



**Plak asseblief die strepieskode-etiket hier**

**PUNTE-TOTAAL**

NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-EKSAMEN  
NOVEMBER 2022

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**EKSAMENNOMMER**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tyd: 3 uur

200 punte

**LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR**

1. Hierdie vraestel bestaan uit 36 bladsye. Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
3. Beantwoord AL die vrae op die vraestel en dien dit aan die einde van die eksamen in. Onthou om jou eksamennommer in die ruimte wat op die vraestel voorsien is, te skryf.
4. Sakrekenaars mag gebruik word.
5. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
6. DRIE blanko bladsye (bladsy 34–36) word aan die einde van die vraestel ingesluit. Indien jy te min spasie vir 'n vraag het, gebruik hierdie bladsye. Dui die nommer van jou antwoord duidelik aan indien jy hierdie ekstra spasie gebruik.

**ALLEENLIK VIR AMPTELIKE GEBRUIK: MERKER VUL DIE PUNTE IN**

	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	V9	V10	V11	TOTAAL
<b>Punt</b>												
<b>Merker se voorletters</b>												
<b>Gemodereerde punt</b>												
<b>Moderator se voorletters</b>												
<b>Vraagtotal</b>	10	5	15	30	30	20	10	25	20	15	20	200
<b>Hermerk punt</b>												
<b>Voorletters</b>												
<b>Kode</b>												

**AFDELING A****VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

Dui die **mees korrekte** antwoord aan deur die letter van die opsie wat jy kies in die ruimte wat onderaan elke bladsy verskaf is, te skryf.

Verwys na die onderstaande kosteberekeningsblad om Vraag 1.1–1.3 te beantwoord.

**Resep: Beesvleis stroganoff**

**Porsies: 12**

Bestanddele	Hoeveelheid gebruik	Aankoop-eenheid	Aankoopprys	Totaal
Rib-oogsteak, in blokkies gesny	2 kg	1 kg	R168,99	R338,00
Olyfolie	60 ml	750 ml	R109,99	R8,80
Sampioene	500 g	400 g	R29,99	R37,49
Knoffel	40 g	100 g	R16,99	R6,80
Room	500 ml	1 ℓ	R72,99	R36,50
<b>Totale voedselkoste</b>				<b>1.1</b>
<b>Wins</b>	30%			<b>1.2</b>
<b>Koste per porsie</b>				<b>1.3</b>

1.1 Bereken die totale voedselkoste van die resep.

- A R427,59
- B R433,31
- C R465,99
- D R479,49

1.2 Bereken die wins teen 30%.

- A R116,44
- B R129,27
- C R128,28
- D R274,35

1.3 Bereken die totale koste per porsie.

- A R12,49
- B R29,99
- C R34,78
- D R46,32

1.1	1.2	1.3

- 1.4 ... is 'n voorbeeld van vaste koste wat gebruik word wanneer die verkoopprijs van 'n spyskaart uitgewerk word.
- A Elektrisiteit
  - B Toerusting
  - C Skryfbehoeftes
  - D Arbeid
- 1.5 Die verskil tussen die koste om 'n produk te vervaardig en die bedrag waarvoor dit verkoop word, staan bekend as die ...
- A verkoopsprys.
  - B bruto wins.
  - C veranderlike koste.
  - D netto wins.
- 1.6 'n Inkomstegenererende area in die akkommodasiesektor is die ... departement.
- A bemarking
  - B wassery
  - C finansies
  - D sekuriteit
- 1.7 Wanneer vonkelwyn bedien word ...
- A skink dit van die linkerkant af.
  - B maak die sjampanjeglas slegs halfvol.
  - C kantel die bottel teen 'n hoek van 45°.
  - D bedien dit teen kamertemperatuur.
- 1.8 Borde is gereed om verwyder te word wanneer ...
- A die vurk en lepel langs mekaar neergesit is.
  - B gaste die tafel verlaat het.
  - C die vurk en mes langs mekaar op die bord neergesit is.
  - D al die gaste klaar geëet het.
- 1.9 Gedurende die afkrummelingsproses word ...
- A die nagereglepel en -vurk in posisie gebring.
  - B slegs die leë glase verwyder.
  - C die nagereglepel en -vurk verwyder.
  - D al die items op die tafel, behalwe die sout-en-peper-stelletjie, verwyder.
- 1.10 ... is 'n voorbeeld van 'n nie-alkoholiese mengeldrankie
- A Absolut Vodka
  - B Bier met limonade
  - C Alkoholvrye mojito
  - D "Bloody Mary"

1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	1.10

[10]

**VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME BYMEKAAR**

Pas die gereg in Kolom A by die mees geskikte tipe wyn in Kolom B. Skryf slegs die gekose letter (A–I) langs die vraagnommer in die spasies wat aan die einde van die bladsy voorsien word, neer.

<b>KOLOM A GEREG</b>		<b>KOLOM B TIPE WYN</b>	
2.1	Seekosbord	A	Portwyn
2.2	Blaardeegpakkies met brie	B	Vonkelwyn
2.3	Beesvleis Bourguignon	C	Sauvignon Blanc
2.4	Koffie en friandise	D	Rosé wyn
2.5	Geposjeerde pere met crème anglaise	E	Pinot Noir
		F	Medium witwyn
		G	Nageregwyn
		H	Brandewyn
		I	Alkoholvrye wyn

2.1	
2.2	
2.3	
2.4	
2.5	

**[5]**

**VRAAG 3**

3.1 Kies die **EEN WAT NIE PAS NIE** en verskaf 'n rede vir jou antwoord.

3.1.1 Medallion / Sirloin / Chateaubriand

---

---

(2)

3.1.2 Chardonnay / Riesling / Cabernet Sauvignon

---

---

(2)

3.2 Identifiseer TWEE bestanddele van die onderstaande lys wat die vermoë van eierwitte om te skuim, negatief beïnvloed. Dui jou keuse deur 'n kruisie in die betrokke blokkies te trek.

A	Suurlemoensap	<input type="checkbox"/>
B	Eiergeel	<input type="checkbox"/>
C	Kremetart	<input type="checkbox"/>
D	Sonneblomolie	<input type="checkbox"/>
E	Sout	<input type="checkbox"/>

(2)

3.3 Verskaf die korrekte term vir die volgende:

3.3.1 Die verhitting en verkoeling van sjokolade om dit meer smeltbestand te maak.

---

(1)

3.3.2 'n Baie klein, romerige, traandruppelvormige neut wat as bestanddeel in pesto gebruik word.

---

(1)

3.3.3 Die deeg wat gebruik word om samoesas te maak.

---

(1)

3.3.4 Rou groentehappies wat met 'n doopsous bedien word.

---

(1)

3.3.5 Tuisgemaakte maaltye wat daagliks by mense wat nie meer vir hulleself kan kosmaak nie, afgelewer word.

---

(1)

3.4 Kies TWEE nageregte van die onderstaande lys wat by elk van die beskrywings in 3.4.1 en 3.4.2 pas. Skryf slegs die letters (A–H) in die spasie neer.

- A Crème caramel
- B Droëperskecompote
- C Malvapoeding
- D Suurlemoensorbet
- E Crème brûlée
- F Pere in rooiwyn
- G Suurlemoenmeringuetert
- H Waatlemoen-granita

3.4.1 Nageregte wat gestoof of geosjeer word.

---

(2)

3.4.2 Vrugtenageregte wat gemaak word van vrugtepuree, suiker en water.

---

(2)  
[15]

**30 punte**

**AFDELING B**

**VRAAG 4**

4.1

Die koronaviruspandemie het 'n betekenisvolle impak op die ekonomie gehad. Mense moes kreatief dink om te oorleef. Baie het hul eie werk geskep en entrepreneurs geword.

4.1.1 Wat is 'n franchise?

---





---



---

(3)

4.1.2 Identifiseer die gewilde Suid-Afrikaanse franchises wat hieronder uitgebeeld word.

A	B
 <p>[&lt;<a href="https://twitter.com/">https://twitter.com/</a>&gt;]</p>	 <p>[&lt;<a href="https://www.goodthingsguy.com/">https://www.goodthingsguy.com/</a>&gt;]</p>

(2)

4.1.3 Wanneer 'n besigheid begin word, moet 'n besigheidsplan ontwikkel word. Die finansiële plan verduidelik hoe die geld gebruik sal word. Verduidelik kortliks wat die volgende terme wat in 'n besigheidsplan voorkom, beteken.

Kontantvloei-analise

---



---

(1)

Inkomstestate

---



---

(1)

Balansstaat

---



---

(1)

Gelykbreek-analise

---

---

(1)

Begroting

---

---

(1)

4.1.4 Hoe kan hotelle gastekamers en onthaalareas gebruik om na die Covid-19-pandemie finansieel te herstel?

---

---

(2)

4.2 Spanwerk is uiters belangrik in enige besigheid. Maak voorstelle oor hoe voedseldienspersoneel funksionele spanlede kan wees.

---

---

---

---

---

---

---

---

(5)

4.3

**KwaZulu-Natal is in 2021 deur onrus lamgelê.**

Wat kan hotelle doen om die veiligheid van hul gaste en personeel ten tyde van onrus te verseker?

---

---

---

---

---

---

(4)



4.4

**Hierdie siekte is endemies aan die noordelike kusgebiede van die land (KZN), maar het 'n redelike lang russtadium en maak sy verskyning slegs wanneer bepaalde kondisies, soos byvoorbeeld hewige reëns, watertekorte en slegte sanitasie, voorkom.**

[Bron: The Mail & Guardian. 2022. *XXX in KZN 'under control'*. [online] Available at: <<https://mg.co.za/article/2001-01-05-xxx-in-kzn-under-control/>>]

4.4.1 Identifiseer die voedseloordraagbare siekte waarna in die scenario verwys word.

---

(1)

4.4.2 Hoe kan hierdie siekte en die verspreiding daarvan voorkom word?

---

---

---

---

---

---

---

(5)

4.4.3 Noem DRIE maniere waarop werksplekke in die gasvryheidsbedryf deur voedseloordraagbare siektes geaffekteer word.

---

---

---

---

(3)  
**[30]**

Bestudeer die onderstaande à la carte spyskaart en beantwoord die daaropvolgende vrae. Dit het betrekking op Vraag 5, 6, 7, 8 en 9.

<b>Hors d'oeuvres</b>	
Songedroogdetamatie-palmiers	R50,00
Vol-au-vents gevul met garnale Marie Rose	R68,00
Sterkgegeurde hoendervlerkies	R65,00
Souttert met biltong, groenvye en bloukaas	R80,00
<b>Sop</b>	
Romerige hoendersop	R52,00
Geroosterde tamatiesop	R48,00
Cannellini-en-nierboontjiesop	R50,00
<b>Hoofgeregte</b>	
*Bedien met kapokaartappels/aartappelskyfies en geroosterde groente	
Beesvleis stroganoff	R125,00
Linguini met kersietamaties en vars basieliekruid	R98,00
Saratoga kotelette/tjops	R135,00
Klubsteak met romerige pepersous	R155,00
Hoenderborsies gestop met spinasie en fetakaas	R112,00
Tournedos Rossini	R180,00
<b>Nageregte</b>	
Suurlemoenmeringuetert	R45,00
Appelhandtertjies	R45,00
Malvapoeding bedien met vla of roomys	R50,00
Panna cotta met kiwivrugjellie	R50,00
Vrugteslaai met bessiecoulis	R45,00

## VRAAG 5

5.1 Hoe kan die volgende aspekte op die bostaande spyskaart toegepas word?

5.1.1 Spyskaartbeplanning

---



---

(2)

5.1.2 Spyskaartontwikkeling

---



---

(2)

5.1.3 Spyskaartontleding

---



---

(2)

5.2 5.2.1 Op watter stadium van die spyskaart word die hors d'oeuvres bedien?

---

(1)

5.2.2 Gee 'n ander term vir *hors d'oeuvres*.

---



---

(1)

5.3 Benoem die volgende *hors d'oeuvres* op die spyskaart as:

- (i) **Koue** saamgestelde hors d'oeuvres
- (ii) **Enkel** hors d'oeuvres
- (iii) **Warm** saamgestelde hors d'oeuvres
- (iv) **Warm en koue** saamgestelde hors d'oeuvres

Skryf slegs die Romeinse nommer as jou antwoord in die spasies hieronder, neer.

5.3.1	Songedroogdetamatie-palmiers	
5.3.2	Vol-au-vents gevul met garnale Marie Rose	
5.3.3	Sterkgegeurde hoendervlerkies	
5.3.4	Souttert met biltong, groenvye en bloukaas	

(4)

5.4 Gee VIER redes waarom hierdie spyskaart nie vir 'n banket geskik is nie.

---



---



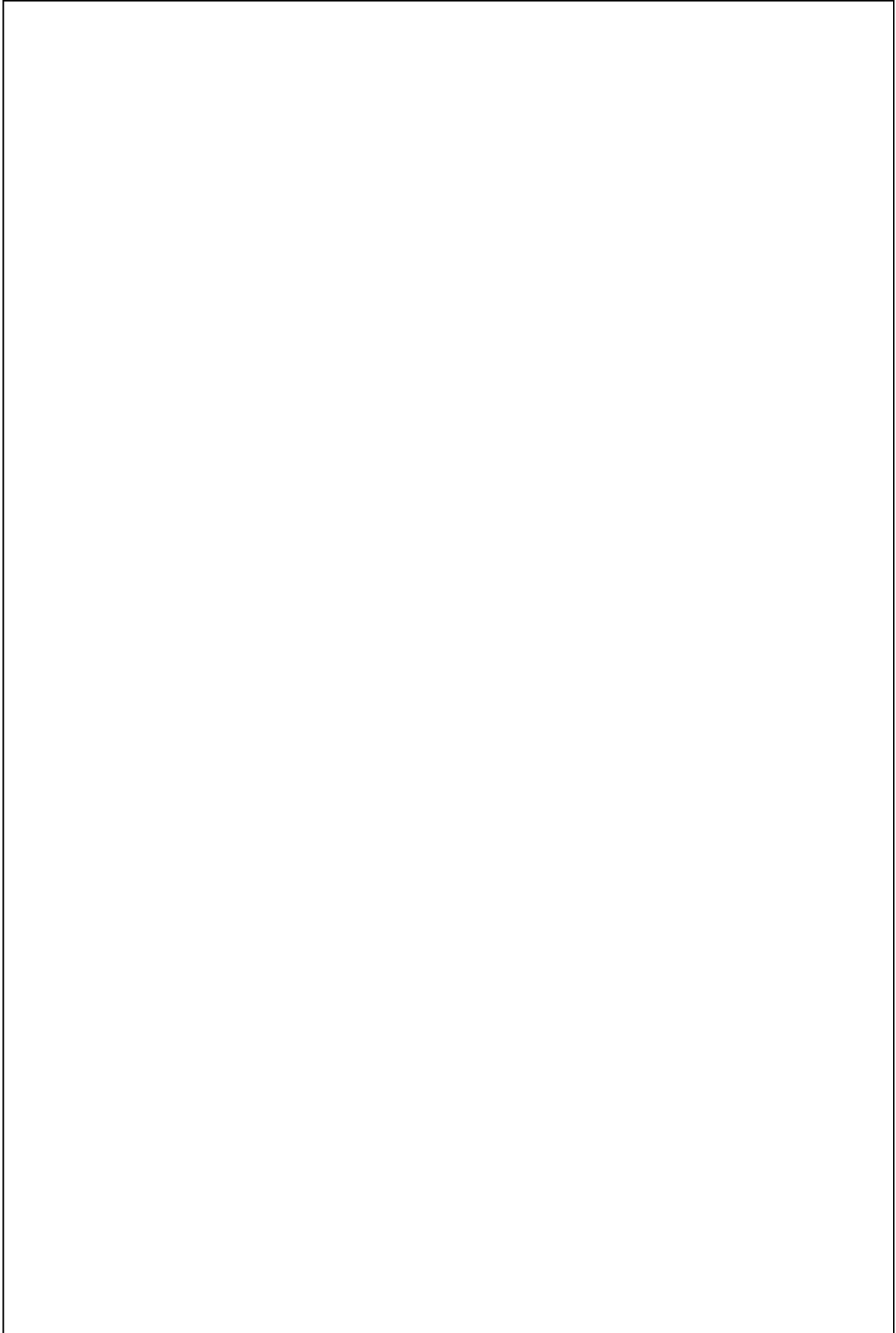
---



---

(4)

- 5.5 Kies geregte uit die spyskaart en stel 'n viergangmaaltyd saam wat vir 'n vegetariër geskik sal wees. Skryf die spyskaart in die korrekte formaat uit in die spasie hieronder.



(10)

5.6 5.6.1 Stel 'n geskikte nagereg van die oorspronklike spyskaart (op bladsy 10) voor vir 'n **Joodse** gas.

---

(1)

5.6.2 Gee 'n rede vir jou antwoord.

---

---

(1)

5.7 Waarom sal 'n gas wat laktose-weerstandig is, nie die "hoenderborsie gestop met spinasie en fetakaas kan eet nie"?

---

---

---

(2)  
**[30]**

**VRAAG 6**

Beskou die vleisgeregte wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die daaropvolgende vrae.



Tournedos Rossini  
[Bron: cooking.nytimes.com]



Beesvleis stroganoff  
[Bron: bettycrocker.com]



Porterhouse-biefstuk  
[Bron: recipetineats.com]

6.1 Gee die naam van die **vleissnit** waaruit die geregte hierbo gemaak is.

6.1.1 Tournedos Rossini

\_\_\_\_\_ (1)

6.1.2 Beesvleis stroganoff

\_\_\_\_\_ (1)

6.1.3 Porterhouse-biefstuk

\_\_\_\_\_ (1)

6.2 Verduidelik waarom dieselfde gaarmaakmetode nie geskik sal wees vir al drie geregte nie.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (4)

6.3 Hoe sal jy die Porterhouse-biefstuk voorberei om die sarkoplasma te behou?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (3)

6.4 Wat is die bykomstighede wat tradisioneel saam met tournedos Rossini voorgesit word?

---



---

(3)



[Bron: twitter.com]

6.5 6.5.1 Identifiseer die vleis-**item** in die bostaande foto.

---

(1)

6.5.2 Wat is die verskil tussen hierdie vleis-item en 'n noisette?

---

(1)

6.6 6.6.1 Watter preserveeringsmetode word gebruik vir die maak van biltong?

---

(1)

6.6.2 Watter natuurlike preserveermiddel word gebruik wanneer biltong gemaak word?

---

(1)

6.7 6.7.1 Noem TWEE voordele van die gebruik van geblikte vleis.

---



---

(2)

6.7.2 Benoem die siekte wat deur *Clostridium botulinum* veroorsaak word en wat teenwoordig kan wees as vleis verkeerd geblik is.

---

(1)

**[20]**

**VRAAG 7**

7.1 Hoekom sal die "Cannelini-en-nierboontjiesop" 'n goeie opsie wees vir 'n gas wat hoë cholesterol en 'n hartsiekte het?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

(5)

7.2 Tofu is 'n gewilde bron van proteïne vir veganiste. Beskryf tofu.

---

---

---

(3)

7.3 Hoe verskil die veganistiese voedselpiramide van die tradisionele voedselpiramide?

---

---

---

(2)

**[10]**



**VRAAG 8**

Beskou die nageregitems wat hieronder uitgebeeld word en beantwoord die vrae wat daarop volg.



Suurlemoenmeringuetert  
[Bron: simplyrecipes.com]



Appelhandtertjies  
[Bron: fortheloveofcooking.net]

8.1 8.1.1 Identifiseer die tertkors wat gebruik is vir die suurlemoenmeringuetert.

---



---

(1)

8.1.2 Gee DRIE kwaliteitskenmerke van die kors wat in Vraag 8.1.1 genoem is.

---



---



---

(3)

8.1.3 Die tertkors vir die suurlemoenmeringuetert moet gebak word voor die vulsel bygevoeg word.

(a) Benoem en beskryf die proses wat toegepas word om die kors vooraf te bak.

---



---



---



---

(4)

(b) Gee TWEE redes waarom hierdie proses toegepas word.

---



---

(2)

8.2 8.2.1 Noem die tipe meringue wat meestal as die bolaag vir die suurlemoenmeringuetert gebruik word.

---

---

(1)

8.2.2 Wat sal die uiteinde wees as 'n paar druppels van die eiergeel in die eierwitte wat geklits moet word, beland?

---

---

(1)

8.2.3 Italiaanse meringue word beskou as die stabielste soort meringue. Regverdig bostaande stelling met 'n gepaste verduideliking.

---

---

(2)



Chouxdeegproduk  
[Bron: bbcgoodfood.com]

8.3 8.3.1 Gee die naam van die chouxdeegproduk in die foto hierbo.

---

---

(1)

8.3.2 Watter rysmiddel word in chouxdeeg gebruik?

---

---

(1)

8.3.3 Gee TWEE redes vir elk van die volgende reëls wat toegepas moet word wanneer chouxdeegprodukte voorberei word.

(a) Moenie die water en botter of margarien vir te lank kook nie.

---

---

---

(2)

(b) Voeg die eiers een vir een by.

---

---

---

(2)

(c) Verminder die temperatuur na 'n paar minute.

---

---

---

(2)

8.3.4 Hoekom is dit belangrik dat die crème patissière waarmee die chouxdeegpoffertjies gevul word, deeglik gaar is?

---

---

---

(3)  
**[25]**

**VRAAG 9**

**Malvapoeding is 'n nagereg van Suid-Afrikaanse oorsprong. Dit bevat appelkooskonfyt en het 'n sponserige, gekaramelliseerde tekstuur. 'n Romerige sous word oorgegooi terwyl dit nog baie warm is en dit word gewoonlik met vla en/of roomys bedien.**

[Bron: wikipedia.com]

9.1 Klassifiseer malvapoeding as 'n nagereg.

---



---

(2)

9.2 Crème anglaise word gereeld saam met malvapoeding bedien, maar kan maklik skif wanneer dit voorberei word. Noem TWEE maniere waarop die sjef 'n suksesvolle eindproduk kan verseker.

---



---

(2)

9.3 Crème anglaise kan ook gebruik word as 'n basis vir Beierse room of 'n parfait. Onderskei tussen die twee nageregte. Tabuleer jou antwoord as volg:

<b>BEIERSE ROOM</b>	<b>PARFAIT</b>

(4)

9.4 Beskou die nagereg in die onderstaande foto en beantwoord die vrae wat daarop volg.



Panna cotta met kiwivrugjellie  
[Bron: popularcakes.com]

9.4.1 Die resep vir die panna cotta met kiwivrugjellie vereis verpoeierde gelatien. Benoem en verduidelik die driefaseproses vir die bereiding van gelatien-nageregte.

---

---

---

---

---

---

---

(6)

9.4.2 Die kiwivrugjellie het nie behoorlik gestol nie. Gee TWEE moontlike redes daarvoor.

---

---

---

---

(2)

9.4.3 Stel VIER metodes voor wat gebruik kan word om die nagereg suksesvol uit te keer.

---

---

---

---

(4)  
**[20]**

**VRAAG 10**



[<<https://www.google.com/search?q=best+cap+classique+benguela+cove>>]

10.1 Suid-Afrikaanse vonkelwyn wat d.m.v. die *Méthode Cap Classique* gemaak is, word dikwels by spesiale vierings bedien.

10.1.1 Definieer die term *Méthode Cap Classique*.

---

---

(1)

10.1.2 Noem TWEE ander maniere waarop vonkelwyn gemaak word.

---

---

(2)

10.1.3 Die term "sjampanje" is beskerm en behoort nie gebruik te word wanneer daar na Suid-Afrikaanse vonkelwyn verwys word nie. Gee 'n rede vir hierdie stelling.

---

---

(1)

10.2 Verduidelik wat 'n *gede-alkoholiseerde wyn* is.

---

---

---

(2)

10.3 Maak 'n lys van DRIE vereistes waaraan restauranteienaars moet voldoen wanneer wyn en ander alkoholiese drank bedien word.

---

---

---

---

(3)

10.4 'n Gas begin flanker met een van die personeellede by 'n restaurant. Maak voorstelle oor hoe hierdie situasie deur die personeellid hanteer behoort te word.

---

---

---

---

(3)

10.5 Dit is belangrik om terugvoer aan gaste te gee wanneer hulle oor iets kla. Beskryf die terugvoerprosedure.

---

---

---

---

(3)

[15]

**150 punte**

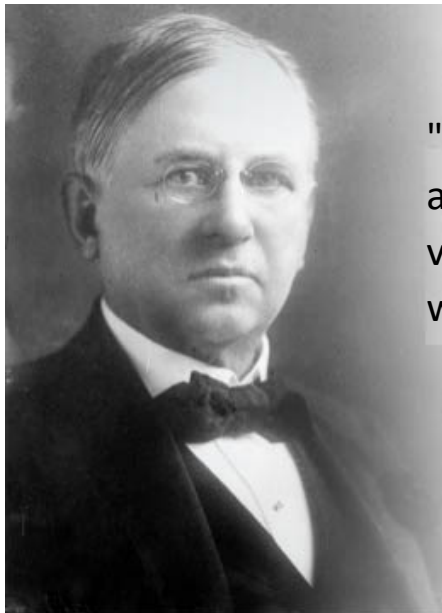
**AFDELING C**

**VRAAG 11**

**BEMARKING IS 'N MORS VAN GELD**



**"Ek begryp dit glad nie! Ek het op Facebook geadverteer en alles moontlik gedoen!!"**



"Helfte van die geld wat ek op advertensie spandeer, is 'n mors van geld; die probleem is dat ek nie weet watter helfte nie."

**John Wanamaker**

US department store merchant (1838 - 1922)





Gebruik Bron A, B en C op bladsy 27 en 28 asook jou eie kennis en ondervinding en gee jou mening oor die stellings op bladsy 23 en 24 in 'n opstel van 1–1½ bladsye. Die opstel sal geassesseer word met behulp van die rubriek op die volgende bladsy.

Om die vraag te beantwoord, moet jy:

- 'n Argument wat jou mening ondersteun, voorhou.
- Bestudeer die bronne deeglik en gebruik dié inligting om jou argument te ontwikkel.  
**Moenie die inligting uit die bronne net so oorskryf nie.**
- Integreer jou eie kennis en ondervinding met jou argument.
- Gebruik die rubriek om jou antwoord te help vorm.

<b>C</b>	<b>0 punte</b>	<b>1 punt</b>	<b>2 punte</b>	<b>3 punte</b>	<b>4 punte</b>	<b>Moontlike punt (20)</b>
<b>Gebruik van bronne</b>	Geen verwysing na bronne.	Verwysing na slegs 'n gedeelte van een van die bronne.	Verwys na een bron.	Verwys na twee bronne.	Bronne is uiters goed gebruik.	<b>4</b>
<b>Kwaliteit van inhoud X2</b>	Geen of min relevante inhoud.	Betekenisvolle en belangrike inligting ontbreek EN feite hou nie verband met die onderwerp nie.	Baie belangrike inligting ontbreek OF baie onbelangrike feite gegee.	Genoeg feite verskaf. Meeste van die inligting is relevant, gepas en korrek.	Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, gepas en korrek.	<b>8</b>
<b>Gebruik van eie kennis en ondervinding</b>	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting verskaf uit eie kennis/ondervinding.	Sluit sommige feite uit eie kennis/ondervinding in.	Sluit feite uit eie kennis/ondervinding in.	Sluit baie feite en eie ondervinding en kennis in.	<b>4</b>
<b>Kwaliteit van die argument</b>	Vraag is nie beantwoord nie.	Gebrekkige antwoord in alle opsigte.	Gebrekkig in twee opsigte.	Gebrekkig in een opsig.	Mening duidelik gestel en ondersteun in die opstel. Redenasie is logies en duidelik. Argument word nie klakkeloos herhaal nie. Argument is nie langdradig nie.	<b>4</b>

**BRON A                      BEMARKING IS 'N MORS VAN GELD**

Bemarking is 'n totale mors van geld. Ook bemarkingspionier John Wanamaker het gesê: "Helfte van die geld wat ek op advertensies spandeer, is 'n mors van geld; die probleem is dat ek nie weet watter helfte nie."

Vir baie mense is hierdie stelling vandag ook waar. Slegte bemarking word geïgnoreer. Dit word vergeet, is ontydig en onopspoorbaar. Slegte bemarking laat jou terugkyk na jou veldtog en wonder waarom daar nie 'n verbetering in webbladverkeer, telefoonoproepe en eposse is nie. Dit laat jou wonder wat verkeerd geloop het en hoekom. Slegte bemarking laat jou glo dat "bemarking 'n mors van geld is".

[Penhale, C., 2022. *Why Marketing is a Waste of Money – Adventure Marketing Solutions*. [online] Adventure Marketing Solutions. Available at: <<https://www.adventuremarketingsolutions.com/why-marketing-is-a-waste-of-money/>>]

**BRON B                      BEMARKINGSGELD VERMORS**

Onlangs het ek 'n oproep gekry van 'n kleinbesigheidseienaar wat gewonder het wanneer al die geld wat hy aan bemarking bestee het, wins sal begin toon. Sy maatskappy was besig met Google Adwords en Facebook-advertensies; hulle was aktief op sosiale media en hulle het 'n webblad-maatskappy betaal om hul webblad te bestuur.

Ek het hom gevra hoe lank hy al hierdie plan gevolg het. "Ses maande," was sy antwoord. My mond het oopgeval. "Is jy ernstig?" het ek gevra. Hierdie man het meer as R250 000 in die toilet afgespoel met niks om daarvoor te wys nie.

Sulke stories breek my hart, want kleinbesigheidseienaars het so min bewegingsruimte. Al die geld wat hulle spandeer, is geld uit hul eie sakke. Geld wat hulle andersins vir hulself, hul gesinne, hul lewe sou gebruik. Maar hulle mors dit op bemarking, want hulle verstaan nie regtig hoe dit werk nie.

**Geldvermorser #1: Begin met 'n logo en 'n handelsmerk**

**Geldvermorser #2: Bou dadelik 'n webblad**

**Geldvermorser #3: Gebruik 'n algemene sosialemediastrategie**

**Geldvermorser #4: Plaas blindelings betaal-per-klik-advertensies**

**Geldvermorser #5: Isoleer verkope en bemarking**

**Geldvermorser #6: Weet nie wanneer om op te hou nie**

[Rand, E., 2022. *Top 6 Marketing Money Wasters*. [online] Entrepreneur. Available at: <<https://www.entrepreneur.com/article/346179>>]



















