



COMPANY COOK
EATING WELL • WORKING BEST

Een korte kennismaking..

Ook uw
bedrijfsrestaurant
past op ons bord!



COMPANY COOK BV
Lekker aan 't werk





COMPANY COOK
EATING WELL • WORKING BEST

Kenni(smaken)

Wie is Company Cook?

Company Cook is een zelfstandig werkende cateraar met ruim 40 jaar kennis en ervaring in de exploitatie van bedrijfsrestaurants binnen Nederland en in hoge mate gespecialiseerd en actief bezig binnen vele verschillende bedrijven met hun eigen cultuur en doelgroepen. De kernactiviteit van Company Cook is het exploiteren van bedrijfsrestaurants en automaten met een assortiment passen bij u en uw medewerkers.



Momenteel werkt CC met ongeveer 35 medewerkers aan het verwezenlijken van haar missie:

“Bedrijven voorzien van kwalitatief maatwerk op het gebied van bedrijfscatering met als uitgangspunt de wens van de opdrachtgever en medewerkers, waarmee zowel de gezondheid van de medewerker, als de sfeer op de werkvloer wordt bevorderd middels een eerlijke en transparante manier van zaken doen”

Ontzorgen: Bedrijfscatering van A tot Z! U hoeft niets te doen!

Trots: Trots op onze klanten en op onze medewerkers!

Kwaliteit: Kwaliteit staat bij Company Cook altijd voorop!

Flexibel: Niets is ons te gek! Alles past op ons bord!





COMPANY COOK

EATING WELL • WORKING BEST

Verschillende smaken

Onderstaand vind u een overzicht van de diensten die Company Cook bedrijfs catering kan verzorgen:

Catering bedrijfsrestaurant

- ☞ Company Cook kan de volledige exploitatie van uw bedrijfsrestaurant verzorgen. In overleg met u wordt een dienstenpakket overeengekomen, op basis waarvan CC de catering in uw bedrijfsrestaurant(s) zal verzorgen.

Gastelunches/-maaltijden

Indien u gasten ontvangt op uw bedrijf, kunt u hiervoor een specifieke cateringwens indienen bij Company Cook. Hiervoor zijn twee mogelijkheden te onderscheiden:

- ☞ uw gasten maken gebruik van het assortiment dat beschikbaar is in het bedrijfsrestaurant
- ☞ uw gasten wordt een luxe lunch aangeboden, eventueel met bediening.
- ☞ Company Cook zal uw gasten ontvangen zoals u dat binnen uw organisatie wenst.

Vergaderservice

- ☞ Company Cook kan vergaderingen cateren middels een vast rooster of een specifieke aanvraag. Hierbij is alles mogelijk van warme en koude dranken tot koude en warme versnaperingen.

Automatenservice

- ☞ Indien binnen uw bedrijf gebruik maakt van warme en koude drankenautomaten of versnaperingen automaten, kan Company Cook (dagelijks) voorzien in de bevoorrading, schoonmaakwerkzaamheden en onderhoudswerkzaamheden.

Bedrijfsfeesten/-bijeenkomsten

Company Cook biedt maatwerk voor al uw feesten. Wij hebben alle kennis in huis om voor u bedrijfsfeesten te organiseren zoals bijv. kersfeesten, recepties, personeelsfeesten en andere gelegenheden.

Wij kunnen u feesten voorzien van:

- ☞ voeding en dranken
- ☞ personeel
- ☞ creativiteit d.m.v. passende gelegenheden thematiek (decoratie, menu's etc.)
- ☞ accommodatie
- ☞ en een onvergetelijke sfeer!





COMPANY COOK
EATING WELL • WORKING BEST

Laat het u smaken!

Kostenreductie

Door de jarenlange ervaring heeft Company Cook alle kennis en competenties in huis om uw huidige bedrijfscatering efficiënter en effectiever in te richten. Laat onze specialist uw bedrijfscatering analyseren om te komen tot een besparing. Naast de inrichting van uw bedrijfscatering is het ook mogelijk om de contractvorm aan te passen aan uw budget. Het contracttype is immers van belang voor de subsidie die u betaalt voor uw bedrijfscatering.

Binnen Company Cook B.V. bedrijfscatering kennen we twee contractvormen:

'Open boek'

Binnen een 'open boek'-contract zijn alle kosten en opbrengsten voor de opdrachtgever, waarbij tevens het risico bij de opdrachtgever ligt. Wij houden voor u een cateringadministratie bij waarin u volledig inzake krijgt. Over het exploitatieresultaat wordt vervolgens een winstmarge berekend. Het voordeel van dit contracttype is voor u gelegen in de volledige zeggenschap over het beleid (prijzen, assortiment etc.) dat wordt gevoerd binnen uw bedrijfsrestaurant. Hierbij geldt hoe lager de prijzen van de producten in het bedrijfsrestaurant, hoe hoger het bedrag dat u als opdrachtgever bij betaald.

Aanneemsom

Indien u kiest voor deze variant, betaald u als klant maandelijks een vast bedrag voor het uitbesteden van de cateringactiviteiten. Company Cook exploiteert uw bedrijfsrestaurant voor eigen rekening en risico. Company Cook bepaalt in overleg met u het te voeren assortiment.

Mocht er een tussenvariant wenselijk zijn is dat altijd mogelijk, Company Cook is als regionale cateraar goed in staat om zich aan te passen aan uw specifieke cateringwensen. Graag bespreken we met u welke variant het meest geschikt is voor uw organisatie.

Eerlijk en transparant

Company Cook biedt u als klant een eerlijke en transparante manier van zaken doen. Wij streven naar een langdurige relatie met de opdrachtgevers en geven u daarom periodiek inzicht in de cateringadministratie, waarbij u precies kunt zien wat onze opbrengsten zijn. Dit vinden wij belangrijk.





COMPANY COOK

EATING WELL • WORKING BEST

Maatwerk

Wij zijn als geen ander in staat om u te voorzien van maatwerk. Uw contactpersoon van Company Cook kan u van alle genoemde cateringdiensten voorzien, maar is tevens in staat om alle door u gewenste, bedrijfsspecifieke wensen te implementeren. Uw wensen staan namelijk centraal.

Flexibel

Flexibiliteit is een belangrijk kenmerk van onze onderneming. Voor uw dagelijkse catering vraagstukken kan uw contactpersoon direct praktische, efficiënte en effectieve oplossingen bieden door de korte communicatie lijnen. Hierdoor heerst een resultaat gerichte cultuur met een praktische insteek.





COMPANY COOK
EATING WELL • WORKING BEST

Onze smaakmakers

Lekker gezond aan 't werk!

Uitgangspunt in gezond eten, zowel voor ons als restaurateurs als de gasten, is dat er een bewuste keuze moet worden gemaakt. Company Cook wil zoveel mogelijk informatie geven om die keuze ook zo bewust mogelijk te maken.

Schijf van Vijf

Bij Company Cook werken we met de 'Schijf van Vijf', een hulpmiddel dat in een oogopslag laat zien hoe je gezond kunt eten. We willen uw medewerkers aanmoedigen om elke dag uit elk van deze vakken een product te kiezen en zoveel mogelijk te variëren.

Stoplichtsysteem

Onze producten zijn ingedeeld in verschillende groepen, allen aangeduid met een eigen kleur: het stoplichtmodel. De gebruiker ziet daardoor snel welke producten gezonder zijn dan andere producten. We proberen er niet mee te bereiken dat iedereen alleen maar gezonde producten koopt. Maar de medewerker moet zich wel bewust worden dat hij er misschien niet teveel van moet eten en zoekt naar een balans.

Duurzaam

Company Cook werkt 100% duurzaam en met eerlijke en verse producten. Dit geldt niet alleen voor ons, maar ook voor de leveranciers met wie wij samenwerken. Hierdoor schotelen wij eerlijke en verse producten voor in uw bedrijfsrestaurant.

Gevarieerd assortiment

Company Cook maakt bewuste keuzes in het samenstellen van een duurzaam verantwoord en zo gezond mogelijk assortiment. De doelgroep van het bedrijfsrestaurant moeten keer op keer bewust worden gemaakt dat hij of zij kan kiezen tussen gezonde en minder gezonde maaltijden. Belangrijk daarin is een goede afwisseling van maaltijden, waardoor je een grote variatie aan voedingsstoffen binnen krijgt. We willen de gasten helpen met hun gezondheid door enerzijds in onze maaltijden met gezonde producten te werken en anderzijds ze er op te wijzen hoe ze zelf gezonder kunnen eten.

[Klik hier voor een voorbeeld assortiment](#)





COMPANY COOK
EATING WELL • WORKING BEST

*Iedereen
lekker aan 't werk!*



De kracht van dit concept is dat mensen met afstand tot de arbeidsmarkt een degelijke praktijkopleiding Cateringmedewerker B krijgen met een “professional in the lead” in de functie van meewerkend teamleider cateringservices vergelijkbaar Cateringbeheerder B. Company Cook stimuleert, ontwikkelt en begeleidt de teruggave van onbenutte kwaliteiten en capaciteiten van mensen aan de maatschappij.

Dit kan door mensen uit 'de doelgroep' een tijdelijke arbeidsplaats te bieden en op te leiden tot cateringmedewerker. Het bieden van leer-/werkplekken, trainingen of opleiding aan burgers behoort tot de mogelijkheden en kan zorgen voor doorstroming binnen de bedrijfscatering. Het beleid hiervoor binnen Company Cook is volop in ontwikkeling. Afhankelijk van een bedrijf is er meer of minder ruimte voor Social Return. Er zijn talloze mogelijkheden om op een creatieve manier invulling te geven aan deze contractvoorwaarde.





COMPANY COOK

EATING WELL • WORKING BEST

Ons belang is uw belang....

Bent u op zoek naar een (nieuwe) cateraar, vraagt u zich af of het goedkoper, anders of beter kan of wilt u van gedachten wisselen over uw bedrijfsrestaurant, neem dan vandaag nog contact met ons op en we maken een afspraak.

Visven 551
5464 NR Veghel
Postbus 667
5400 AR Uden
T. 0413 26 41 67
F. 0413 26 81 84
E. info@companycook.nl

Ook uw
bedrijfsrestaurant
past op ons bord!

