



Smart Foodbook – Vragenlijst

Beste nieuwe partner,

Met dit formulier verzamelen wij inzichten over uw concept, gasten, keuken, team en toekomstige plannen.

Het invullen van de vragen werkt in uw voordeel: hoe meer u met ons deelt, hoe beter wij u kunnen ondersteunen en samen kansen kunnen benutten.

Aan het einde van dit document vindt u een korte handleiding over hoe u het formulier digitaal kunt invullen en terugsturen.

Hartelijk dank alvast voor uw tijd en inzet. Samen bouwen we aan de toekomst van gastvrijheid, food en service.

Met vriendelijke groet,
Team Smart Foodbook

Inhoudsopgave

1. Over het concept	2
2. Over de gasten	3
3. Over het menu en de keuken	4
4. Over producten en leveranciers	5
5. Over het team	6
6. Over plannen en strategie	7
Dank u wel + Handleiding	8



1. Over het concept

Wat is de officiële naam van uw bedrijf of foodconcept, en hoe is het ontstaan?

Wat is de positionering, en wat wilt u bereiken met dit concept?

Hoe zou u de culinaire stijl omschrijven?

In welke regio('s) of locaties bent u voornamelijk actief?

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)



2. Over de gasten

Wie is uw primaire doelgroep, en welke ervaring moet een bezoeker hebben?

Hoe verloopt een standaard gastenreis van aankomst tot vertrek?

Via welke kanalen bereikt u momenteel uw gasten?

Welke feedback ontvangt u het vaakst van gasten?

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)



3. Over het menu en de keuken

Wat is de menustructuur?

Hoe vaak past u het menu aan (per jaar)?

Hoe is de organisatie en taakverdeling in de keuken geregeld?

Welke knelpunten of aandachtspunten ervaart u met betrekking tot het menu?

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)



4. Over producten en leveranciers

Met welke leveranciers werkt u samen, en welke kernproducten zijn essentieel?

Werkt u (bij voorkeur) met lokale of seizoensgebonden producten?

Met welke allergieën en dieetvoorkeuren houdt u standaard rekening?

Hoe belangrijk zijn duurzaamheid/circulariteit binnen uw bedrijfsvoering?

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)



5. Over het team

Wat is de grootte van het keukenteam (aantal medewerkers/FTE)?

Wat is de ervaring en achtergrond van de chef(s)?

Hoe worden nieuwe medewerkers ingewerkt en getraind?

Hoe verloopt de samenwerking tussen keuken- en bedienend personeel?

Wat gaat aantoonbaar goed binnen het team?

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)



6. Over plannen en strategie

Wat zijn uw belangrijkste doelen voor de komende 12 maanden?

Welke nieuwe initiatieven of concepten zijn gepland?

Wat is uw middellangetermijnvisie (2–3 jaar)?

Op welke manier kan Smart Foodbook uw groei het beste ondersteunen?

Welke activiteiten voert u het liefst zelf uit, en welke besteedt u liever uit?

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)



Dank u wel voor het invullen!

Stuur het ingevulde formulier terug naar info@smartfoodbook.nl.

Vragen? Contact:

Patrick: +31 (0)6 41 558 801 | Eric: +31 (0)6 10 312 576

Handleiding – Invullen & Terugsturen

- Open dit document in Adobe Acrobat Reader of een moderne webbrowser.
- Alle invoervelden zijn meerregelig en scrollen automatisch wanneer u veel tekst typt.
- Sla het document op via 'Opslaan als' en kies een herkenbare bestandsnaam.
- Stuur het ingevulde formulier per e-mail naar info@smartfoodbook.nl.

■ [Terug naar inhoudsopgave](#)