

??????????

?????????? ??

????? ??????????

- [Керівництво користувача та огляд інтеграції SmartGuard із Syve](#)

?? ?? SmartGuard ?? Syrve

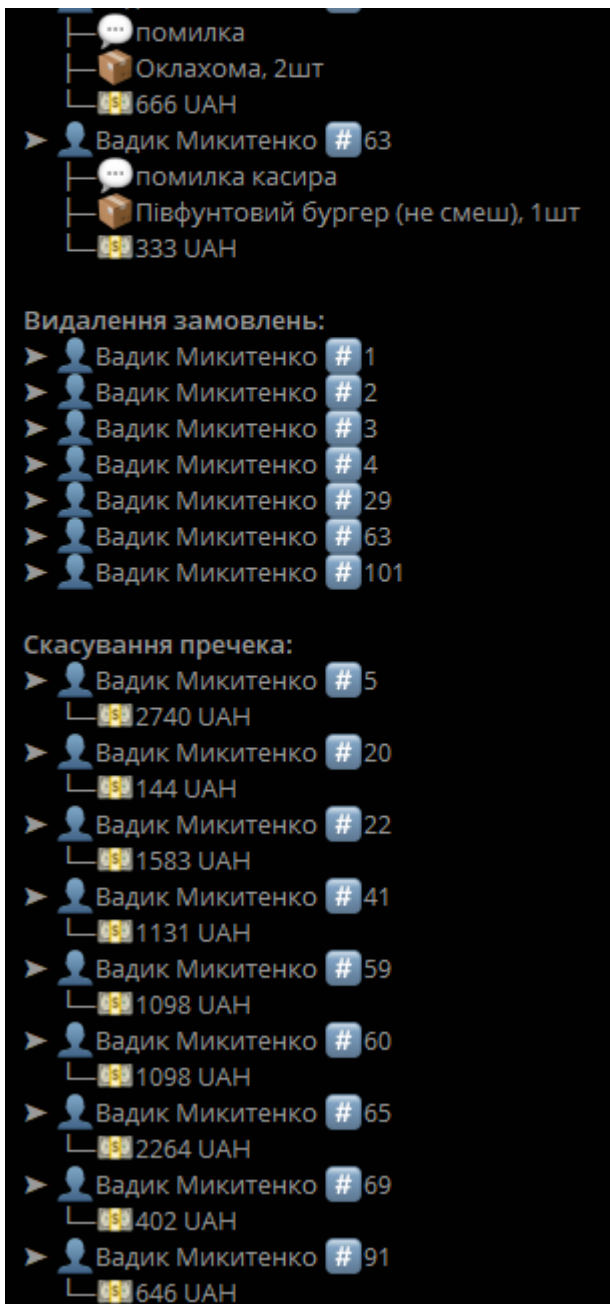
??????

SmartGuard – це інноваційний “віртуальний охоронець” для вашого ресторану. Він інтегрується з системою автоматизації **Syrve** і відстежує потенційно небезпечні дії персоналу (наприклад, видалення замовлень, скасування чеків тощо) у режимі реального часу. Мета SmartGuard – запобігти зловживанням і помилкам, що можуть призводити до фінансових втрат закладу.

Чому це важливо? Статистика свідчить, що через нечесні дії працівників бізнес може втрачати понад 20% прибутку. Наприклад, якщо офіціант видаляє зі системи вже приготовану страву або скасовує рахунок без належної причини, заклад не доотримує гроші, а контроль за такими ситуаціями ускладнюється. SmartGuard покликаний вирішити цю проблему – він автоматично фіксує підозрілі операції і повідомляє про них керівника, допомагаючи оперативно реагувати та запобігати потенційним збиткам.

?????? ?????????? ?????????????????? SmartGuard

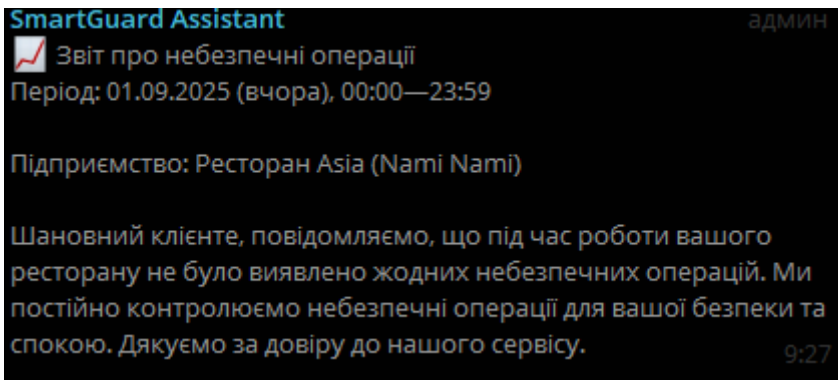
- **Моніторинг видалення надрукованих позицій:** Система відстежує випадки, коли офіціант або касир видаляє із замовлення позицію, що вже була надрукована на кухню чи бар. Такі дії часто потребують пояснення (наприклад, гість передумав або страву зіпсовано), адже можуть вказувати на спробу приховати продаж. SmartGuard фіксує кожен факт видалення надрукованої страви, щоб керівник міг перевірити причину.
- **Фіксація видалення замовлень:** Якщо ціле замовлення (рахунок) було анульовано або видалено після його оформлення, SmartGuard занотує цю подію. Повне скасування замовлення може свідчити про ситуації, коли, наприклад, гості пішли, не заплативши, або ж хтось із персоналу навмисно прибрав продаж. Система дозволяє побачити, хто і коли скасував замовлення, і з якої причини.



12:43 – Офіціант **Петренко І.** видалив

позицію “Піца Маргарита” на **180 грн** (причина: клієнт змінив замовлення).

- **15:17** – Касир **Олексієнко А.** скасував **пречек** на **450 грн** (причина: гість відмовився від замовлення).
- **19:05** – Менеджер **Ковальчук П.** сторнував **чек №271** на **300 грн** (причина: помилково вибита позиція).



Як бачите, у звіті вказано посаду та ім'я працівника, суть операції (видалення позиції, скасування пречеку чи чеку), суму, а також причину, яку обрав працівник при скоєнні дії. Важливо регулярно переглядати такі звіти, аби мати повну картину щодо діяльності персоналу за зміну.

?? ?????????? ?? ????????????

Отримавши сповіщення чи побачивши запис у звіті про підозрілу операцію, не залишайте це без уваги. Ось кілька порад щодо реагування:

1. **Спокійно проаналізуйте ситуацію:** Передусім перевірте, яку причину вказав співробітник. Часто видалення позиції може бути виправдане (страва зіпсувалась, гість передумав замовляти десерт тощо). Якщо причина виглядає правдоподібною і випадки поодинокі – просто візьміть це до відома.
2. **Поставте запитання співробітнику:** Якщо пояснення незрозуміле або ви сумніваєтеся в добросовісності дії – поговоріть з працівником особисто. Попросіть детально пояснити обставини. Відкрита розмова часто прояснює ситуацію: чи була це помилка, чи навмисний крок.
3. **Перевірте додаткові дані:** За потреби перегляньте відеозаписи з камер спостереження за відповідний час або звіртеся з відгуками гостей. Наприклад, якщо було сторновано чек, варто упевнитися, що гроші дійсно не бралися з гостя і товар не було видано без оплати.
4. **Вживайте заходів при необхідності:** Якщо інцидент виглядає як зловживання (особливо якщо повторюється), слід діяти. Це може бути додатковий інструктаж для працівника, обмеження його доступу до певних операцій, чи навіть дисциплінарні заходи. Мета – не покарати, а запобігти подальшим порушенням та втратам.
5. **Аналізуйте тенденції:** Рекомендується періодично переглядати тижневі та місячні звіти, щоб бачити загальну картину. Якщо якийсь працівник постійно потрапляє в звіти або певна причина видалення повторюється надто часто – це сигнал звернути особливу увагу, розібратися в глибинних причинах і, можливо, переглянути внутрішні процеси.

Головне – реагувати на інциденти конструктивно. Система контролю покликана не для того, щоб “ловити” когось, а щоб разом з командою зробити роботу прозорішою та чеснішою.

????????

Інтеграція SmartGuard із Syrve дає вам, як власнику чи менеджеру закладу, потужний інструмент контролю, не додаючи зайвої роботи. Ви отримуєте **спокій та впевненість**, знаючи, що кожна потенційно ризикова дія під наглядом. За даними експертів, проактивне управління ризиками здатне знизити можливі втрати бізнесу на 10–20%. SmartGuard якраз реалізує такий підхід: автоматично відслідковує і повідомляє про ризикові операції, допомагаючи запобігти фінансовим втратам до того, як вони стануть критичними.

Серед ключових переваг системного контролю – підвищення прозорості та довіри в колективі. Персонал знає, що важливі операції не залишаються непоміченими, тож добросовісні працівники відчувають себе впевненіше, а ті, хто мав спокусу до махінацій, усвідомлюють невідворотність виявлення. В результаті ваш заклад захищений від прихованих витрат, а ви можете зосередитися на розвитку бізнесу, маючи надійний **запобіжник від втрат** у вигляді SmartGuard.

SmartGuard + Syrve – це про **довіру та спокій** для вас і стабільність для вашого ресторану. Користуйтеся перевагами сучасного контролю і нехай ваш бізнес зростає безпечно!