Flavours

to go

Flexibiliteit! Kwaliteit!
Gastvrijheid! Kostenbesparing!

Flavours to go

Het flexibele concept voor uw interne catering waar u de smaak van te pakken krijgt!

Flexibiliteit! Kwaliteit!
Gastvrijheid! Kostenbesparing!

Gezonde en energieke werknemers, studenten, scholieren en bewoners van zorginstellingen is voor iedereen mogelijk als er aandacht voor gezond eten is. Met onze flexibele concepten is het voor ieder bedrijf, school, universiteit of zorginstelling mogelijk om gezond en verantwoord eten aan te bieden.

Vitaliteit op het werk, school, universiteit en zorginstelling
Het is wetenschappelijk bewezen dat gezonde voeding bijdraagt aan het leveren van betere prestaties op de werkvloer, tijdens het studeren en meer levensvreugde. Flavours to Go ondersteunt zowel managers, zelfstandigen, medewerkers, studenten, scholieren en ouderen om gezonde keuzes te maken, de veerkracht te vergroten en vol energie te werken, studeren en te leven. Samen werken we aan een gezondere leefstijl. Voor nu en voor later.

Maatwerk voor u

Als u Flavours to go inschakelt, dan zorgen wij voor een oplossing die bij uw bedrijf, universiteit, school of zorginstelling past. U kunt daarbij ook denken aan externe professionals die het beste bij uw wensen passen, zoals bijvoorbeeld voedingsdeskundigen en diëtisten. U kunt dus altijd maatwerk verwachten.

Ons concept

Verhoging van de productiviteit en betere concentratie door een gezonder aanbod in de interne catering.

Iedereen die gezond is levert betere prestaties!

En daarom is gezond eten belangrijk. Dit draagt bij aan minder ziekteverzuim, hogere productiviteit en betere concentratie. U als werkgever, universiteit, school of zorginstelling kan een bijdrage leveren aan de gezondheid van uw medewerkers, studenten en bewonders door een gezond en verantwoord assortiment aan te bieden in het bedrijfsrestaurant. Soms kan je door eenvoudig toe te passen veranderingen een groot effect teweegbrengen. Flavours to go kan voor u volledig de interne catering verzorgen zoals u dat wenst. Zelfs tot en met het inrichten van uw bedrijfsrestaurant en keuken.

Ons concept

Het concept is in basis vrij eenvoudig. Flavours to go zorgt er voor dat het assortiment en de wijze van aanbieden onder de loep wordt genomen en daarna worden de mogelijkheden van verbeteringen aangegeven. Praktisch en vaak direct uitvoerbaar. Als resultaat heeft uw bedrijfsrestaurant een gezonder aanbod en het zorgt ervoor dat iedereen gestimuleerd wordt om een gezonde keuze te maken.

Voor wie is ons concept geschikt

Scholen/campuscatering:

- Voor iedere school die een gezonder klimaat wil creëren.
- Voor iedere HBO en Universiteit die hun studenten centraal stellen.

Zorg en welzijn catering:

- Voor iedere instelling die met kostenbesparende maatregelen nog steeds maaltijden kunnen verzorgen voor hun cliënten.

Shop in shop catering:

- Voor alle onafhankelijke benzinestations die graag verse broodjes willen verkopen in een compleet ingerichte lunchafdeling.

Wat levert het u en uw gasten op?

Uw investering moet vanzelfsprekend rendement opleveren. En dat rendement is voornamelijk gericht op meer sociale contacten, gezondheid, en levensgeluk, dat ziet er als volgt uit:

- Sociale contacten voor uw gasten in uw restaurant
- Een gezond en verantwoord assortiment aangepast aan uw situatie
- Presentatie van het aanbod verleidt tot gezonde keuzes
- Gezonde en vitalere gasten
- Verhoogde concentratie van iedereen!
- Kostenbesparend

Wilt u een vrijblijvend kennismakingsgesprek om de mogelijkheden te bespreken? Neem dan contact met ons op. Wij maken graag kennis met u.

Flavours to go

Bedrijfscatering:

Flavours to go bedrijfscatering positioneert zich met haar dienstverlening tussen de traditionele bedrijfscateraar en bedrijfscatering in eigen beheer. Wij bieden u de mogelijkheid om uw bedrijfsrestaurant op een eenvoudige en georganiseerde manier zelf te beheren. U profiteert van de voordelen van een professionele bedrijfscateraar (kwaliteit, assortiment, geschoold personeel, efficiëntie, menucyclus etc.) tegen aanzienlijk lagere kosten. Kostenbesparingen tot wel 40% ten opzichte van dure bedrijfscateraars zijn geen uitzondering.
Naast bedrijfscatering verzorgen wij vers bereide overwerkmaaltijden die op locatie warm aangeleverd worden. Tevens kunnen wij diners op locatie voor directie, management en relaties leveren, zodat u uw relaties op een unieke wijze kennis kunt laten maken met uw bedrijf.

Kortom, Flavours to go bedrijfscatering biedt u:

- Aanzienlijk lagere kosten, tot soms wel 40% ten opzichte van de huidige exploitatie;
- Elke dag verse producten, een helder aanbod met een aantrekkelijke presentatie;
- Een toegewijde gastvrouw of -heer;
- Uw restaurant als ontmoetingspunt;
- Eenvoudig beheren van menuplanning;
- Uitgebreid monitoren van kosten;
- Controle op regels omtrent hygiëne.

Onze aanpak

Onze aanpak bestaat uit verschillende fases, volledig afhankelijk van uw wensen:

1 Inventarisatie

2 Analyse

3 Specialisten

4 Het advies

1. Inventarisatie

In de 1e fase inventariseren wij de wensen en behoeften van zowel u en die van uw medewerkers, studenten en bewoners.

2. Analyse

Deze fase zorgt er voor dat we na de inventarisatiefase een analyse maken van uw restaurant, zodat we inzicht hebben in uw aanbod, de wijze van presentatie, de bereiding van de producten en kosten en de baten.

3. Specialisten

Om tot een goed resultaat te komen bestaat de mogelijkheid om in de 3e fase gebruik te maken van specialisten. U kunt hierbij denken aan voedingsdeskundigen, bedrijfsartsen, diëtisten, re-integratie deskundigen etc.

4. Het advies

In deze fase brengen wij een advies uit. In dit advies verwerken wij de oplossingen voor uw restaurant. Onze oplossingen zijn er altijd op gericht om te komen tot gezondere voeding, waarbij ook gekeken wordt naar goede en kostenbesparende oplossingen. De medewerkers, studenten en bewoners worden verleidt om de gezonde alternatieven te kiezen.

Flavours to go is onderdeel van Flexibel Horeca.

Flexibel Horeca is gestart als uitzendbureau die zich specifiek richt op de totale horeca. Tevens ontwikkelt Flexibel Horeca concepten voor de horeca en Flavours to go is daar een goed voorbeeld van. In 2012 hebben we de shop in shop formule geïntroduceerd voor de onafhankelijke benzinestations. We maken hier dagelijks verse broodjes en lunches. Later is dit concept verder ontwikkeld voor de interne catering.

Flavours to go heeft als ambitie om een aanbieder te zijn van interne catering en een shop in shop formule, waarbij onze speerpunten van flexibiliteit, kwaliteit, gastvrijheid en kostenbesparing voorop staan.

Flexibiliteit

Onze concepten kenmerken zich dat ze ingepast kunnen worden in iedere situatie. Wij kunnen oplossingen bieden voor zowel grote als kleine bedrijven. Wij gaan altijd uit van uw situatie en sfeer en daar passen wij ons in aan met onze ideeën en concepten.

Kwaliteit

De kwaliteit zie je terug in het feit dat we doorlopend op zoek zijn voor onze klanten naar producten van hoge kwaliteit tegen goede prijzen. Ons personeel wordt ook doorlopend opgeleid, zodat men altijd op de hoogte is van nieuwe ontwikkelingen. Om te zorgen dat gasten onze hoge kwaliteit ook kunnen zien en ervaren, wordt praktisch alles in het zicht van de gasten bereid. We bereiken dit met een ruim assortiment bestaande uit bijvoorbeeld een saladebar, belegde broodjes, verse vruchtensappen, maaltijdsalades en een fruit- & yoghurtbar.

Gastvrijheid

Een lekkere lunch of maaltijd is pas echt lekker als je gastvrij ontvangen wordt door onze medewerkers. Onze medewerkers zijn er speciaal op gericht om te zorgen voor een prettige en ontspannen sfeer tijdens de lunches en maaltijden. Elke dag een verrassend kwaliteitsaanbod. Lekker, vers en verleidelijk gepresenteerd. Gastvrijheid staat bij Flavours to go hoog in het vaandel, u kunt erop vertrouwen dat uw gasten elke dag warm worden onthaald. Vriendelijke service is de basis van ons werk; voor u zetten wij graag een stapje extra. Want wij begrijpen hoe belangrijk het is dat u – juist op het werk – eten en drinken krijgt dat met passie is bereid en met toewijding wordt opgediend.

Kostenbesparing

Door slim om te gaan met mogelijkheden in de markt zijn wij in staat gebleken om flexibele oplossingen te bedenken die leiden tot kostenbesparingen die u meteen terug kunt zien in uw cijfers.

Maak kennis met Flavours to go

Het flexibele concept voor uw interne catering waar u de smaak van te pakken krijgt!

Wij zijn specialist in het geheel naar uw wensen inrichten van de interne catering in uw organisatie.

Speerpunten van onze service zijn:

Flexibiliteit! Kwaliteit!
Gastvrijheid! Kostenbesparing!

Klanten doen hun voordeel met de betrouwbaarheid van onze service, de uitgebreide keuze en de maatwerkoplossingen voor uw organisatie.

Geïnterresseerd?

Hoe uw organisatie voorzien kan worden van interne catering op maat, willen wij graag met u bespreken. Neem gerust contact met ons op. Of u nu een specifieke vraag heeft of een algemeen informatieverzoek: wij zijn u graag van dienst.

‘t Woud 35 | 3232 LN Brielle | Nederland
Telefoon : 0181 - 820 246
E-mail : info@flavourstogo.nl
Website : www.flavourstogo.nl