



HAUTE ÉCOLE
FRANCISCO FERRER

CONCOURS LOGO

CREATION D'UN NOUVEAU LOGO
LES CUISINES BRUXELLOISES

2023

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

À propos de nous

notre devise

Le goût de servir



Créées le **2 juillet 2004**, Les Cuisines Bruxelloises découlent de la volonté de **4 membres fondateurs** : la Ville de Bruxelles, le CPAS de Bruxelles, les hôpitaux Brugmann et Saint- Pierre, de regrouper leurs activités alimentaires pour en améliorer **la qualité**.

Au fil des années, l'Association s'est agrandie et a pris une place de choix dans le secteur de la restauration collective à Bruxelles.

Aujourd'hui, nous préparons **4,5 millions de repas par an** et nous sommes actifs dans **plus de 50% de la Région bruxelloise**, notamment dans les écoles, crèches, maisons de repos et hôpitaux.



21.000
repas par jour en
période scolaire



Actif sur **plus de 50%**
de la région bruxelloise



4.5 millions
de repas par an

Nos missions

1

Fournir des repas de qualité aux enfants des écoles et des crèches, aux patient·e·s des hôpitaux, aux résident·e·s des maisons de repos et de soin en Région bruxelloise

2

Développer et promouvoir une alimentation saine et durable

3

Rechercher la qualité et l'équilibre nutritif adapté à chacun des publics

Nos cuisines

Les Cuisines Bruxelloises disposent actuellement de plusieurs cuisines l'élaboration de leurs repas dont **Brugmann et Anderlecht**. **La cuisine de Haren est en rénovation actuellement avec une fin prévue début janvier 2024.**

La cuisine centrale de Brugmann est située sur le campus de l'Hôpital Brugmann à Laeken. Elle fonctionne comme une cuisine de production, fournissant principalement des repas aux patients de **l'hôpital et aux résidents des maisons de repos et de soins, ainsi qu'au restaurant du personnel du CHU Saint-Pierre.**

Cette cuisine est en activité sept jours sur sept, assurant **la production, l'assemblage des plateaux et la préparation de la vaisselle.**

Notre cuisine centrale d'Anderlecht, est utilisée pour la préparation des repas servis aux enfants (crèches, écoles et plaines de vacances). Chaque jour, nous produisons plus de **15.000 repas.**

Nous avons plusieurs autres cuisines préparant les repas pour les convives :

Résidence Viva pour les résidents de la maisons de repos

Résidence Van Hellemont pour les résidents de la maison de repos

Le Resto Saint-Pierre pour le personnel de l'hôpital

Le Resto Ferrer pour vous

Ainsi que 3 cuisines de finition à savoir sur l'hôpital **Saint Pierre, l'Institut Jules Bordet et la Résidence Decamps.**

En dehors des restos, les autres structures sont en activités 7j/7 durant toute l'année.

Nos différentes cuisines dans Bruxelles



Nos partenaires

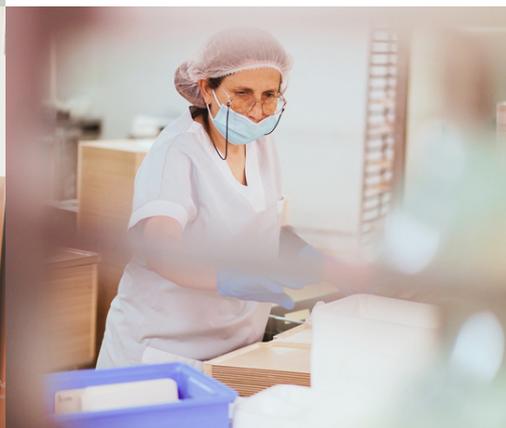
L'association Les Cuisines Bruxelloises a été créée en 2004 par quatre membres associés fondateurs : **la Ville de Bruxelles, le CPAS de Bruxelles, l'Association Hospitalière de Bruxelles et de Schaerbeek - Centre Hospitalier Universitaire Brugmann, et le Centre Hospitalier Universitaire Saint-Pierre.**

Depuis lors, d'autres membres associés se sont joints à l'association : **CPAS d'Evere, CPAS d'Anderlecht, CPAS de Jette, Institut Jules Bordet, Hôpital Universitaire des Enfants Reine Fabiola**

ainsi que les communes de :

Saint-Josse-ten-Noode, Evere, Jette, Berchem-Sainte-Agathe, Anderlecht, Auderghem, Molenbeek-Saint-Jean, Woluwe-Saint-Pierre, Ixelles.

Nos équipes



Les Cuisines Bruxelloise et ses activités



Département Santé

Au niveau hospitalier et maison de repos nous travaillons en journée alimentaire, cela signifie que nous proposons des petits-déjeuners, diners (midi) et soupers et ce 7 jours sur 7.

L'activité à destination des maisons de repos qui sont au nombre de 8, représente 342.632 journées alimentaires (chiffres 2022) soit autant de déjeuner, souper ou dîner. Plus de 1.000.000 de repas servis à nos aînés !

Nous délivrons 8 structures hospitalières (les sites Horta, Brien et Astrid dépendant du CHU Brugmann, les sites Porte de Hal et César de Paepe du CHU Saint-Pierre, l'Hôpital Universitaire des Enfants Reine Fabiola, l'Institut Jules Bordet et le Centre de Traumatologie et de Réadaptation. Durant l'année 2022 plus de 502.000 journées alimentaires ont été comptabilisées soit plus de 1.500.000 repas préparés et livrés.

Aux activités reprises ci-dessus, nous assurons des prestations pour :

- Des centres récréatifs sur la commune d'Anderlecht et Evere avec plus de 25.000 repas/an
- Des centres du jour pour personne adulte avec plus de 5.000 repas/an
- Du portage à domicile sur les communes de Bruxelles, Anderlecht, Evere et Jette où plus de 62.000 repas ont été livrés.

Département Enfance

Le scolaire et centres de vacances

L'ensemble de l'activité de préparation de repas à destination des enfants fréquentant les milieux d'accueils (crèches) et écoles de nos associés est centralisé sur la cuisine centrale d'Anderlecht durant les travaux de rénovation sur la cuisine de Haren.

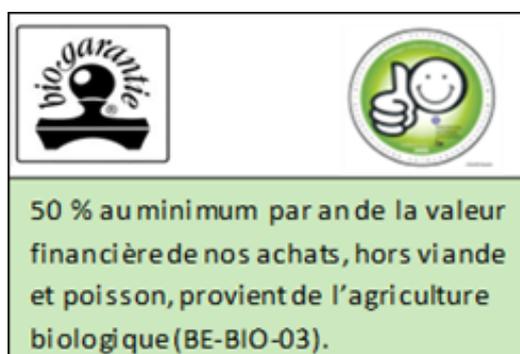
Depuis septembre 2022, nous préparons et livrons des repas scolaires à plus de 180 établissements situés sur les territoires de la Ville de Bruxelles, Anderlecht, Auderghem, Berchem-Sainte-Agathe, Evere, Jette, Ixelles, Molenbeek, Saint-Josse-ten-Noode et Woluwe-Saint-Pierre, ce qui représente plus de 52 % des communes Bruxelloises et plus de 1.529.000 repas !

Nous avons un engagement important vers une plus grande durabilité de nos repas où plus de 50% de la valeur de nos achats (hors viandes et poissons) est issu de l'agriculture biologique.

A titre d'exemple l'ensemble des desserts proposés sont issus de l'agriculture biologique.

Un engagement des engagements est aussi de proposer des animations aux enfants des écoles et dont les sujets proposés ont trait à l'alimentation.

Durant les périodes de congés scolaires nous fournissons sur la Ville de Bruxelles et Auderghem des repas et collations aux centres de vacances. Plus de 64.000 repas ont ainsi été livrés.



CREATION D'UN NOUVEAU LOGO

Milieux d'accueil



Au niveau des milieux d'accueils et suivant les demandes des communes, nous proposons des repas complets et collations ou uniquement des denrées alimentaires brutes qui sont travaillés par le personnel du milieu d'accueil.

- Nous avons livré plus de 584.000 repas à destination des bambins dont plus de 80% des lieux sont des repas préparés avec des matières premières 100% issues de l'agriculture biologique.

A cela s'ajoute des dizaines de tonnes de denrées brutes (boulangerie, laitiers, viandes, poissons, confitures, pâtes, riz, etc., livrées quotidiennement sur plus de 80 lieux.



Nos engagements

- **Un potage de légumes** issus à **50% de l'agriculture biologique**, sans additif animal, poudre ni pâtes;
- Un plat à base de viande, de poisson, d'œuf ou d'une alternative végétarienne **couvrant les besoins protéiques** de l'enfant;
- Proposition de **deux plats végétariens par semaine**;
- Un accompagnement de **légumes**, dont **50%** est issu de **l'agriculture biologique**;
- Un accompagnement de **féculents**, dont 50% des pommes de terre, pâtes, semoule, ... en provenance de **l'agriculture biologique**;
- Un dessert qui met en valeur les **fruits, 100 % issus, de l'agriculture biologique, ainsi que des produits laitiers 100% biologiques et 1 biscuit Bio ou issu du commerce équitable**
- Des **menus variés** qui représentent au minimum **40% de l'apport nutritionnel quotidien**.



LE CONCOURS

Contexte

Comme nous avons pu le lire, Les Cuisines Bruxelloises fêteront ses 20 ans l'année prochaine.

Notre logo actuel a été créé en 2006 suite à un concours que nous avons organisé avec l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles – École Supérieure des Arts. Le projet retenu a été imaginé par l'étudiant de l'époque Monsieur Steve Dîneur.

Après 17 ans d'utilisation, le Conseil d'Administration a souhaité revoir le logo et a décidé de lancer un concours auprès des deux établissements de la Ville de Bruxelles que sont :

- Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles – École Supérieure des Arts
- Haute Ecole Francisco Ferrer

Le concours

En collaboration avec les différentes directions des deux établissements, nous avons établi un règlement que nous vous présentons.

Règlement

Article 1. Objet du concours

L'Association de droit public Les Cuisines Bruxelloises organise un concours pour créer son nouveau logo.

Article 2. Public

Le concours est **ouvert à tout·e étudiant·e régulièrement inscrit·e dans les établissements** d'enseignement supérieur de la Ville de Bruxelles mentionnés ci-dessous, **sans limite d'âge** :

- **Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles – École Supérieure des Arts**
- **Haute Ecole Francisco Ferrer**

Les participant·es de **moins de 18 ans** devront **avoir l'accord** de leur(s) (co)parent(s) ou titulaire(s) de l'autorité parentale pour concourir. Cet accord sera manifesté et validé par la délivrance d'une autorisation de la personne représentant le, la mineur·e, remplie, datée et signée par la personne adéquate.

Article 3. Dépôts du projet

Dépôt du dossier : **Au plus tard, le lundi 20 novembre 2023 avant 10h00.**

Sélection : la **sélection** aura lieu dans les **90 jours** suivant la date limite de dépôt de dossier

Une **preuve de réception** des documents sera formulée par **retour d'e-mail**.

Article 4. Modalités de participation

Chaque **participant·e** peut remettre au **maximum 1 projet**.

Les **participant·es garantissent que leur création est originale** et qu'ils/elles sont **titulaires** de la totalité des **droits d'auteur** sur celle-ci.

Afin de valider leur participation, les candidat·es doivent envoyer les éléments suivants par voie électronique à **jose.orrigo@restobru.be** :

- **La version couleurs du logo ;**
- **Une présentation détaillée expliquant la proposition, la vision du projet et justifiant le choix esthétique (typographie, couleurs, etc.) et symbolique du logo. Le document devra être au format A4 et comprendre entre 200 et 500 mots avec une police de caractères Arial de taille 12 et une interligne de 1,15 cm.**

Une déclaration sur l'honneur, signée par le/la participant·e, affirmant que le projet est le fruit de son travail personnel que celui-ci ne porte pas atteinte aux droits de tiers et ne viole aucun droit d'auteur.

Article 5. Le jury

Le respect intégral des **modalités précitées** devra **impérativement être rempli** pour participer à la sélection du jury. Les **œuvres** lui seront présentées **anonymement**.

Le **jury** composé de **7 membres** comprend :

- 1 représentant·e du Cabinet du Président de l'association Les Cuisines Bruxelloises
- 1 représentant·e du Cabinet de la Vice-Présidente de l'association Les Cuisines Bruxelloises
- 1 représentant·e de la direction du Service Culture Ville de Bruxelles
- 2 représentant·e-s de l'administration de l'association Les Cuisines Bruxelloises
- 2 professionnel·le-s dans le domaine de la communication

Article 6. Critères de sélection

La sélection des projets choisis par le jury se fera sur base de **critères esthétiques - unique, original, en lien avec les activités des Cuisines Bruxelloises, simple, intemporel, efficace, polyvalent/fonctionnel, approprié, pratique, reconnaissable, de la lisibilité et des possibilités de décliner l'illustration sur différents supports qu'ils soient papier ou numériques**.

Le logo ne doit pas être signé, ni porter de marques distinctives permettant d'identifier son auteur. Les formats vectoriels (SVG, AI ou EPS) devront être utilisés. La taille doit être également adaptée pour divers affichages : du très grand au très petit.

Il ne devra comporter **aucun élément contraire à l'ordre public ou aux bonnes mœurs**.

Article 7. Récompense

La **récompense** sera répartie **entre l'école et l'étudiant·e** selon l'ordre suivant :

- **1er prix : 3000€ réparti à raison de 2.000€ pour l'étudiant·e et 1.000€ pour l'école**
- **2ème prix : 1500€ réparti à raison de 1.000€ pour l'étudiant·e et 500€ pour l'école**
- **3ème prix : 500€ réparti à raison de 300€ pour l'étudiant·e et 200€ pour l'école**

Dans le cas où aucun des projets soumis au concours de logo ne satisfait le jury, l'association Les Cuisines Bruxelloise se réserve le droit de ne pas utiliser de contributions. Dans une telle éventualité, un montant total de 1.500€ sera redistribué entre les trois projets qui auront été jugés les plus prometteurs par le jury.

Article 8. Proclamation des résultats

Les Cuisines Bruxelloises aviseront le(les)établissement(s) et les gagnants directement par les moyens les plus appropriés. Les logos primés et les noms des gagnants seront publiés sur le site internet de l'association et ses réseaux sociaux. En outre, la Haute Ecole Francisco Ferrer et l'Académie Royale des Beaux-Arts seront également autorisées à publier les résultats sur leur site web respectif. Enfin, une cérémonie de remise de prix sera organisée pour les différent·e·s lauréat·e·s.

Article 9. Reproduction des œuvres et cession des droits patrimoniaux

Le **logo gagnant** deviendra la propriété exclusive de l'association Les Cuisines Bruxelloises. Le/la gagnant·e renoncera à ses droits d'auteur sur son usage présent et à venir.

Le/la lauréat·e du concours autorise Les Cuisines Bruxelloises à reproduire sur tous supports de communication au public ou non (affiches, banderoles, flyers, dossiers de presse, plates formes numériques, courrier ...) l'œuvre primée de quelque manière et sous quelque forme que ce soit, qu'elle soit directe ou indirecte, provisoire ou permanente, en tout ou partie.

Le/la lauréat·e autorise également Les Cuisines Bruxelloises à distribuer au public son œuvre ou des reproductions de celle-ci.

La cession des droits patrimoniaux entraîne, dans le chef du/de la lauréat·e, l'interdiction d'utiliser, de vendre ou de reproduire l'objet du présent concours à des fins privées ou commerciales.

Le/la lauréat·e autorisera, sans limite, la diffusion de son illustration qui sera exclusivement gérée par Les Cuisines Bruxelloises.

Néanmoins, il **reste l'auteur** des éléments sélectionnés et **sera cité** en tant que tel **auprès du public**.

Article 10. Responsabilités

Le/la participant·e s'engage à fournir une **œuvre intégralement originale et inédite**.

Il/elle assume **seul·e l'entière responsabilité à cet égard. Le non-respect de cette clause entraînera l'élimination immédiate du/de la participant·e. S'il/elle a reçu le prix, il/elle sera contraint·e de le restituer.**

Le/la participant·e déclare disposer des **droits nécessaires** pour admettre l'usage de sa part créative et préserve Les Cuisines Bruxelloises de toutes revendications par rapport à la contribution créative. Cela implique donc que toute la contribution créative doit être originale, créée uniquement par les participant·e·s et elle **ne doit pas intégrer de matériel protégé de parties tierces** (à moins qu'il/elle soit en possession de toutes les autorisations nécessaires des personnes éligibles).

Il est **interdit** aux participant·e·s au concours de **diffuser** le projet par quelque canal de communication que ce soit **avant la proclamation du résultat**.

Tout·e participant·e déclare décharger LCB de toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration, d'utilisation illicite ou d'utilisation par une personne physique ou morale autre que les organisateurs des visuels réalisés dans le cadre du présent concours.

Article 11. Traitement des données à caractère personnel

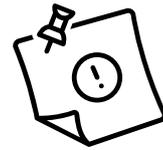
Les informations recueillies sont enregistrées dans un fichier informatisé géré par le directeur général. Elles sont conservées pendant le temps nécessaire pour atteindre la finalité et sont destinées uniquement au personnel chargé de traiter les dossiers relatifs à l'exécution du présent règlement. Ces données peuvent être communiquées à des personnes extérieures aux Cuisines Bruxelloises lorsque cela s'avère nécessaire pour la mise en œuvre du projet.

Chaque personne concernée par le traitement de données peut consulter ses données personnelles, les faire rectifier ou les faire supprimer. A cet effet, elle envoie une lettre accompagnée d'une copie de sa carte d'identité à l'adresse suivante : Les Cuisines Bruxelloises – Avenue Jean Sobieski 13 – 1020 Bruxelles.

Chaque personne concernée par le traitement de données peut porter plainte auprès de l'Autorité de la protection des données si elle estime que ses données à caractère personnel sont traitées à tort.

Article 12. Adhésion au règlement

La **participation** à ce concours implique le **plein accord** des participant.e.s sur **l'acceptation du présent règlement, sans possibilité de réclamations quant au résultat.**



Éléments importants

L'association de droit public Les Cuisines Bruxelloises n'est pas une structure commerciale !

Nous sommes la structures publique la plus importantes de Belgique.

Nous avons des convives, consommateurs très larges allant des bambins de crèche en passant par les enfants des écoles, jeunes adultes de la Haute Ecole, patients des hôpitaux et résidents des maisons de repas, etc., de manière large de 0 an à plus de 100 ans !

En lien avec nos statuts :

- **Développe et promeut une alimentation locale et durable**
- **Recherche de manière permanente la meilleure qualité et équilibre nutritif possible par la préparation d'une alimentation saine pour l'enfant, l'adolescent et l'adulte**

Nos engagements importants vers une plus grande durabilité de nos repas.