#### BIÊN BẢN TỔNG KẾT PHỎNG VẤN LẦN 1

Người viết biên bản: Nguyễn Thị Anh Thư

#### 1. Thời gian

16 giờ ngày 31 tháng 10 năm 2022.

## 2. Địa điểm

Quán cà phê Simor Coffee - 64 Thái Phiên, Q.Hải Châu, TP Đà Nẵng

## 3. Thành phần

- Người phỏng vấn:
  - Trần Thị Hồng Nhung
  - Huỳnh Thị Minh Anh
- Người thực hiện phỏng vấn:
  - Chị Ngô Thị Hoài Thanh

#### 4. Mục đích

Tạo ra một ứng dụng có thể quản lý order món và quản lý nguyên vật liệu của quán cà phê.

## 5. Nội dung tổng quát

#### 5.1. Yêu cầu chức năng:

- Đăng nhập
- Thêm, sửa món
- In hoá đơn
- Tính tổng doanh thu
- Phương thức thanh toán
- Tính tổng tiền mặt và chuyển khoản
- Liên kết ứng dụng
- Nhập nguyên vật liệu mới
- Trừ nguyên vật liệu
- Thông báo

## 5.2. Yêu cầu phi chức năng:

Màu sắc giao diện

## 6. Nội dung chi tiết cuộc họp

## 6.1. Yêu cầu chức năng:

- Đăng nhập với tài khoản cố định do quản trị viên tạo sẵn theo yêu cầu. Gồm có 3 ca là sáng, chiều và tối.
- Thêm, sửa món theo yêu cầu của khách hàng

- In hoá đơn sau khi khách hàng chốt order. In ra hai hoá đơn, một cho khách và một cho bộ phận pha chế. Khi hoá đơn đã được in ra không được xóa hay sửa món.
- Có 2 lựa chọn phương thức thanh toán tiền: thanh toán bằng tiền mặt và thanh toán qua chuyển khoản qua tài khoản ngân hàng.
- Tính tổng tiền mặt và chuyển khoản.
- Liên kết 3 ứng dụng giao hàng: GrabFood, Baemin, ShopeeFood. Ứng dụng sẽ ghi nhận đơn hàng như khi order trực tiếp.
- Nhập nguyên vật liệu mới bao gồm tên và hạn sử dụng.
- Tự động trừ nguyên vật liệu trong kho theo công thức được ước lượng sẵn..
- Thông báo khi sắp hết nguyên vật liệu. Mức độ để cảnh báo có thể điều chỉnh được.
- Tính tổng doanh thu theo ca và theo ngày.
- Xem doanh thu chi tiết, tổng số lượng bán ra trong ngày và doanh thu cuối ngày.

## 6.2. Yêu cầu phi chức năng:

- Giao diện có màu sắc màn hình tối giản, dễ nhìn.
- Không có âm thanh khi thông báo tới.
- Hiện thông báo khi hết hàng.
- Hiện thông báo món ăn có nguyên vật liệu gần hết hạn lên đầu.
- Thông báo tồn tại cho đến khi được tắt.

## 7. Các vấn đề chưa giải quyết được

## • Phần nguyên vật liệu

- Cần thêm vào mã của nguyên vật liệu thì sẽ dễ kiểm soát hơn không?

## • Phần app

- Có cần dùng thuật ngữ cho app hay không?
- Có cần hình ảnh minh hoạ cho từng món không?
- Ai là người quản lý tài khoản?

# • Giao diện:

- Màu sắc tối giản là màu cụ thể nào?
- Có cần chia màn hình quản lý và nhân viên ra không?
- Màn hình của nhân viên gồm những gì? Gồm phần order và có coi được nguyên vật liệu không?

## • Bảo mật:

- Khi nhân viên quên mật khẩu thì sao?

## 8. Ghi chép nội dung phỏng vấn

Minh Anh: Em chào chị, em bên Trường Đại học Kinh Tế, em nghe nói chị cần một ứng dụng để quản lý quán cà phê của mình. Hôm nay em đến đây để khảo sát một số thông tin của quán mình, mong chị có thể dành một chút thời gian để chúng mình có thể cùng trao đổi ạ.

Chi Thanh: Ù oke em.

Minh Anh: Dạ để giúp chị tạo ứng dụng quản lý quán cà phê thì cho em hỏi hiện tại chị đã và đang dùng ứng dụng nào không ạ?

Chị Thanh: Chị có đang dùng một ứng dụng nhưng nó chỉ thiên về phần order và thu chi của mỗi ca thôi.

Minh Anh: Vậy tại sao bây giờ chị không dùng nó nữa ạ?

Chị Thanh: Chị thấy nó hơi bất tiện. Giờ chị muốn có một ứng dụng vừa liên kết giữa việc order và quản lý nguyên vật liệu.

Minh Anh: Vậy giờ chị đang quản lý nguyên vật liệu như thế nào ạ?

Chị Thanh: Hiện tại thì bọn chị đang ghi số lượng nhập hoặc hàng tồn cuối ngày hôm đó vào giấy.

Minh Anh: Vậy giờ chị muốn có một ứng dụng vừa quản lý việc order vừa quản lý nguyên vật liệu đúng không ạ?

Chị Thanh: Ù đúng rồi.

Minh Anh: À vậy khi mình có ứng dụng thì mình muốn đăng nhập như thế nào ạ? Là mỗi ca vào mình đăng nhập đúng giờ vào ca hay sao ạ?

Chị Thanh: Không, thì thời gian nào vào ca cũng được hết, nhưng mà chỉ cần có một mật khẩu theo ca thôi chứ không cần phải nhiều mật khẩu.

Minh Anh: À mình tùy chỉnh phải không ạ?

Chị Thanh: Không được tùy chỉnh luôn, có nghĩa là mỗi ca phải cần một mật khẩu riêng.

Minh Anh: Là một ngày có bao nhiều ca ạ?

Chị Thanh: Một ngày bên chị có 3 ca là sáng, chiều, tối.

Minh Anh: Là mình đăng nhập giờ nào cũng được phải không chị?

Chị Thanh: À đúng rồi. Ý là bọn em đăng nhập vào ca mà miễn là có mật khẩu là vào được.

Minh Anh: Vậy chị muốn trong phần order của mình có những tính năng nào?

Chị Thanh: Phần order của chị có những tính năng như là thêm hoặc sửa món, bấm bill, xem được doanh thu chi tiết và xem được ca đó bán được bao nhiều, cuối ngày hôm đó bán được bao nhiều tiền.

Minh Anh: Vậy mình sửa món là sửa được lúc nào ạ? Khi in bill ra thì mình có được sửa món không ạ?

Chị Thanh: Khi in bill thì không được sửa và xóa món nữa. Khi các bạn nhận order xong bán bạn xác nhận lại với khách là món đúng hay chưa rồi mới được in bill. Còn khi đã in bill rồi thì sẽ không được sửa hoặc xóa món nữa.

Minh Anh: Vậy khi in bill chị muốn in mấy cái ạ? Bởi vì thông thường sẽ có một cái cho khách rồi.

Chị Thanh: Chị muốn in 2 cái. Một cái sẽ cho báo chế biến và một cái sẽ cho khách.

Minh Anh: Vậy thì ngoài thanh toán bằng tiền mặt thì chị muốn thanh toán bằng gì nữa ạ?

Chị Thanh: Thì tất nhiên sẽ có chuyển khoản nữa. Bởi vì hiện giờ mọi người dùng thẻ ngân hàng rất nhiều nên chị muốn thêm chuyển khoản nữa.

Minh Anh: Thì em có gợi ý như thế này. Nếu mình muốn có thêm phương thức thanh toán khác nữa thì tụi em sẽ thêm một lựa chọn phương thanh toán khi in bill để mình có thể dễ dàng quản lý tiền mặt và tổng số tiền chuyển khoản.

Chị Thanh: Oke em.

Minh Anh: Vậy mình có muốn liên kết với các ứng dụng giao hàng khác như Baemin, Grab không ạ?

Chị Thanh: Chị chỉ thêm 3 app thôi là GrabFood, Baemin, ShopeeFood.

Minh Anh: Là quán chị đã có trên những app đó rồi đúng không ạ?

Chị Thanh: Có trên những app đó rồi.

Minh Anh: Thì 3 app sẽ có trên ứng dụng của mình và báo món cho pha chế ạ?

Chị Thanh: Nó sẽ hiện lên trên bảng order và thu ngân sẽ in bill ra cho pha chế.

Minh Anh: Dạ nó sẽ giống như mình order trực tiếp tại quán. Vậy ngoài những chức năng trên mình muốn có thêm chức năng nào không ạ? Mình đã có chức năng order là thêm món, sửa món, chọn phương thức thanh toán trước khi in bill. Khi in bill mình sẽ không được sửa hay xóa món nữa. Và mình sẽ in 2 bill cho khách và cho pha chế. Và cuối cùng là app sẽ liên kết với Shopee Food, Grapfood và Baemin ạ. Chị muốn thêm chức năng nào nữa không ạ?

Chị Thanh: Chị cảm thấy như vậy là đủ rồi.

Minh Anh: Vâng em cảm ơn chị ạ. Em chốt chức năng của phần order như vậy ạ. Bây giờ mình sẽ qua phần kiểm nguyên vật liệu nha chị.

Nhung: Dạ chị cho em hỏi hiện tại chị quản lý nguyên vật liệu như thế nào ạ?

Chị Thanh: Hiện tại thì các bạn pha chế bên chị khi hàng order về các bạn sẽ đếm số lượng của hàng hóa đó ghi vào sổ và mỗi cuối ngày sẽ đếm lại và nhập lại vào sổ, sau đó sẽ chụp lên để báo cáo hằng ngày.

Nhung: Vậy việc kiểm soát nguyên vật liệu hiện giờ vẫn còn đang thực hiện trên giấy. Vậy tại sao việc đó chị không muốn tiếp tục thực hiện trên giấy nữa mà muốn đổi sang việc dùng app ạ?

Chị Thanh: Bởi vì chị cảm thấy việc đó khá mất thời gian. Việc đếm nguyên liệu là vào cuối ca của mỗi ngày. Vào ca tối thường rất là đông. Các bạn nhân viên còn làm thêm công việc đó nữa thì lượng công việc sẽ vô cùng nhiều. Nên là rất mất thời gian và chị còn phải trả thêm tiền để mọi người ở lại làm việc đó nữa. Và chị không soát được nguyên vật liệu đó bị hụt bao nhiều và nó bị thiếu hay gì không. Chị muốn tích hợp lên trên ứng dụng để quản lý chặt hơn.

Nhung: Tụi em có một đề xuất như này là trên ứng dụng đó sẽ có tính năng là nhập nguyên vật liệu mới. Bên cạnh đó thì mình sẽ nhập tên và hạn sử dụng của từng món để mình có thể kiểm soát được cái tồn kho quá lâu và không sử dụng được và khi gần hết thì mình có thể up sale cho khách và mình có thể đẩy hàng đi nhanh hơn. Khi order thì mỗi nguyên vật liệu sẽ được trừ theo công thức mà mình ước lượng sẵn. Chị có muốn thêm tính năng cảnh báo khi sắp hết nguyên vật liệu không ạ?

Chị Thanh: Các em thêm vào mục đó để chị nhập vào.

Nhung: Cái số lượng đó mình muốn nhập vào hay là cố định? Ví dụ như cố định sẽ là 70% cho tất cả các món. Khi mà đã sử dụng 70% số lượng thì nó sẽ cảnh báo sắp hết hoặc chị có thể tự điều chỉnh phần trăm đó theo món.

Chị Thanh: Chị sẽ tự điều chỉnh phần trăm bởi vì tùy vào một số món mà thời gian sẽ lâu hơn hoặc thấp hơn.

Nhung: Em chốt lại chức năng của phần quản lý nguyên vật liệu đó là nhập nguyên vật liệu cùng với tên và hạn sử dụng. Sau đó thì liên kết nguyên vật liệu vào công thức của quán để quản lý hàng tồn kho. Và cuối cùng là sẽ có các chức năng để thông báo khi nào hết hàng.

Chị Thanh: Oke em.

Nhung: Còn về giao diện của app thì mình có yêu cầu gì không ạ?

Chị Thanh: Về phần giao diện của app thì em thiết kế cho chị giao diện có màu tối giản nhất. Màu sắc thì hạn chế nhiều màu lại vì các bạn nhân viên dùng ứng dụng khá là nhiều, nhiều màu quá thì sẽ khiến mọi người bị mỏi mắt và bị rối.

Nhung: Và chị có muốn cài âm thanh cho từng thao tác của mình không ạ? Ví dụ như thông báo in hóa đơn khi hết hàng.

Chị Thanh: Chị nghĩ là không cần âm thanh. Khi hết hàng nó chỉ hiện lên cái khung thông báo thôi.

Nhung: Nhưng mà khi lúc đó quá đông khách thu ngân không thường xuyên nhìn vào màn hình thì cái việc đó có làm quy trình order hàng tiếp theo của mình bị gián đoạn?

Chị Thanh: Không em. Nó sẽ hiện cái thông báo đó đến khi nào em nhìn thấy nó và tắt đi.

Nhung: Cảm ơn chị đã hợp tác cùng tụi em trong buổi phỏng vấn này. Trong tối nay hoặc ngày mai tụi em sẽ gửi biên bản để chị kiểm tra lại. Nếu như có thắc mắc hoặc yêu cầu gì thì chị có thể liên hệ với tụi em để mình có buổi phỏng vấn tiếp theo và giải quyết vấn đề này.