

металоємність на 28%. Проте його установка є складнішою через необхідність забезпечити паралельне з'єднання всіх проводів.

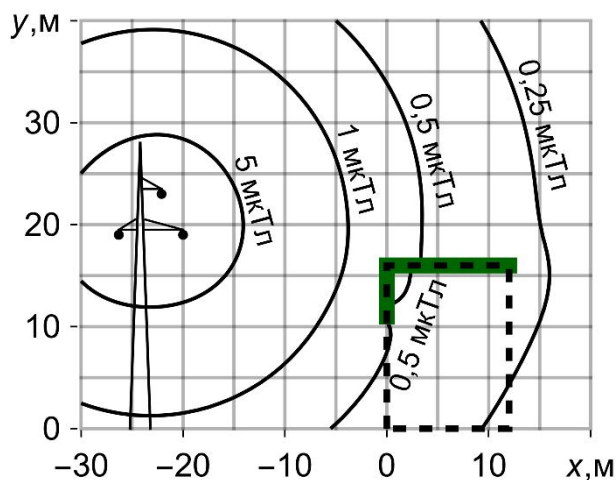


Рис. 3

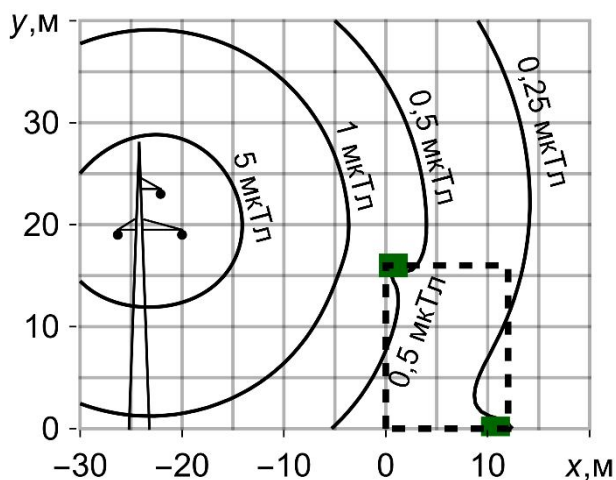


Рис. 4

Література:

1. Про затвердження Правил охорони електричних мереж: Постанова Кабінету Міністрів України від 4 березня 1997 р. № 209 у редакції від 5 квітня 2017 р.
2. Правила улаштування електроустановок. Видання офіційне. Міненергівугілля України. Харків: Видавництво «Форт», 2017. 760 с.
3. Розов В.Ю., Реуцкий С.Ю., Пелевин Д.Е., Пилюгина О.Ю. Магнитное поле линий электропередачи и методы его снижения до безопасного уровня // Технічна електродинаміка. – 2013. – № 2. – С. 3-9.
4. Грінченко В.С., Чуніхін К.В. Зменшення магнітного поля в житлових будинках від двоколових повітряних ліній електропередачі за допомогою ґратчастих екранів // Перспективи розвитку територій: теорія і практика: матеріали Всеукраїнська науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених, 19-20 листопада 2020 р. – Х., 457 с. – С. 130-131.

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ: АНТИКРИЗОВІ ЗАХОДИ

Грудниста А. Є., студентка 4 курсу факультету економіки

Шевченко Т. С., к.н.соц.ком., викладач кафедри маркетингу та міжнародного менеджменту

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Ресторанний бізнес являє собою дуже цікавий механізм і має свою відмінність. Таке підприємство об'єднує в собі мистецтво, смачну їжу, гарне обслуговування, чудову та якісну концепцію. У докарантинний період кожного року ресторанний бізнес стрімко розвивався, збільшувалася конкурентоспроможність на цьому ринку. В таких умовах бізнесмени прагнули

розвивати бренд та стратегію підприємства, аби удосконалювати неповторність та виділятися серед конкурентів.

За задумом ресторанний бізнес був і буде залишатися популярним серед споживачів, адже окрім того, що ресторан задовольняє фізіологічні потреби людей, тут також можна отримати і соціальне задоволення - спілкування з однодумцями, задоволення від відпочинку та інше.

Останнім часом ресторани розвивалися досить динамічно, з'являлися нові цікаві місця та формати ресторанного бізнесу. Але сучасні реалії змушують підприємства різних галузей підлаштовуватися під ситуацію – пандемія коронавірусу вносить свої корективи в розвиток економіки. Сьогодні ресторани ведуть активну боротьбу за своє «місце під сонцем». У зв'язку з пандемією коронавірусу більшість підприємств ресторанного бізнесу змушені закриватися, а інші – придумувати нові способи існування. Згідно останніх новин, для візиту до ресторану варто мати при собі сертифікат про вакцинацію або негативний тест на коронавірус. Більшість людей не збираються робити вакцину, а витратити додаткові гроші на тест і зовсім не хочуть. В такій ситуації для ресторанів найголовніше – гнучкість і швидкість у вирішенні питань щодо трансформації бізнесу.

Власники ресторанів у наш час мають звернути свою увагу на Інтернет маркетинг, тобто просування свого закладу через соціальні мережі. Варто робити цікавий контент для споживача – фото і відео з закладу, опис меню, запуск розіграшів та інше. Більшість споживачів приходять до ресторану саме з соціальних мереж. Але варто відчувати точки контакту з клієнтом – варто зрозуміти чим саме треба зацікавити споживача, аби він завітав саме до вашого ресторану.

В наш час деякі київські ресторани почали пристосовуватися до сучасних реалій. Вони впроваджують зміни, за допомогою яких, на їхню думку, збільшиться кількість споживачів. Головними змінами є: впровадження ПЦР – тесту прямо в ресторані безкоштовно (результат через 10 хвилин), зменшення кількості столиків (дозволяє зменшити можливість передання вірусу). Було б добре, якщо б всі ресторани підприємства ввели ці зміни.

Отже, ресторанна індустрія зараз переживає можливо найгіршу кризу. Щоб пережити такі скрутні умови, з огляду на те, що зараз активно розвиваються соціальні мережі, ресторани активно почали розвиватися саме в інтернеті. Соціальні мережі не лише збережуть життєдіяльність рестораном, а й допоможуть їм розвиватися у майбутньому.

Література:

1. Друзюк Я. Вживання та адаптація. Як ми проживаємо найбільшу кризу в історії ресторанного бізнесу України. *The Village Україна*. 8 травня 2020. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-situation/297277-restaurant-business-crisis-coronavirus-2020>

2. Як ресторану вижити в період кризи: поради Дмитра Борисова. *RAU*. 24 квітня 2020. URL: <https://rau.ua/novyni/restoran-v-kryzy-porady-borysova/>