



Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.oi

- 1 Признаками проекта являются его ...
- 2 Фаза запуска включает в себя такие стадии проекта, как ...
- 3 Треугольник проекта состоит из следующих направлений: ...
- 4 Фаза инициации включает такие стадии проекта, как ...
- 5 В календарном плане при открытии объекта общепита должны отражаться следующие направления: сроки работ; ответственные лица; ...
- 6 Фаза проектирования и строительства включает такие стадии проекта, как ...
- 7 Бизнес-план относится к такой фазе открытия предприятия общепита, как фаза ...
- 8 Управление проектами относится к ...
- 9 Фаза открытия предприятия общепита, к которой относится получение алкогольной лицензии, – это фаза ...
- 10 Если речь идет об открытии ресторана как проекте, то после стадии завершения жизненный цикл предприятия ...
- 11 По типу обслуживания предприятия делятся на ... основные группы
- 12 К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте, относятся ...
- 13 В ресторане класса «люкс» столы ...
- 14 Предприятие, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, – это ...
- 15 В баре согласно ГОСТ 30389-2013 обязательно ...
- 16 Площадь на одно посадочное место в зале кафе должна быть ...





- 17) Деление на три класса – «люкс», «высший» и «первый» – используется для ...
- 18) По типу обслуживания бистро относится к ...
- 19) Полносервисные предприятия делятся на предприятия ... уровня
- 20) На точке общепита должны быть отдельные входы для персонала и гостей при количестве посадочных мест более ...
- 21) Рекомендуемая высота помещений производственных цехов на предприятии в 150 посадочных мест – ...
- 22) Площади мусоросборников должны быть удалены от точек общепита на ...
- 23) Площадь на одно посадочное место в зале ресторана должна быть ...
- 24) Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием всех параметров обязательно должна быть в ...
- 25) По требованиям пожарной безопасности ... огнезащитным составом
- 26) Документация, которая должна быть на доске потребителя предприятий общественного питания города Москвы, регламентируется в ...
- 27) Согласно требованиям пожарной безопасности ... должны иметь пожарные извещатели
- 28) Согласно Московским городским строительным нормам, ширина служебных коридоров предприятий общественного питания города Москвы должны быть не менее ...
- 29) Условия хранения пищевых продуктов в предприятиях общественного питания города Москвы регламентируются в ...
- 30) ... – это эффективный инструмент получения информации о состоянии рынка, действиях конкурентов, потребностях потребителей
- 31) Перевод нечетких ментальных образов в определимую форму называется ...
- 32) Потенциально возможный объем продаж определенного товара на рынке в течение заданного периода называется ...





- 33) Свойство предприятия, характеризующееся степенью удовлетворения им конкретной потребности по сравнению с аналогичными объектами, называется ...
- 34) Наблюдение относится к ...
- 35) Определение демографических, психологических и поведенческих характеристик потенциальных покупателей называется ...
- 36) Кабинетные исследования относятся к ...
- 37) Маркетинговые исследования на стадии инициации относятся к ...
- 38) Оценка внутренних и внешних рекламных носителей содержится в главе маркетингового отчета, которая называется «...»
- 39) В маркетинговых исследованиях в фазе инициации предлагается ... концепции
- 40) Плата за право на определенный вид бизнеса – это ...
- 41) Существует ... открытия собственного заведения
- 42) Франчайзер – это ...
- 43) Помещение под ресторан должно располагаться на ... здания
- 44) Площадь кухни для кафе на 50 мест должна быть ...
- 45) Общая площадь кафе на 50 мест должна быть ...
- 46) Площадь зала кафе на 50 мест должна быть ...
- 47) Помещение под ресторан должно располагаться ...
- 48) Аббревиатура ЕГРП расшифровывается как «единый государственный ...»
- 49) Желательная энергомощность для предприятия общепита составляет ...
- 50) Наука и искусство создания и продвижения торговой марки – это ...
- 51) Создание и проработка логотипа являются частью ...





- 52) Создание имени торговой марки – это ...
- 53) Потенциальная оценка рынка (маркетинговые исследования) перед принятием решения об открытии ресторана нужна для ...
- 54) Концепция предприятия гостиничного (ресторанного) бизнеса разрабатывается ...
- 55) Организационная структура предприятия гостиничного (ресторанного) бизнеса ...
- 56) Концепция ресторана – это ...
- 57) Меню будущего предприятия ресторанного бизнеса ...
- 58) Брендинг – это инструмент ...
- 59) Работа персонала ресторана ...
- 60) Бизнес-план ресторана содержит ...
- 61) На вопрос о стоимости необходимых для открытия ресторана ресурсов ...
- 62) На вопрос об основной идее ресторана ...
- 63) Бизнес-план предприятия гостиничного (ресторанного) бизнеса содержит раздел «...»
- 64) Сопоставляя описательную часть бизнес-плана, бизнес-кейса и технико-экономического обоснования (ТЭО) ресторана, можно утверждать, что наименьшая по объему она в ...
- 65) Миссия и цель организации содержатся в ее ...
- 66) Оценка перспективной ситуации развития бизнеса – это одна из целей ...
- 67) Бизнес-план предприятия общественного питания создают, когда ...
- 68) Получение инвестиций под проект – это цель ...
- 69) Короткий отчет о прогнозе работы инвестиций и сроках окупаемости – это ...
- 70) PEST-анализ – это анализ ...





- 71 В SWOT-анализе к анализу внутренних факторов предприятия относятся его ...
- 72 SWOT-анализ и PEST-анализ используют для ...
- 73 В SWOT-анализе к анализу внешних факторов предприятия относятся его ...
- 74 При расчете среднего чека для открывающегося предприятия общепита учитывают, сколько стоят (в среднем) заказываемые ...
- 75 Первоначальный взнос на открытие предприятия общепита платится, когда предприятие открывается ...
- 76 Качественная и количественная оценка применяется ...
- 77 Показатель индекса доходности больше ... говорит о том, что проект эффективен
- 78 Если чистый дисконтированный доход (ЧДД) проекта положителен, то проект ...
- 79 Неопределенное событие или условие, которые в случае возникновения имеют позитивное или негативное воздействие на предприятие, называют ...
- 80 Основное назначение разрабатываемого объекта устанавливает ...
- 81 Проектирование наружного и внутреннего оформления ресторана – это ...
- 82 Проектирование инженерных систем вентиляции – это ...
- 83 Параметры оборудования отражаются в ...
- 84 Чаще все в ресторанном бизнесе проектирование осуществляется в ...
- 85 Технологический проект содержит ...
- 86 Для подключения ... нужен проект по слабым токам
- 87 Выполнять технологическое проектирование ...
- 88 Для подбора оборудования используют ...
- 89 Процесс изменения функционального назначения нежилого помещения – это ...





- 90 Стандарты предприятия ...
- 91 Для расчета штата официантов используются данные о том, что один официант может обслужить ...
- 92 Для среднестатистического ресторана часы спада – с ...
- 93 Деньги, потраченные на оплату работы сотрудников предприятия, – это расходы ...
- 94 Количество штатных единиц для рядовых сотрудников предприятия ...
- 95 Критерии по должности формируются на основании ...
- 96 Планирование потребности в персонале отвечает на вопрос «...»
- 97 Расход на оплату труда в ресторане должен составлять около ... от выручки
- 98 Дисциплинарные стандарты определяются ...
- 99 Работа по активному привлечению персонала в новый ресторан начинается за ... до открытия
- 100 Неверно, что в меню реализуется такое «Р» маркетинг-микса, как ...
- 101 Бракеражный журнал ...
- 102 Конкурсная форма проведения отбора поставщиков, услуг или продуктов, представляющая собой соревнование между претендентами, – это ...
- 103 Неверно, что в работе предприятия общепита продуктовая матрица используется для ...
- 104 Фаза открытия предприятия общепита, к которой относится проработка блюд, – это фаза ...
- 105 Санитарная документация предприятия общественного питания состоит из ...
- 106 Неверно, что ... является задачей, решаемой на фазе инициации
- 107 Организация движения и учета документов – это ...
- 108 Неверно, что ... является критерием для отбора поставщика





- 109 Неверно, что предприятие общепита может открыться без ...
- 110 Лайтбокс – это элемент ...
- 111 Реклама в социальных сетях относится к ...
- 112 ТВ-реклама ресторана эффективна, когда в городе располагается от ... аналогичных ресторанных объектов
- 113 Раздача пробных образцов продукции – это ...
- 114 Размещение вывески ресторана ...
- 115 Неверно, что медианосителем является ...
- 116 Чек-лист ...
- 117 Табличка с часами работы ресторана должна располагаться ...
- 118 Баннер с сообщением «Скоро открытие» можно размещать ... ресторана
- 119 На открытие ресторана ...
- 120 Чеки закрываются в нефискальном режиме вовремя ... предприятия общепита
- 121 Демпинг применяется ...
- 122 Техническое обслуживание применяется, когда открывается ...
- 123 О техническом открытии предприятия общественного питания гостям должен сообщать ...
- 124 Торжественное открытие предприятия общественного питания ...
- 125 Моск-сервис – это ...
- 126 Сотрудники ресторана, которые оказывают наибольшее влияние на бизнес, – это ...
- 127 Неверно, что чек-лист открытия ресторана является инструментом ...





- 128 Контроль готовности предприятия по чек-листу начинают осуществлять, а чек-лист открытия предприятия проводить за ... до его открытия

