

**Бакалов В. Г.,**  
к.т.н., доцент

**Бондар О. С.,**  
к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівський колегіум»  
імені Т.Г. Шевченка, м. Чернігів, Україна

## **НОВІ ФУНКЦІЇ POS-СИСТЕМИ, ЯКІ ПІДВИЩУЮТЬ ЕФЕКТИВНІСТЬ РЕСТОРАНУ ПІД ЧАС ВІЙНИ**

Ресторанний бізнес України під час війни зазнає збитків оскільки виникають безпрецедентні виклики, а саме: перебої з електропостачанням, нестабільна логістика, кадровий дефіцит, зниження купівельної спроможності населення та необхідність швидкої адаптації до змін попиту [1]. У цих умовах ключову роль у забезпеченні стабільності та ефективності роботи закладів харчування відіграють сучасні POS-системи. Вони складаються з простих облікових інструментів у комплексні платформи управління бізнесом. В сучасних базах даних, наприклад «Poster» і «Servio», існують функції, які дозволяють мінімізувати ризики, оптимізувати ресурси та підвищувати операційну гнучкість [2-4].

Серед основних інновацій для використання в POS-системах слід виділити наступні:

### *1. Офлайн-режим роботи POS-системи*

Під час відключень електроенергії або інтернету система продовжує функціонувати локально, зберігаючи всі транзакції, які синхронізуються із сервером після відновлення зв'язку. Це дозволяє уникнути простоїв у роботі закладу та втрати даних, що критично важливо в умовах нестабільної інфраструктури

### *2. Інтеграція з системами генерації резервного живлення та мобільними пристроями*

Сучасні POS-рішення можуть працювати на планшетах або смартфонах із мінімальним енергоспоживанням, що забезпечує безперервність обслуговування навіть при використанні генераторів або павербанків. Це особливо актуально для невеликих закладів або точок швидкого харчування.

### *3. Прогнозна аналітика*

POS-системи аналізують історичні дані продажів, сезонність і поточні тренди, формуючи рекомендації щодо закупівель. У воєнний час, коли постачання продуктів може бути нерегулярним, така функція дозволяє зменшити втрати від псування продуктів і уникнути дефіциту ключових позицій меню.

### *4. Динамічна адаптація меню*

POS-системи дають змогу швидко змінювати асортимент залежно від наявності інгредієнтів, автоматично оновлювати ціни та відображати зміни на всіх каналах продажу (в залі, онлайн, у службах доставки). Це забезпечує гнучкість у роботі кухні та дозволяє оперативно реагувати на перебої в постачанні.

### *5. Дистанційне управління рестораном*

Власник або менеджер може контролювати фінансові показники, продажі, залишки та роботу персоналу в режимі реального часу через хмарні сервіси. Це особливо актуально, коли фізична присутність на об'єкті є небезпечною або неможливою [5].

#### *6. Інтеграція з сервісами доставки та онлайн-замовлень*

POS-система об'єднує всі канали продажу в єдину систему, що дозволяє уникнути помилок при обробці замовлень і зменшити навантаження на персонал. У воєнний час, коли споживачі частіше обирають доставку, це стає критичним фактором виживання бізнесу.

#### *7. Аналітика та оптимізації витрат*

Сучасні POS-системи формують детальні звіти щодо прибутковості страв, ефективності персоналу та витрат ресурсів. Це дозволяє швидко виявляти неефективні процеси, скорочувати витрати та приймати обґрунтовані управлінські рішення.

#### *8. Автоматизація роботи з персоналом*

Це включає облік робочого часу, контроль змін і продуктивності. В умовах дефіциту кадрів це дозволяє більш ефективно використовувати наявні ресурси та знижувати операційні ризики.

#### *9. Безконтактна оплата та цифрові чеки*

Саме це підвищує швидкість обслуговування та зменшують потребу у фізичному контакті. Це не лише зручно для клієнтів, але й відповідає вимогам безпеки.

Отже, сучасні POS-системи стають стратегічним інструментом адаптації ресторанного бізнесу до умов війни. Їх нові функції забезпечують безперервність роботи, підвищують ефективність використання ресурсів і дозволяють оперативно реагувати на зовнішні виклики. Впровадження таких технологій є не лише конкурентною перевагою, але й необхідною умовою виживання та розвитку ресторанного бізнесу в кризових умовах.

### **Список використаних джерел**

1. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 2022. №6. С. 19-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-3>
2. Чайка І.М., Дністрянська Н.І. Система автоматизації ресторанного бізнесу в Україні та їхні маркетингові можливості. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2025. №12. С.63-67. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-12-9>.
3. Тищук І., Терещук О. Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі: ефективність, персоналізація, автоматизація. Економіка та суспільство, 2025. 71, <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61>
4. Рибаківа С.С., Миронов Д.А. Сучасні системи автоматизації управління закладами ресторанного господарства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2023. №2 (108). С. 69-74. <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2023-2-9>
5. Камушков О., Жилко О., Незвещук-Когут Т. Технології автоматизації системи управління у закладах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2022. №43. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-43-48>