GOCHIMO

KENNISMAKINGSVRAGENLIJST

voor koffie- en theezaken

We zijn benieuwd naar uw zaak, uw gasten en de beleving die u iedere dag creëert.

Met deze vragen ontdekken we samen of uw onderneming en GOCHIMO goed bij elkaar passen. Er bestaan geen perfecte antwoorden: we leren vooral graag uw verhaal, ambities en eigen karakter kennen.

Invultijd: circa 15-20 minuten | Bijlagen zoals een menukaart, foto's of duurzaamheidsinformatie zijn welkom, maar niet verplicht.

1. Even voorstellen

Eerst maken we graag kennis met uw onderneming en het verhaal erachter.

Naam van de zaak	test gochimo
Vestigingsadres	
Website / social media	
Naam contactpersoon	koetje boe
Functie	
E-mailadres en telefoonnummer	

1. Hoe zou u uw zaak in een paar zinnen omschrijven?

Denk bijvoorbeeld aan het type zaak, de sfeer, uw doelgroep en wat u onderscheidt.

2. Hoe is uw onderneming ontstaan en waar bent u het meest trots op?

op ons personeel

3. Welke rol spelen koffie en thee binnen uw totale concept?

Zijn ze een hoofdonderdeel, een waardevolle aanvulling of juist een toekomstig groeigebied?

2. De ervaring van uw gasten

4. Wat wilt u dat gasten voelen of onthouden nadat zij uw zaak hebben bezocht?

5. Hoe zorgt uw team voor persoonlijke en oprechte gastvrijheid?

6. Welke momenten of details maken de koffie- of theebeleving bij u bijzonder?

Denk aan presentatie, servies, uitleg, rituelen, pairing met gerechten of persoonlijke aandacht.

7. Hoe verzamelt u reacties van gasten en wat doet u met die feedback?

3. Koffie, thee en kwaliteit

8. Met welke koffie- en/of theemerken werkt u momenteel, en waarom passen die bij uw zaak?

9. Hoe kiest u uw assortiment en hoe vaak vernieuwt u dit?

10. Hoe bewaakt u de kwaliteit van bereiding, temperatuur, smaak en presentatie?

11. Welke apparatuur en zetmethoden gebruikt u?

Bijvoorbeeld espressomachine, filter, slow coffee, losse thee, temperatuurregeling of waterfiltratie.

12. Zijn er eigen specialiteiten, huisblends of signature-dranken waar u enthousiast over bent?

13. Hoe gaat u om met verschillende wensen, zoals plantaardige melk, cafeïnevrij of allergieën?

4. Het team achter de beleving

14. Hoe worden medewerkers ingewerkt en getraind op het gebied van koffie, thee en gastbeleving?

15. Hoe houdt u kennis en enthousiasme binnen het team levend?

16. Zou uw team openstaan voor aanvullende GOCHIMO-trainingen, proeverijen of inspiratiebijeenkomsten?

Wat zou voor u waardevol zijn?

5. Bewuste keuzes

17. Welke duurzame of sociale keuzes maakt u al in uw dagelijkse bedrijfsvoering?

Denk aan inkoop, afval, energie, verpakkingen, lokale samenwerking of sociale projecten.

18. Hoe belangrijk zijn herkomst en transparantie bij uw keuze voor koffie en thee?

19. Hoe beperkt u verspilling van koffie, thee, melk en andere producten?

20. Zijn er lokale initiatieven of goede doelen waarmee uw zaak verbonden is?

6. Samenwerken met GOCHIMO

21. Wat spreekt u aan in het idee achter GOCHIMO?

22. Waarom denkt u dat uw zaak en GOCHIMO goed bij elkaar passen?

23. Wat zou deelname aan GOCHIMO volgens u voor uw gasten én uw onderneming mogen opleveren?

24. Welke vorm van samenwerking zou voor u aantrekkelijk zijn?

Bijvoorbeeld zichtbaarheid, loyaliteit, gezamenlijke acties, training, storytelling of deelname aan maatschappelijke projecten.

25. Welke ideeën, wensen of vragen wilt u ons nog meegeven?

Tot slot

Dank u wel dat u de tijd heeft genomen om ons kennis te laten maken met uw zaak.

GOCHIMO behandelt de verstrekte informatie zorgvuldig en gebruikt deze uitsluitend om een mogelijke samenwerking te beoordelen en voor te bereiden.

Naam	
Datum	
Handtekening (optioneel)	

GOCHIMO - waar kwaliteit, beleving en betekenis samenkomen.