

 **ABATTOIR** Waar **Brussel** leeft
où **Bruxelles** vit



MANUFACTURE

LOUEZ VOTRE ESPACE DE PRODUCTION

Projet pour:

PME du secteur alimentaire

La Région et l'Europe investissent dans votre avenir !
Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!


RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST


Union Européenne
Fonds Européen de Développement Régional
Europese Unie
Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

LA

PRODUCTION ALIMENTAIRE

DANS UN ENVIRONNEMENT URBAIN

Avec la construction de la MANUFAKTURE, Abattoir SA souhaite franchir une nouvelle étape dans la réalisation de son plan directeur. Après le Foodmet, la MANUFAKTURE sera le deuxième entrepôt urbain du site, destiné aux entreprises de l'industrie alimentaire.

D'une part, la MANUFAKTURE abritera l'une des activités centrales historiques du site, à savoir la découpe de la viande. L'organisation du découpage de la viande au centre d'une métropole européenne reste un événement unique. La proximité de la clientèle, le caractère multiculturel des clients et la diversité des découpeurs de viande font que la présence d'une activité productive de viande dans le centre de Bruxelles continue à avoir du sens.

En outre, la MANUFAKTURE est également destinée aux entreprises de production et de transformation de l'industrie alimentaire au sens large. Nous souhaitons poursuivre nos efforts pour parvenir à un développement économique diversifié dans le secteur alimentaire afin de rester le "ventre de Bruxelles".

Avec de nombreux autres acteurs locaux, nous voulons continuer à écrire une histoire durable sur le site unique de l'Abattoir.

Je vous invite à lire ce prospectus et à découvrir les atouts du site de la MANUFAKTURE et de l'Abattoir. Qui sait, cela pourrait être l'avenir de votre entreprise.

Nous nous réjouissons de vous avoir à bord de ce projet.

Elke Tiebout
CEO ABATTOIR SA

CONTENU

| | |
|---|-----------|
| 1. LA MANUFAKTURE | 4 |
| 1.1 PROGRAMME | 5 |
| 1.2 MOBILITÉ | 6 |
| 1.3 ACCESSIBILITÉ | 8 |
| 1.4 ÉNERGIE & TECHNIQUES | 10 |
| 1.5 LA STRUCTURE | 15 |
| 2. LES TECHNIQUES ET ÉQUIPEMENTS DU BÂTIMENT | 16 |
| 2.1 PLANS | 17 |
| 2.2 ATELIER | 21 |
| 2.3 ZONE DE CHARGEMENT | 22 |
| 2.4 NIVEAU INTERMÉDIAIRE | 23 |
| 2.5 L'ESPACE TECHNIQUE | 24 |
| 3. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES ET TARIFS | 26 |
| 3.1 CONVENTION DE CONCESSION | 27 |

1.

LA MANUFACTURE

1.1

PROGRAMME

La MANUFAKTURE est construite sur le site de Abattoir sa, avec une attention particulière pour la durabilité, la flexibilité et les techniques d'efficacité énergétique. BAUKUNST a été désigné comme architecte, soutenu par le bureau technique BOYDENS.

La démolition des anciens locaux destinés au stockage de peaux commencera au premier semestre 2022. Les travaux de construction commenceront alors, pour un achèvement prévu au plus tard au printemps 2024. Les travaux d'aménagement par les concessionnaires pourraient commencer au cours de 2024.

Les ateliers de la Manufakture sont exclusivement destinés aux professionnels de la production ou de la transformation alimentaire. Au-dessus des ateliers se trouvent deux niveaux de parking pour environ 350 voitures.

Le bâtiment est constitué d'une dalle de béton isolée d'une superficie d'environ 6.000 m² et est divisé au rez-de-chaussée en ateliers alimentaires, en salles pour Abattoir SA et un espace commun. Il y a également un niveau intermédiaire avec une salle technique commune et un espace privé supplémentaire qui peut être utilisé pour les locaux sociaux, des bureaux ou en salle de réunion.

ATELIERS ALIMENTAIRES

Le projet comprend 3.200 m² d'atelier et 1.550 m² d'espace de chargement et de déchargement. Les espaces prévus pour les ateliers sont loués au cas par cas et comprennent également un étage technique de 2.000 m² et environ 440 m² d'espace pour les locaux sociaux.

LOCAUX DESTINES A ABATTOIR SA

Le projet abrite les locaux du service technique de Abattoir SA et comprend l'espace nécessaire pour le parc à conteneurs de Abattoir SA.

PARTIES COMMUNES

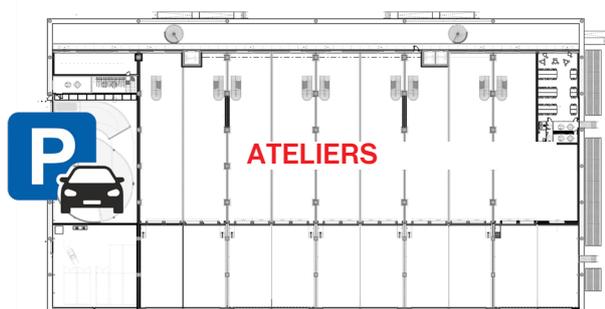
Le projet comprend un espace pour une cafétéria avec une cuisine d'environ 180 m².

1.2 MOBILITÉ

La MANUFAKTURE est située à un endroit central du site de Abattoir SA. En raison de sa situation aux abords du pentagone historique de Bruxelles et de sa combinaison unique d'activités liées à l'alimentation, le site lui-même se présente comme "le ventre de Bruxelles". Une bonne accessibilité du site est ici d'une grande importance, tant pour les utilisateurs que pour les visiteurs.



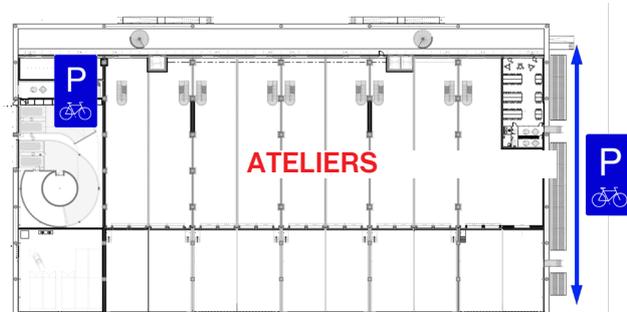
PARKING PUBLIC



Parking d'environ 350 places, réparties sur deux étages, au-dessus des ateliers

Parking d'environ 350 places, réparties sur deux étages, dont 24 places réservées aux voitures électriques. Pour les personnes travaillant sur le site le parking est accessible selon un système d'abonnement.

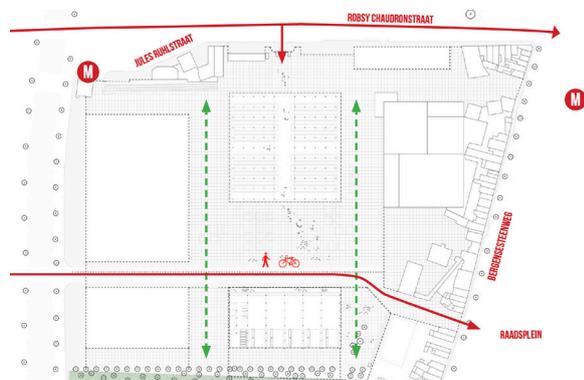
STATIONNEMENT VÉLO



Zone de stationnement pour les vélos dans le projet

Le projet comprend une zone de rangement sécurisée pour 16 vélos (pour le personnel travaillant à la Manufakture) et un abri public couvert pour 60 vélos.

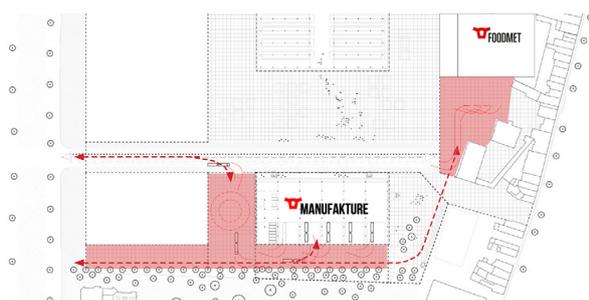
TRANSPORT PUBLIC



Le site bénéficie d'une très bonne accessibilité

À moins de 200 mètres, se trouvent deux stations de métro (Clemenceau / Delacroix) ainsi que plusieurs arrêts de tram et de bus et une station Villo ! où des vélos partagés sont disponibles.

ZONE LOGISTIQUE



Zone réservée aux livraisons et chargements de la Manufakture

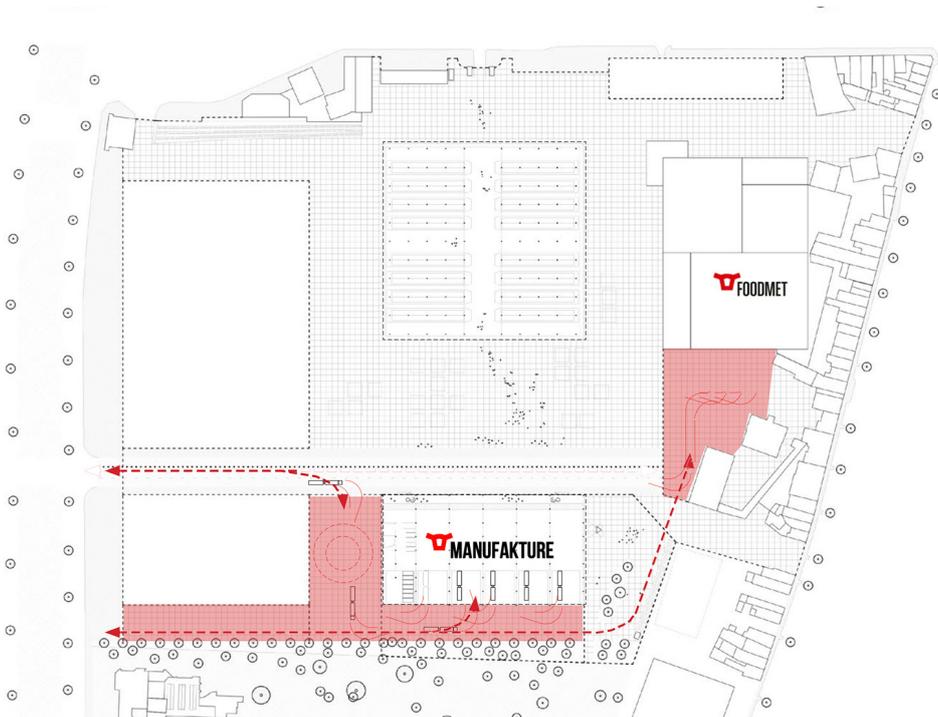
La zone située entre la Manufakture et le site de Erasmus Hogeschool est réservée aux livraisons et chargements de la Manufakture. La zone logistique est accessible par l'entrée Quai de l'industrie.

ACCESSIBILITÉ

Les espaces réservés aux ateliers ont trois entrées. L'entrée se fait par la zone logistique, du côté Erasmus Hogeschool, et le rez-de-chaussée est également accessible du côté du marché couvert. Enfin, le niveau intermédiaire est aussi accessible de ce côté par une passerelle couverte, pouvant être fermée.

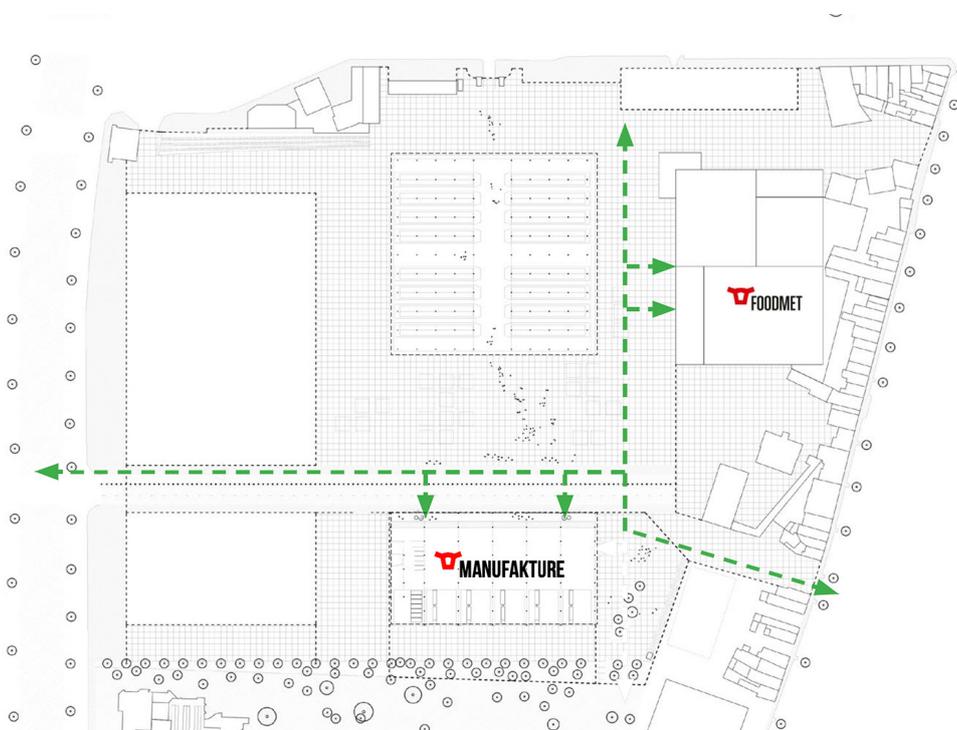
ZONE LOGISTIQUE (CÔTÉ ERASMUS HOGESCHOOL)

Entre la MANUFAKTURE et la limite avec Erasmus Hogeschool, il y a un espace ouvert à l'extérieur du bâtiment pour les manœuvres des camions. Chaque atelier est également équipé d'un quai de chargement et de déchargement privatif avec des portes verrouillables et un sol en béton avec une légère pente. Il y a au moins deux portes par atelier (Entrée et Sortie) et une porte d'entrée avec des escaliers fixes.



ATELIERS REZ-DE-CHAUSSÉE (CÔTÉ MARCHÉ COUVERT)

La façade de chaque atelier du côté du marché couvert est constituée d'un mur en panneaux sandwichs isolés dans lequel a été intégré un ensemble de fenêtres avec une porte extérieure. Cette porte extérieure est accessible à pied et peut être utilisée comme entrée pour les personnes, également depuis le parking. En outre, cette porte remplit aussi la fonction de sortie de secours. La largeur de la partie vitrée est d'environ 3,60 mètres.



LE NIVEAU INTERMÉDIAIRE (CÔTÉ MARCHÉ COUVERT)

Au-dessus des ateliers se trouve l'espace réservé aux locaux sociaux. L'étage est accessible par l'escalier interne ainsi que par une passerelle couverte qui longe la façade, sous le niveau du parking. Cette passerelle est accessible par des escaliers et un ascenseur, à partir du parking et du niveau 0, et n'est accessible qu'aux locataires de la Manufacture. Le long de la passerelle, la façade de l'espace destiné aux locaux sociaux est presque entièrement vitrée.

ÉNERGIE & TECHNIQUES

Avec la construction de la MANUFAKTURE, Abattoir souhaite assurer la production et la transformation de denrées alimentaires sur le site d'une manière durable et tournée vers l'avenir. Le bâtiment sera équipé de techniques à haut rendement énergétique et d'une production de chaleur sans énergie fossile. Tout comme dans le Foodmet, le refroidissement sera effectué de manière écologique et efficace. À cette fin, la MANUFAKTURE est reliée au système de Stockage Frigofirique et Calorifique (SFC) prévu sur le site. Chaque atelier équipé de son propre échangeur de chaleur est relié à l'installation de cogénération prévue à cet effet, fournissant ainsi à la fois le refroidissement et le chauffage nécessaire. L'énergie électrique pour le fonctionnement de la pompe à chaleur est fournie entre autres par des panneaux solaires installés sur le bâtiment.

En renonçant aux combustibles fossiles et en utilisant l'énergie du sol pour le chauffage et la climatisation, on obtient non seulement un avantage écologique et climatique, mais aussi un avantage financier. Le coût du chauffage et de l'eau chaude ne dépendra plus du prix du gaz, ce qui, dans la situation actuelle du marché, est un avantage absolu. Les coûts de refroidissement seront également considérablement réduits, en particulier en été, car l'excédent de chaleur peut être transféré à l'eau souterraine fraîche et ne doit pas être transféré à l'air chaud extérieur. Enfin, ce système utilise une source d'énergie renouvelable dont l'approvisionnement est absolument sûr.

STOCKAGE FRIGOFIRIQUE ET CALORIFIQUE?

Le système de stockage frigofirique et calorifique (SFC) est un système qui utilise l'énergie du sol et assure le stockage du froid et de la chaleur dans le sol. Les eaux souterraines des nappes phréatiques situées à proximité d'un bâtiment sont utilisées à cette fin. En été, l'eau froide est extraite du sol pour refroidir les locaux d'un bâtiment. Ce refroidissement peut être obtenu par différentes techniques, le principe du refroidissement naturel pour les zones à régime de température normal (21°C) et le refroidissement par compression ou air conditionné pour les zones à température plus basse ou en dessous de zéro. En

hiver, l'eau souterraine plus chaude est à nouveau utilisée par l'échangeur de chaleur air-sol pour chauffer le bâtiment. L'eau du sol n'est généralement pas directement à la température souhaitée et échangera donc sa chaleur avec l'eau du réseau, qui sera à son tour chauffée par la pompe à chaleur connectée. Néanmoins, l'eau souterraine relativement chaude permet de réduire considérablement la quantité d'énergie nécessaire pour amener l'eau des systèmes de chauffage et d'eau chaude à la température souhaitée par rapport à un système conventionnel.

SYSTEME SFC

(CHAUFFAGE ET REFRIGERATION)

Abattoir fournit les canalisations de départ et de retour nécessaires pour le raccordement au système SFC. Le concessionnaire doit se raccorder à ces conduites via des échangeurs de chaleur. Le raccordement peut se faire avec deux échangeurs de chaleur, un échangeur de chaleur se chargeant de l'échange de chaleur nécessaire pour le chauffage et l'eau chaude (via la pompe à chaleur), le refroidissement (atelier, réfrigérateur) et le refroidissement à basse température (congélateur). Cet échangeur de chaleur permet d'évacuer la chaleur des installations de refroidissement et de la transférer aux eaux souterraines. Si nécessaire, cette chaleur peut également être récupérée séparément pour le chauffage ou d'autres fonctions. C'est un bon exemple d'utilisation durable de l'énergie.

Le second échangeur de chaleur est utilisé pour le refroidissement passif ou à haute température, par exemple pour climatiser les bureaux en été. Ici, l'eau souterraine la plus froide est utilisée de manière optimale pour refroidir les pièces souhaitées selon le principe du free cooling.

CHAUFFAGE

La pompe à chaleur à utiliser doit être du type eau-eau et doit être en mesure de produire l'eau chaude nécessaire au chauffage ainsi que l'eau chaude nécessaire aux installations sanitaires et aux ateliers. Généralement, cela se fait par le biais d'une pompe à chaleur avec un chauffe-eau thermodynamique, dont le locataire peut lui-même déterminer la capacité et le volume nécessaires.

Le système de chauffage peut être choisi par le locataire en fonction de ses propres priorités. L'émission de chaleur peut se faire par le biais d'un chauffage au sol ou mural, de radiateurs, de convecteurs ou d'un chauffage à air. Les tuyaux et collecteurs nécessaires peuvent être fournis selon les besoins. Comme ce système utilise de manière optimale la chaleur géothermique et est également alimenté par l'électricité produite sur place, la demande de chauffage est également satisfaite de la manière la plus durable possible.

COOLING BASSE T°

Abattoir fournit les conduites de départ et de retour nécessaires pour raccorder le système de refroidissement à l'échangeur de chaleur air-sol via un échangeur de chaleur. Le système de refroidissement est assuré par des compresseurs de réfrigération et de congélation qui extraient la chaleur des pièces à refroidir. Cette chaleur extraite est ensuite transférée à la centrale de cogénération via l'échangeur de chaleur air-sol.

En tant que concessionnaire, vous pouvez bien sûr utiliser principalement votre propre chaleur extraite pour produire de l'eau chaude ou chauffer des pièces, par exemple. Seule la chaleur excédentaire est ensuite transportée vers l'échangeur du système SFC par la conduite de retour. Ceci est mesuré par des compteurs d'énergie individuels, que Abattoir installe à ses propres frais. La consommation est facturée au concessionnaire en fonction de la consommation (pour information, le prix de celle-ci en 2021 est de 0,200 €/kWh HTVA). Les concessionnaires sont tenus de se connecter à ces conduites de départ et de retour.

Pour l'installation de refroidissement, le fluide frigorigène à utiliser est imposé par Abattoir SA. La station de refroidissement comporte également au moins deux compresseurs.

- Les compresseurs sont de type hermétique ou semi-hermétique. Les compresseurs à piston, à vis, centrifuges ou à spirale sont tous admissibles. Le choix du type doit toujours viser une efficacité optimale;
- L'évaporateur est de type horizontal multitubulaire ou à plaques ;
- Le condenseur est de type horizontal multitubulaire ou à plaques.

FREE-COOLING

Le refroidissement des pièces pour obtenir une température de confort en été ou pendant les saisons intermédiaires se fait selon le principe du refroidissement passif ou du refroidissement à haute température. Dans ce cas, l'eau froide souterraine est utilisée pour délivrer du froid aux pièces destinées aux bureaux et aux salles de réunion, par exemple, via un échangeur de chaleur et les diffuseurs nécessaires.

ÉLECTRICITÉ

Abattoir fournit l'électricité dans le bâtiment lui-même à des tarifs très avantageux. Abattoir prend une marge de 20% sur la partie énergétique de la consommation (mais pas sur le transport et les taxes). Votre consommation est mesurée et facturée au moyen d'un compteur individuel. En général, cela permet de réaliser des économies d'au moins 10 % par rapport à l'achat d'électricité directement auprès d'un fournisseur d'énergie standard.

Avec plus de 10.000 panneaux solaires sur le site, on peut parler sans crainte d'un approvisionnement en énergie verte.



EAU

L'abattoir fournit de l'eau froide traitée (adoucie). Là aussi, la consommation est mesurée à l'aide d'un compteur individuel. Le prix facturé de la consommation d'eau est majoré des coûts de traitement de l'eau et des taxes prélevées par la compagnie des eaux.

Chaque concessionnaire est responsable de sa propre production d'eau chaude. Ils peuvent utiliser la chaleur résiduelle de leurs systèmes de refroidissement à cette fin et, comme indiqué ci-dessus, sont également reliés à l'échangeur de chaleur air-sol par une pompe à chaleur et un échangeur de chaleur.

Par ailleurs, Abattoir prévoit également la possibilité de chasser les toilettes avec de l'eau de pluie récupérée via une conduite de récupération.

DATA & TÉLÉCOM

Chaque atelier dispose d'un espace réservé de 4 unités dans la salle des serveurs commune pour le raccordement de l'installation télécom privée à l'opérateur encore à choisir (Telenet/Proximus).

Une armoire murale sera fournie par le locataire pour chaque espace privé avec les possibilités de connexion suivantes :

- 1 panneau combi pour le câblage vertical avec 12 fibres OM4 et 6 UTP/FTP Cat 6a;
- Switching & patching pour le système de gestion technique de bâtiment sécurité : caméra, contrôle d'accès, détection d'intrusion, etc.;
- Switching & patching pour le DCC (digital command control);
- Des connexions de réserve.

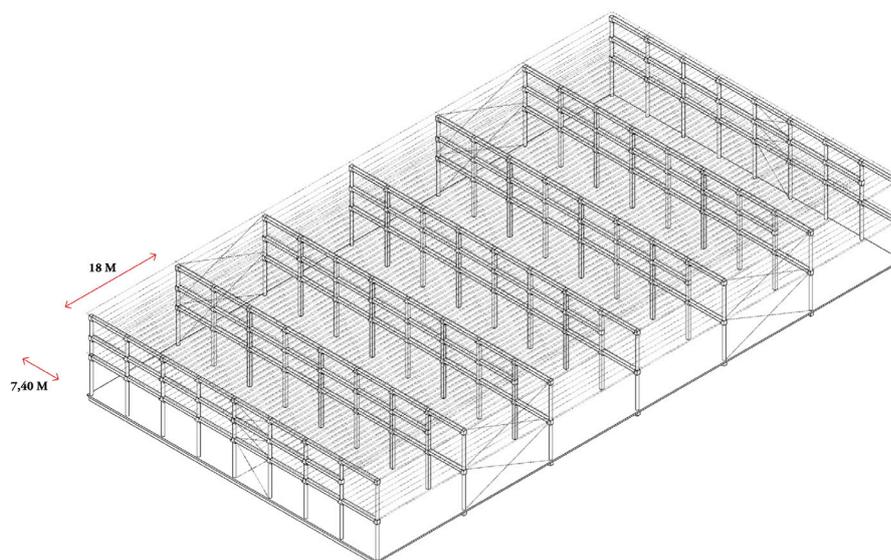
1.5

LA STRUCTURE

Le bâtiment est construit avec une structure en béton durable et ignifuge. Au niveau du sol, la structure en béton consiste en une ossature de colonnes, créant un espace ouvert et flexible. En fonction de la surface requise, les cloisons de séparation en panneaux sandwichs isolants peuvent être aménagées comme on le souhaite. La largeur minimale d'un atelier est d'environ 9 m et est déterminée par le positionnement des portes d'entrée et des portails qui donnent sur les quais de chargement et de déchargement.

Une dalle de béton continue, située à environ 7,60 m au-dessus du niveau des ateliers, en délimite les locaux. La plateforme en entresol pour les installations techniques et les locaux sociaux est suspendue à cette dalle de béton. La hauteur libre au rez-de-chaussée, sous ces planchers suspendus, est d'environ 4,50 m. La hauteur libre de la plateforme est d'environ 2,60 m.

En plus de l'aménagement d'un parking dans le bâtiment, la Manufakture envisagera également la possibilité d'utiliser le toit pour une fonction publique telle qu'une piscine. Tout coût supplémentaire sera bien entendu entièrement supporté par un tiers.

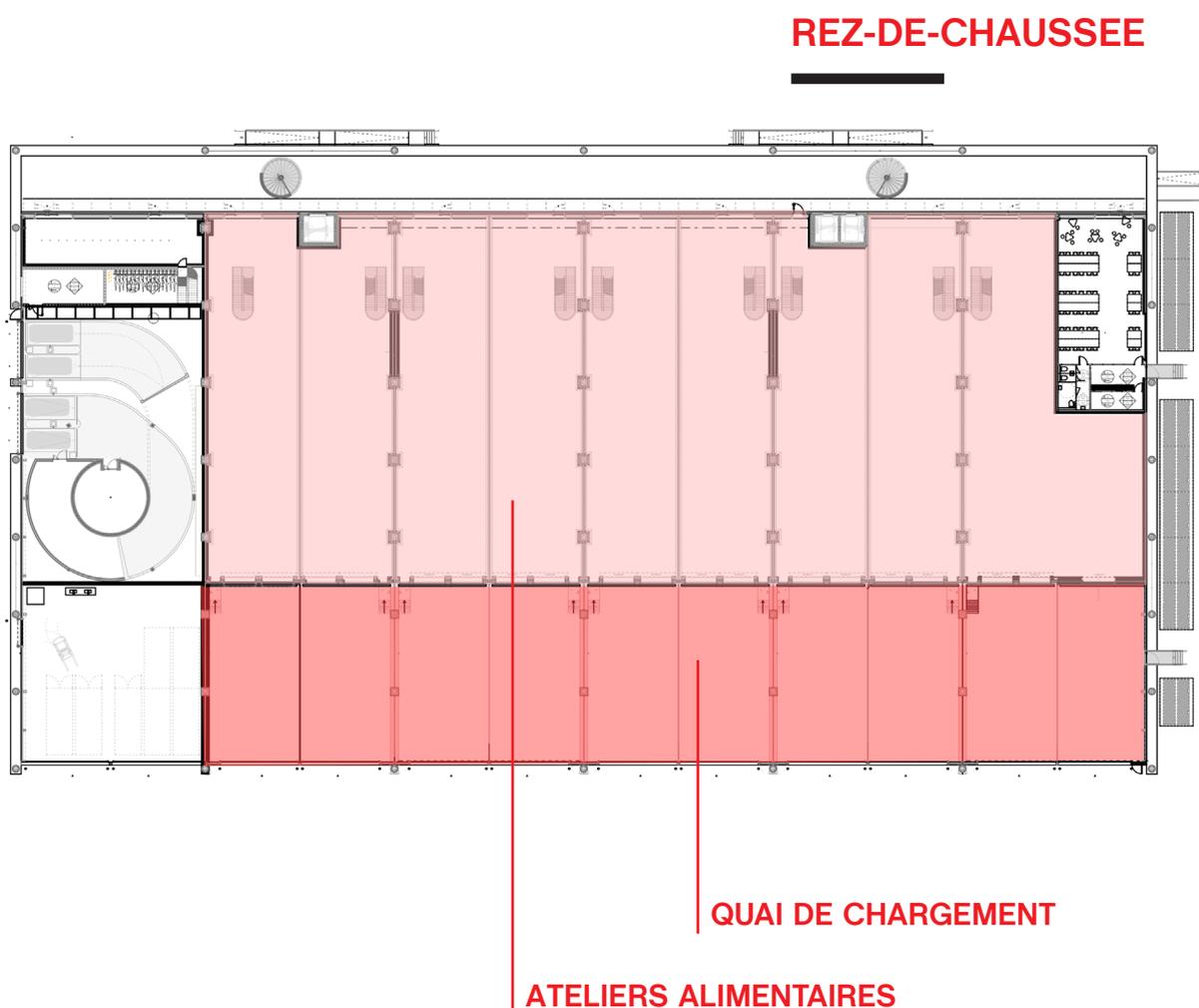


2. --- LES TECHNIQUES ET ÉQUIPEMENTS DU BÂTIMENT

2.1

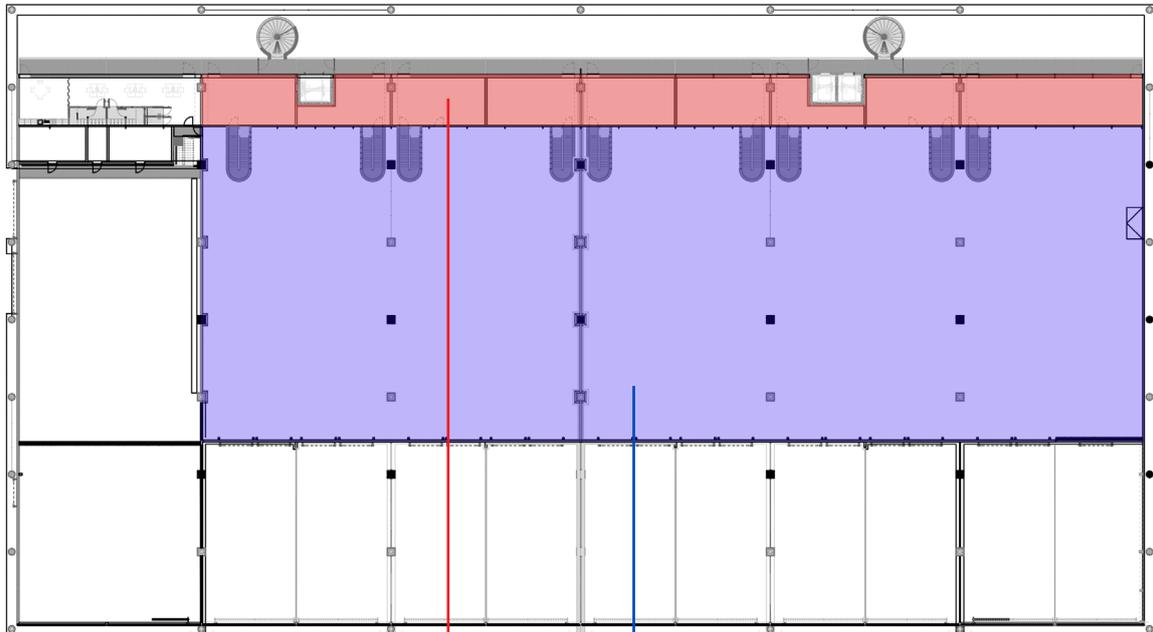
PLANS

Au rez-de-chaussée, la MANUFAKTURE abrite des espaces pour les ateliers alimentaires avec un espace de chargement et de déchargement attenant. Au niveau intermédiaire, il y a de l'espace pour des locaux sociaux ou des bureaux et une zone technique partagée.



La surface détaillée par local peut être obtenue sur demande. Les ateliers ont une surface d'environ 318 m² (9 m x 35,3 m) à l'exception de 3 espaces différents. Les zones de chargement et de déchargement font toutes environ 155 m² (9 m x 17,2 m). Au premier étage, la surface du niveau intermédiaire est d'environ 45 m² (9 m x 5 m) à l'exception de 3 espaces différents.

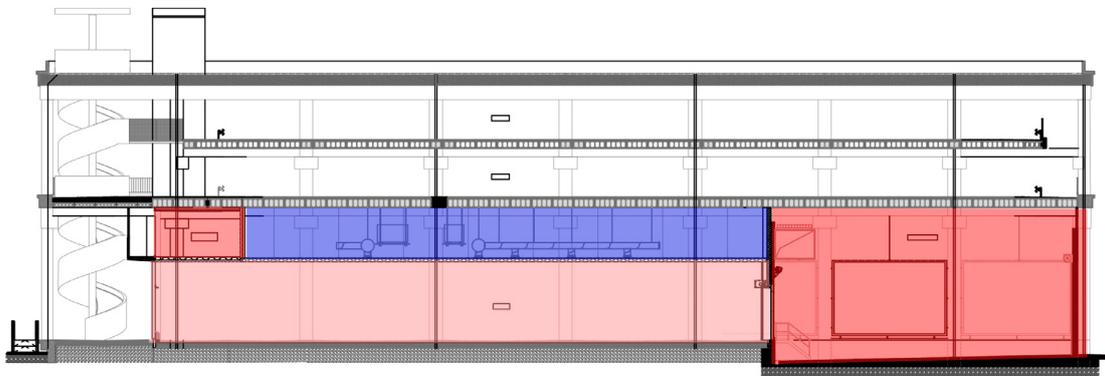
NIVEAU INTERMÉDIAIRE



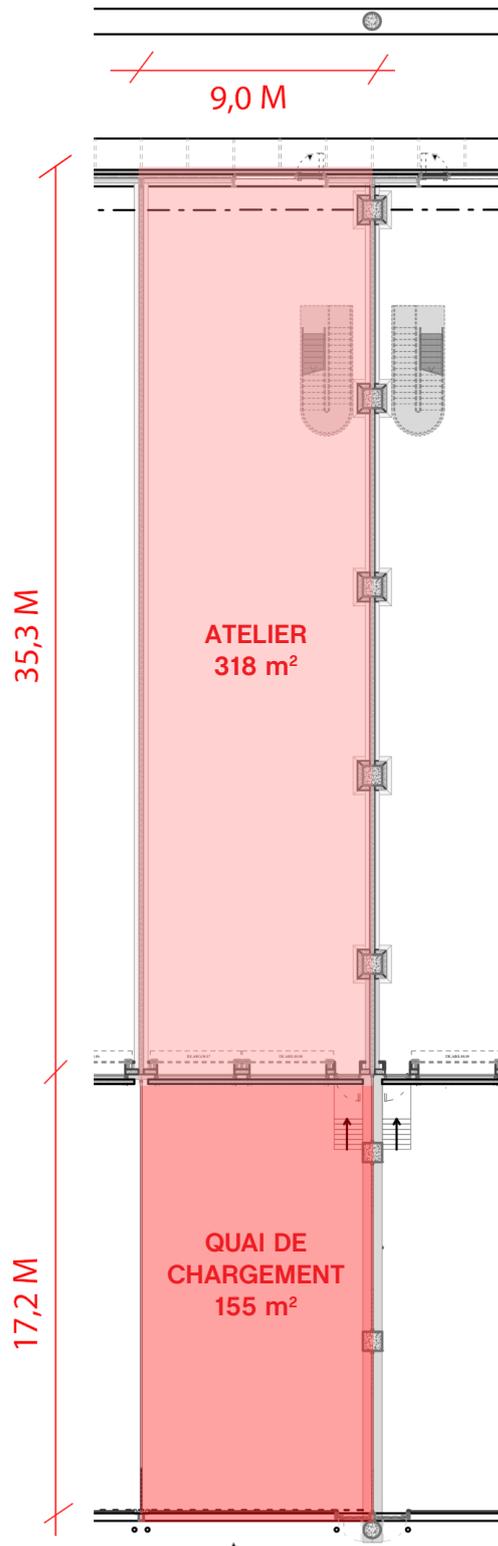
L'ESPACE TECHNIQUE

NIVEAU INTERMÉDIAIRE

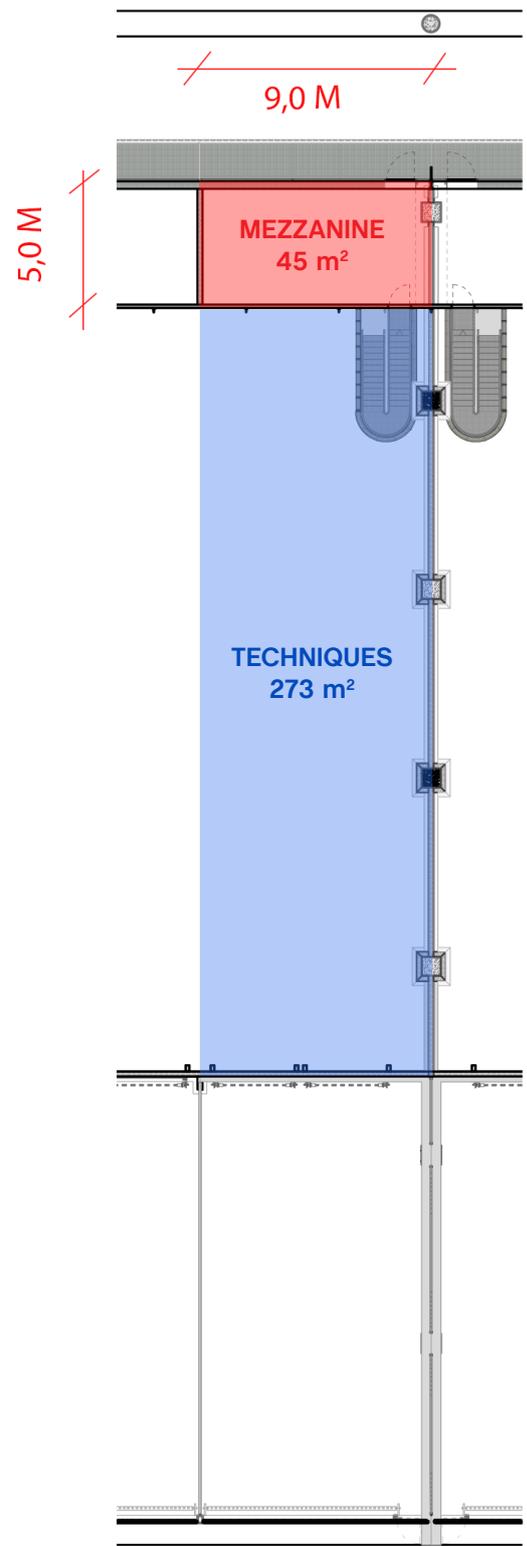
COUPE



ATELIER TYPE

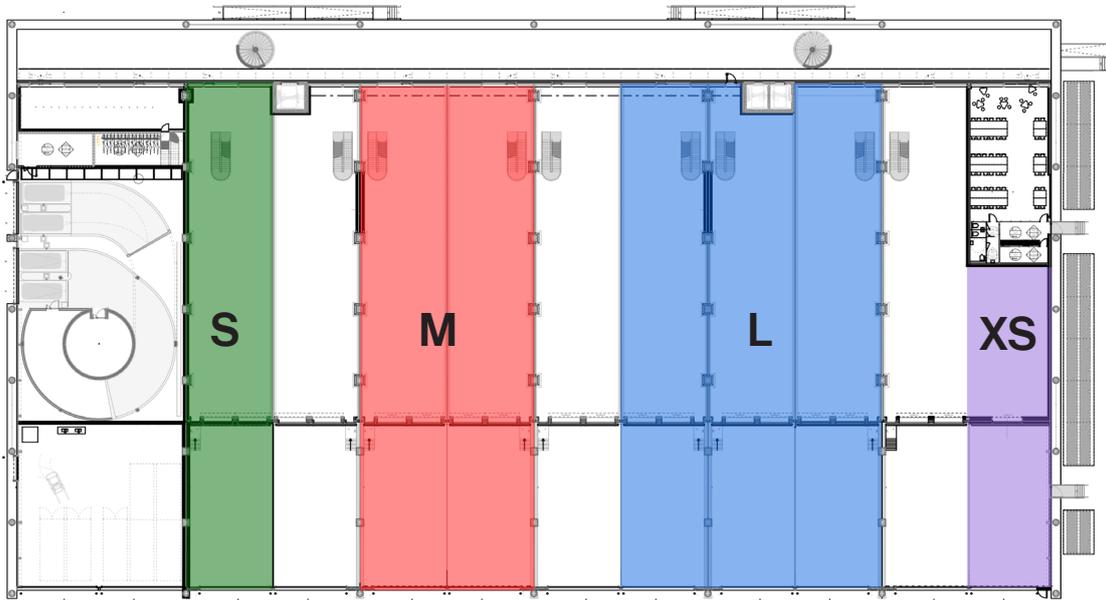


REZ-DE-CHAUSSÉE

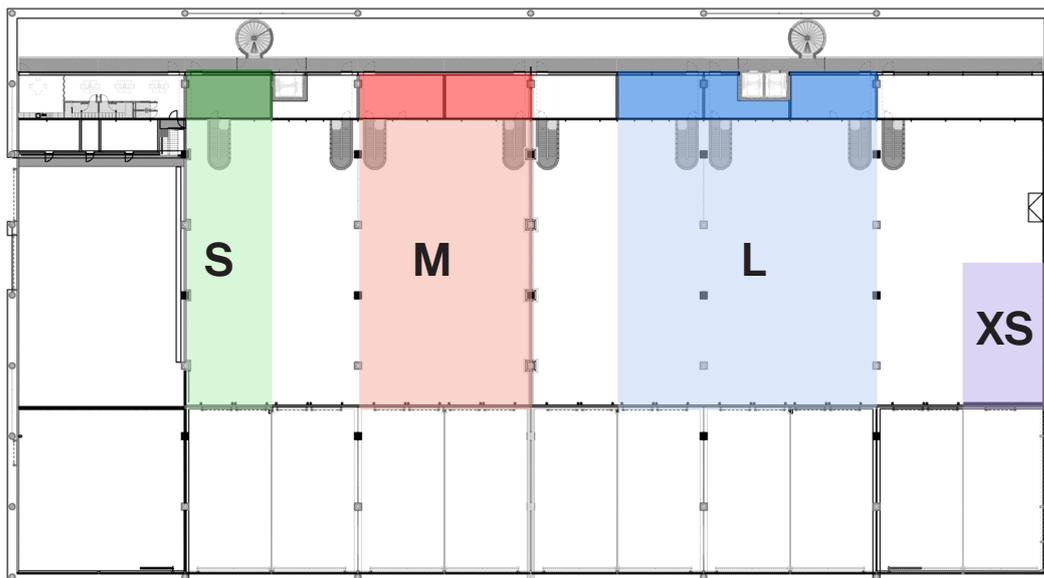


NIVEAU INTERMÉDIAIRE

CONFIGURATIONS



REZ-DE-CHAUSSÉE - OPTION S / M / L / XS



NIVEAU INTERMÉDIAIRE - OPTION S / M / L / XS

2.2

ATELIER

LES AMÉNAGEMENTS CASCO *(PRÉVUS PAR ABATTOIR SA)*

- 2 parois latérales et un plafond (hauteur 4.5m) en panneaux sandwichs adaptés à l'industrie alimentaire;
- Côté marché couvert : un ensemble de fenêtres avec une fenêtre fixe et une porte extérieure;
- Côté Erasmus Hogeschool : des panneaux sandwichs avec 2 ensembles de portails et une porte d'entrée accessible par des escaliers fixes;
- Une dalle en béton avec système d'égouts et écoulements;
- Un escalier menant à l'entresol donnant accès aux locaux sociaux avec une porte verrouillable.

L'ÉQUIPEMENT DU CONCESSIONNAIRE *(SELON LE PLAN DU LOCATAIRE)*

- Finition du sol en pente (par exemple Ucrete), ainsi que les plinthes et les plaques d'égout correspondantes;
- Éventuellement des rails pour le transport de la viande, des machines, des balances, etc;
- Les murs intérieurs isolés supplémentaires et le plancher isolé dans le cas d'une chambre de congélation;
- L'installation électrique et sanitaire, y compris l'éclairage de secours;
- Le système de chauffage et de réfrigération, à connecter à l'échangeur de chaleur air-sol;
- L'installation du système HVAC;
- Les installations pour l'informatique, la surveillance par caméra, l'interphonie et autres installations complémentaires;
- Les équipements courants (cloisons, portes), les équipements de bureau, etc.

LES INSTALLATIONS FACTURÉES *(AU CONCESSIONNAIRE)*

- Les détecteurs d'incendie (reliés au centre de contrôle du bâtiment);
- La partie du système sprinkling qui se trouve dans le casco de l'atelier (reliée à l'installation centrale du bâtiment);
- Il est éventuellement possible que Abattoir se charge d'installer les systèmes de chauffage et de refroidissement. Dans tous les cas, ces systèmes doivent être connectés au système SFC via les lignes de départ et de retour.

ZONE DE CHARGEMENT

LES AMÉNAGEMENTS CASCO *(PRÉVUS PAR ABATTOIR SA)*

- Porte automatique (5,30 m de haut) et porte d'entrée pour fermer la zone de chargement et de déchargement (perméable à l'air);
- Plafond en béton (hauteur 8,40 m) et cloisons perméables à l'air séparant la zone de chargement et de déchargement adjacente;
- Le sol en béton légèrement incliné jusqu'aux contours des portes avec un drainage du sol vers le réseau des eaux usées.

L'ÉQUIPEMENT DU CONCESSIONNAIRE *(SELON LE PLAN DU LOCATAIRE)*

- L'installation électrique et sanitaire, y compris l'éclairage de secours;
- L'informatique, la surveillance par caméra, l'interphonie et les installations complémentaires.

LES INSTALLATIONS FACTURÉES *(AU CONCESSIONNAIRE)*

- Les têtes de sprinklers de l'installation de sprinklers;
- Les détecteurs d'incendie (reliés au centre de contrôle du bâtiment).

NIVEAU INTERMÉDIAIRE

LES AMÉNAGEMENTS CASCO *(PRÉVUS PAR ABATTOIR SA)*

- Structure du plancher en acier, la structure du plafond en béton avec isolation et faux plafond (hauteur 2,60 m du plancher au faux plafond);
- Le mur extérieur avec le vitrage et une porte d'entrée;
- La paroi arrière en panneaux sandwich et 2 parois latérales en panneaux sandwich (PIR);
- Le passage d'accès en acier (pour les locataires uniquement) à l'extérieur reliant le parking et le rez-de-chaussée par des escaliers et des ascenseurs.

L'ÉQUIPEMENT DU CONCESSIONNAIRE *(SELON LE PLAN DU LOCATAIRE)*

- L'installation électrique et sanitaire, y compris l'éclairage de secours;
- Le système de chauffage et de refroidissement, à raccorder à l'échangeur de chaleur air-sol;
- L'installation du système HVAC;
- L'informatique, la surveillance par caméra, l'interphonie et les installations complémentaires.
- Les équipements courants (cloisons, portes), les équipements de bureau, etc.

LES INSTALLATIONS FACTURÉES *(AU CONCESSIONNAIRE)*

- Les têtes de sprinkler de l'installation de sprinkler;
- La finition du sol : en caoutchouc naturel.

L'ESPACE TECHNIQUE

LES AMÉNAGEMENTS CASCO *(PRÉVUS PAR ABATTOIR SA)*

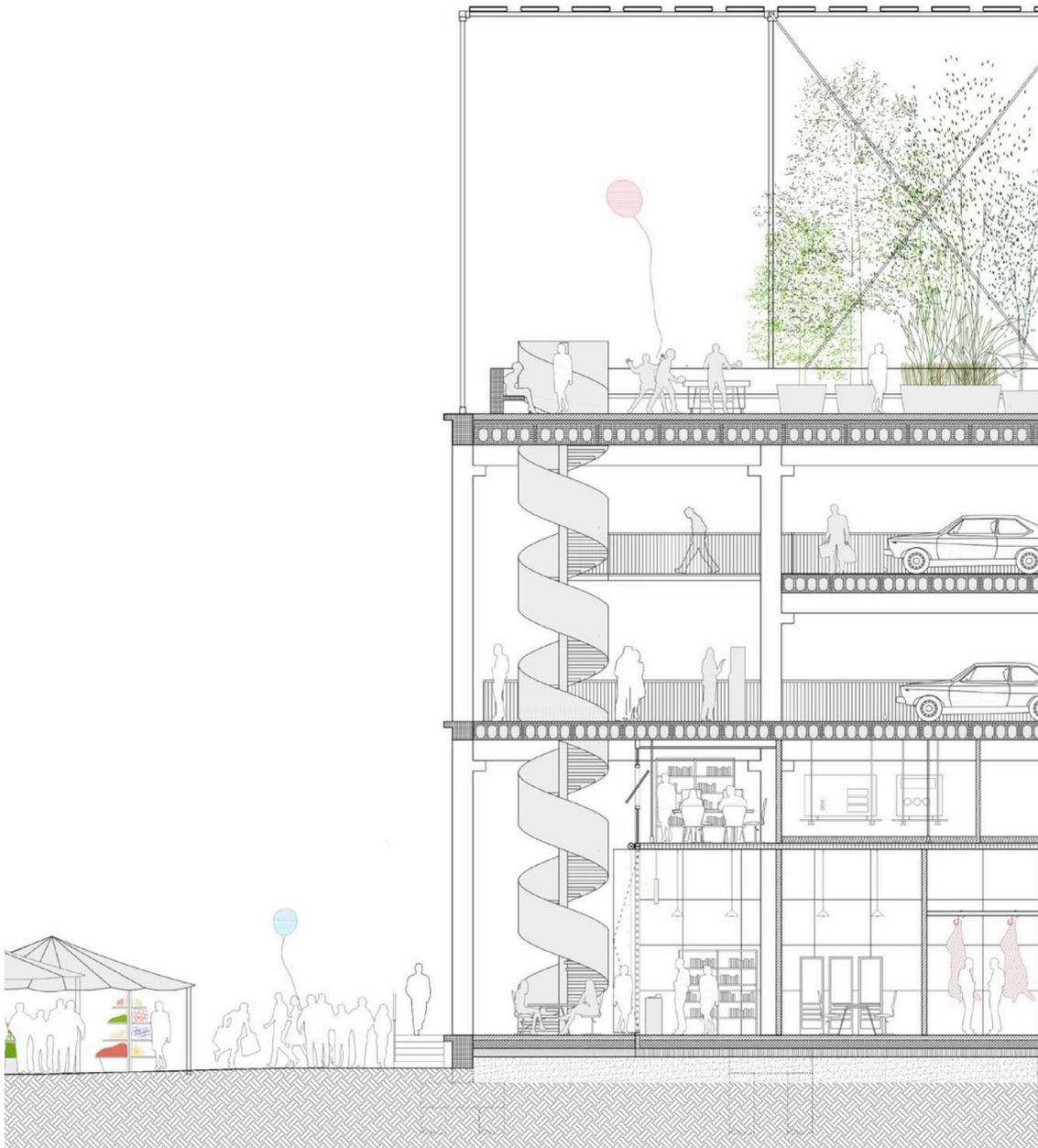
- Les cloisons en panneaux sandwich et la porte d'entrée selon le plan. Espace sous le plafond en béton (hauteur 2,80 m) et plancher en panneaux sandwichs suspendus à la structure en béton;
- Les points de connexion pour les services publics;
 - Le point de raccordement électrique (400V/100A via le câble d'alimentation XGB 4x35 mm² + 16 mm²);
 - Le point de raccordement pour l'eau froide-douce (40 mm) y compris le compteur individuel;
 - Le point de raccordement pour récupération des eaux de pluie (32 mm);
 - Le point de raccordement du tuyau de pression (DN 65) ;
 - Le point de connexion télécom (opérateur non encore connu).
- Système de sprinkler central, détection d'incendie, éclairage secours, etc;
- Une plateforme technique avec suspension au plafond pour toute la technologie et la collecte d'eau;
- Lignes de départ et de retour du système SFC pour le raccordement des appareils ;
- Le raccordement d'alimentation et de retour pour le système de ventilation ;
- La vidéosurveillance et contrôle d'accès.

L'ÉQUIPEMENT DU CONCESSIONNAIRE *(SELON LE PLAN DU LOCATAIRE)*

- Le système de chauffage par pompe à chaleur eau-eau (relié par un échangeur de chaleur aux tuyaux de retour du système SFC);
- Le système de réfrigération avec un réfrigérant uniforme (relié par un échangeur de chaleur aux lignes de départ et de retour du système SFC) ;
- L'installation du système HVAC.

LES INSTALLATIONS FACTURÉES *(AU CONCESSIONNAIRE)*

- L'installation électrique et sanitaire, à partir des points de raccordement;
- L'informatique, la surveillance par caméra, l'interphonie et les installations complémentaires.



3.

DISPOSITIONS CONTRACTUELLES ET TARIFS

3.1

CONVENTION CONCESSION

GÉNÉRAL

- Convention de concession pour une période de 3-6-9 ans, renouvelable pour une période de 9 ans chacune ;
- La vente aux particuliers n'est pas autorisée ;
- L'assurance incendie prévoit l'abandon de recours mutuel des parties.

PRIX DE LA CONCESSION

- Une fois par an, à la date anniversaire de la convention de concession, un ajustement du prix de la concession sera effectué en fonction de l'évolution de l'indice des prix à la consommation ;
- Le dépôt d'une garantie bancaire "à première demande" est prévu auprès d'un établissement bancaire au choix du concessionnaire, d'un montant de 3 mois du prix de la concession ou d'une garantie bancaire conventionnelle d'un montant de 6 mois du prix de la concession;
- Le prix (hors TVA) de la concession mensuelle est calculé en fonction de la surface occupée.

PRIX DE LA CONCESSION MENSUELLE CASCO (hors TVA)

ATELIER**€ 14,85 / m²****PLATEFORME
INTERMÉDIAIRE****€ 14,85 / m²****QUAI DE
CHARGEMENT****€ 3,75 / m²**

COÛTS IMPUTABLES

- La consommation d'électricité, d'eau et d'énergie pour le refroidissement et/ou le chauffage est facturé aux prix du marché et en fonction de la consommation individuelle. À cette fin, le concédant fournit des compteurs individuels. L'achat et l'installation des compteurs sont à charge du concédant.
- Les coûts communs pour le nettoyage du passage couvert de la mezzanine et des fenêtres.
- Le précompte immobilier sur le bâtiment et les autres taxes sont refacturés.
- Les concessionnaires sont responsables de leurs propres déchets. Le coût de tout déchet traité par Abattoir sera facturé.
- Chaque locataire reçoit un badge d'accès gratuit au parking de la MANUFAKTURE. Tous les badges supplémentaires sont payants. Des badges de stationnement distincts seront disponibles pour l'utilisation du parking de la MANUFAKTURE sur la base d'un abonnement annuel. Les tarifs seront annoncés ultérieurement.

PUBLICITÉ

- L'installation d'enseignes ou de panneaux publicitaires à l'extérieur du bâtiment doit toujours se faire en concertation avec le maître d'ouvrage, qui est responsable de la qualité visuelle générale du complexe de l'entreprise. Leur production, leur montage et leur installation sont à charge du concessionnaire.

PARKING

- Vous pouvez ouvrir et fermer vous-même la porte de votre zone de chargement et de déchargement quand vous le souhaitez. Vous devez garer vos camions et/ou camionnettes à cet endroit.
- Le parking du premier étage est utilisé pendant les heures de travail pour garer les voitures du personnel et fonctionne selon un système d'abonnement. Ce parking semi-public sera fermé par une barrière qui ne pourra être ouverte en dehors de certaines heures d'ouverture qu'au moyen d'un badge payant.





“ MANUFAKTURE ” ABATTOIR ROFSY CHAUDRONSTRAAT 24, 1070 BRUSSEL - BAUKUNST / UTIL / BUREAU BOUWTECHNEK / DADALOS / GUTZ





ABATTOIR

Waar **Brussel** leeft
Où **Bruxelles** vit

La Région et l'Europe investissent dans votre avenir !
Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!

