**Facebook Posts planning:**

**Opmerkingen:  
(Soms misschien muggenziften)**

* **Dit kunnen we dan ook laten maken specifiek voor Instagram en LinkedIn toch?**
* **Algemeen: de meeste posts spreken mij heel erg aan. Ik word er heel enthousiast van.**
* **Ik wil graag ook de formats uitwerken (het design/vormgeving van de posts) en ik wil graag een herkenbaar format voor elke categorie (educational, event, community, expert, ….). Beetje zoals ik op het laatste tabblad van de excel heb staan. Ik ben benieuwd wat AI daar van vindt en of dat uitgewerkt kan worden.**
* **Zoals in whatsapp gezegd: ik heb een aantal categorieën gemaakt en per categorie een aantal postonderwerpen bedacht. Ik zou deze graag laten raten door AI en deze in de content calenders van zowel Facebook, Instagram als LinkedIn laten toevoegen daar waar het volgens AI past in het betreffende medium en eventueel aangepast.**
* **De seasonals vind ik heel leuk. Moet ik alleen checken met onze koks wat we zelf ook daadwerkelijk kunnen maken (ik weet niet of we bv iets met pompoen kunnen maken).**
* **Post 23 oktober “🌟 Community: Kijk eens wat het team van Rabobank afgelopen weekend heeft gemaakt! 👏  
  🡪 bij community zou ik dan posts maken die terugblikken op workshops of stadsspellen van vriendengroepen, ter ere van een verjaardag, als vrijgezellenactiviteit etc.**
* **Post 13 november “🏢 B2B Bedrijfsuitje met verschil: Van boardroom naar keuken! 👔➡️👨‍🍳”**
* **B2B zou ik dan niet verwachten voor Facebook. Wel een goede post voor LinkedIn mijns inziens.**
* **Post 27 november “🎄 Holiday Kerstdinner met een twist: Middle Eastern Holiday Feast! 🎄✨  
  🡪 heel goed idee. Ik zou dan wel de open kookworkshop gericht op kerst eerder plaats laten vinden zodat mensen eerder kunnen uitproberen of ze het iets vinden, dat thuis kunnen oefenen en dan tijdens kerst zelf kunnen maken.**
* **Post 4 december “2 maanden GoedUitje Facebook - wat een reis! 🚀”**
* **deze zou ik dan naar “X maanden Goeduitje” ombouwen, niet specifiek naar aantal maanden op een bepaald medium.**
* **Post 11 december Het perfecte kerstcadeau voor food lovers: Workshop Giftcard! 🎁  
  🡪 deze zou ik eerder verwachten, want ik denk dat mensen eerder hun cadeaus voor kerst kopen.**
* **Post 8 januari 2026: Het jaar van nieuwe smaken en culturen! ✨  
  🡪 nieuwe culturen/keukens kunnen we denk ik nog niet waarmaken/aanbieden, maar de nieuwjaarspost staat me wel aan.**

**Posts 1-10: Community Building Phase**

**2 oktober 2025**

**🎯 Introductie**

**Welkom bij GoedUitje - waar koken en cultuur samenkomen! 🍽️**  
  
Wij zijn het team achter de unieke kookworkshops in Nijmegen waar je niet alleen leert koken, maar ook andere culturen ontdekt.  
  
Van Midden-Oosterse specialiteiten tot Aziatische geheimen - onze expert instructeurs (zoals Noura en Zinab) delen hun authentieke recepten én verhalen.  
  
🎯 Perfect voor: teambuilding, vriendengroepen, families  
📍 Locatie: Nijmegen  
👥 Groepen: 6-12 personen  
  
Reageer met 🍴 als je nieuwsgierig bent naar onze workshops!

💡 **Strategie:** Community introductie + expert credibility (gebaseerd op LinkedIn success) | 📸 **Visual:** Team foto in keuken setting | 🎯 **CTA:** Soft engagement vraag

**9 oktober 2025**

**🎓 Educational**

**Wist je dat falafel oorspronkelijk uit Egypte komt? 🇪🇬**  
  
Deze crispy ballen van liefde hebben een reis gemaakt door het hele Midden-Oosten, en elke regio heeft zijn eigen twist toegevoegd.  
  
🔍 **Egyptische versie:** Gemaakt van tuinbonen (ful)  
🔍 **Libanese versie:** Mix van kikkererwten en peterselie  
🔍 **Israëlische versie:** Puur kikkererwten, extra knapperig  
  
Volgende week in onze Midden-Oosterse workshop leer je alle drie de varianten maken! 🧑‍🍳  
  
Welke versie klinkt het lekkerst voor jou? Reageer met 🇪🇬, 🇱🇧 of 🇮🇱!

💡 **Strategie:** Cultural education (Instagram success pattern) | 📸 **Visual:** 3 verschillende falafel foto's | 🎯 **CTA:** Interactive engagement

**16 oktober 2025**

**📅 Event**

**🎉 Aankondiging: Kibbeh Workshop - Zondag 20 Oktober**  
  
Noura neemt je mee in de kunst van het maken van perfecte kibbeh - die heerlijke Libanese gevulde bulgur balletjes die in onze Instagram video viral gingen! 📺  
  
**Wat leer je:**  
✅ De perfecte bulgur-to-vlees ratio  
✅ Traditionele kruidentechnieken  
✅ Vorm geven zoals een echte pro  
✅ 3 verschillende vullingen  
  
📅 **Wanneer:** Zondag 20 oktober, 14:00-17:00  
👥 **Nog 4 plekken beschikbaar**  
💶 **Inclusief:** Alle ingrediënten + je eigen creaties mee naar huis  
  
Reageer met "KIBBEH" voor meer info! 👇

💡 **Strategie:** Event promotion + expert mention (LinkedIn pattern) | 📸 **Visual:** Kibbeh making proces in 3 stappen | 🎯 **CTA:** Clear action voor interesse

**23 oktober 2025**

**🌟 Community**

**Kijk eens wat het team van Rabobank afgelopen weekend heeft gemaakt! 👏**  
  
8 collega's, 4 gerechten, 1 onvergetelijke middag. Van "ik kan niet koken" tot "wanneer is de volgende workshop?" in 3 uur tijd! 😄  
  
**Hun ervaring:**  
💬 "Ik wist niet dat teambuilding zo lekker kon zijn!"  
💬 "Zinab's verhalen maakten het extra speciaal"  
💬 "Mijn kinderen waren onder de indruk van papa's hummus"  
  
**Ook interested in een workshop voor jouw team?**  
Perfecte mix van samenwerken, leren en genieten! 👥  
  
Tag jouw collega's die dit leuk zouden vinden! 👇

💡 **Strategie:** Social proof + testimonials (success pattern) | 📸 **Visual:** Groepsfoto + hun gemaakte gerechten | 🎯 **CTA:** Team workshop interesse

**30 oktober 2025**

**🎃 Seasonal**

**Halloween met een twist: Oranje pompoen wordt Midden-Oosterse magie! 🎃**  
  
Wist je dat pompoen in de Libanese keuken al eeuwenlang wordt gebruikt? Perfect voor deze tijd van het jaar! 🍂  
  
**3 Midden-Oosterse pompoen recepten die je moet proberen:**  
🥣 **Yakhnet Laqteen:** Stoofpot met pompoen en vlees  
🫓 **Fatayer Laqteen:** Pompoenvulling in deegzakjes  
🍰 **Muhallabia Laqteen:** Pompoenpudding met rozenblaadjes  
  
In onze November workshop gaan we deze herfst klassieker maken! 🧡  
  
Wat is jouw favoriete manier om pompoen te gebruiken? 👇

💡 **Strategie:** Seasonal content + educational (Instagram pattern) | 📸 **Visual:** Oranje pompoenen + Middle Eastern spices | 🎯 **CTA:** Personal experience sharing

**6 november 2025**

**👨‍🍳 Expert**

**Meet Amira: Onze expert in Marokkaanse keuken 👩‍🍳**  
  
Amira groeide op in Casablanca waar haar oma haar de geheimen van de traditionele tagine leerde. Nu, 15 jaar later, deelt zij deze familietraditie met ons in Nijmegen! ❤️  
  
**Amira's specialiteiten:**  
🍯 Authentieke Marokkaanse tagines  
🫓 Zelfgemaakte broden (khubz)  
🧄 Ras el hanout kruiden mixen  
🍃 Mint tea ceremonie  
  
**"Koken is liefde delen,"** zegt Amira. **"Als je mijn food proeft, proef je mijn oma's liefde."**  
  
Binnenkort kondigen we Amira's Marokkaanse workshop aan! 🇲🇦✨  
  
Wat zou je graag willen leren maken in een Marokkaanse kookworkshop?

💡 **Strategie:** Expert spotlight + personal story (LinkedIn success) | 📸 **Visual:** Portret van Amira + haar signature gerechten | 🎯 **CTA:** Workshop interesse peilen

**13 november 2025**

**🏢 B2B**

**Bedrijfsuitje met verschil: Van boardroom naar keuken! 👔➡️👨‍🍳**  
  
Afgelopen maand hebben we 4 verschillende teams verwelkomd voor hun teambuilding workshops. Het resultaat? Teams die beter samenwerken EN heerlijk kunnen koken! 🤝  
  
**Waarom onze workshops perfect zijn voor teams:**  
✅ Samenwerking zonder druk - iedereen kan meedoen  
✅ Cultureel bewustzijn - perfect voor diverse teams  
✅ Praktische skills - iets nieuws leren samen  
✅ Ontspanning - even weg van de werkstress  
  
**Geschikt voor:** 8-15 collega's, alle kooklevels welkom!  
  
Planning een teamuitje voor 2026? We hebben nog enkele data beschikbaar! 📅  
  
Stuur een DM voor meer informatie! 💬

💡 **Strategie:** B2B focus + concrete benefits (LinkedIn approach) | 📸 **Visual:** Business team cooking together, professional maar relaxed | 🎯 **CTA:** Direct business inquiry

**20 november 2025**

**🎓 Educational**

**De wetenschap achter perfect baklava: Waarom laagjes zo belangrijk zijn! 🥐**  
  
Baklava lijkt simpel - phyllo deeg, noten, siroop - maar de perfecte baklava is een kunstwerk van precisie! 🎨  
  
**Het geheim zit in de laagjes:**  
🧈 **Elke laag boter:** Zorgt voor knapperigheid  
📏 **Dunne, gelijke lagen:** Gelijkmatige textuur  
🔪 **Snijden VOOR bakken:** Voorkomt breken  
🍯 **Koude siroop op warm gebak:** Perfecte absorptie  
  
**Fun fact:** Traditionele baklava heeft minstens 40 laagjes phyllo! Dat is vakmanschap! 👨‍🍳  
  
In december organiseren we een Turkse dessert workshop - baklava natuurlijk included! 🍰  
  
Wat is jouw favoriete Middle Eastern dessert? 👇

💡 **Strategie:** Educational + science approach (Instagram success) | 📸 **Visual:** Baklava layers proces - step by step foto's | 🎯 **CTA:** Dessert preferences + workshop hint

**27 november 2025**

**🎄 Holiday**

**Kerstdinner met een twist: Middle Eastern Holiday Feast! 🎄✨**  
  
Wie zegt dat kerst alleen maar gehakt en aardappelen moet zijn? Dit jaar brengen we oosterse warmte naar de Nederlandse kerst! 🕯️  
  
**Ons Kerst Fusion Menu:**  
🥗 **Fattoush:** Kleurrijke salade als starter  
🍗 **Freekeh gevulde kip:** Traditioneel maar anders  
🍚 **Saffron rijst:** Golden als kerstversiering  
🍰 **Kanafeh:** Zoete afsluiting met rozenblaadjes  
  
**Special Kerst Workshop - 21 December:**  
Perfect voor families die iets nieuws willen proberen! 👨‍👩‍👧‍👦  
  
Nog 6 plekken beschikbaar voor deze unieke kerst ervaring! 🎁  
  
Zou jij dit aan je kersttafel serveren? Reageer met 🎄!

💡 **Strategie:** Holiday relevance + fusion concept | 📸 **Visual:** Elegant Middle Eastern dishes met kerstdecor | 🎯 **CTA:** Christmas workshop interest

**4 december 2025**

**🌟 Community**

**2 maanden GoedUitje Facebook - wat een reis! 🚀**  
  
Van onze eerste post tot nu hebben we een geweldige community opgebouwd van food lovers in Nijmegen! 💜  
  
**Onze highlights:**  
👥 **6 workshops:** 48 deelnemers, ontelbare glimlachen  
🏢 **3 bedrijfsteams:** Succesvolle teambuilding ervaringen  
🌍 **4 culturen:** Libanees, Marokkaans, Turks, Egyptisch  
❤️ **Jullie feedback:** Gemiddeld 4.9/5 sterren!  
  
**Maar het mooiste zijn jullie verhalen:**  
💬 "Mijn kinderen vragen nu elke week om hummus!"  
💬 "We maken nu elke vrijdag samen falafel thuis"  
💬 "Ons team is echt hechter geworden"  
  
**DANK JE WEL** voor het vertrouwen en de liefde! 🙏  
  
2026 wordt nog mooier - blijf ons volgen! ✨

💡 **Strategie:** Community celebration + social proof | 📸 **Visual:** Collage van workshop momenten en happy faces | 🎯 **CTA:** Community appreciation + future excitement

**📱 Posts 11-20: Growth & Engagement Phase**

**11 december 2025**

**🎁 Gift**

**Het perfecte kerstcadeau voor food lovers: Workshop Giftcard! 🎁**  
  
Nog geen idee wat je moet geven aan die persoon die alles al heeft? Geef een ervaring die smaakt naar meer! 😋  
  
**Onze Gift Cards zijn perfect voor:**  
👩‍🍳 **De beginnende kok:** Leren van echte experts  
🌍 **De cultuurliefhebber:** Authentieke ervaringen  
👥 **Koppels & vrienden:** Quality time samen  
🏢 **Collega's:** Unieke teambuilding  
  
**Geldig:** 12 maanden  
**Flexibel:** Alle workshops beschikbaar  
**Persoonlijk:** Mooie presentatie inclusief  
  
Stuur een DM voor gift card info! Perfect last-minute cadeau! 💝  
  
Tag iemand die dit cadeau zou waarderen! 👇

💡 **Strategie:** Holiday sales + gift positioning | 📸 **Visual:** Elegant gift card design + happy recipients | 🎯 **CTA:** Gift card sales + tagging

**18 december 2025**

**🎄 Recipe**

**Kerst DIY: Maak thuis onze signature Pomegranate Mint Lemonade! 🍃**  
  
Deze refreshing drink is altijd een hit tijdens onze workshops - en super makkelijk thuis te maken! 🏠  
  
**Ingrediënten (4 personen):**  
🍋 4 citroenen (vers geperst)  
🍃 Handvol verse munt  
🔴 1/2 cup granaatappelpitjes  
🍯 2 el honing  
💧 1 liter bruiswater  
🧊 Veel ijs!  
  
**Doe dit:**  
1. Munt + honing fijnstampen  
2. Citroen + granaatappel erbij  
3. Bruiswater + ijs toevoegen  
4. Genieten! 🥤  
  
**Pro tip van Noura:** Vries wat granaatappelpitjes in ijsblokjes - looks amazing! ✨  
  
Ga je dit proberen? Laat een foto zien! 📸👇

💡 **Strategie:** Value-added content + DIY engagement | 📸 **Visual:** Beautiful drink photos + step by step | 🎯 **CTA:** User-generated content

**8 januari 2026**

**✨ New Year**

**2026: Het jaar van nieuwe smaken en culturen! ✨**  
  
Iedereen heeft goede voornemens - wij hebben heerlijke plannen! Dit jaar brengen we nog meer authentieke keukens naar Nijmegen! 🌍  
  
**Nieuwe cuisines in 2026:**  
🇮🇳 **Indiase curry's** - Met Priya als expert  
🇹🇭 **Thai street food** - Authentic met Siriporn  
🇰🇷 **Korean BBQ & Kimchi** - Modern twist  
🇪🇹 **Ethiopische injera** - Community dining style  
  
**Plus deze maand:**  
📅 **19 Jan:** Healthy start workshop (detox Middle Eastern style)  
📅 **26 Jan:** Comfort food fusion workshop  
  
**Good food = good year!** Welke cuisine wil jij als eerste proberen? 🤔  
  
Reageer met de vlag van jouw keuze! 🇮🇳🇹🇭🇰🇷🇪🇹

💡 **Strategie:** New Year momentum + expansion preview | 📸 **Visual:** Colorful dishes from different cultures + flags | 🎯 **CTA:** Interactive flag responses

**15 januari 2026**

**💪 Health**

**Januari detox? Wij doen het op een lekkere manier! 🥗**  
  
Geen saaie sla en sad smoothies - Middle Eastern keuken heeft de lekkerste healthy opties! 💚  
  
**Onze gezonde favorites:**  
🌿 **Tabouleh:** Peterselie power salad  
🫘 **Ful medames:** Protein-packed bonen  
🥒 **Fattoush:** Crunchy regenboog salade  
🐟 **Grilled fish Persian style:** Omega-3 boost  
🥤 **Mint tea:** Natural detox drink  
  
**Why it works:**  
✅ Vol groenten en verse kruiden  
✅ Gezonde vetten (olijfolie, noten)  
✅ Plant-based proteïnes  
✅ Natuurlijke detox ingrediënten  
  
**Healthy Start Workshop - 19 januari:**  
Leer 5 gezonde Middle Eastern gerechten! 🌱  
  
Wat is jouw favoriete healthy gerecht? 👇

💡 **Strategie:** January health trends + Middle Eastern healthy options | 📸 **Visual:** Colorful, fresh, healthy Middle Eastern dishes | 🎯 **CTA:** Workshop promotion + healthy food discussion

**22 januari 2026**

**🏆 Success**

**Success story: Van "ik verbrand water" tot homemade hummus queen! 👑**  
  
Meet Sarah - ze kwam in oktober naar haar eerste workshop met de woorden: "Ik kan letterlijk alleen pasta koken..." 😅  
  
**4 maanden later:**  
✅ Heeft alle 6 workshops gevolgd  
✅ Maakt wekelijks Middle Eastern gerechten  
✅ Haar hummus is nu familie-beroemd  
✅ Nodigt vrienden uit voor haar "Lebanese nights"  
  
**Sarah's woorden:**  
💬 "GoedUitje heeft mijn leven veranderd. Koken was altijd stress, nu is het mijn happy place. En de verhalen van de instructeurs maken elk gerecht speciaal. Ik voel me verbonden met culturen die ik nooit kende!"  
  
**Dit is waarom wij doen wat we doen! ❤️**  
  
Ben jij klaar voor jouw eigen food transformation? 🌟  
  
Tag iemand die dit ook zou kunnen zijn! 👇

💡 **Strategie:** Customer success story + transformation narrative | 📸 **Visual:** Before/after style - simple pasta vs elaborate Middle Eastern spread | 🎯 **CTA:** Inspiration + tagging potential customers

**29 januari 2026**

**👨‍🍳 Behind Scenes**

**Behind the scenes: Hoe we onze workshops voorbereiden! 🎬**  
  
Jullie zien de magische 3 uur workshop, maar er gaat veel meer vooraf! Kijk eens mee achter de schermen... 👀  
  
**1 dag voor workshop:**  
🛒 **07:00:** Verse ingrediënten halen bij onze trusted suppliers  
🧄 **09:00:** Kruiden malen en spice blends maken  
🥖 **11:00:** Verse broden bakken voor de workshop  
  
**Workshop dag:**  
🔥 **11:00:** Keuken setup + tools controleren  
📝 **12:00:** Instructeurs briefing + recipe final check  
🧽 **13:00:** Laatste cleaning + welkom setup  
  
**Het resultaat:** Jullie kunnen direct beginnen met leren en genieten! ✨  
  
Quality is ons ding - geen shortcuts! 💯  
  
Waardeer je dit niveau van voorbereiding? Laat het ons weten! 👇

💡 **Strategie:** Behind-scenes transparency + quality emphasis | 📸 **Visual:** Time-lapse style photos van preparation process | 🎯 **CTA:** Appreciation for quality effort

**5 februari 2026**

**💕 Valentine**

**Valentine's Day Middle Eastern style: Liefde gaat door de maag! 💕**  
  
Vergeet standaard restaurant dinners - dit jaar maak je samen iets onvergetelijks! 👨‍❤️‍👩  
  
**Valentine's Couples Workshop - 14 februari:**  
🌹 **Menu voor twee:**  
• Romantic mezze platter (samen opbouwen)  
• Honey-glazed lamb (perfect sharing dish)  
• Rose & pistachio baklava (sweet ending)  
• Pomegranate champagne mocktail  
  
**Romantic touches:**  
🕯️ Kaarslicht koken  
🌹 Rose petals in gerechten  
💝 Take-home dessert surprise  
📸 Couple foto met jullie creatie  
  
**Limited:** Slechts 6 koppels - intimate setting! 💫  
  
Perfect voor: nieuwe koppels, jaren samen, verlovingsverrassing... 💍  
  
Tag je Valentine! Durven jullie samen te koken? 👇

💡 **Strategie:** Valentine's positioning + couples experience | 📸 **Visual:** Romantic food styling + couple cooking together | 🎯 **CTA:** Couple tagging + romance appeal

**12 februari 2026**

**🌍 Cultural**

**Ramadan preparation: De kunst van Iftar maaltijden! 🌙**  
  
Over een maand begint Ramadan - tijd om te leren over deze bijzondere maaltijd tradities! 🕌  
  
**Wat is Iftar?**  
🌅 Het breken van de vasten bij zonsondergang  
👥 Samen eten met familie en vrienden  
🤲 Dankbaarheid en community vieren  
🍽️ Specifieke gerechten met betekenis  
  
**Traditionele Iftar gerechten:**  
🥤 **Jallab:** Carob siroop drink  
🥣 **Shorbet ads:** Linzen soep  
🥟 **Sambousek:** Gevulde hapjes  
🍯 **Qatayef:** Ramadan pancakes  
  
**Cultural Respect Workshop - 5 maart:**  
Leer over tradities + maak authentieke Iftar gerechten! 🤝  
  
Open voor iedereen - leren over andere culturen verbindt ons! ✨  
  
Welke culturele tradities zou je graag beter begrijpen? 👇

💡 **Strategie:** Cultural education + inclusivity | 📸 **Visual:** Beautiful Iftar spread + cultural respect imagery | 🎯 **CTA:** Cultural learning interest

**19 februari 2026**

**📊 Community**

**500 followers milestone! Onze GoedUitje familie groeit! 🎉**  
  
Van 0 naar 500 food lovers in 5 maanden - dit hadden we niet durven dromen! 🚀  
  
**Samen hebben we bereikt:**  
👥 **500+ community members**  
🏆 **20 workshops gegeven**  
🌍 **6 culturen ontdekt**  
😊 **160 happy participants**  
⭐ **4.9/5 average rating**  
  
**Maar het mooiste:**  
💬 "Mijn kinderen vragen nu naar Syrische gerechten"  
💬 "Onze teamcommunicatie is veel beter geworden"  
💬 "Ik durf nu nieuwe dingen te proberen"  
💬 "Koken is van corvee naar hobby geworden"  
  
**CELEBRATION WORKSHOP - 26 februari:**  
🎊 Extra groot, extra lekker, extra fun!  
Special pricing voor onze loyal followers! 💖  
  
Deel jouw GoedUitje moment in de comments! 👇

💡 **Strategie:** Milestone celebration + community appreciation | 📸 **Visual:** Collage van all workshops + happy faces from 5 months | 🎯 **CTA:** Community story sharing

**26 februari 2026**

**🔮 Future**

**Coming soon: GoedUitje 2.0 - Nog meer culturen, nog meer mogelijkheden! 🔮**  
  
Na 20 successful Facebook posts en jullie geweldige feedback hebben we grote plannen! ✨  
  
**In ontwikkeling voor 2026:**  
🏠 **At-home workshops:** Wij komen bij jou langs!  
📦 **GoedUitje meal kits:** Onze workshops in een box  
🎓 **Kids workshops:** Cultural cooking voor children  
🏢 **Corporate programs:** Maandelijkse team experiences  
📱 **Digital recipes:** Video tutorials van onze experts  
  
**Jullie input gewenst!**  
Wat zou jullie het meest interesseren? We bouwen GoedUitje samen! 🤝  
  
**En tot die tijd:**  
Blijf ons volgen voor meer workshops, tips, en culturele food adventures! 🌍  
  
**Dank je wel voor deze geweldige reis - en we zijn net begonnen! 🚀**  
  
Welke nieuwe feature zou jij als eerste willen proberen? 👇

💡 **Strategie:** Future vision + community input request | 📸 **Visual:** Exciting future concepts mockup + growth trajectory | 🎯 **CTA:** Feature preference + continued engagement