



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

Grassroots i Bryssel

Resalternativ 1

*"Studiebesök och
upplevelser 'off
the beaten track'
i Europas
huvudstad"*



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

Index

1	Personerna bakom idén	Sidan 3
2	Resans upplägg	Sidan 4
3	Grassroots hackathon i Bryssel	Sidan 5
4	Om La bourse	Sidan 9
5	Om Halles Saint-Gery	Sidan 11
6	Om Entropy Initiative	Sidan 13

www.ecohealthforyouth.co



This resource is licensed
under CC BY 4.0

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



Co-funded by
the European Union

Personerna bakom idén

Ungdomar och deras mentorer

UNGA MÄNNISKOR:

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

MENTORER:

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

Resans upplägg

Med länkar och inblandade personer



Varaktighet	Aktivitet	Länk
45 minuter	Utforskning av La Bourse	www.bruxelles.be/bourse www.boursebeurs.be/fr
45 minuter	Utforskning av Halles Saint-Gery	www.hallessaintgery.be
45 minuter	Territoriellt fotavtryck med Patricia	
1 timme 15	Entropy Initiative på Place Saint Gery, 22 med Elliot & Adeline	www.entropyrestaurant.be/fr www.hearthproject.com

Grassroots



Hackathon i Bryssel

Översikt

Bryssel, i hjärtat av Europa, blev mötesplatsen för ett kraftfullt gräsrotsinitiativ inom ramen för Erasmus+-projektet. 27 entusiastiska ungdomar och ungdomsarbetare från Frankrike, Italien, Belgien, Sverige och Irland samlades för att utforska hållbar utveckling inom turism. Mötet var också ett viktigt tillfälle för deltagarna från den första utbildningen i Matera att berätta om utvecklingen av sina projekt under det gångna året.

Dag 1 – Att omfamna hållbarhet

Evenemanget inleddes med en inspirerande öppningsceremoni, där François Huet från Défirmed satte tonen för en serie engagerande sessioner. Deltagarna fick en djupare förståelse för hållbar utveckling och ekoturismens komplexitet. Under dagen ledde Moa Nilson från COMPANIOON diskussioner om hur hållbarhet och personlig utveckling kan integreras inom ekoturismsektorn. Deltagarna utforskade även de inre utvecklingsmålen ([Inner Development Goals](#)) och deras relevans för entreprenörer inom turism. Kvällen avrundades med inspirerande uppdateringar från unga entreprenörer och en gemensam middag.

Hackathon i Bryssel

Dag 2 – Analys och engagemang

Under den andra dagen delades deltagarna in i tre grupper som fick i uppgift att genomföra en SWOT-analys av olika lokala företag som på olika sätt ansågs förkroppsliga begreppet hållbar utveckling. Bland företagen fanns restaurangen Entropy i Bryssel, som är känd för sina hållbara metoder <https://entropyrestaurant.be/fr>; Grand Hospice Initiative <https://www.grand-hospice.brussels/>, som integrerar sociala aspekter i sin affärsmodell; och la Vinaigrierie Sainte Odile, <https://www.sainteodile.com/> samt PermaFungi-initiativet <https://www.permafungi.be/>, som båda är kända för sina miljövänliga metoder.

Denna erfarenhet gav deltagarna en praktisk förståelse för hur hållbarhet implementeras i olika verksamheter. Dagens aktiviteter belyste vikten av att koppla varje besökt plats till hållbar utveckling, vilket knöt an till utbildningens huvudtema.

Dagen avslutades med tid för reflektion och en kulturell fördjupning framför Centralen för samtida konst, där plastkonstnären Marion Fabien bjöd in allmänheten att skapa ett keramiskt konstverk tillsammans. Genom åtta steg, inklusive bränning i en pappersugn, utforskade deltagarna historien om torgets kullerstenar och spårade sina egna resvägar i leran, vilket skapade en abstrakt kartografi som vävde samman fysiska och fiktiva resor, vilket återspeglade mångfalden och rikedomerna av mänskliga livsöden i stadsrummet.

Hackathon i Bryssel

Dag 3 – Sammanfattning och framtida inriktning

Den sista dagen handlade om att sammanfatta den kunskap som deltagarna erhållit, samt förbereda för framtida tillämpningar. Olika partners gick igenom projektets utveckling och olika grupper presenterade sina resultat från SWOT-analysen från föregående dag. Viktiga rekommendationer formulerades, följt av självutvärderingsövningar som markerade slutet på utbildningen.

Under slutet av förmiddagen fick deltagarna möjlighet att utbyta idéer med Rudi Vervoort, ministerpresident i Brysselregionens regering, med ansvar för territoriell utveckling och stadsförnyelse, turism, främjande av bilden av Bryssel och bikulturella aktiviteter av regionalt intresse.

Collective Voices – en sammanfattning av erfarenheterna

För att avsluta utbildningen på bästa sätt ägde utvärderingen av utbildningen rum ute på kanalen. Under hela utbildningen delade deltagarna med sig av en mängd erfarenheter som underströk värdet av gemenskap, samarbete och hållbarhet. De uppskattade möjligheten att delta i aktiviteter i små grupper, vilket bidrog till att skapa djupa kontakter och en känsla av samhörighet som hade utvecklats sedan deras senaste möte i Matera.

De berättelser och insikter som samlades in från SWOT-analyserna väckte genklang hos deltagarna, gav upphov till entreprenörsambitioner och betonade betydelsen av olika framgångsberättelser. Önskan om fler samarbetsmöjligheter och sociala interaktioner blev tydlig, liksom behovet av att fördjupa sig i varandras projekt.

Den övergripande upplevelsen var positiv, och programmets energi, innovativa anda och nätverksmöjligheter fungerade som katalysatorer för personlig utveckling. Deltagarna inspirerades av kreativiteten och kulturen i Bryssel, övriga deltagares engagemang och potentialen för framtida samarbeten.

Grassroots



Hackathon i Bryssel

Slutsats

Brysselupplagan av utbildningen för Erasmus+-projekt utgör ett exempel på hur Europas ungdomar stärks genom hållbar turism. Med stöd av Europeiska kommissionen är dessa personer nu rustade för att leverera meningsfulla bidrag till sina samhällen och till turistindustrin i stort. När de återvänder hem bär de med sig löftet om fortsatt innovation, samarbete och ett engagemang för en grönare framtid.

Obs: Alla personuppgifter som samlas in under projektet skyddas och behandlas enbart för projektets syften, i enlighet med GDPR-reglerna.

Projektreferens: 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778

Webbplats: <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

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

Om

La Bourse

La Bourse i Bryssel, även känd som Beurs, har förvandlats till ett livligt, mångsidigt utrymme som erbjuder ett brett utbud av aktiviteter och upplevelser.

Historisk och arkitektonisk betydelse

- **Arkitektur:** Byggnaden ritades av Léon-Pierre Suys mellan 1868 och 1873 i nyklassicistisk stil, vilket återspeglar Bryssels industriella och finansiella tillväxt under den tiden.
- **Restaurering:** Efter år av övergivenhet genomgick Bourse en betydande renovering och öppnade igen 2023 med en modern twist samtidigt som den historiska kärnan bevarades.

Kultur- och rekreationsutrymmen

- **Belgian Beer World:** Detta museum och upplevelsecenter visar upp den belgiska ölkulturen och erbjuder en sensorisk resa genom den belgiska ölets historia och särdrag.
- **Bruxella 1238:** En arkeologisk utgrävning under Bourse med resterna av ett franciskankloster som byggdes 1238, bland annat en begravningsplats för hertig Johan I av Brabant.
- **Skybar och takterrass:** Här erbjuds en fantastisk utsikt över Bryssel, vilket gör det till en populär plats för både lokalbefolkningen och turister.



Om

La Bourse

Event- och mötesutrymmen

- Central Grand Hall: Perfekt för stora evenemang, med plats för upp till 480 gäster för stående mottagningar.
- Salong Grand Hall och Prestige Room: Lämpliga för presskonferenser, nätverksevenemang och arbetsmöten.
- Utrymmen för coworking: Tillgängligt för entreprenörer och distansarbetare, vilket främjar en samarbetsinriktad miljö.

Restauranger och förfriskningar

- Brasserie: Här serveras belgiska rätter i en elegant miljö, perfekt för företagsfester och gruppresor.
- Café: Här serveras förfriskningar till besökare och deltagare i evenemang.

La Bourse har utvecklats från ett finansiellt nav till en dynamisk offentlig plats som integrerar historia, kultur och underhållning, vilket har gjort den till en central samlingspunkt i Bryssel.



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

Belgian Beer World | Bruxello 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...

Om

Hallarna Saint-Géry

Halles Saint-Géry, en tidigare övertäckt marknad i Bryssel, byggdes 1881 i flamländsk nyrenässansstil. Den har en pyramidformad fontän och var en gång en blomstrande köttmarknad fram till dess att den stängdes 1977.

Efter en renovering öppnade den igen 1999 som ett kulturellt nav med utställningar, konferenser och föreläsningar. Idag finns här en bar, restaurang och evenemangshoteller, vilket gör den till en livlig del av Saint-Géry-området, känt för sitt nattliv och sina kulturella aktiviteter.



Om

Halles Saint-Géry

Halles Saint-Géry är av flera skäl gynnsamt för den alternativa turismen på gräsrotsnivå:

1. **Kulturell äkthet:** Här erbjuds en genuin Brysselupplevelse genom att visa upp det lokala kulturarvet och stadskulturen genom utställningar och evenemang, vilket ger besökarna en autentisk inblick i stadens historia och livsstil.
2. **Samhällsengagemang:** Anläggningen fungerar som ett nav i samhället och är värd för olika kulturella aktiviteter och evenemang som främjar interaktion mellan lokalbefolkningen och turister, vilket främjar en känsla av gemenskap och delade kulturella upplevelser.
3. **Tillgänglighet och inkludering:** Halles Saint-Géry ger fri tillgång till kulturellt innehåll, vilket gör det tillgängligt för en bred publik och uppmuntrar till lärande och förståelse mellan olika grupper.
4. **Historisk och arkitektonisk betydelse:** Dess unika flamländska nyrenässansarkitektur och historiska bakgrund lockar besökare som är intresserade av att utforska bortom de vanliga turistattraktionerna, i linje med principerna för alternativ turism.



Om

Entropi-initiativet

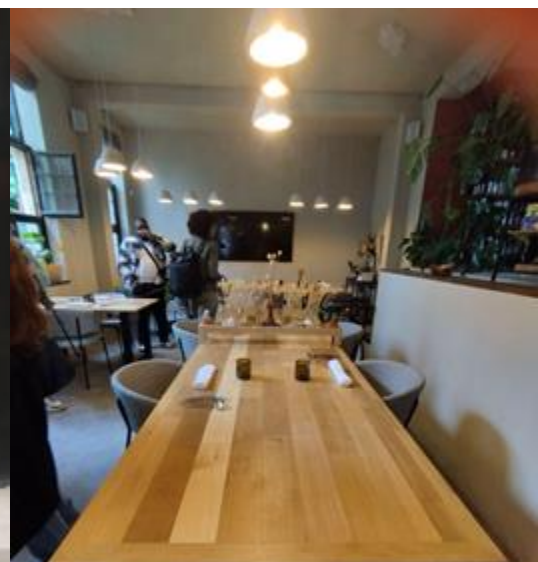
Entropy-initiativet i Bryssel är centrerat kring Entropy Restaurant, som är en del av Hearth Project, en ideell organisation som arbetar för att bekämpa matsvinn och social exkludering. Här är några viktiga delar av initiativet:

1. **Hållbar gastronomi:** Entropy Restaurant är en pionjär inom hållbar gastronomi, med fokus på cirkularitet och noll avfall. Kocken Elliott Van de Velde skapar rätter med återvunna ingredienser, vilket minskar avfallet och främjar ett mer hållbart livsmedelssystem.
2. **Hearth-projektet:** The Hearth Project, grundat av Elliott Van de Velde och Adeline Barras, syftar till att motverka matsvinn och social otrygghet. Det omfattar utbildningsprogram för sociala föreningar för att bearbeta osåld mat och utbildar kulinariska skolor i hållbara metoder.
3. **Engagemang i samhället:** Entropy fungerar som en plattform för att dela idéer om cirkularitet och avfallshantering, vilket främjar medvetenhet och engagemang i samhället.
4. **Utmärkelser och erkännanden:** Entropy har fått betydande erkännanden, bland annat utmärkelser för kulinarisk innovation och hållbarhet från Gault & Millau.

På det hela taget kombinerar Entropy-initiativet gastronomisk excellens med socialt ansvar, vilket gör det till ett unikt och inflytelserikt initiativ i Bryssel.

Ta en titt på denna videoförklaring av entropi:

drive.google.com/file/d/1q66Vas1JipT39IHtBFurAYjG8hMHRht/view?usp=sharing



Hållbar restaurang i Bryssel

Nytänk kring livsmedelsöverskott
Mat för hungriga hjärnor och
kroppar



Styrkor

Entropi

- **Unikt koncept** Innovativt och intuitivt kök som stöds av många.
- **Unik upplevelse för gästerna** För traditionella matgäster är måltiderna säsongsbetonade och något nytt varje gång.
- **Hållbar gastronomi** Fokus på hållbarhet och bekämpning av matsvinn, hälsa för anställda/chefer, medvetenhet ingår i upplevelsen. Sedan 2020 har de återanvänt 400 ton mat som skulle ha slängts och gett mat till 250 000 missgynnade människor.
- **Erkänd i hållbarhetsvärlden** Erhöll det prestigefyllda priset "Sustainability" från Gault et Millau.
- **Växtbaserad mat är** ett allt hälsosammare och mer miljövänligt alternativ samtidigt som du bekämpar klimatförändringarna medan du äter.

Styrkor

Entropi

- **Lokalt** producerad 95% av maten kommer från lokala bönder med fokus på att förstå matens väg från gård till tallrik.
- **Samhällspåverkan** Vinsterna stöder Hearth Project ASBL.
- **SDG Fokuserat** arbete, t.ex. mål 1 Fattigdom, mål 2 Hunger.
- **Begränsade öppettider** har möjliggjort livskvalitet och balans samt upprätthållit mental hälsa och välbefinnande.
- **Nischmarknaden** gör det möjligt för kreatörer att fokusera på ett område som de brinner för och locka gäster med liknande intressen.
- **Stöttar anställdas mentala hälsa**
Ägaren har utbildat personer utan specifik kockerfarenhet eftersom han fokuserat på att ha rätt personer att arbeta med för att skapa en positiv arbetsmiljö.

Svagheter

Entropi

Hållbar gastronomi

Fokus på
hållbarhet i
livsmedelssektor
n kan vara svårt
på grund av:



*Utbildning i entreprenörskap inom
eco-health tourism, GRASSROOTS
ger unga människor möjlighet att
påverka miljön och sina
samhällen på ett positivt sätt*



- **Begränsade öppettider** Öppet endast från onsdag till lördag kan begränsa drop-ins, människor kan bli förvirrade om restaurangen är öppen eller inte.
- **Nischmarknad** Kanske inte tilltalar alla matgäster på grund av dess specifika fokus på hållbarhet och nischfokus på vad som erbjuds i form av valmöjligheter. Växtbaserat utesluter den köttätande målgruppen och kan därför eliminera en grupp om någon föredrar kött
- **Unikt koncept** Innovativt och intuitivt kök som stöds av många men missförstås av många

Svagheter

Entropi

- Att arbeta med **säsongsbetonade livsmedel** begränsar tillgången till de livsmedel och smaker som krävs. Extra arbete krävs för att bevara livsmedel för användning utanför säsongen.

”

Utbildning i entreprenörskap i eco-health tourism, GRASSROOTS ger unga människor möjlighet att påverka miljön och sina samhällen på ett positivt sätt

”

- **Synlighet** Centralt beläget i Bryssel.



Möjligheter

Entropi

- **Ökad efterfrågan på hållbarhet**

Konsumenternas intresse för hållbara måltider ökar.

- **Evenemang** och catering Potential att expandera till fler evenemang och cateringtjänster.

- **Möjliggöra för andra att göra gott**
Förmåga att möjliggöra för lokala, regionala och globala företag eller liknande att göra gott och orsaka ytterligare positiv påverkan, inte bara för företaget i fråga utan även för hur man blir en frisk entreprenör

- **Tell a Story** som ett marknadsföringsverktyg för att nå andras hjärtan, sinnen och smaklökar



Utbildning i entreprenörskap i ekohälsoturism, GRASSROOTS ger unga människor möjlighet att påverka miljön och sina samhällen på ett positivt sätt



Möjligheter

Entropi

- Plats Centralt beläget i Bryssel, begränsad synlighet av restaurangen för förbipasserande, men här finns möjlighet att använda platsen för att öka medvetenheten.

- **Ytterligare samarbete med hållbarhetsexperten** Med fortsatt samarbete med branschexperter kommer ägaren att bli erkänd som en auktoritet och utbildare inom hållbar gastronomi.



Utbildning i entreprenörskap i ekohälsoturism, GRASSROOTS ger unga människor möjlighet att påverka miljön och sina samhällen på ett positivt sätt



Hot

Entropi



- **Konkurrens** Potentiell ny **konkurrens** från företag med liknande inriktning som öppnar i området med starkare marknadsföring i butiksfasaden.
- **Ekonomiska fluktuationer** Förändringar i ekonomin kan påverka uteserveringsfrekvensen, t.ex. förändringar i energipriser, levnadskostnader/löner och livsmedel.
- **Väder/klimatförändringar** Naturliga lokala råvaror kommer från lokala producenter och är därför beroende av vädret
- **Förändringar i regelverk** Förändringar i livsmedelssäkerhet, hållbarhetsbestämmelser eller arbetslagstiftning kan påverka verksamheten.
- **Störningar i leveranskedjan** Förtroende för hållbara och lokala källor kan leda till instabila leveransförhållanden.

Hot

Entropi

- **Kundpreferenser** Höga kostnader och brist på disponibel inkomst kan leda till att restaurangtrender rör sig mot billigare restauranger och preferenser kan minska intresset för hållbar gastronomi och leda till att människor inte äter ute lika ofta.