

# ONTWIKKELINGSTRAJECT

## NAAR WERK

@ SOCOCO COFFEE & CATERING



SO CO CO  
Daring Sharing Carina

SOCOCO brengt u rechtstreeks van de  
heerlijkste en eerlijkste 100%  
Single Origin Arabica koffieboon en  
kleinst mogelijke CO2-voetafdruk en  
mogelijke sociale impact.

# OVER SOCOCO. SOCIALE ONDERNEMING

SINDS 2019



SOCOCO is een Rotterdams koffiebedrijf, opgericht in 2019 door Perry van Gils: "In een onderneming waarbinnen sociale-impact, duurzaamheid en winst binnen de gehele keten gelijkwaardig zijn verdeeld, zorgen we niet alleen voor een betere wereld of een beter gevoel over onszelf. We zorgen in de kern voor een gezonder ecosysteem."

## Specialty coffee

SOCOCO koffie is een hoge kwaliteit specialty coffee. **Specialty coffee** staat voor transparantie, kwaliteit, een eerlijke prijs en biedt een interessant toekomstperspectief voor (jonge) koffieboeren.

## Social Return

SOCOCO speelt een actieve rol in het versterken van de arbeidsmarkt in de regio's Haaglanden, Rijnmond en Zuid-Holland Centraal. **Erkend door WSPR**. Dit middels een leerwerktraject stromen mensen door naar betaald werk.

## Ontwikkeling en aandacht

Met SOCOCO help jij mee aan het ontwikkelen van betere leefomstandigheden en een zelfstandig inkomen voor kwetsbare doelgroepen en koffieboeren die vaak leven in armoede.



Meer weten? [www.sococo.coffee](http://www.sococo.coffee) | [angela@sococo.coffee](mailto:angela@sococo.coffee) | 010- 600 43 00





MOEDER VAN VIJF  
KINDEREN, MAAR HET  
IS HAAR GELUKT

NU CATERINGMANAGER  
BIJ RTV RIJMOND!

## HORECA EN HOSPITALITY ONTWIKKELINGSTRAJECT

... IN DE KOFFIEBAR, CATERING EN OP EVENTS

Bij SOCOCO geloven we dat iedereen talent heeft. Soms is er alleen een beetje **aandacht, tijd en vertrouwen** nodig om het te laten bloeien. Daarom gebruiken wij koffie niet alleen als eindproduct, maar als middel voor ontwikkeling naar zelfredzaamheid.

Met onze ontwikkeltrajecten stimuleren we de (re)integratie van ongezien talent naar de arbeidsmarkt. Dit doen we voor **diverse doelgroepen**, zoals mensen uit de bijstand, statushouders, NUG-ers en vroegtijdig schoolverlaters. Met trainingen, opdrachten en coaching-on-the-job ontwikkelen deze mensen zelfvertrouwen en eigenwaarde.

[www.sococo.coffee/werken-en-leren](http://www.sococo.coffee/werken-en-leren)

### In het kort:

Het SOCOCO Hospitality/horeca ontwikkelingstraject naar werk:

- Totale duur: 12 weken (250 uur)
- Minimaal 20-24 uur per week beschikbaar
- 5 trainingen van ervaren trainers
- Toegang tot SOCOCO Connect - online leeromgeving
- Begeleiding op locatie in koffiebar en (catering)keuken
- Tussentijdse evaluaties
- Uitstroom naar verschillende sectoren

Ze bouwen vooral aan zelfvertrouwen, zelfstandigheid en sociale contacten. Zo vergroten kandidaten hun kansen op duurzame uitstroom naar verschillende sectoren.

**Meer weten?** [www.sococo.coffee](http://www.sococo.coffee) | [angela@sococo.coffee](mailto:angela@sococo.coffee) | 010- 600 43 00

# WERKEN EN LEREN BIJ SOCOCO.

## Programma doelen:

De belangrijkste programma doelen in het SOCOCO traject zijn:

- **Zelfstandigheid & verantwoordelijkheid.** Dit omvat het beheren van tijd, het volgen van procedures en het nemen van initiatief.
- **Teamwork & samenwerking.** Hoe ga je met elkaar om? Dit omvat de inzet, het nakomen van werkafspraken en op de SOCOCO manier werken. Ook het ondersteunen van elkaar, het pro-actief oppakken van taken en het bijdragen aan een positieve werkomgeving.
- **Communicatievaardigheden van de deelnemer,** luisteren, vragen stellen en suggesties doen, verbale en non-verbale communicatie. Ook het duidelijk overbrengen van informatie naar gasten en collega's valt hieronder.
- **Persoonlijke ontwikkeling** van de deelnemer tijdens het traject en op de werkvloer. Wat zijn sterke punten, verbeterpunten en doelen voor verdere groei?
- **Sociale vaardigheden** het omgaan met gasten, welkom laten voelen. Ontwikkeling Nederlandse taal dmv het gesprek aangaan.
- **Werknemersvaardigheden** samenwerken, verantwoordelijkheden, teamprestaties

## Werkervaringslocaties bij samenwerkingspartners

Onze locaties zijn te vinden binnen verschillende bedrijven en organisaties die samen met ons werken aan sociale inclusie.



"IK WILDE GRAAG EEN  
NIEUW BEGIN. EN DANKZIJ  
SOCOCO KREEG IK WEER  
VERTROUWEN"



NU GASTVROUW BIJ MRDH!

# INHOUD LEERWERKTRAJECT.

## Wat houdt het traject in?

Binnen 12 weken tijd leren we kandidaten alle kneepjes van het vak.

- ontwikkelen gastheer/gastvrouw
- werkervaring in koffiebar
- werkervaring in keuken
- kassa-ervaring
- voorraadbeheer
- open / afsluiten koffiebar
- leren en reflexeren: verschillende opdrachten maken

Maar belangrijker nog: ze ontwikkelen zelfvertrouwen, zelfstandigheid en sociale contacten. Zo vergroten kandidaten hun kansen op duurzame uitstroom naar verschillende sectoren.

## SOCOCO Connect - online leeromgeving & opdrachten

Binnen de online werkomgeving van SOCOCO vindt de verdieping plaats. Met 18 opdrachten, tips en theorie.

[www.socococonnect.nl/connect/gastvrijheid](http://www.socococonnect.nl/connect/gastvrijheid)

## Trainingen

Mensen krijgen de tijd om competenties te ontwikkelen en zich te verbinden binnen een veilige fysieke werkomgeving. Onze trainingen:

- **Barista 1:** Bereiden van diverse koffie specialiteiten & samenwerking.
- **Kennismaking met koffie training;** inblikje in de eerlijke koffiewereld
- **Hospitality 1:** van AUW naar WOW momenten, de gast welkom laten voelen. Wat is een gastheer/gastvrouw?
- **Barista Latte Art:** de mooiste koffies en aandacht voor product presentatie.
- **Hospitality 2:** Teamwork, inclusief communicatievaardigheden; luisteren, vragen stellen en verbale en non-verbale communicatie. Sociale vaardigheden; via rollenspellen alle theorie in de praktijk brengen



# INHOUD ONTWIKKELTRAJECT.

## WANNEER IS EEN KANDIDAAT GESCHIKT?

Iedereen die wil, is welkom! Met een beschikbaarheid van minimaal 20-24 uur en voldoende fysieke belastbaarheid.

### Wat verwachten wij?

Het SOCOCO Horeca & Hospitality ontwikkeltraject is bedoeld voor enthousiaste kandidaten die willen ontwikkelen, leren en werken.

...je staat open om nieuwe dingen te leren.

...je zet je in om zo zelfstandig mogelijk te werken.

...je stelt vragen, deel ideeën, wacht niet alleen af.

...je werk volgens instructies van start en sluit, catering en schoonmaak.

...je zorgt samen met je collega's dat alles klaar is voor de volgende dag.

### Werktijden

De koffiebars en cateringlocaties zijn geopend van 8.00/8.30 tot 16.00/17.00 uur. Werken tijdens schooltijd is mogelijk, maar voor een volledige werkervaring is het aan te raden dat de deelnemer ook betrokken is bij het openen en/of afsluiten van de bar.

De werktijden kunnen per dag verschillen. Het rooster wordt wekelijks gemaakt en op donderdag in de Whatsapp-groepsapp verstuurd.

### Samen evalueren

Halverwege het traject vindt er een evaluatie plaats in vorm van een tussenevaluatie. Dit wordt gedeeld met werkcoach en deelnemer. Ook wordt gekeken naar de aanwezigheid van de kandidaat.

**Meer weten?** [www.sococo.coffee](http://www.sococo.coffee) | [angela@sococo.coffee](mailto:angela@sococo.coffee) | 010- 600 43 00



ERVA IS SLECHTHOREND,  
MAAR SPREEKT VLOEIEND  
GEBARENTAAL.

NU BARISTA BIJ SOCOCO

**HASSAN WEER AAN HET  
WERK!**



**"IK BEN SOCOCO HEEL  
DANKBAAR. IK HAD NOOIT  
GEDACHT DAT IK CATERING  
ZO LEUK ZOU VINDEN".**

## **WAT LEVERT HET OP?**

### **Voor kandidaten:**

Weer aan het werk gaan is spannend. Zoals bij elke nieuwe baan. Maar we doen dit niet voor niks. Dit is wat het oplevert:

- werkervaring in horeca, catering en koffiebar
- teamwork / samenwerking
- communicatievaardigheden
- sociale vaardigheden
- ontwikkeling naar zelfredzaamheid
- persoonlijke ontwikkeling
- zelfvertrouwen
- nieuwe contacten
- ontwikkeling Nederlandse taal

### **Gefeliciteerd!!**

Ben jij 250 uur aanwezig geweest?  
Heb je alle opdrachten gemaakt?  
Dan ontvang je een SOCOCO  
certificaat: bewijs van deelname!



### **En nu?**

Bij een succesvol afgerond traject en werkpotentie, helpen we een stapje verder. SOCOCO maakt een profiel op basis van onze ervaring. En kijkt samen met een detacheringspartij naar de vacatures.  
*Kandidaat staat open voor verschillende functies.*

65% van onze succesvolle kandidaten stromen uit naar verschillende factoren, zoals retail, catering, (thuis)zorg en facilitair. SOCOCO maakt er werk van!

# ROUTEKAART NAAR WERK!

## INSTROOM

**≡Welcome≡**

bij SOCOCO

- Bijstand / UWV
- Statushouders
- Jongeren
- NUG'ers

*Iedereen zonder werk*

3 dagen per week  
beschikbaar.  
Zin om te starten!

## TRAJECT

### LEREN & WERKEN

12 weken | 250 uur  
maatwerk bespreekbaar

### TRAININGEN

Horeca,  
hospitality &  
barista  
mensen krijgen de tijd  
om te leren, ontwikkelen  
competenties en  
verbinden binnen een  
veilige fysieke  
werkomgeving

### SOCOCO CONNECT OPDRACHTEN

### BEGELEIDING OP LOCATIE

## EVALUATIE

### SUCCESVOL?

- betrouwbaar
- neemt werk serieus
- 3 dagen beschikbaar
- gemotiveerd
- communiceert open en duidelijk
- succesvol traject

### UITVAL OF NIET SUCCESVOL

## UITSTROOM

**LEKKER AAN  
HET WERK!**

**AAN HET WERK**  
begeleiding & iedereen

**DOOR  
ONTWIKKELEN  
/ NAAR SCHOOL**

Andere hulp /  
terugkoppeling

START

snel groeiende talenten

Certificaat  
SOCOCO

FINISH





# VERGADERING | CATERING BROODJESSERVICE

[www.sococo.coffee/locaties](http://www.sococo.coffee/locaties)

## ONZE LEERWERKLOCATIES



### IN ROTTERDAM, SCHIEDAM EN VLAARDINGEN

#### **SOCOCO Schiedmond HQ**

Onze specialty koffiebar in Rotterdam Delfshaven is sinds 2019 gevestigd in de Kroon. Hier is onze trainingsruimte.  
Rotterdam | Schiedmond 44b, Rotterdam

#### **SOCOCO in Rotterdam**

In W70 bevindt zich een koffiebar, cateringkeuken en is er ruimte voor vergaderingen en evenementen. Een grote, dynamische werkomgeving.  
Rotterdam | Weena 70, Rotterdam

#### **SOCOCO in Vlaardingen**

Dit is onze eerste leerwerklocatie, binnen de Food Innovation Academy. Een open koffiebar en keuken. Daarnaast zijn er verschillende ruimtes voor vergaderingen, workshops en evenementen.  
Vlaardingen | 1e Industriestraat 1

#### **SOCOCO in Schiedam**

Op 15 minuten loopafstand van Schiedam Station bevindt zich een koffiebar in MICS. Voor koffie, lunch of vergaderingen en catering.  
Schiedam | Van Heekstraat 15

#### **SOCOCO in Capelle aan den IJssel**

In samenwerking met de IJsselgemeenten bieden we het leerwerktraject aan bij Het Meesterwerk. Capelle aan den IJssel | Picassopassage 2

#### **SOCOCO bij MRDH, De Doelen en Rijnmond Radio & TV**

Interne locaties waar volop wordt gekookt, gewerkt en gelachen!  
Deze locaties bevinden zich in Rotterdam.

**ELKE KOP KOFFIE, OF OPDRACHT TELT ALS SOCIAL RETURN**

**"DANKZIJ SOCOCO  
VOELDE IK MIJ GEZIEN"**



# SOCOCO IMPACT PAD

SOCOCO MAAKT ER WERK VAN!

**GUATEMALA**

**DIRECT TRADE  
EERLIJKE PRIJS  
SPECIALTY COFFEE**



Leefbaar  
inkomen

Verduurzaming  
koffieteelt

Ontbossing  
tegengaan

Toekomstperspectief  
jonge koffieboeren

Verbetering leefomstandigheden  
toekomst van de koffieboer en  
klimaatbestendige teelt.

**NEDERLAND**

**KOFFIEVERKOOP**

Duurzame  
verpakking en  
verpakkingsvrij

**LOKAAL GEBRAND  
LOKAAL VERPAKT**



**VERKOOP  
BEDRIJVEN (B2B)**

**VERKOOP  
PARTICULIER (B2C)**



*bewustwording  
koffieindustrie*

**LEERWERKTRAJECT**

**7 LEERWERK-CATERING  
LOCATIES**

Leren & werken  
Diverse trainingen  
Begeleiding op locatie



**SROI IMPACT**

Verkleining afstand  
tot de arbeidsmarkt

Ontwikkeling  
zelfvertrouwen

Verhoging  
baankansen

Verhoging mentaal  
welzijn

Ontwikkeling sociale  
vaardigheden

Gevoel van 'erbij  
horen'

**BETAALD WERK**

**ARBEIDS-  
PARTICIPATIE**

**DOOR  
ONTWIKKELEN  
/ NAAR SCHOOL**