023).

En 2024 nous avons accueilli 9686 clients avec une moyenne par couvert de 25,34 EUR;

Bilan et perspectives

Bilan

Au cours des dernières années, notre restaurant a su faire preuve de résilience et d'innovation face aux nombreux défis rencontrés, notamment depuis la crise du COVID-19 en 2020. Grâce à des efforts constants pour compenser les pertes de chiffre d'affaires, nous avons pu redresser la situation dès 2023, en augmentant notre capacité d'accueil et en adaptant notre offre aux besoins de la clientèle. Cette croissance a été rendue possible malgré la hausse des coûts liés à l'énergie et aux denrées alimentaires. Notre engagement social s'est également renforcé, avec un accompagnement individualisé des travailleurs en formation et une volonté affirmée de les préparer à une intégration réussie sur le marché de l'emploi. De nombreux témoignages illustrent la réussite de notre approche et l'impact positif de notre accompagnement sur le parcours professionnel de nos stagiaires. Sur le plan des partenariats, notre collaboration avec le Foyer Laekenois s'est intensifiée, notamment grâce à la mise à disposition de notre restaurant pour l'organisation d'événements majeurs, contribuant ainsi à renforcer le tissu social de la Cité Modèle. Par ailleurs, notre ouverture à l'international s'est concrétisée par l'accueil de délégations étrangères, telles que FEDECAJAS de Colombie, qui s'inspirent désormais de notre modèle pour développer des projets similaires dans leur pays.

Perspectives

Pour les années à venir, notre ambition est de consolider ces acquis tout en poursuivant notre développement. Le lancement prochain de la plateforme Haz'cademy représente une étape majeure : elle permettra de rendre la formation aux métiers de la salle et de la cuisine encore plus accessible, interactive et collaborative, en intégrant des outils numériques adaptés aux besoins des apprenants.

Nous continuerons à renforcer nos partenariats locaux et internationaux, en partageant notre expertise et en favorisant l'émergence de projets inspirés de notre modèle. Notre priorité reste l'accompagnement des travailleurs en formation, avec une attention particulière à l'autonomisation et à l'insertion professionnelle durable.

Enfin, nous veillerons à maintenir un haut niveau de qualité de service, à innover dans notre offre et à rester à l'écoute des évolutions du secteur, afin de garantir la pérennité et l'attractivité du restaurant pour toutes les parties prenantes.

Ce bilan positif et ces perspectives ambitieuses témoignent de notre engagement à faire du restaurant un acteur incontournable, à la fois sur le plan social, professionnel et gastronomique.

HAZEWEE

Contact



Resto Modèle ASBL

02 479 40 72

Téléphone



reservations@hazeweealaeken.be

Email



www.hazeweealaeken.be

Site web



16, Cité Modèle, 1020 Bruxelles

Adresse



