



Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанных бизнеса.э

- 1 В помещении бара (ресторана) должна быть смонтирована охранная сигнализация для ...
- 2 Рекомендуемая высота помещений производственных цехов на предприятии на 150 посадочных мест – ...
- 3 Предприятие общепита не может открыться без ...
- 4 Технологическое проектирование должен (должна) выполнять ...
- 5 Технологический проект содержит ...
- 6 Проект по слабым токам нужен для подключения ...
- 7 Потенциальная оценка рынка (маркетинговые исследования) перед принятием решения об открытии ресторана нужна для ...
- 8 Концепция заведения разрабатывается ...
- 9 Бизнес-план ресторана содержит ...
- 10 Площади мусоросборников должны быть удалены от точек общепита на ...
- 11 На точке общепита должны быть отдельные входы для персонала и гостей при количестве посадочных мест более, чем ...
- 12 Площадь, достаточная для размещения для одного посадочного места в зале ресторана, должна быть ...
- 13 Площадь, достаточная для размещения одного посадочного места в зале кафе, должна быть ...
- 14 ... обязательно должна система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием всех параметров
- 15 Регистрация контрольно-кассовой машины должна происходить ...
- 16 В ресторане класса «люкс» столы ...
- 17 Площадь одноместного однокомнатного номера в гостинице «2 звезды» должна быть не менее...



- 18 Площадь одноместного однокомнатного номера в гостинице «5 звезд» должна быть не менее...
- 19 Площадь санузла в гостинице «2 звезды» должна быть не менее...
- 20 Площадь санузла в гостинице «5 звезд» должна быть не менее...
- 21 При планировании посудомоечного отделения ванна для мытья посуды должны быть ...
- 22 В закусочной, согласно ГОСТ Р 50762 -95, обязательно должен (должна) быть ...
- 23 Требования пожарной безопасности гласят ...
- 24 Плавательный бассейн с сауной должны быть в гостинице ...
- 25 Для гостиниц более ... все планировочные решения должны соответствовать ГОСТ Р 50645-94
- 26 Во всех общественных помещениях гостиницы температура в жилых и общественных помещениях температура должна быть не ниже ...
- 27 Организация питания по системе «свободный поток» позволяет гостю ...
- 28 Согласно ГОСТу все гостиницы должны быть оснащены ...
- 29 Верными определениями продуктового и транспортного потока на предприятии общепита являются:
- 30 Дизайн проект нужно согласовывать ...
- 31 Концепция ресторана обязательно должна содержать ...
- 32 В формировании закупочной политики на предприятии ...
- 33 Для получения разрешения ГУ МЧС на открытие объекта ...
- 34 При выборе места расположения будущего кафе-бара позитивным фактором будет являться ...
- 35 Обязательными требованиями для получения заключения Роспотребнадзора при открытии объекта является...
- 36 При внутренних работах в помещении нужен ...



- 37 В доступе для потребителя должна быть такая информация о выпускаемых блюдах, как ...
- 38 В столовых линии раздачи могут выстраиваться по системе ...
- 39 Концепция должна включать пункт «...»
- 40 Проект по электрике включает в себя ...
- 41 Стоимость по строительно-монтажным работам обязательно должна включать затраты на ...
- 42 В затраты на персонал на этапе открытия предприятия включают ...
- 43 Согласно государственному стандарту телевизор с диагональю не менее 37 см должен быть в гостинице «...»
- 44 Бизнес-план обязательно должен включать в себя ...
- 45 Одна из основных целей бизнес-плана - ...