**Практичне заняття**

Тема: **«Сервіс в умовах війни»**

1. Ресторанний бізнес в умовах війни: кейси, прогнози, рішення.

Посилання: <https://www.restorator.ua/post/resto_trends>

# Генератори, спеціальні меню, термопоти: стратегії роботи ресторанів під час відключення електрики.

# Посилання: <https://www.restorator.ua/post/energy_horeca>

# #збережисвітло: як ресторани працюють в режимі економії електрики.

# Посилання: https://www.restorator.ua/post/save\_energy\_ukraine

Завдання: проаналізувати запропоновані статті-діалоги та сформувати перелік заходів «розумної» сервісної діяльності для закладів ресторанного бізнесу. Оформити у зошиті у вигляді тез/есе.