

Verbruikerstudie

Graad 10

WERKKAART

Kies en evalueer restaurant

Memorandum

1. Met voldiens-restaurante kry jy deftige restaurant asook spesialisrestaurante, verduidelik vir Mindy en Sonja die verskil tussen die twee en gee ook 'n voorbeeld om die verskil te verduidelik. (6)

- Deftige restaurant:
 - Hulle lewer 'n volledige diens en bied spesifieke maaltydgange.
 - Die interieur word beplan om 'n atmosfeer te skep wat by die gaste byval sal vind. Die interieurmateriale wat gebruik word, is van hoogstaande gehalte.
 - Die kelners is baie goed opgelei en dra formele uitrustings.
 - Deftige restaurant is meestal klein besighede waarvan daar slegs een of hoogstens 'n paar bedryf word.
 - Geregte word aantrekliker en in kleiner porsies as in ander restaurant bedien.
 - Voorbeeld: Drosdy Hotel
- Spesialisrestaurante:
 - Hulle spesialiseer in 'n bepaalde tipe cuisine:
 - Byvoorbeeld: Indiese, Sjinese, Meksikaanse, Afrika of Taiwannese geregte.
 - Hierdie restaurant bied geregte in 'n redelike tot duur prysklas en gee gemiddelde tot uitstekende gehaltdiens.

2. Daar is 'n paar informele restaurant wat mens kry, verduidelik die volgende twee restaurant aan Mindy en Sonja en gee 'n voorbeeld van elk sodat hulle weet watter restaurant dit is.

2.1 Kitskosondernemings (3)

- **In kitskosondernemings val die klm op vinnige diens.**
- **Die tipe ondernemings wissel van stratsmouse met waentjies tot agentskappe (franchises) soos KFC en Steers.**
- **Hulle gee nooit tafelbediening nie, maar het dikwels tafels en stoele waar klante kan aansit en hulle verskaf borde en eetgerei.**
- **Voorbeeld: KFC, Burger king en Mc Donald's**

2.2 Kafees, koffiewinkels en teetuine (3)

- **Kafees, koffiewinkels en teetuine is informele restaurant wat 'n beperkte reeks ligte etes, toebroodjies, koeke en fyngebak bedien.**
- **Baie kafees is oop vir ontbyt en bedien 'n vol warm ontbyt.**
- **Soms is daar tafels en stoele buite sodat gaste al fresco kan eet.**
- **Kafees het dikwels tafelbediening, maar gaste kan ook by die tafel sodra dit gereed is.**
- **Hierdie tipe resturante laat klante gewoonlik toe om vir 'n lang ruk op hul perseel te ontspan en te kuier.**
- **Klein groepies hou ook graag hul vergadeings in koffiewinkels of teetuine.**
- **Voorbeeld: Our yard, polka**

3. Daar is altyd faktore wat 'n mens moet oorweeg wanneer jy moet kies na watter restaurant toe jy moet gaan. Verduidelik aan Mindy e Sonja die prys, die geleentheid en die gehalte van die voedsel wat faktore is om te oorweeg. (6)

- **Die geleentheid**
- **Die geleentheid bepaal die tipe restaurant wat geskik sal wees. Is dit 'n gesinsuitstappie, 'n kuier saam met vriende of 'n spesiale geleentheid soos 'n verjaarsdag?**
- **Die gehalte van die voedsel**
- **'n Goeie gehalte maaltyd begin met goeie gehalte bestandele en 'n bedrewe kok.**
- **Eetplekke wat lekker kos bedien en goeie diens gee, word geadverteer deur mense wat vertel van hul goeie ervaring by die restaurant.**
- **Die gehalte van die kos sal klante terk, selfs al is dit duur om in die restaurant te eet.**
- **Die teenoorgestelde is waar vir restaurant met swak gehalte kos.**

- Prys
- Verskillende soorte restaurant het versillende kostestrukture.
- Die oorhoofste koste in deftige restaurant is hoog, maar kieskeurige klante is gewillig om vir die mooi tafelgerei, goeie gehalte interieurmateriale, duur bestandele, opgeleide personeel en die gehalte van die agtergrondmusiek te betaal.
- Die meeste informele restarante, soos braairestaurante en pizzerias het baie klante en 'n vinnige omset, dus kan hul prysstruktuur vir die middel inkomstegroep voorsiening maak.
- Daar is 'n redelike mate van komptisie tussen informele restaurant, daarom moet hulle hul pryse komptenderend hou om nie hul aandeel in die mark te verloor nie.
- Kitskosondernemings gee die minimum diens, so die klant betaal hoofsaaklik vir die voedsel wat hy of sy koop.

4. Benoem enige vier reguleerders by die wetgewing om voedseligiëne te kontroleer.

(4)

- Alle voedsel moet skoon wees en geskik om te eet.
- Dit is 'n kriminele oortreding om voedsel of drinkgoed te verkoop wat nie geskik is vir menslike gebruik nie.
- Die regulasies van die Departement van Gesondheid vi die hantering van voedsle is van toepassing op alle situasies waar voedsel hanteer word, insluitende restaurant, kafees, shebeens, kanties en spyseniers vir spesiale geleenthede.
- Jy het 'n sertifikaat vaan aanvaarbaarheid nodig voordat jy voedsel mag hanteer, en dit sluit die voedsel wat by spesiale geleenthede voorsien word in.
- Die Hazard Analysis an Critical Control Point-(HACCP) stelsel uitgespreek (HASSOP) is 'n voedselveiligheidstelsel wat in die voedselindustrie gebruik word.
- Alle mense wat voedsel hanteer, moet opgelei word om aan die vereistes van die stelsel te voldoen.
- (enige 4)