



Productiekeuken, bakkerij of bereidingskeuken nodig zonder grote investeringen?

Foodbuildings nu ook in Eindhoven!

Soms is het leven simpel! Je bent ondernemer of bent bezig ondernemer te worden in de voedingsmiddelenbranche en op zoek naar een productie- en/of bereidingsruimte die à la minute en à la carte op te leveren is. Geen moeilijke constructies of verplichte jarenlange contracten, maar eenvoudig, laagdrempelig en snel aan de slag. En het mooie, dat is nu bij jou in de buurt mogelijk!

Foodbuildings in Eindhoven

Kortgeleden heeft Foodbuildings een nieuwe locatie geopend op de Generaal Dibbetslaan in Eindhoven. Hierbij is het mogelijk een flexibel aantal vierkante meters productieruimte voor voedingsmiddelen te huren (vanaf 16m² t/m 256m²). Dus snel uitbreiden of aan de slag met je bedrijf? Dat kan vanaf nu via Foodbuildings!

Elke ruimte is uitgerust met:

- ✓ Eigen stoppenkast met meter
- ✓ Eigen boiler
- ✓ Stroompunten (op gewenste plekken in de ruimte)
- ✓ Schrobput
- ✓ Ledverlichting
- ✓ Dubbele wastafel met spoel douche
- ✓ Afzuigkap

Heb je specifieke wensen? Dan helpen wij deze te realiseren.



Over Foodbuildings

In 2016 is ons bedrijf begonnen met het verhuren van productiekeukens. Wij zagen dat veel ondernemers in de voedingsmiddelenindustrie meer flexibiliteit zochten qua bedrijfsruimte. Meer ruimte, maar niet meer geld investeren in een bedrijfspand. De afgelopen jaren heeft ons concept zich meer dan bewezen, met ondertussen circa 60 bedrijven die van onze diensten gebruikmaken. Onze locaties in Amsterdam zitten helemaal vol en de eerste huurders in Eindhoven hebben zich al geïnstalleerd.

Kies voor Foodbuildings omdat je focus wil op voeding en niet op stenen.

Wil je net zo enthousiast worden over jouw productiefaciliteit als Sharon, Frank en de vele andere ondernemers in Foodbuildings? Neem dan contact op met onze adviseur Dino Lobbes via sales@foodbuildings.nl of 06-34061716.

Relaties over Foodbuildings

Frank Verbon is chef-kok van Ron Blaauw en Ron Gastrobar en werkt met zijn team vanuit hun productie-keuken in Foodbuildings:

"In onze Foodbuildings productie-keuken werken we met circa 12 medewerkers. Toen alle restaurants noodgedwongen moesten sluiten, konden we opschalen naar 40 door de omschakeling naar bezorging aan huis. We hadden de extra ruimte even 'geleend' en daarna voor vast gehuurd. Die flexibiliteit was top. Op dit moment zijn we bezig ons EEG-certificaat te behalen om B2B te kunnen beleveren. Contact met de mensen van Foodbuildings is enorm prettig en ze ondersteunen ons waar nodig om dat voor elkaar te krijgen. Financieel is de constructie die Foodbuildings aanbiedt heel interessant. De productie-unit wordt gebouwd en huur ga je pas betalen vanaf het moment dat je erin gaat. Dus geen voorfinanciering en ze leveren de unit gebruiksklaar op inclusief koeling en vriezer."

Sharon Wirken werkte voorheen vanuit huis. In een schuur bij haar woning had ze 9m² werkruimte. Maar het gaat goed met haar bedrijf 'Sharons Catering' en er was behoefte aan meer ruimte.

Sharon: "1 Oktober ben ik gestart op deze locatie in Eindhoven. Vanuit deze locatie van Foodbuildings verzorg ik catering op locatie. Bijvoorbeeld voor feestjes of lunches. Ik zocht een ruimere locatie en zag via Facebook een advertentie voorbijkomen. Dat kwam dus op het juiste moment. Het fijne is dat je als bedrijf niet meteen aan een contract van vijf jaar vastzit. Ik heb voor één jaar getekend. En natuurlijk zonder overnamekosten zoals goodwill of inventaris. Afzuiging en wasbak regelde Foodbuildings en ik nam mijn eigen apparatuur mee. En de redelijke huurprijs was zeker ook een plus. Uiteindelijk is het de bedoeling dat ik mensen in dienst neem en dan is 30m² in plaats van de 9m² voorheen natuurlijk fijn. Ik had wel eens van het concept gehoord en ben heel blij dat het nu ook in Eindhoven is!"

We ontvangen je graag in jouw nieuwe productiekeuken!

Thomas Moonen, Erik Coppens en Guido Fijten