

Særemne nr. 22

RESTAURANT-MENYER

Vi viser til følgebrev.

Hvis bedriften har mer enn et serveringslokale, er vi takknemlige for separate svar for hvert av disse, helst på blankettkopi.

OM BEDRIFTEN

Når (omtrent) ble bedriften grunnlagt?

Hvor mange ulike serveringsenheter har bedriften på stedet?

Antall stoler:

Normal stengingstid:

Gjennomsnittlig antall årsverk i restaurantbedriften (uansett om det fins mer enn en serveringsenhet):

Skjenkebevillinger

..... ingen skjenkebevilling brennevin, vin, øl

..... vin + øl øl

Evt. spesialtype av restaurant

..... veikro annen kafeteriatype kun frokostservering

..... danserestaurant/discotek kun sesongåpent

..... pub annen spesialtype, nemlig.....

MENYEN OG MATEN

Får gjesten en meny i hånden? ja nei

Fins à la carte-meny dagmeny ukemeny?

Har bedriften noen spesialitet(er)?

Hvis bedriften serverer mat som ikke kan sies å være vanlig norsk kost – hvorfra kommer oppskriftene? (For eksempel fra kokebok – hvilken?)

Hjem sett opp/komponerer/avgjør menyen?

KJØKKENSJEF, KOKK(ER)

Fins det en spesiell kjøkkensjef? ja nei

Er han/hun kun sesongansatt? ja nei

Hvor mange kokker er i arbeid a) en vanlig hverdag?

b) i rusj-tiden?

Har kjøkkensjefen og/eller kokken(e) formell utdanning eller har han/hun/de systematisk blitt lært opp, for eksempel gjennom praksis i utlandet? Hvor, hvordan?

Har kjøkkensjefen og/eller kokken(e) vokst opp i en annen mattradisjon enn den norske?
Hvilken?

EIEREN/LEIEREN

Hvor lenge har nåværende eier/leier drevet denne restauranten?

Har han/hun i en lengre periode også drevet en eller flere andre restauranter – hvilke(n)?

Eierens/leierens alder:

Er eieren/leieren oppvokst eller utdannet i en annen mattradisjon enn den norske – hvilken?

Arbeider eieren/leieren på kjøkken? nei ja, iblant
..... ja, ofte

Deltar evt. ektefelle regelmessig i kjøkkenarbeidet og er hun/han oppvokst/utdannet i en annen mattradisjon enn den norske?

Evt. anmerking eller tillegg: