

Het Abattoir te Anderlecht is helemaal klaar voor de  
toekomst !

Van vitaal belang voor Brussel vormt Abattoir een socio-  
economische en culturele link voor het Brusselse Gewest

*Den Abattoir te Anderlecht ... is tegelijk een vreemde en veelzijdige plek. Tegen het einde van dit decennium wil de site van de Abattoir zijn stempel gedrukt hebben op socio-economisch en cultureel vlak in het Brusselse Gewest en meer bepaald in de hoofdstad zelf. Een nieuw tijdperk vol veranderingen staat dan ook op til. In samenwerking met het reclamebureau BBDO neemt Abattoir een bocht van 180%, een strategische keuze die perfect te rijmen valt met de evolutie van deze emblematische plek in de hoofdstad.*

Zeg trouwens niet langer Abatan, maar wel Abattoir, een plek die leeft ! We weten het allemaal, want we hebben zelf talloze keren gewandeld op deze plek die druk bezocht wordt door zowel inwoners als buitenlandse toeristen : het Abattoir van Anderlecht maakt deel uit van onze verbeelding. De volgende cijfers tonen alvast duidelijk de verdeling van de activiteiten aan : 6.600 m<sup>2</sup> is gereserveerd voor grossisten, 2.300 m<sup>2</sup> is gewijd aan de Freshmarket en de kraampjes gevestigd aan de Chaudronstraat en 15.000 m<sup>2</sup> is voorbehouden voor overdekte markten. Alles samen zijn er 600 handelaars aanwezig en elke week kennen de verschillende markten samen meer dan 100.000 bezoekers. De Kelders (van Kuregem) mogen rekenen op zo'n 360.000 bezoekers per jaar (70 evenementen/jaar). En dan hebben we het nog niet eens gehad over de toekomstige voedingshal van 7.200 m<sup>2</sup>, die er tegen eind 2014 zal moeten komen.

De markten, de grossisten, de slachthuizen en de evenementen spelen een cruciale rol in het hart van deze wijk die zich ten zuiden van onze hoofdstad bevindt. Het is de uitgelezen plek voor gezelligheid en het publiek uit alle lagen van de bevolking gaat er gemoedelijk met elkaar om. Ondernemers, echte Brusselseirs, chefs, vleessnijders, groenten- en fruithandelaars, yuppies, jonge artiesten, enz – je vindt ze allemaal terug bij Abattoir. Joris Tiebout, CEO van Abattoir, voegt er nog aan toe: « Deze hippe plek in het zuiden van de stad heeft zowel een B-to-B als een B-to-C profiel. Ze stimuleert zoveel mogelijk professionele contacten, maar is tegelijkertijd een kruispunt van verschillende culturen. Geheel in lijn met de aard van de plek kunnen we stellen dat het slachthuis, de markten, de kelders en de omgeving al onze 5 zintuigen aanspreekt ! »

### **De redenen voor de verandering**

Om een sterk merk neer te zetten, zijn er aanzienlijke inspanningen nodig. De eerste doelstelling bestaat er alvast uit om de communicatie in de toekomst volledig op te bouwen rond de 3 belangrijkste functies : markten (vlees, vis, fruit, groenten, brocante, kruiden, enz.), grossisten (vlees, vis, groenten, fruit, kaas, dierenhuiden) en evenementen (De Kelders van Kuregem zoals ze tot nog toe werden genoemd). Om deze dynamiek te realiseren, hebben de verantwoordelijken van Abatan beroep gedaan op het talent van het agentschap Proximity BBDO, die in Molenbeek gevestigd zijn. Een nieuwe naam, een nieuw logo, een nieuwe visie op vlak van architectuur, nieuwe signalisatie, nieuwe banners, nieuwe kleuren (rood, zwart, wit), een nieuwe website ([www.abattoir.be](http://www.abattoir.be)); het werd kortom een volledig communicatieplan dat sinds begin oktober werd gelanceerd.

De creatievelingen van BBDO zijn daarbij vertrokken van de hypothese dat de Abattoirs door iedereen beschouwd worden als een gekende plek, die immens groot is, waar je terecht kan voor goedkope producten, in een universum waar diversiteit ten allen tijde omnipresent blijft. Daaruit groeide enerzijds de wil om een gezellige plek te creëren die de plek richt op de toekomst, en anderzijds de drang om verder te bouwen op de faam van deze plek en de aandacht van een nieuw cliënteel te trekken. Een grotere visibiliteit en nog meer bezoekers en gebruikers aantrekken behoorden evenzeer tot de doelstellingen. En zo ruimde de NV Abatan plaats voor de NV Abattoir. Ook de nieuwe baseline getuigt van een gezonde ambitie : Waar Brussel leeft - OÙ Bruxelles vit. De

verantwoordelijken van Abattoir hebben alvast een duidelijk doel voor ogen : ze richten de blik resoluut op het Brusselse Gewest en haar inwoners met diverse achtergronden. Het is immers precies deze unieke mix die bijdraagt tot het rijke karakter van deze bijzondere plek.

### **De markten**

In België kan Abattoir bogen op een uitstekende reputatie. Elke vrijdag, zaterdag en zondag – het is de grootste zondagsmarkt in België – zakken meer dan 100.000 bezoekers af naar deze plek. Door de aanwezigheid van zo'n 600 handelaars is dit de uitgelezen plaats om allerhande producten te verhandelen (voeding, textiel, brocante). En steevast aan scherpe prijzen. De markt zal dan ook in de toekomst één van de belangrijkste activiteiten blijven van Abattoir.

### **Boeremet of Skieve Apéros, the new place to be**

Ze zijn gemiddeld tussen de 35 en 45 jaar en ze hebben alle mogelijke verschillende achtergronden. Sinds meer dan een jaar heeft dit publiek interesse opgevat voor een nieuw type markt : de Boeremet. Deze markt is beduidend kleiner dan degene die elke weekend doorgaan op de site en het aanbod beperkt zich enkel tot voedingsmiddelen. Maar liefhebbers van verse groenten en fruit, ambachtelijke kaas- en vleeswaren, seizoens- en streekproducten en andere delicatessen zullen hier alles vinden wat hun culinair hartje verlangt. En dit bovendien in een decor van vuurkorven en feeëriek verlichting. De Boeremet vindt trouwens plaats elke donderdag vanaf 15u.

De markt heeft het hele jaar door een overdekt terras en is gedeeltelijk verwarmd in de herfst en winter. Zelfs aan muzikale ondersteuning is er gedacht : er is een dj, die zijn beats laat weerklinken tot 23u30, het uur waarop deze originele after-work de deuren sluit. De Brasseries Skievelat hebben mee hun schouders gezet onder de organisatie van Boeremet, en al snel ontstond het concept Skieve Apéro, dat wekelijks meer dan 600 gegadigden aantrekt (het succes is mede te danken aan de sociale netwerken, want een jaar geleden waren het er nog maar een 300-tal). Allemaal komen ze met één doel voor ogen : de aankopen combineren met het proeven van gezonde en lekkere hapjes in de geklasseerde markthal van de Abattoir. Ook niet onbelangrijk : er is een bewaakte parking op de site zelf.

### **Grossisten : dieren slachten, vlees verkopen, ...**

De NV Abattoir mocht in december 2011 een kwaliteitslabel in ontvangst nemen, wat ook niet onbelangrijk is om te vermelden. Het ging specifiek over de slachtlijnen (Abaco bvba en Seva bvba), en sloeg op een kwalitatieve evaluatie van de algemene hygiëne, de slachttechniek (ritueel slachten in bepaalde gevallen) en de manier waarop de dieren (varkens, paarden, runderen, schapen en allerlei soorten wild) verwerkt worden. Dit resulteerde in een A-certificaat, wat de hoogste score is die men kan behalen. Elke jaar worden zo'n 230.000 dieren geslacht op de terreinen van de Abattoir (maw : 2% van het totale aantal slachtingen in België). De toekomst bestaat er in om deze industriële activiteiten te behouden - inclusief het slachten en verhandelen van goederen.

Naast de slachtlijnen zijn, vind je hier ook nog een 40-tal vleeshandelaars die in de ateliers nog steeds vlees versnijden en daarna verkopen. De plek blijft dus ook trouw aan haar oorspronkelijke functie : een plaats waar professionals samenkomen en elkaar ontmoeten, ervaringen uitdelen ; kortom, een unieke plek voor iedereen die het beroep van slager of slachter een warm hart toedraagt.

Het loont ook de moeite om te vermelden dat de toekomstige bouwprojecten van de Abattoir ook lokalen voorzien voor groothandelaars in fruit, groenten, kaas, vleeswaren, vis, enz. Het aanbod beperkt zich dus niet alleen tot vlees.

### **Evenementen: de Kelders**

Zeg niet langer De Kelders van Kuregem, maar gewoon de Kelders. Het is één van die fameuze atypische plekken van Brussel. Los van de uitzonderlijke architectuur vallen de kelders ook op door hun gigantische oppervlakte en gewelfd dak. Er worden dansavonden (Anti Tapas Night) georganiseerd, bals van universiteitsfaculteiten, professionele (Dag van de Bouw) en publieke beurzen (Eroticabeurs), maar ook steeds vaker corporate events (Bnp Paribas Fortis, Ibm, Vinci, Tupperware, ...) (meer dan

75/jaar). Toch is de bezettingsgraad nog niet optimaal en moeten de internationale organisaties in Brussel de locatie nog ontdekken. Zij zoeken nog vaak hun heil in locaties in de Europe wijk voor de organisatie van hun evenementen. Op dat vlak is de nabijheid van het Zuidstation met de HST connecties natuurlijk een enorm pluspunt en ook de hotelsector zal steeds meer haar stempel drukken op deze wijk in Brussel.

### **Een nieuwe culturele pool**

In samenwerking met verschillende scholen uit Anderlecht, heeft de NV Abattoir op haar website een grote uitdaging gelanceerd : de organisatie van culturele activiteiten met een pedagogische inslag. Met dit doel werd de vzw Cultureghem opgericht en er werd een halftijdse werkneemster aangeworven die mee moet helpen om dit doel te realiseren. Naar het voorbeeld van het bedrijventrum Euclides te Anderlecht, wil dit nieuwe initiatief exposities organiseren, maar evenzeer workshops,... Bij wijze van voorbeeld : de foto expositie Mixtus ([www.mixtus.be](http://www.mixtus.be)) die momenteel nog altijd loopt op de overdekte markt, werd verlengd tot het einde van het jaar. Menig school uit de gemeente heeft al de mogelijkheid gehad om te werken rond dit Brusselse project. Decorontwerpers, designers, fotografen, grafisch vormgevers, allen werpen ze een aparte blik op onze tijdsgeest.

## **NV Abattoir richt zich op de toekomst**

De bouwprojecten die men nog wil realiseren, illustreren perfect de drie functies die men hier wil herbergen : een nieuwe voedingshal (12.000 m<sup>2</sup>), een polyvalente zaal of Black Box die echt onmisbaar geworden is voor een evenementlocatie als de Kelders, en een nieuw compact slachthuis (10.000 m<sup>2</sup>) dat volledig beantwoordt aan de strengste normen op vlak van hygiëne en werkveiligheid. De bouw van de voedingshal is echter slecht één fase binnen het hele ontwikkelingsproject. Hierbij volgt een korte opsomming van de verschillende stappen die men voor ogen heeft :

- een voedingshal (12.000 m<sup>2</sup>) naar het model van een stedelijk pakhuis
- een auditorium / evenementiële ruimte die naast de Kelders komt.
- een nieuw compact slachthuis (10.000 m<sup>2</sup>)
- de reorganisatie en heroriëntatie van de Erasmus Hogeschool in functie van de nieuw gecreëerde open ruimte.
- nieuwe uitgangen voor de metrostations Delacroix en Clémenceau met directe toegang tot het plein.

## **Kortetermijnfase**

De verschillende ontwikkelingsfases van Abattoir vormen het onderwerp van een belangrijke planningsproces. Het staat buiten kijf dat de huidige functies ten allen tijde operationeel moeten blijven. Ook de verkooppunten binnen en de parkingplaatsen op de site moeten absoluut behouden blijven.

In het kader van het ontwikkelingsplan zal er moeten rondgekeken worden welke de meest dringende maatregelen zijn op politiek en economisch vlak. Op dit ogenblik is dat de aanpassing van de bestaande BBP's (Bijzondere Bestemmings Plannen), een taak die de gemeente Anderlecht op zich moet nemen. Er werd bovendien ook een overlegorgaan opgericht om de dialoog tussen de verschillende actoren open te houden, en ook met de bewoners van de wijk.

Het begin van de bouw van de nieuwe voedingsmarkt is trouwens voorzien voor maart 2013. Het kostenplaatje wordt geschat op 21 miljoen euro, waarvan 8,2 miljoen euro afkomstig is van de Europese Unie en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

## **Een project met hoge toegevoegde waarde**

In 2009 heeft de NV Abatan, de vennootschap die de volledige site beheert, een studie laten uitvoeren (master plan) over de toekomst van het gehele wijk en de omgeving. Als gevolg daarvan heeft diezelfde NV zich verenigd met essentiële partners zoals Ruimtelijke Ordening en Huisvesting, Bouwmeester voor het Brussels Gewest, de gemeente Anderlecht, de Erasmushogeschool, de Haven van Brussel en de MIVB. De eerste spadesteken voor de toekomstige projecten wordt voorzien voor einde maart 2013.

Het programma Horizon 2020 voorziet ook in andere ingrepen op het vlak van stadsontwikkeling. Het Master Plan voor dat deel van Zuid-Brussel grijpt terug naar de bestaande plannen en projecten voor de wijk. Het gaat dan ondermeer, bijvoorbeeld voor de Erasmus Hogeschool, over het bouwen van een school voor hoefsmeden, of een bouwproject voor appartementen van de GOMB, Brussel Ecopole, het project Zuidhaven dat door de gemeente Anderlecht wordt getrokken, de Haven van Brussel, de NV Abattoir, het Kanaal-Zuid wijkcontract, het Master Plan voor Molenbeek Kanaal, het BBP Biestebroek. Het plan- en architectenbureau ORG voerde een diepgaande analyse uit en kwam tot een allesomvattend ontwikkelingsplan dat verder gaat dan de bepalingen van het huidige herinrichtingsplan (BBP Mons-Birmingham, 2004) en het mogelijke potentieel van de site en haar omgeving toelicht.

### **Abattoir, een patrimonium – enkele cijfers**

Het spreekt voor zich dat de geschiedenis van de Les Abattoirs et Marchés d’Anderlecht gelinkt is aan de NV Abattoir. De oprichting hiervan dateert uit 1983. De hele site – waarvan de markten en de standbeelden van de twee stieren aan de ingang geklasseerd zijn sinds 1988 - beslaat een oppervlakte van niet minder dan 10,5 hectare. De eerste industriële activiteiten op deze locatie dateren van het einde van de XIXe eeuw. Sinds 1983 heeft de NV voor 40 miljoen euro aan investeringen gedaan. In 2011 bedroeg het zakencijfer van de NV 9.302.097 euro. Het geconsolideerde cijfer van alle activiteiten samen op de site ligt rond de 200 miljoen euro/jaar. De NV Abattoir telt momenteel 65 werknemers (bedienden en arbeiders). Maar alle bedrijven aanwezig op de site stellen samen zo’n 700 mensen te werk. Het kapitaal bedraagt 2.500.000 euro. Sinds haar oprichting in 1983, heeft het bedrijf zo’n 160 aandeelhouders gehad, al is dit aantal vandaag de dag gedaald tot zo’n 100-tal. Het gaat voornamelijk om bedrijfsleiders die

actief zijn binnen het slachthuis of in de naburige wijk, en om enkele andere investeerders.

**Abattoir SA/NV**

Paul Thielemans : 02/556 11 74 + 0477/30 71 45 - paul.thielemans@abattoir.be

Ropsy Chaudronstraat, 24 - 1070 Anderlecht

**FLConsult (Communicatie Agentschap - Perscontact)**

FL CONSULT / Els Librecht : els@flconsult.be + 0477 70 54 22