



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

Grassroots Bruxelles

Opzione 1

"Visite ed esperienze fuori dai sentieri battuti nella capitale d'Europa".



www.ecohealthforyouth.com



This resource is licensed under CC BY 4.0



Co-funded by
the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. The author is solely responsible for this publication (communication) and the Commission accepts no responsibility for any use may be made of the information contained therein. In compliance of the new GDPR framework, please note that the Partnership will only process your personal data in the sole interest and purpose of the project and without any prejudice to your rights therein 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

Indice

1	Chi ha ideato questo tour	Pagina 3
2	La struttura del tour 1	Pagina 4
3	L'hackathon di Grassroots a Bruxelles	Pagina 5
4	Informazioni su La Bourse di Bruxelles	Pagina 9
5	Informazioni su Halles Saint-Gery	Pagina 11
6	Informazioni sull'iniziativa Entropy	Pagina 13

www.ecohealthforyouth.com



This resource is licensed
under CC BY 4.0



Chi ha ideato questo tour

I giovani e i loro mentori

GIOVANI:

- Adrianna Oliwia Kos
- Ella El Hamzaoui
- Ammar Melek
- Berinica Kadiatou

MENTORI:

- Valérie Croeisaerd
- Léonora Linda
- Olivier Donnet
- Emi Tissaoui
- Nader Rekik

La struttura del tour



Durata	Attività	Collegamento
45 minuti	Esplorazione di La Bourse	www.bruxelles.be/bourse www.boursebeurs.be/fr
45 minuti	Esplorazione delle Halles Saint-Gery	www.hallessaintgery.be
45 minuti	Impronta territoriale con Patricia	
1 ora e 15	Iniziativa Entropia in Place Saint Gery, 22 con Elliot e Adeline	www.entropyrestaurant.be/fr www.hearthproject.com

L'inizio:

L'Hackathon di Bruxelles

Panoramica

Nel cuore dell'Europa, Bruxelles è diventata il luogo d'incontro di un'iniziativa di base che ha dato impulso al progetto Erasmus+. 27 giovani entusiasti e operatori giovanili provenienti da Francia, Italia, Belgio, Svezia e Irlanda si sono riuniti per esplorare lo sviluppo sostenibile nell'ambito del turismo. Questo incontro è stato anche un'occasione importante per i partecipanti alla prima formazione a Matera per condividere l'evoluzione dei loro progetti nell'ultimo anno.

Giorno 1 - Abbracciare la sostenibilità

L'evento è iniziato con una cerimonia di apertura che ha posto le basi per una serie di sessioni coinvolgenti guidate da François Huet di Défisméd. I partecipanti hanno approfondito gli obiettivi dello sviluppo sostenibile e le sfumature dell'ecoturismo. La giornata è proseguita con discussioni sull'integrazione della sostenibilità e sullo sviluppo personale all'interno del settore ecoturistico, facilitate da Moa Nilson COMPANIOON. I partecipanti hanno scoperto gli Obiettivi di Sviluppo Interiore <https://innerdevelopmentgoals.org/> e la loro importanza per gli imprenditori del turismo. La serata si è conclusa con gli aggiornamenti dei giovani imprenditori e una cena collettiva.

L'inizio:

L'Hackathon di Bruxelles

Giorno 2 - Analisi e coinvolgimento

Il secondo giorno i partecipanti sono stati divisi in tre gruppi, ognuno dei quali ha avuto il compito di condurre un'analisi SWOT su diversi imprenditori locali che incarnano la sostenibilità. Tra le iniziative c'erano il ristorante Entropy di Bruxelles, noto per le sue pratiche sostenibili <https://entropyrestaurant.be/fr>; l'iniziativa Grand Hospice <https://www.grand-hospice.brussels/>, che integra gli aspetti sociali nel suo modello di business; e la Vinaigrerie Sainte Odile, <https://www.sainteodile.com/> insieme all'iniziativa PermaFungi <https://www.permafungi.be/>, entrambe celebri per i loro approcci eco-compatibili.

Questa esperienza pratica ha fornito ai partecipanti una comprensione pratica di come la sostenibilità viene implementata in diverse aziende. Le attività della giornata hanno evidenziato l'importanza di collegare ogni sito visitato alla sostenibilità, rafforzando il tema centrale della formazione.

La giornata si è conclusa con un momento di riflessione e un'immersione culturale davanti alla Centrale d'arte contemporanea, dove l'artista plastica Marion Fabien ha invitato il pubblico a creare insieme un'opera d'arte in ceramica. Attraverso otto fasi, tra cui la cottura in un forno di carta, i partecipanti hanno esplorato la storia dei sampietrini della piazza e hanno tracciato i propri itinerari nell'argilla, creando una cartografia astratta che intreccia viaggi fisici e immaginari, riflettendo la diversità e la ricchezza delle traiettorie umane nello spazio urbano.

L'inizio:

L'Hackathon di Bruxelles

Giorno 3 – Sintesi e direzioni future

L'ultima giornata è stata incentrata sulla sintesi delle conoscenze acquisite e sulla preparazione per le applicazioni future. I partner hanno rivisto la traiettoria del progetto e i gruppi hanno presentato i risultati dell'analisi SWOT del giorno precedente. Sono state formulate raccomandazioni chiave, seguite da esercizi di autovalutazione, che hanno segnato la fine della formazione.

Al termine della mattinata, i partecipanti hanno avuto la possibilità di scambiare idee con Rudi Vervoort, Ministro-Presidente del Governo della Regione di Bruxelles-Capitale, responsabile dello Sviluppo territoriale e del Rinnovamento urbano, del Turismo, della Promozione dell'immagine di Bruxelles e delle Attività biculturali di interesse regionale.

Voci collettive – Un riassunto delle esperienze

Per concludere la formazione con una nota positiva, la valutazione della formazione si è svolta sul canale. Durante la formazione, i partecipanti hanno condiviso una serie di esperienze che hanno sottolineato il valore della comunità, della collaborazione e della sostenibilità. Hanno apprezzato l'opportunità di impegnarsi in attività di piccolo gruppo, favorendo legami profondi e un senso di unità che è stato alimentato dal loro ultimo incontro a Matera.

Le storie e le intuizioni raccolte dalle analisi SWOT hanno risuonato con i partecipanti, stimolando le ambizioni imprenditoriali e sottolineando l'importanza di diverse narrazioni di successo. Il desiderio di maggiori opportunità di collaborazione e interazioni sociali è stato evidente, così come la necessità di approfondire i progetti degli altri.

L'esperienza complessiva è stata positiva: l'energia del programma, lo spirito innovativo e le opportunità di networking hanno agito da catalizzatori per la crescita. I partecipanti sono stati ispirati dalla creatività e dalla cultura di

L'inizio:

L'Hackathon di Bruxelles

Conclusione

L'edizione di Bruxelles del progetto di formazione di base Erasmus+ ha esemplificato l'empowerment dei giovani europei attraverso il turismo sostenibile. Con il sostegno della Commissione europea, queste persone sono ora in grado di dare un contributo significativo alle loro comunità e all'industria turistica in generale. Quando tornano a casa, portano con sé la promessa di una continua innovazione, collaborazione e impegno per un futuro più verde.

Nota: Tutti i dati personali raccolti durante il progetto sono protetti e trattati esclusivamente per le finalità del progetto, in conformità con le norme del GDPR.

Riferimento progetto: 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778

Sito: <https://ecohealthforyouth.com/>

Instagram:

www.instagram.com/grassroots.eu/?igshid=NTc4MTIwNjQ2YQ%3D%3D

Facebook: <https://www.facebook.com/ecohealthtourism/>

Tik Tok: https://www.tiktok.com/@grassroots.eu?_t=8cB8BBiN5Ms&_r=1

Foto:

https://drive.google.com/drive/folders/126LCutU-tLVDptTBYI5O-hNr8Z6JODTz?usp=drive_link

Informazioni su

La Bourse di Bruxelles



La Bourse di Bruxelles, nota anche come Beurs, è stata trasformata in uno spazio vibrante e multifunzionale che offre una vasta gamma di attività ed esperienze.

Significato storico e architettonico

- **Architettura:** L'edificio è stato progettato da Léon-Pierre Suys tra il 1868 e il 1873 in stile neoclassico, riflettendo la crescita industriale e finanziaria di Bruxelles in quel periodo.
- **Restauro:** Dopo anni di abbandono, la Bourse è stata sottoposta a un'importante ristrutturazione e riaprirà nel 2023 con un tocco moderno, pur conservando la sua essenza storica.

Spazi culturali e ricreativi

- **Mondo della birra belga:** Questo museo e centro di esperienze mette in mostra la cultura della birra belga, offrendo un viaggio sensoriale attraverso la storia e le peculiarità della birra belga.
- **Bruxella 1238:** Sito archeologico situato sotto la Bourse, con i resti di un convento francescano costruito nel 1238, tra cui il luogo di sepoltura del duca Giovanni I di Brabante.
- **Skybar e terrazza sul tetto:** Offre una vista mozzafiato su Bruxelles, ed è quindi un luogo popolare sia per gli abitanti che per i turisti.



Informazioni su

La Bourse di Bruxelles

Spazi per eventi e riunioni

- Sala Grande Centrale: Ideale per grandi eventi, può ospitare fino a 480 persone per ricevimenti in piedi.
- Salone Grande e Sala Prestige: Adatte per conferenze stampa, eventi di networking e riunioni di lavoro.
- Spazi di coworking: Disponibili per imprenditori e lavoratori a distanza, favoriscono un ambiente collaborativo.

Pranzo e rinfreschi

- Brasserie: Offre cucina belga in un ambiente elegante, perfetto per feste di lavoro e visite di gruppo.
- Caffè: offre un rinfresco ai visitatori e ai partecipanti agli eventi.

La Bourse si è trasformata da centro finanziario a spazio pubblico dinamico, integrando storia, cultura e intrattenimento e diventando un punto di ritrovo centrale a Bruxelles.



www.bruxelles.be/bourse
www.boursebeurs.be/fr

Belgian Beer World Bruxella 1238 Horeca Infos pratiques

Se connecter

FR ▾

BIEN PLUS QU'UN PATRIMOINE,

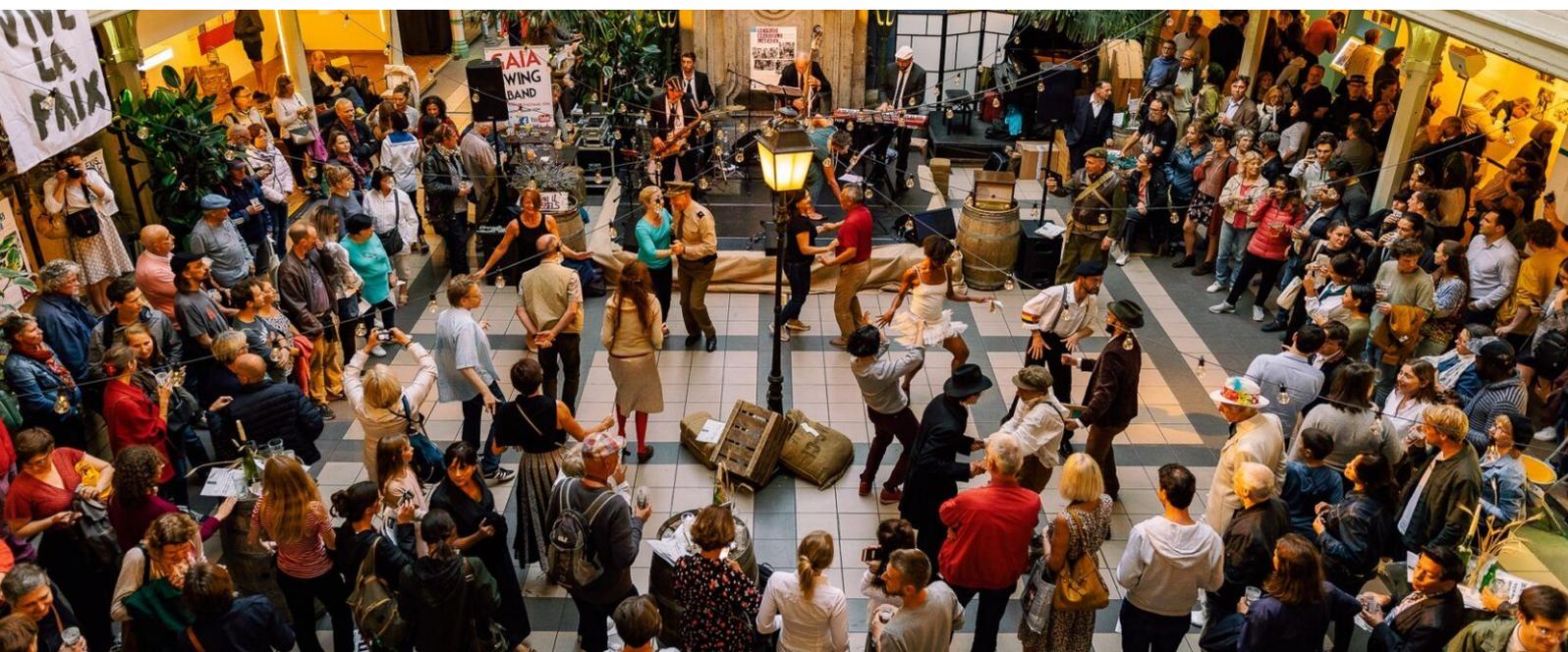
UN ESPACE POLYVALENT A BRUXELLES

On est en plein cœur de la ville, dans le spectaculaire bâtiment de la Bourse rénové...

Informazioni su Halles Saint-Géry

L'Halles Saint-Géry, ex mercato coperto di Bruxelles, è stato costruito nel 1881 in stile neorinascimentale fiammingo. È caratterizzato da una fontana a forma di piramide e un tempo era un fiorente mercato della carne fino alla sua chiusura nel 1977.

Dopo una ristrutturazione, ha riaperto nel 1999 come polo culturale che ospita mostre, conferenze e spettacoli. Oggi offre un bar, un ristorante e spazi per eventi, che lo rendono una parte vibrante della zona di Saint-Géry, nota per la sua vita notturna e le sue attività culturali.



Informazioni su Halles Saint-Géry

Le Halles Saint-Géry sono utili per il turismo alternativo di base per diversi motivi:

1. **Autenticità culturale:** Offre un'autentica esperienza di Bruxelles, mettendo in mostra il patrimonio locale e la cultura urbana attraverso mostre ed eventi, fornendo ai visitatori una visione autentica della storia e dello stile di vita della città.
2. **Coinvolgimento della comunità:** La sede funge da centro della comunità, ospitando varie attività ed eventi culturali che favoriscono l'interazione tra la gente del posto e i turisti, promuovendo un senso di comunità ed esperienze culturali condivise.
3. **Accessibilità e inclusione:** Le Halles Saint-Géry forniscono un accesso gratuito ai contenuti culturali, rendendoli accessibili a un vasto pubblico e incoraggiando l'apprendimento e la comprensione tra gruppi diversi.
4. **Importanza storica e architettonica:** La sua architettura neorinascimentale fiamminga unica e il suo background storico attraggono visitatori interessati a esplorare oltre le attrazioni turistiche tradizionali, allineandosi ai principi del turismo alternativo.



Informazioni su

Entropy initiative



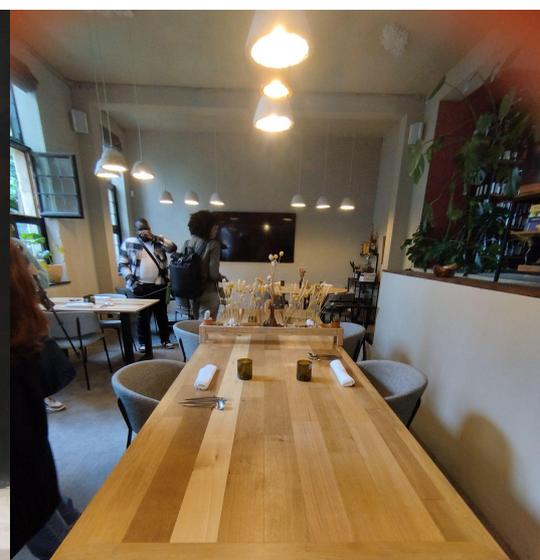
L'iniziativa Entropy a Bruxelles è incentrata sul ristorante Entropy, che fa parte dell'Hearth Project, un'organizzazione no-profit dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare e l'esclusione sociale. Ecco gli aspetti principali dell'iniziativa:

1. **Gastronomia sostenibile:** Il ristorante Entropy è un pioniere della gastronomia sostenibile, incentrata sulla circolarità e sui rifiuti zero. Lo chef Elliott Van de Velde crea piatti utilizzando ingredienti riciclati, riducendo i rifiuti e promuovendo un sistema alimentare più sostenibile.
2. **Progetto Hearth:** Il Progetto Hearth, fondato da Elliott Van de Velde e Adeline Barras, mira ad affrontare il problema dello spreco alimentare e dell'insicurezza sociale. Comprende programmi di formazione per le associazioni sociali che trattano il cibo invenduto e istruisce le scuole di cucina sulle pratiche sostenibili.
3. **Coinvolgimento della comunità:** Entropy funge da piattaforma per la condivisione di idee sulla circolarità e sulle pratiche anti-spreco, favorendo la consapevolezza e l'impegno della comunità.
4. **Premi e riconoscimenti:** Entropy ha ricevuto importanti riconoscimenti, tra cui premi per l'innovazione culinaria e la sostenibilità da Gault & Millau.

Nel complesso, l'iniziativa Entropy combina l'eccellenza gastronomica con la responsabilità sociale, diventando una presenza unica e d'impatto a Bruxelles.

Date un'occhiata a questo video di spiegazione dell'entropia:

drive.google.com/file/d/1q66Vas1lJipT39IHtBFurAYjG8hMHRht/view?usp=sharing



entropy : . .

Ristorante sostenibile a Bruxelles

*Ripensare le eccedenze alimentari
Nutrire menti e corpi affamati*



Punti di forza

di Entropy



- **Concetto unico** Cucina innovativa e intuitiva sostenuta da molti.
- **Esperienza unica per gli ospiti** Per i commensali tradizionali, i pasti sono stagionali e ogni volta diversi.
- **Gastronomia sostenibile** L'attenzione alla sostenibilità e alla lotta contro gli sprechi alimentari, alla salute dei dipendenti/manager, alla consapevolezza inclusa nell'esperienza. Dal 2020 hanno riutilizzato 400 tonnellate di cibo destinato allo spreco e sfamato 250.000 persone svantaggiate.
- **Riconosciuto nel mondo della sostenibilità** Ricevuto il prestigioso premio "Sustainability" da Gault et Millau.
- **Il cibo a base vegetale** è un'opzione sempre più sana ed ecologica, che combatte il cambiamento climatico anche mentre si mangia.

Punti di forza

di Entropy



- **Provenienza locale** Il 95% degli alimenti proviene da agricoltori locali e si concentra sulla comprensione del percorso del cibo dalla fattoria al piatto.
- I profitti **della comunità** sostengono il progetto Hearth ASBL.
- Lotta agli **SDG**, ad esempio l'Obiettivo 1 Povertà, l'Obiettivo 2 Fame.
- **Gli orari di apertura limitati** hanno permesso di mantenere la qualità della vita e l'equilibrio e di preservare la salute e il benessere mentale.
- **Il mercato di nicchia** consente ai creativi di concentrarsi sull'area di passione e di attrarre ospiti con interessi simili.
- **Supporta il personale** Il titolare della **salute mentale** ha formato persone senza un'esperienza specifica di chef, perché si è concentrato sull'avere le persone giuste con cui lavorare per un ambiente di lavoro positivo.

Punti deboli

di Entropy

- **Gastronomia sostenibile**

Concentrarsi sulla sostenibilità e sulla lotta agli sprechi alimentari può essere difficile a causa del

raggiungiment

- **Orari di apertura limitati** L'apertura solo dal mercoledì al sabato può limitare gli ingressi, le persone possono confondersi se il ristorante è aperto o meno.
- **Mercato di nicchia** Può non interessare tutti i clienti a causa della sua specifica attenzione alla sostenibilità e alla nicchia di ciò che viene offerto in termini di scelta. L'alimentazione a base vegetale elimina il target dei mangiatori di carne, quindi può eliminare un gruppo di persone che preferiscono la carne.

Nor

Azienda

• **Concetto unico** Cucina innovativa e intuitiva sostenuta da molti ma incompresa da molti



Educazione all'imprenditorialità in turismo eco-sanitario, GRASSROOTS consente ai giovani di avere un impatto positivo sull'ambiente e sulle loro comunità.



Punti deboli

di Entropy

- **Dedicazione alla stagionalità**

Lavorare con alimenti di stagione limita l'accesso agli alimenti e ai sapori richiesti. È necessario un lavoro supplementare per conservare gli alimenti da

- **Visibilità** Situato in posizione centrale a Bruxelles.



Educazione all'imprenditorialità in turismo eco-sanitario, GRASSROOTS consente ai giovani di avere un impatto positivo sull'ambiente e sulle loro comunità.



Opportunità

per Entropy

- **Crescente domanda di sostenibilità**

Cresce l'interesse dei consumatori per la ristorazione sostenibile.

- **Eventi e catering**

Potenziale di espansione verso altri servizi di hosting e catering per eventi

- **Consentire agli altri di fare del bene**

Capacità di consentire alle imprese locali, regionali e globali o simili di fare del bene e di provocare un ulteriore impatto positivo non solo per l'impresa, ma anche per essere un imprenditore sano.

- **Raccontare una storia** come strumento promozionale per raggiungere i cuori, le menti e le papille gustative degli altri.



Educazione all'imprenditorialità in turismo eco-sanitario, GRASSROOTS consente ai giovani di avere un impatto positivo sull'ambiente e sulle loro comunità.



Nome dell'editore

Azienda

Opportunità

per Entropy

- **Ubicazione**

Situato in posizione centrale a Bruxelles, il ristorante ha una visibilità limitata per i passanti, ma ha l'opportunità di sfruttare la posizione per sensibilizzare

l'opinione

- **Ulteriore collaborazione con esperti di sostenibilità** Grazie alla continua collaborazione con esperti del settore, il proprietario sarà riconosciuto come un'autorità e un educatore nel campo della gastronomia sostenibile.



Educazione all'imprenditorialità in turismo eco-sanitario, GRASSROOTS consente ai giovani di avere un impatto positivo sull'ambiente e sulle loro comunità.



Minacce

per Entropy



- **Concorrenza** Potenziale nuova concorrenza da parte di attività con un'etica simile che aprono nella zona con un marketing più incisivo in vetrina.
- **Fluttuazioni economiche** I cambiamenti nell'economia possono influenzare la frequenza dei pranzi e delle cene, ad esempio le variazioni dei prezzi dell'energia, del costo della vita e dei salari e degli alimenti.
- **Cambiamenti climatici e meteorologici** I prodotti locali naturali vengono acquistati localmente e dipendono dal clima.
- **Cambiamenti normativi** Cambiamenti nella sicurezza alimentare, nelle normative sulla sostenibilità o nelle leggi sul lavoro potrebbero avere un impatto sulle attività.
- **Interruzioni della catena di approvvigionamento** L'affidamento a fonti sostenibili e locali potrebbe portare a incongruenze nelle forniture.

Minacce

per Entropy

- **Preferenze dei clienti** I costi elevati e la mancanza di reddito disponibile possono portare a uno spostamento delle tendenze gastronomiche verso ristoranti più economici e le preferenze potrebbero ridurre l'interesse per la gastronomia sostenibile e diminuire la frequenza dei pasti.