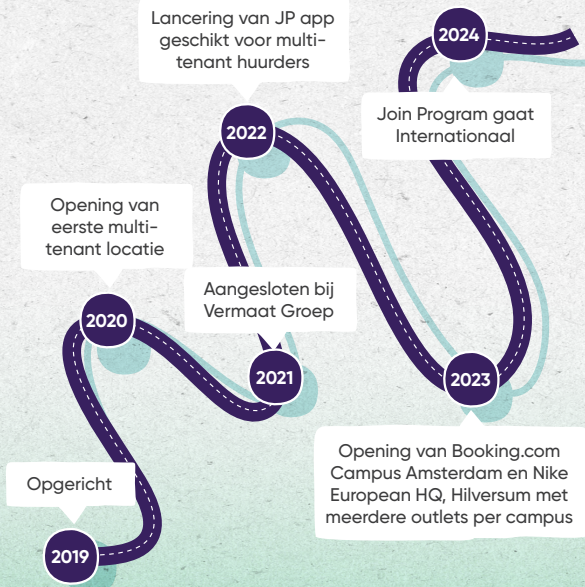


Ons verhaal



Wij begrijpen jouw wensen

- ✓ **Schaalbare pakketten:** Wij begrijpen dat elk pand uniek is. Of het nu gaat om een bescheiden kantoorpand of een bruisend commercieel complex, onze oplossingen schalen moeiteloos mee. Bovendien bieden we transparante inzichten in kapitaaluitgaven (CAPEX) om je te helpen weloverwogen keuzes te maken.
- ✓ **Gasttevredenheid met de huurder in gedachten:** Jouw huurders verdienen buitengewone ervaringen. Onze gastvrijheidsconcepten zijn aangepast aan hun behoeften. Van maaltijden met hoogwaardige kwaliteit tot snelle snacks, we cateren voor diverse smaken, waarbij we personeel tevreden houden en zorgen voor een goede retentie.
- ✓ **Slimme technologieoplossingen:** We zijn meer dan alleen cateraars; we zijn jouw innovatieve partner. Onze technische oplossingen zorgen ervoor dat huurders toegang hebben tot een mix van voedselconcepten, naadloos geïntegreerd tot een complete F&B-beleving.

Voordelen voor jouw huurders

- ✓ **Ongeëvenaard menu-aanbod:** Chef-kwaliteit voedsel de hele dag door.
- ✓ **Ondersteuning voor duurzaamheid:** Verbeter het ESG-potentieel.
- ✓ **Gasttevredenheid:** Betere feedback en NPS.
- ✓ **Digitale gastreis:** Naadloze, technologie gedreven ervaring.

Voordelen voor jou

- ✓ **Besparing kantoorruimte:** Onze productiemethode bespaart gemiddeld 60% aan keukenruimte.
- ✓ **WELL-certificering:** Ons programma verzekert de WELL certificering voor jouw locatie.
- ✓ **Flexibele prijzen:** Onze tarieven zijn maatwerk en gebaseerd op het volume van je huurders. Zo betaal je alleen voor wat je nodig hebt.
- ✓ **Afscheid van kassa's:** We elimineren traditionele kassa's en bieden moderne, efficiënte betaalmethoden voor een naadloze winkelervaring.
- ✓ **Huurder aantrekkend en behoud:** We creëren een omgeving waarin huurders gedijen en graag blijven.

Selectie van opdrachtgevers



Lunchafspraken plannen?

We bespreken graag de mogelijkheden met je tijdens een heerlijke lunch op een van onze locaties.



Maurits Tofohr
Oprichter / directeur
maurits@joinprogram.com



Fleur van Velthoven
Multi-tenant specialist
fleur@joinprogram.com

powered by
vermaat



Taste tomorrow.

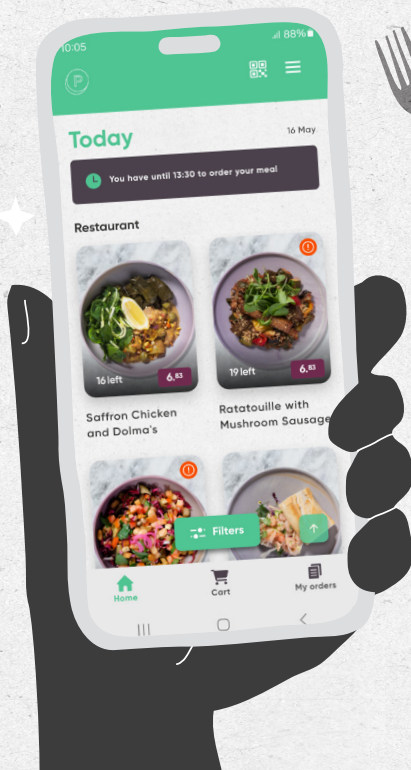
join program

Gecureerd menu proces

Onze ervaren food curatoren creëren heerlijke, voedzame gerechten. We hechten veel waarde aan seizoensgebonden ingrediënten en herkomst, naast het streven naar de beste smaak en voedingswaarde.

Onze gasten spelen een actieve rol in het perfectioneren van onze recepten via de Join Program app. Hun feedback zorgt ervoor dat we culinaire hoogstandjes kunnen bieden waar jouw klanten van zullen genieten. Elk gerecht ondergaat intensieve ontwikkeling en tests om aan onze hoge kwaliteitsstandaarden te voldoen. We leggen alle details vast, inclusief nutriënten en allergenen, zodat jouw gasten met vertrouwen kunnen genieten.

Door gebruik te maken van onze centrale productiekeuken, garanderen we constante, fine-dining kwaliteit en beheersen we het volledige productieproces. Je hoeft niet te beschikken over een eigen productiekeuken voor jouw locatie, terwijl we dagelijks een gevarieerd assortiment aan maaltijden leveren. Bovendien zijn we trots op onze FSSC/ISO 22000 certificering voor de productiekeuken. Veilige verzorging is gegarandeerd door ons logistieke team, dat dagelijks maaltijden op locatie aflevert volgens strikte HACCP-richtlijnen.



Verrijkende diensten onze specialiteit



Graag nodigen we je uit voor een warm gesprek, onder het genot van een kop koffie of een lunch. Tijdens dit gesprek kunnen we verkennen hoe ons "All Day" concept naadloos aansluit op jouw specifieke wensen. Of het nu gaat om het optimaliseren van kosten, efficiënt gebruik van vierkante meters, het bieden van een alles-in-één oplossing of het versterken van de gastbeleving, wij delen graag onze kennis en staan klaar om samen te werken.

Smart Tech

Bij ons dagen we het traditionele bedrijfscateringmodel uit door optimaal gebruik te maken van de technologische mogelijkheden van vandaag. Samen kunnen we voedselverspilling verminderen en gezondere, bewustere en klimaatvriendelijke voedingskeuzes stimuleren.

Ons slimme technologieplatform is naadloos geïntegreerd in onze diensten. Alle medewerkers kunnen eenvoudig bestellen, betalen en het assortiment bekijken. Dit draagt bij aan waardevolle inzichten in gastgedrag en tevredenheid. Sluit je bij ons aan om een dynamische en data gedreven eetervaring te creëren voor jouw huurders.

Bij ons draait alles om het harmoniseren van diverse diensten. We hebben bewezen alledaagse concepten te transformeren tot buitengewone ervaringen op de locaties van onze klanten. Of het nu gaat om het optimaliseren van dagelijkse bedrijfsvoering of het ontwerpen van innovatieve restaurantomgevingen, wij brengen creatieve inzichten aan tafel. Wanneer je met ons samenwerkt, kies je voor een team dat niet alleen de ideale gastronomische route begrijpt, maar deze ook succesvol kan implementeren.

Omvang gebouw	< 10.000 m ²	10.000 – 20.000 m ²	> 20.000 m ²
Lunchgasten per dag (gemiddeld)	150	300	450
Kosten-indicatie per m ² (kan in rekening worden gebracht aan huurders als onderdeel van de servicekosten)	€ 10 - 15	€ 6 - 10	€ 3 - 7

"Onze aanpak bespaart 35-45% van kantooroppervlakte in vergelijking met de traditionele opzet."



Samen op weg naar een beter leven en een gezondere planeet

Als bewakers van culinaire excellentie en gemeenschapswelzijn erkennen we onze cruciale rol in het leveren van diensten aan jouw huurders. Ons ESG-beleid is doelbewust opgesteld om aan te sluiten bij uw uitdagingen en ambities.

We bevorderen bewustwording over gezonde en duurzame voedingskeuzes, moedigen gasten aan om geïnformeerde beslissingen te nemen, vieren diversiteit en bieden volop groeimogelijkheden. Sluit je aan bij onze culinaire reis – een reis die streeft naar beter eten, een beter leven en daarmee een betere planeet.