SOCOCO

THE SOCIAL COFFEE COLLECTIVE

FOOD BOOK

FOOD INNOVATION ACADEMY

FOOD INNOVATION ACADEMY

1E INDUSTRIESTRAAT 1, 3133 EG VLAARDINGEN

social enterprise nl

INHOUDSOPGAVE

INHOUDSOPGAVE 2
SOCOCO Coffee 3
Social Return On Investment 3
Food Innovation Academy 4
VERGADERINGEN 4
Easy COFFEE 5
TASTY COFFEE 5
LUNCH 6
EASY LUNCH 6
TASTY LUNCH 7
LUNCHBUFFET 8
DINER BUFFET, ONTBIJT BUFFET 9
BORREL 10
DRANKEN 11
KEUZEMENU 11
ZAALHUUR 12
TRY & TASTE RUIMTE 13
ROYAL ROOM - VERNIEUWD 14
ALMOND ROOM 15
BISTRO 16
FOOD BOARD ROOM 17
DEMO KEUKEN: CUISINE LAB 17
OVERIGE RUIMTES EN MOGELIJKHEDEN 18
PERSONEELSKOSTEN 18
MATERIAAL & TECHNIEK 19
HUISREGELS 20
ALGEMENE VOORWAARDEN 21
CONTACT & BEREIKBAARHEID 22

SOCOCO COFFEE

Leuk dat je geïnteresseerd bent in onze SOCOCO-catering vanuit de Food Innovation Academy (FIA) in Vlaardingen! Voordat we met jouw evenement aan de slag gaan, willen we je **kennis laten maken** met ons concept.

SOCOCO is een Rotterdams koffiebedrijf met een missie. Wij willen alle sociale schakels in de koffieketen met elkaar verbinden. Tijdens jouw evenement zul je dan ook geholpen worden door mensen die deelnemen aan een **Gastvrijheid leerwerktraject of FIA SOCOCO naar de FOOD programma** vanuit SOCOCO Coffee.

De FIA en SOCOCO Coffee bieden altijd een veilige werkomgeving voor deze mensen. Zij krijgen hier de mogelijkheid zichzelf te ontwikkelen. Ze groeien in zelfvertrouwen en eigenwaarde. Door het volgen van dit traject, krijgen zij kans om hun talenten te (her)ontdekken en uit te stromen naar een betaalde baan. Hiervoor vragen wij jouw begrip en geduld tijdens jouw evenement, maar ook om dit concept door te laten schemeren naar jouw gasten.

In dit Foodbook is uitgewerkt welke keuzes je hebt voor de invulling van jouw evenement. Je kunt gaan voor één of meerdere van onze arrangementen of het allemaal helemaal naar jouw eigen smaak maken. Wij denken graag met jou mee. Ook kunnen we extra techniek, materialen of faciliteiten verzorgen. Bij speciale wensen maken wij graag een afspraak om samen de wensen door te nemen voor een offerte op maat. Alle genoemde prijzen in dit Foodbook zijn inclusief BTW en op basis van het prijspeil van zomer 2026. Voor de vaste gebruikers van het pand geldt een gebruikerskorting op een deel van de cateringprijzen.

Wij verzoeken je vriendelijk rekening te houden met het feit dat wij te maken hebben met meerdere gebruikers van het pand. Voor het plannen van jouw evenement zullen we dan ook altijd moeten kijken in hoeverre het passend is in de planningen en roosters van onze gebruikers.

SOCIAL RETURN ON INVESTMENT

Met SOCOCO koffie lever je een bijdrage aan arbeidsparticipatie. Dus als je bij SOCOCO je bedrijfskoffie of relatiegeschenken inkoopt, een evenement organiseert op een van onze locaties of een talent via ons een werkplek biedt, kun je daarmee ook de SROI-verplichting invullen. SOCOCO is door WSPR erkend als sociale onderneming, voor social return in de regio's Haaglanden, Rijnmond en Zuid-Holland Centraal.

Meer informatie over SOCOCO vind je op www.sococo.coffee.

FOOD INNOVATION ACADEMY VERGADERINGEN

In de **Food Innovation Academy** (FIA) werken bedrijfsleven, onderwijs en overheid samen. We innoveren, ontwikkelen, inspireren en leggen verbindingen rondom de thema's food, health en technology. Met elkaar vormen we het kennis- en innovatiecentrum van de levensmiddelenindustrie in de regio Rotterdam – Den Haag. Ons doel? De foodsector blijvend voeden met vakmensen, kennis en innovaties.

We beschikken over een unieke ontmoetingsplek voor bedrijven, onderwijs, overheid en iedereen die betrokken is bij de levensmiddelenindustrie. De FIA heeft diverse ruimtes beschikbaar, die geschikt zijn om relaties te ontmoeten, events te organiseren of gewoon een broodje te eten met een (h)eerlijk kopje koffie. Op de begane grond, 2e en 3e verdieping zijn verschillende vergaderplekken, een proefkeuken en een auditorium gevestigd.

De vergaderarrangementen zijn compleet met eten en drinken, vers bereid in onze keuken. Afhankelijk van de duur van jouw vergadering kun je kiezen uit onderstaande vergaderarrangementen. Natuurlijk kunnen alle arrangementen worden uitgebreid met jouw specifieke wensen.

SOCOCO schenkt specialty koffie uit Guatemala. Deze direct trade koffie wordt in Rotterdam vers gebrand voor onze filterkoffie en espressomachines. Aan de koffiebar in de Try & taste kun je altijd een lekkere cappuccino of een seizoensspecial komen bestellen! En heeft de koffie je goed gesmaakt? Weet dan dat SOCOCO coffee een Erkende Sociale onderneming is en daarmee passend in de Social return verplichting, zij-instromers voor de foodsector opleidt, koffie op kantoor kan organiseren en openstaat voor samenwerking.

EASY COFFEE

€ 5,75 PER PERSOON

1 dagdeel onbeperkt filterkoffie, thee & karaffen kraanwater
Geserveerd met koffiekoekjes, wanneer mogelijk gebakken door Albeda studenten of SOCOCO deelnemers.

TASTY COFFEE

€8,25 PER PERSOON

1 dagdeel onbeperkt filterkoffie, thee, & karaffen fruitwater*
Geserveerd met huisgemaakte plaatkoek of een alternatief,

**Ons fruitwater is ons overheerlijke, verse water met diverse fruitsoorten. Fris en rijk van smaak!*

LUNCH

Wil je een gezelschap uitnodigen voor een bijzondere lunch op een unieke plek? Of tijdens jouw vergadering een lunchbreak inlassen? Dan ben je bij de Food Innovation Academy op het juiste adres. Wanneer je weet dat je graag met 4 personen of meer wilt komen lunchen, horen wij dat graag één week van tevoren. Onze lunches zijn standaard halal. Onze keuken is open voor lunches van 11:30 tot 14:30 uur.

EASY LUNCH

€13,00 per persoon

Maak een keuze uit onze rijkelijk gevulde broodjes zoals ciabatta's, pita's, meergranenbollen of luxe boterhammen, op dit moment:
Kaas, komkommer, tomaat en sla
Kip, komkommer, tomaat en sla
Tonijn: Huisgemaakte tonijnsalade met sla
Humus met gegrilde groenten
Eiersalade

Geserveerd met:
Een glas fruitsapfruitsap, appelsap, water of bruiswater per persoon.

TASTY LUNCH

€19,00 per persoon

De Tasty lunch bestaat uit twee rijkelijk belegde broodjes per persoon. De broodjes zijn gevarieerd, bijvoorbeeld Italiaanse bollen of maisbroodjes. Deze zijn belegd met huisgemaakte spreads of seizoensgebonden beleg. Dit zijn naar wens, meer vlees, vis of vegetarische luxe belegde broodjes.

De Tasty lunch wordt geserveerd met een glas fruitsap/appelsap/water of bruiswater en één kop luxe koffie of thee per persoon.

Ook is het mogelijk om, in overleg, de lunch uit te breiden met bijvoorbeeld een soepje of kleine salade. Overige dranken die niet inbegrepen zijn bij de lunchmenu's, kunnen bijbesteld worden en worden gefactureerd op basis van nacalculatie.

Op dit moment:
Pulled chicken
Pita oude kaas
Hete kip
Geitenkaas bietenspread met gegrilde groenten
Zalm, avocado en ei
Gezond (kaas/kip)

LUNCHBUFFET

EUR23,00 per persoon

Ben je met een groep van 10 personen of meer? Dan kun je ook kiezen voor een lunchbuffet in onze Try & Taste ontvangstruimte of, in overleg, in de Bistro op de 3e verdieping.

Het extra luxe lunchbuffet bestaat uit rijkelijk belegde desemboterhammen met sap en water en koffie en thee. De witte, meerzaden of volkeren boterhammen worden wanneer mogelijk gebakken door Royal Steensma. Het beleg is gevarieerd, bijvoorbeeld mortadella, pulled chicken of avocado met gepocheerd ei. Dit is naar wens meer vlees, vis of vegetarisch. De lunch kan ook worden aangevuld met huisgemaakte soep van het seizoen of een salade (bijvoorbeeld een bulgur- of pastasalade, of een groene salade evt. aangevuld met gegrilde groenten.

Deze lunch wordt op maat ingevuld, afgestemd op de wensen van de organisator, gasten en gelegenheid.

DINER BUFFET, ONTBIJT BUFFET

Diner- en ontbijtbuffetten organiseren wij met liefde, en zullen altijd in buffetvorm zijn. Diner buffetten zijn mogelijk vanaf 20 personen. Speciale buffetten zoals kerst- of paasontbijt zijn ook mogelijk, dan bepalen we de prijs in overleg.

In de keuken van de Try & taste kunnen de deelnemers van het leerwerktraject diverse maaltijden bereiden. Onze deelnemers komen uit alle windstreken, met passie bereiden zij warme gerechten. Enkele voorbeelden van de gerechten die we in het verleden hebben gemaakt ziet u in de onderstaande foto's.

Wanneer je bij de Food Innovation Academy een event wilt organiseren met een dinerbuffet, neem dan contact op om samen jouw wensen te bespreken, zodat we een op maat gemaakte offerte kunnen opstellen. Dinerbuffetten zijn verkrijgbaar vanaf EUR23,50 per persoon.

BORREL

Een borrel bij ons om iets te vieren? Of aan het einde van jouw bijeenkomst of vergadering nog even naborrelen? Daarvoor is de Try & taste ontvangstruimte bijzonder geschikt. Daar bieden wij de volgende mogelijkheden voor:

BITES & FINGERFOOD

- Notenmix of borrelnootjes € 2,75 per persoon
- Portie olijven € 2,75 per persoon
- Rauwkost met dip € 2,75 per persoon

MEDITERRANE MEZZE

Borrelplank met warme en koude hapjes, zoals falafel, humus en pita € 7,00 per persoon

TASTY SNACK € 6,50 per persoon

Mix van diverse bittergarnituur happen, naar wens mix van vlees en vegetarisch, altijd halal. Geserveerd met mosterd en chilisaus.

DRANKEN

Voor de dranken wordt gewerkt op basis van nacalculatie. Tijdens jouw event zal geturfd worden wat daadwerkelijk wordt gedronken
Voor de gebruikers van het gebouw hanteren wij een ander arrangement.

KEUZEMENU

LOSSE DRANKEN PRIJZEN

Koffie		€ 2,75
Espresso		€ 2,50
Cappuccino, latte, latte macchiato		€ 3,25
Koffie seizoensspecials	diverse v.a.	€ 3,75
OR tea		€ 2,75
Water plat en bruisend (flesje)		€ 2,25
Vruchtensappen (flesje)	€ 3,00	
Fritz frisdranken, verantwoord en biologisch (flesje)		€ 3,25
Kola, Kola Zero, Appel-kers, Lemon, Orange		
Bier Pils (flesje)		€ 3,50
Bier 0.0% (flesje)		€ 3,50
Huiswijn wit, rood of rosé		€ 3,50
Glas cava om te proosten		€ 5,50
Mocktail (inclusief glashuur)		€ 6,50

LOSSE BROODJESPRIJZEN
Het is ook mogelijk om broodjes te bestellen aan de koffiebar. De prijzen van ons vaste assortiment beginnen vanaf € 5,00 per broodje.

Regelmatig hebben we ook weekspecials, vraag aan de chef!

OVERIGE*

Huisgemaakte soep van het seizoen	v.a.	€ 5,00
Salade gegrilde groente		€ 8,00
Salade gerookte zalm		
€ 10,00		
Salade hete kip		€ 8,00

Wij verzorgen op verzoek ook allerlei ander lekkers zoals yoghurt met granola, croissants, smoothies en diverse soorten huisgemaakte koek en gezonde snacks.

ZAALHUUR

Bij de Food Innovation Academy kun je voor al jouw gelegenheden terecht. Of je nu op zoek bent naar een ruimte voorzien van apparatuur en technische ondersteuning voor een vergadering of een sfeervolle ruimte waar je informele of formele bijeenkomsten wilt organiseren; er is veel mogelijk in ons prachtige pand.

De FIA tarieven voor het huren van een ruimte voor uw vergadering of evenement zijn als volgt:

Vergaderruimte	Aantal	Faciliteiten	1 tot 2 uur	2 tot 4 uur	4 tot 8 uur
Almond Room	5-10 personen	Beeldscherm	€ 100	€ 150	€ 225
Royal Room	24 personen	Beeldscherm, koffieautomaat	€ 200	€ 300	€ 450
Try & taste	40-120 personen	Beeldscherm, nog geen geluidsondersteuning	€ 275	€ 425	€ 600
Food board room	30-80 personen	Beeldscherm en geluidsondersteu-ning aanwezig	€ 200	€ 425	€ 600
Bistro	30-80 personen	Buffetbar	€ 150	€ 225	€ 350
Cuisine lab	15 personen	Beeldscherm, fornuizen, ovens, keukengerei	€ 225	€ 338	€ 500
Theorielokalen	15 personen	Beeldscherm	€ 150	€ 225	€ 350

TRY & TASTE RUIMTE

Deze grote evenementenruimte op de begane grond kan worden ingezet voor allerlei (food)events, van klein tot middelgroot. De maximale capaciteit voor deze ruimte is 120 personen. De ruimte is geschikt voor alle typen evenementen. Het heeft een grote open keuken, waar je live mee kan kijken hoe je hapje en je drankje bereid worden. Daarnaast heeft de ruimte een podium waar presentaties kunnen worden gegeven.

Voor uw evenement in de Try & Taste ruimte, kunt u kiezen uit verschillende opstellingen. Er is een podium, lage en hoge tafels, stoelen en barkrukken. Er is een open keuken met koffiebar in de ruimte, maar ook een prachtige vergadertafel. Ga vooral met ons in gesprek over uw wensen.

Huurprijs: vanaf € 275,- tot - 600 per dagdeel

Als de ruimte niet exclusief is verhuurd, kun je de ruimte ook gebruiken voor een lunch met jouw groep, voor een borrel, als flexwerkplek of als ontmoetingsplaats voordat je naar je ruimte vertrekt. Ook als je in de buurt bent en zin hebt in goede koffie of een broodje, voel je dan welkom.

ROYAL ROOM - VERNIEUWD

In de Bakery Innovation Academy, gevestigd in het gebouw van Royal Steensma by Dawn Foods, hebben wij nog een bijzondere vergaderruimte: de Royal Room. Vanuit deze vergaderruimte kijk je neer op de broodbakkerij en banketbakkerij, waar het Albeda college een nieuw generatie bakkers aan het opleiden is. Je zult omringd worden door de heerlijke geuren van de versgebakken broden, koekjes of brownies. De Royal Room heeft een maximale capaciteit van 24 personen.

Huurprijs: € 200 - 450,- per dagdeel

ALMOND ROOM

Op de begane grond, aansluitend aan de Try & taste ruimte is het mogelijk om een informele vergaderruimte te huren voor een besloten lunch of vergadering met klein aantal personen. Deze ruimte is geschikt voor 8 personen.

Huurprijs: Vanaf 100 tot 225 per dagdeel.

BISTRO

Op de 3e etage van de Food Innovation Academy hebben wij nog een kleine bistro gevestigd zitten. Aan deze Bistro grenzen de Food Board Room en het Cuisine Lab (onze Demo Keuken). De Bistro wordt dan ook vaak gebruikt in combinatie met deze aangrenzende ruimtes. De Bistro kan worden gebruikt voor de ontvangst van uw evenement, kleinschalige borrels en vergaderingen in informele setting. De ruimte heeft een bar waar vanuit dranken en hapjes geserveerd kunnen worden en heeft een maximale capaciteit van 40 zittende personen. De Bistro is ingericht in een restaurant setting, tafeltjes met stoelen er omheen.

Huurprijs: vanaf € 150 tot 350,- per dagdeel

FOOD BOARD ROOM

De Food Board Room is een congresruimte/collegeruimte, waar presentaties, lezingen, workshops en lessen gegeven kunnen worden. De ruimte heeft een maximale capaciteit van 80 personen. Er is een groot scherm waar de presentatie op gepresenteerd kan worden. Naast de Food Board Room is de bistro, een ruimte die kan worden ingericht als bar. Hier kunnen wij ook dranken en eten verzorgen. Voor uw evenement in de Food Board Room, is enkel de collegezaal opstelling mogelijk:

Huurprijs: van 200 tot €600,- per dagdeel

DEMO KEUKEN: CUISINE LAB

Naast de Food Board Room en de Bistro op de 3e verdieping, bevindt zich de Demo Keuken. Hier kunnen workshops worden gehouden of er kan gebruik worden gemaakt van deze ruimte voor eigen invulling. Deze ruimte bevat een digiboard, kookeilanden, kookgerei en voorraadhok. Deze ruimte heeft een capaciteit van 15 personen.

Huurprijs: van € 225 tot 00,- per dagdeel

OVERIGE RUIMTES EN MOGELIJKHEDEN

IJscentrum en patisserie
De eerste etage is de plek waar het IJscentrum en de Patisserie Academy zijn geland. IJsbereiders, chocoladeliefhebbers en food professionals uit het hele land worden hier opgeleid in de meest moderne ijskeuken ter wereld. Ook kunnen hier workshops aan groepen gegeven worden, zoals Workshop ijs bereiden of een Chocolade Workshop. Neem eens een kijkje bij het IJScentrum: IJscentrum - erkend kennisinstituut voor de ambachtelijke ijsbereider. Voor gecombineerde activiteiten kun je contact opnemen met SOCOCO.

Bread bakery en Pastry bakery
Op de tweede verdieping aan de overkant van de straat bevinden zich de bread bakery en pastry bakery. Deze ruimtes zijn doorgaans in gebruik door de Bakery Innovation Academy van het Albeda horeca college.

Theorielokalen, zoals het Sensolab
Soms is het mogelijk om uit te wijken naar een theorielokaal. Beschikbaarheid is afhankelijk van de lesroosters.

Huurprijzen van de overige ruimtes zijn maatwerk

PERSONEELSKOSTEN

De tarieven voor het organiseren en faciliteren van uw vergadering, lunch of evenement. Tarieven Excl. BTW per uur, prijsniveau zomer 2026.

- Eventmanager	€ 45,00
- Kok	€ 40,00
- Cateringmedewerker/inzet poolmedewerkers	€ 34,00

Afhankelijk van uw wensen en het aantal personen worden deze kosten gespecificeerd opgenomen in de offerte. Bij de organisatie van een evenement tijdens openingstijden voor minder dan 20 personen rekenen wij geen personeelskosten. Wanneer wij voor uw organisatie langer open zijn,

zullen wij minimaal 2 personen inzetten voor de veiligheid van onze medewerkers. Wanneer wij een cateringmedewerker moeten inhuren voor een event, rekenen wij minimaal 3 uur.

MATERIAAL & TECHNIEK

Voor het realiseren van bijzondere wensen wat betreft meubilair en aankleding, bijvoorbeeld voor events vanaf 50 personen of met een unieke opzet, kunnen wij extra materialen inhuren.
Ook is het mogelijk om waar gewenst extra ondersteuning met geluidsversterking of licht te faciliteren. Wij werken al jaren samen met een betrouwbare partner op dit vlak.

Basissets techniek
Allemaal naar wens aan te passen of uit te breiden. Prijzen zijn richtprijzen. Met name de inzet van een technicus (uren) zijn niet altijd vooraf exact te bepalen. Onderstaande bedragen zijn prijzen per dag excl. 21% BTW. Voor meerdaagse inhuur (aaneengesloten periode) kan een aangepaste prijs worden aangevraagd.

Pakket	Beschrijving	Prijs excl. BTW	Toelichting
1. Geluid klein	Geluidset klein, met 2x mic draadloos	€ 375,00	Leveren/ retour in de FIA zelfbediening
2. Geluid klein + verlichting	Geluidset klein, met 2x draadloos Podiumverlichting front + LED	€ 632,50	Leveren/ retour in de FIA zelfbediening
3. Geluid klein + verlichting + scherm	Geluidset klein, met 2x draadloos Beeldscherm groot 84 inch. Podiumverlichting front + LED	€ 1.150,00	Alleen nodig in bistro Leveren/ retour in de FIA Zelfbediening
4. Geluid groot + verlichting + scherm	Geluidset groot, met 2x draadloos en/of headset, 3 x speaker beeldscherm groot + video regie Podiumverlichting front + LED	€ 1.725,00	Leveren/ retour in de FIA Technicus halve dag inbegrepen in prijs, extra uren op nacalculatie

HUISREGELS

1. Voorafgaand aan de activiteiten houden de event manager en de tijdelijk huurder/gebruiker een schouwing van de locatie. Precaire punten worden genoteerd en/of fotografisch vastgelegd. Vóór vertrek worden eventuele schades vastgelegd.

2. Er geldt een rookverbod op het hele terrein. Er mag enkel gerookt worden buiten de hekken van de Food Innovation Academy.

3. Het is onder geen enkele voorwaarde toegestaan kozijnen van de ramen, deuren en 'poorten' op welke manier dan ook te bewerken, aan te passen, verven, verduisteren, beplakken etc. en/of gaten te boren of spijkers te slaan in genoemde oppervlakten etc.

4. Het is niet toegestaan voorwerpen op te hangen aan het plafond.

5. Nooduitgangen moeten ten alle tijde een vrije toegang hebben van minimaal 1.20 meter in alle richtingen.

6. Vluchtroutes mogen nooit en op geen enkele manier belemmerd worden, ook mag er niets tijdelijk worden opgeslagen dat vluchtroutes op welke manier dan ook belemmert.

7. De vloer mag onder geen enkele voorwaarde worden bespijkerd, beplakt, gekit, beschilderd of anderszins behandeld. Zware voorwerpen worden alleen geplaatst in overleg met de Technische Dienst.

8. Het is niet toegestaan om ongevraagd decoratie uit ruimtes te verwijderen.

9. Apparatuur/verlichting mag alleen in overleg en op aanwijzing van de Event Manager worden geplaatst.

10. Meubels mogen alleen verplaatst en weggeruimd worden in het bijzijn van de Event Manager. Het is onder geen enkele voorwaarde toegestaan op tafels of stoelen te staan.

11. Het is onder geen enkele voorwaarde toegestaan om tape/plakband aan te brengen op vloeren, muren, deuren, ramen, kozijnen en meubelen.

12. Food Innovation Academy is niet aansprakelijk voor schade, verlies of diefstal van door huurder meegebrachte apparatuur en/of persoonlijke bezittingen, of letsel toegebracht aan personen door personen die op uitnodiging van huurder in het pand aanwezig zijn.

13. De huurder dient zelf te zorg te dragen voor beveiliging van zijn of haar goederen en/of gasten.

14. Ontstane schade en herstel van ontstane schade door het niet naleven van een of meer van bovengenoemde punten door de huurder komt voor rekening van de huurder en wordt direct aan de huurder in rekening gebracht.

ALGEMENE VOORWAARDEN

Wij zijn geen reguliere evenementenlocatie
Er dient rekening te worden gehouden met het feit dat wij geen gewone evenementenlocatie zijn. Er wordt gewerkt met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en/of studenten die stage lopen. Deze mensen worden begeleid door de door de medewerkers van SOCOCO Voor specifieke vragen en/of opmerkingen kunt u terecht bij deFacilitair Coördinator, bij wie u altijd terecht kunt met vragen en/of opmerken. Echter vragen wij van de gasten ten alle tijden begrip en geduld voor deze situatie.

Personeelskosten
Wanneer een evenement een groot aantal genodigden heeft, wanneer het om gevorderde aandacht vraagt of wanneer er door omstandigheden geen deelnemer uit ons werk-leerprogramma geplaatst kan worden, zullen wij extra oproepkrachten moeten inzetten om toch de juiste service en aandacht aan uw evenement te kunnen geven. Houdt u er rekening mee dat deze uren gefactureerd zullen worden. Voor de uren van oproepkrachten gaan wij uit van een minimale bezetting van 3 uur.

Opdrachtbevestiging
Wanneer u het eens bent met onze gedane offerte, dient u deze digitaal ondertekend naar ons retour te zenden of terug te mailen met ‘ ik ga akkoord’. Dit betekent dat de opdracht is bevestigd.

Wijzigingen
Eventuele wijzigingen in aantal personen, begin- en eindtijden en allergenen dienen uiterlijk vóór 7 werkdagen van uw evenement te worden doorgegeven. Daarna wordt de geldende offerte uitgevoerd. In overleg kunt u eventueel het aantal personen naar boven toe aanpassen, een lager aantal is niet meer mogelijk

Noodzakelijke prijswijziging
De prijzen zijn bepaald op basis van de huidige marktprijzen. Indien u meer dan 3 maanden voor het evenement een offerte hebt ontvangen, kan een prijswijziging plaatsvinden. Bij onvoorziene omstandigheden, zullen wij indien noodzakelijk een aanpaste offerte moeten maken.

Rechtsgeldigheid
De geldigheidsduur van de offerte bedraagt 30 dagen na offertedatum. Na het verstrijken van de genoemde termijn, zal deze offerte komen te vervallen als hier niet mee akkoord gegaan is.
Indien de offerte binnen de termijn geaccordeerd wordt, is de afspraak bindend. Indien u buiten de opgegeven termijn akkoord gaat, kunnen er nog wijzigingen aangebracht worden en/of herroeping plaatsvinden.

Betalingsvoorwaarden en termijnen
Wij hanteren een betalingstermijn van 14 dagen. Graag verzoeken wij u de factuur na ontvangst binnen deze termijn te betalen.

Annuleren
U kunt tot 14 dagen voor uw evenementdatum kosteloos annuleren. Daarna wordt 50% van het totale factuurbedrag in rekening gebracht. Indien u binnen 1-7 dagen uw evenement annuleert, wordt 100% van het totale factuurbedrag in rekening gebracht. In geval van levering door derden, gelden de voorwaarden van deze betrokken partijen.

CONTACT & BEREIKBAARHEID

De Food Innovation Academy bevindt zich in Vlaardingen.

Contactgegevens
Food Innovation Academy
1e Industriestraat 1
3133 EG Vlaardingen
Info@fiamail.nl voor programma inhoudelijke vragen

SOCOCO Coffee
Bel Ruth van der Greft, locatie verantwoordelijke ruth@sococo.coffee +31 (0) 6 50 60 58 60

Reguliere openingstijden: maandag t/m vrijdag 08:00 – 16:00.
Aangepaste openingstijden tijdens schoolvakanties.

Per openbaar vervoer/Te voet
Het dichtstbijzijnste Metrostation is Vlaardingen Centrum. Vanaf daar is het 10 minuten lopen. U volgt de Parallelweg richting de Van Beethovensingel. Daar steekt u schuin over en gaat u langs het tankstation de Industrieweg op. De hoofdingang van de Food Innovation Academy zit dan bij de tweede straat rechts.

Per auto
Op de Deltaweg in Vlaardingen, (komend vanaf de afslag Vlaardingen-Oost (A4), na 350 meter rechts afslaan naar de Van Beethovensingel. Op de Van Beethovensingel na 200 meter, net na het Tankstation, links afslaan naar de Industrieweg. Daarna 2e straat rechts.

Parkeren kunt u aan de Industrieweg, of op onze privéparkeerplaats die zich achter het gebouw bevindt. Om daar te komen rijdt u de 1e Industriestraat op en gaat u net na het einde van het gebouw rechts het privéterrein op.