**Opdracht 2: Hoe maak je een goed Plan van Aanpak?**

Om een restaurant voor één avond over te nemen moet er veel georganiseerd worden. Het is handig om hiervoor een zogenaamd “Plan van Aanpak” te maken. Hierin beschrijf je;

|  |
| --- |
| **Waarom** (beschrijf de aanleiding voor het maken van dit Plan van Aanpak) |

|  |
| --- |
| **Wie doet wat** (geef aan welke rol- en taakverdeling er binnen het team is gemaakt) |

|  |
| --- |
| **Waar vindt alles plaats** (beschrijf in het kort de belangrijkste karakteristieken van het restaurant) |

|  |
| --- |
| **Wanneer moet alles klaar zijn** (wat moet er voor de Take-Over allemaal georganiseerd worden + wanneer moet dit klaar zijn?) |

|  |
| --- |
| **Hoeveel** tijd, geld, ruimte, zitplaatsen etc. is er beschikbaar? |

|  |
| --- |
| **Hoe** ga je dit allemaal organiseren? |

|  |
| --- |
| **Welke concrete afspraken** maak je met elkaar? |

Lever deze opdracht in bij de docent als je klaar bent (vermeld Team naam + Datum)