

# Visiter Greenbizz





## Greenbizz.brussels, le place-to-business de l'économie durable à Bruxelles

**Greenbizz.brussels** est le premier lieu dédié entièrement à l'économie durable à Bruxelles. En soutenant les projets et les startups actives dans l'économie verte, Greenbizz.brussels fait battre le cœur d'un écosystème destiné à encourager le développement d'entreprises durables.

Greenbizz.brussels, c'est un bâtiment flambant neuf offrant quelques 5.500 m<sup>2</sup> de surface de production, soit 17 ateliers, et 2.500 m<sup>2</sup> de bureaux, soit 36 espaces dans un bâtiment passif.

Lors de votre visite de vous serez accompagnés d'un guide qui vous fera visiter notre magnifique bâtiment et vous donnera toutes les explications sur notre structure. Vous désirez axer votre visite sur un thème plus particulier (entreprenariat, architecture,...) ? N'hésitez pas à nous en faire par au moment de votre réservation.

La visite de Greenbizz n'est possible qu'en complément de la visite de nos entreprises. Plusieurs formules sont possibles en addition de la visite de Greenbizz. Découvrez ci-dessous les entreprises qui vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir l'envers du décor.

**Prix :** 100€ HTVA par groupe + prix de la visite de/des entreprise(s) choisie(s)

**Groupe:** max 15pers.

**Durée:** 20-30min

# Nos entreprises

Plusieurs formules sont possibles en addition de la visite de Greenbizz. Découvrez ci-dessous les entreprises qui vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir l'envers du décor.

## En Stoemelings

Découvrez l'envers du décor d'une brasserie artisanale et le processus de fabrication d'une bière depuis le grain jusqu'aux bouteilles ! La visite de la brasserie est possible uniquement le samedi suivant deux options :

### Formule A (15min)

La visite libre : Un parcours de ± 15min dans la brasserie avec un fascicule qui explique notre histoire, nos installations ainsi que la fabrication de la bière. Le bar et la terrasse sont ouverts pour pouvoir déguster les bières.

**Groupe :** Max. 4 pers.

**Prix:** Gratuit

**Horaire :** uniquement le samedi entre 11h et 16h

**Langues :** FR/EN/NL

### Formule B (2h)

La visite guidée : Cédric, notre partenaire, vous présente le contexte brassicole bruxellois, la genèse du projet de la brasserie, la visite des installations et l'explication précise et globale du processus de brassage, et bien sûr une dégustation commentée et guidée par ses soins.

**Age :** Min. 16 ans

**Groupe :** Max. 20 pers.

**Prix:** 25€ Htva par personne (sur devis)

**Horaire :** Uniquement les samedis sur réservation via [cedric@agal malt.com](mailto:cedric@agal malt.com)

**Langues :** FR/EN





# BeCook!

## Visite scolaire/universitaire (6 à 26 ans)

### FORMULE A (45min)

Visitez un incubateur qui met à disposition des cuisines professionnelles à des entrepreneurs et des start-up souhaitant se lancer dans la confection et l'élaboration de produits alimentaires durables. Depuis le début de l'aventure, BeCook! a permis à des entrepreneurs de lancer leur projet entrepreneurial au sein d'un véritable lieu de production mutualisé. L'atelier co-kitchen de BeCook! est reconnu comme acteur de l'économie circulaire par la Région Bruxelles-Capitale depuis 2020. Si vous souhaitez en savoir plus sur l'entrepreneuriat et sur cette formule de mutualisation innovante, venez découvrir avec vos élèves/étudiants BeCook!.

**Prix:** 120€ Htva

## Pour les autres groupes

### FORMULE A (45min)

Démonstration culinaire du chef coq sur la technique d'une recette végétale, le tout dans une ambiance chaleureuse et détendue. Durant cette activité, les participants auront la possibilité de goûter ce que le chef aura concocté. Vivez un moment agréable avec vos collègues.

**Prix:** 250€Htva

### FORMULE B (1h30)

Que diriez-vous de vous mettre dans la peau d'un chef coq et de préparer un dessert vegan simple et découvrir les bienfaits qui y sont liés, le tout dans une bonne ambiance animée par une personne passionnée ? A la fin de l'atelier, les participants, les élèves emportent leurs créations culinaires. Vivez une expérience mémorable avec vos élèves/étudiants.

**Prix:** 225€ Htva

**Également possible pour les anniversaires**

**Langues :** FR/NL/EN

**Groupe :** Max 10 pers ou max 12 enfants jusqu'à 13 ans

**Age:** à partir de 6 ans

### FORMULE B (1h30)

Que diriez-vous de mettre la main à la pâte et de préparer un dessert vegan et ensuite de le décorer à l'effigie de votre entreprise, le tout dans une bonne ambiance animée par une personne expérimentée et passionnée ? A la fin de l'atelier, les participants emportent leurs créations culinaires. Vivez une expérience mémorable avec vos collègues.

**Prix:** 350€ Htva

# CityFab 1

**Cityfab 1** est un espace dédié à la fabrication numérique. Diminutif de « fabrication laboratory », ce fablab donne accès à toute personne, quel que soit son niveau de connaissance, aux outils et aux savoirs pour concrétiser des projets à l'aide de machines pilotées par ordinateur (l'imprimante 3D, découpeuse laser, fraiseuse numérique, machine à coudre et à broder numérique, électroniques, etc...)

Cityfab 1 est avant tout un lieu transversal d'échange, de partage et de formation autour du savoir-faire technique pour inventer, expérimenter et fabriquer autrement. Parce que de nouveaux modes de consommation voient le jour et que les mentalités évoluent, cityfab 1 est une réponse aux nouveaux besoins de production, davantage locale et capable de s'adapter aux problématiques contemporaines.

## FORMULE A

Présentation de cityfab 1 et des possibilités des différentes technologies disponibles dans le fablab

**Durée:** 30-45 min, dépendant des questions des participants ;

**Groupe :** Maximum 25 participants ;

**Prix :** 60,50€ TVAC

**Ecole :** Gratuit

## FORMULE B

Présentation de cityfab 1 et des possibilités des différentes technologies disponibles dans le fablab ;

Au choix, un atelier autour de la découpe laser avec production d'un petit objet, ou un atelier de découpe vinyle/flockage avec production d'un tote-bag

**Durée:** 2h30-3h ;

**Prix:** 30€ TVAC/participant,

**Groupe :**

- Maximum 20 participants
- Minimum 6 participants.

**Langues:** FR/NL/EN

**Age :** min 10 ans



# Gudule Winery

Faire du vin en ville ? Il faut le boire pour le croire !

En visitant **Gudule winery**, vous découvrirez tous les aspects de l'univers particulier d'une « winery urbaine » : l'origine et le choix des cépages, la sélection des vignerons partenaires, les défis logistiques, les grands principes de vinification, ...

Après vous avoir mis l'eau à la bouche, la visite se clôture bien entendu par une dégustation commentée de nos vins.

## FORMULE A - 1h30

Visite + dégustation de 5 vins

**Prix :** 20 € HTVA par personne

**Groupe :** Maximum 10 personnes

**Horaire :**

- jeudi et vendredi de 18h à 19h30

- samedi de 16h30 à 18h

**Langues :** FR

## FORMULE B - 1h30

Visite + dégustation de 5 vins

**Prix :** 20 € HTVA par personne + supplément plateau de fromages et charcuteries sur demande pour 10 € par personne

**Groupe :** Minimum 8 personnes

**Horaire :** flexible en fonction de la demande

**Langues :** FR, NL, EN

## Conditions particulières :

Age minimum : 16 ans



# BXL Pump Park

Ride Your Future est une jeune ASBL, dont la mission principale est de favoriser l'apprentissage du vélo via des activités pédagogiques, ludiques et sociales.

Ride Your Future gère le BXL Pump Park, situé juste en face de Greenbizz. Le Pumptrack, c'est un parcours de bosses et de courbes qui se succèdent de façon rythmée. Le circuit, qui attire tout celles et ceux qui aiment le sport urbain, est adapté pour tous et tout âge.

Faire du Pumptrack, c'est une manière de s'amuser et de réaliser une activité physique mais pas seulement : cela permet de renforcer la maîtrise de son vélo, l'agilité, l'équilibre, la confiance en soi. C'est un parcours unique réservé aux vélos mais aussi aux skates, trottinettes, rollers...

**Horaires visites :** Du lundi au samedi de 9h à 18h

**Langues :** FR/EN/NL/ES

## Visite scolaire et associations

### FORMULE A - 1h

#### Atelier "quand ça dérape, je gère".

Tout savoir sur son vélo et mécanique de base du vélo

**Prix :** - Gratuit pour les écoles  
- 80€ HTVA pour les associations

**Groupe :** Maximum 10 personnes

### FORMULE B - 1h

#### Initiation au Pump Park encadré par un animateur

Location du BXL Pump Park avec un set de vélos et casques

**Prix :** - Gratuit pour les écoles  
- 100€ HTVA pour les associations

**Groupe :** Maximum 10 personnes

## Visite entreprise

### FORMULE A - 1h à 2h (selon taille du groupe)

#### Atelier "quand ça dérape, je gère".

Tout savoir sur son vélo et mécanique de base du vélo

**Prix :** - 120€ HTVA (tarif pour 1h)  
- 200€ HTVA (tarif pour 2h)

**Groupe :** entre 10 et 25 personnes

### FORMULE B - 1h

#### Initiation au Pump Park encadré par un animateur

Location du BXL Pump Park avec un set de vélos et casques

**Prix :** 250€ HTVA

**Groupe :** Maximum 10 personnes

### Horaires d'ouverture Pump Park :

- De mardi à dimanche de 10h à 20h  
(en saison printemps-été)
- De mardi à dimanche de 10h à 18h  
(en saison automne-hiver)



# Le potager

Skyfarms est en charge de la gestion et de l'animation du potager de Greenbizz depuis 2020. Ce jardin partagé de 300m<sup>2</sup> a reçu en 2019 le prix Natura 2000. Skyfarms le cultive en permaculture avec un groupe d'habitants du quartier.

Skyfarms vous propose des ateliers de plantation de légumes en permaculture. L'objectif est aussi de les aider à maintenir cet espace beau, et vivant pour tous les habitants du quartier.

## PROGRAMME :

- Visite du potager
- Récolte de graine
- Désherbage et entretien d'une zone sauvage
- Explication des techniques de culture utilisées
- Plantation et semis de légumes de saison
- Apprentissage de notions d'entretien et de traitement bio

## INFOS PROGRAMME POUR LES ENTREPRISES (½ journée) :

**Durée :** 3h + repas de midi

**Prix:** 500€ Htva (repas inclus)

**Groupe :** 10 à 15 personnes maximum

## INFOS PROGRAMME POUR LES ECOLES :

**Durée :** 1h30

**Prix:** 200€ Htva

**Groupe :** 15 personnes maximum







# Reservations & Conditions

**Vous désirez visiter Greenbizz ? Contactez-nous : [info@greenbizz.brussels](mailto:info@greenbizz.brussels)**

**Les visites sont possibles sous réserve de certaines conditions.  
Greenbizz se réserve le droit de refuser des demandes de visites  
pour des questions d'agenda ou d'organisation interne.**