

## Opdracht Monografie 2<sup>de</sup> jaar traiteur- en banketaannemer

### 1) Voorstelling van de zaak

- Vestigingsplaats
- Ligging + plan
- Waarom: wat is gunstig en wat is niet gunstig?
- Naamsverklaring

### 2) Concurrentie:

- Alle zaken in de omgeving kort onder de loep nemen en omschrijven met hun + punten en – punten

### 3) Inrichting:

- keuken
  - toiletten
  - zaal
  - eventueel bar
- } + plan
- Welke materialen gaat men gebruiken?
  - In welke stijl gaat men zijn zaak inrichten?
  - Het aantal plaatsen of zalen?
  - **Hou rekening met de HACCP wetgeving.**

### 4) Reclame

- Hoe gaat men reclame voeren?
- Mailings?
- Specialiteiten?

### 5) Klachtenbehandeling.

- Welke klachten mag men verwachten
- Hoe gaat men er mee om?

### 6) Uitbreidingsmogelijkheden?

### 7) Doelgroep aangepast aan de zaak?

- Waarom?

### 8) Personeelsbeleid?

- 3) Hoe?
- 4) Organisatie?
- 5) Extra's?

### 9) Opening (wanneer, waarom, hoe?)

### 10) Bedrijfsuitrusting (wat tegen welke prijs en documentatie)

11) **Kaart**

- Wat ga je de klanten aanbieden?
- Seizoensproducten?
- Speciale voorstellen thema feesten?
- Voorbeeld van een uitgewerkte documentatiefolder van je zaak met de verkoopprijzen.
- Bespreek één evenement.

12) **Kostprijsberekening van 20 gerechten.**

- 5 voorgerechten
- 5 soepen
- 5 hoofdgerechten
- 5 desserts
- Recept + kostprijsberekening per gerecht + verkoopsfactor.