

**bijlage 1**

## opdracht 4

### Inrichting zelfbedieningsrestaurant Food & Fashion

#### Routing

De routing is een belangrijk onderdeel van een zelfbedieningsrestaurant. Het is de volgorde waarin de verschillende producten in het zelfbedieningsrestaurant staan. Deze volgorde bepaalt de looproute die klanten moeten volgen: je begint met het pakken van een dienblad, daarna kies je het eten en drinken en ten slotte reken je af.

Ook de inrichting van het zitgedeelte is een onderdeel van de routing. Klanten moeten voldoende ruimte hebben om te lopen. Daarom moeten de looppaden minimaal 1,2 meter breed zijn.

Om te zorgen dat het personeel snel en gemakkelijk zijn werk kan doen, moeten het buffet en de afvuurkarren dicht bij de werkruimtes staan. Zo hoeft het personeel niet het hele restaurant door te lopen.

#### Warenwet

Restaurants moeten voldoen aan de eisen van de warenwet. In deze wet wordt de voedselveiligheid geregeld. Zorg ervoor dat frisdranken apart staan in een koeling. De koelkast raakt zijn warmte kwijt aan de achterkant. Deze mag dus niet in de buurt staan van het koude buffet. De buffetten mogen wel tegen een muur geplaatst worden.

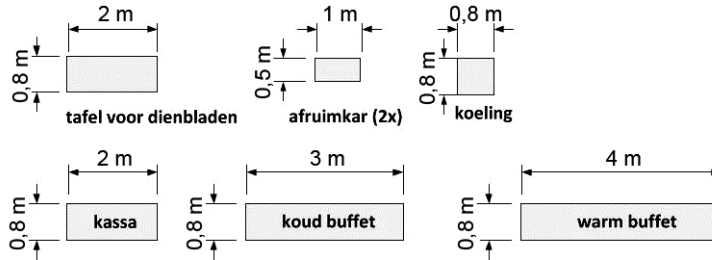
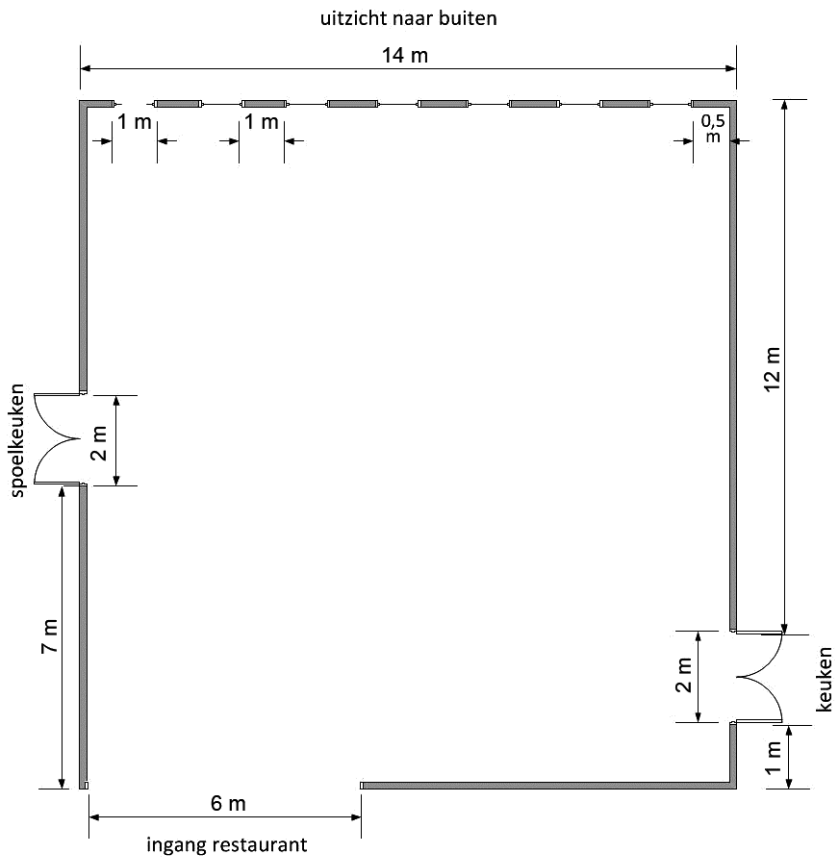
In afval groeien snel bacteriën die schadelijk zijn voor de gezondheid. Afvalbakken mogen daarom niet naast een buffet staan waar voedsel op gepresenteerd wordt. Ditzelfde geldt voor de afvuurkarren.

#### Aanwijzingen

- In het restaurant staan tweepersoons- en driepersoonstafels voor in totaal 50 personen.
- Het restaurant heeft minimaal 8 tweepersoonstafels en maximaal 12 driepersoonstafels.
- De afmetingen van een tweepersoonstafel zijn 0,7 bij 0,7 meter. De afmetingen van een driepersoonstafel zijn 1 bij 1 meter.
- In het restaurant staan stoelen van 0,5 bij 0,5 meter.
- In het restaurant staan 4 afvalbakken.

*Bekijk op de volgende pagina de plattegrond van het zelfbedieningsrestaurant.*

# Plattegrond zelfbedieningsrestaurant Food & Fashion



## opdracht 7

### personeelsbestand

roepnaam		achternaam	afdeling	afdeling	uren beschikbaar
Berend	de	Jongh	restaurant		van 09.00 tot 13.00
Birgit		Klaassen	keuken		van 09.00 tot 17.00
Caroline		Hoenders	restaurant		van 09.00 tot 17.00
Chris		Peters	kassa		van 09.00 tot 17.00
Elke		Jansen	kleding		van 09.00 tot 17.00
Fleur		Middendorp	kleding	beveiliging	van 09.00 tot 17.00
Frederik	de	Groot	restaurant	kassa	van 09.00 tot 17.00
Hasan		Guzel	restaurant		van 09.00 tot 17.00
Hennie		Holleman	kleding		van 09.00 tot 17.00
Henriëtte		Pijnenburg	keuken	kleding	van 09.00 tot 17.00
Jan		Hesselmann	beveiliging		van 09.00 tot 17.00
Juliëtte		Eggink	beveiliging		van 09.00 tot 17.00
Kasper	van	Ven	restaurant	keuken	van 09.00 tot 17.00
Kees		Tankink	sport		van 09.00 tot 17.00
Kirsten		Ribbers	kassa		van 13.00 tot 17.00
Margot	de	Boer	schoonmaak		van 09.00 tot 17.00
Mariëlle		Damen	keuken		van 12.00 tot 17.00
Patricia		Dielen	restaurant	schoonmaak	van 09.00 tot 17.00
Piet	de	Bruin	sport		van 12.00 tot 17.00
Razin		Shanda	sport	schoonmaak	van 09.00 tot 17.00
Robbert	van	Straatman	sport		van 09.00 tot 17.00
Rutger		Lohoff	kleding		van 09.00 tot 17.00
Sam		Bartelme	beveiliging		van 13.00 tot 17.00
Sonja		Vissers	keuken		van 09.00 tot 13.00
Yasmin		Adlen	schoonmaak		van 09.00 tot 17.00