ONTWIKKELINGSTRAJECT NAAR WERK

@ SOCOCO COFFEE & CATERING

www.sococo.coffee/leren-werken

Q4-2026

social enterprise NL

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 koffieboren die vaak leven in armoede.

Meer weten? www.sococo.coffee | sacha@sococo.coffee | 010- 600 43 00

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

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 | sacha@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.

OXFAM Novib
FOOD INNOVATION ACADEMY
W70 ROTTERDAM
MICS
RIJNMOND
Stroomopwaarts
MRDH METROPOOLREGIO ROTTERDAM DEN HAAG

INHOUD TRAJECT.

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

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;** inkijkje 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 | sacha@sococo.coffee | 010- 600 43 00

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!

SOCOCO MAAKT ER WERK VAN!

ROUTEKAART NAAR WERK!

INSTROOM | **TRAJECT** | **EVALUATIE** | **UITSTROOM**

START

Welcome
bij SOCOCO

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

Iedereen zonder werk

3 dagen per week beschikbaar.
Zin om te starten!

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

SOCOCO
THE SOCIAL COFFEE COLLECTIVE

snel groeiende talenten

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

Certificaat SOCOCO

LEKKER AAN HET WERK!

FINISH

AAN HET WERK
begeleiding &iedereen

DETACHERING
Profiel creëren

DOOR ONTWIKKELEN / NAAR SCHOOL

UITVAL OF NIET SUCCESVOL

Andere hulp / terugkoppeling

VERGADERING | CATERING BROODJESSERVICE

www.sococo.coffee/locaties

ONZE LEERWERKLOCATIES

IN ROTTERDAM, SCHIEDAM EN VLAARDINGEN

SOCOCO Schiemond HQ
Onze specialty koffiebar in Rotterdam Delfshaven is sinds 2019 gevestigd in de Kroon. Hier is onze trainingsruimte.
Rotterdam | Schiemond 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, Oxfam Novib 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

social enterprise nl

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

ARBEIDS-PARTICIPATIE

BETAALD WERK

DOOR ONTWIKKELEN / NAAR SCHOOL

SROI IMPACT

- Verkleining afstand tot de arbeidsmarkt
- Verhoging mentaal welzijn
- Ontwikkeling zelfvertrouwen
- Ontwikkeling sociale vaardigheden
- Verhoging baankansen
- Gevoel van ‘erbij horen’