

MỞ ĐẦU/ GIỚI THIỆU 🎉

Dạ chào chị, em bên Trường Đại Học Kinh Tế Đà Nẵng, em nghe nói chị đang cần một ứng dụng để quản lý công việc hiện tại cho quán cafe của mình thì hôm nay em đến đây để khảo sát một số thông tin của quán mình mong chị có thể dành chút thời gian để em có thể cùng mình trao đổi được không ạ?

NỘI DUNG

1. Để giúp chị tạo ra một ứng dụng giúp chị quản lý cà phê của mình, hiện tại chị có đã hay đang dùng ứng dụng nào để giúp chị quản lý quán cà phê không?
 - đang dùng pos365, thêm về order và thu chi
2. Vì sao chị không dùng nó nữa mà muốn có một cái khác?
 - hơi bất tiện, tìm thêm app để liên kết vừa order vừa quản lý nguyên vật liệu
3. Vậy giờ quán chị đang quản lý nguyên vật liệu như thế nào?
 - mỗi ca nhập vào sẽ khi số số lượng nhập, cuối ca thì ghi hàng tồn
4. Vậy giờ chị muốn ứng dụng giúp chị quản lý order và nguyên vật liệu luôn đúng kh ạ?
đúng rr
5. Chị muốn phần đăng nhập là sẽ 1 mật khẩu cho mỗi ca hay là từng nhân viên sẽ có một mật khẩu riêng ?
 - ko, thời thời gian nào vào ca cũng đc, cần mk cho mỗi ca, k cần nhiều mk, mk k dc tùy chỉnh
6. Đăng nhập vào hệ thống đúng giờ ca hay lúc nào cũng được?
đúng rồi, có mk là vào vào
7. Chị muốn trong phần order đó có những tính năng gì?
thêm, sửa món, bấm bill , coi coide doanh thu chi tiết, ca đó bán đc bn, cuối ngày doanh thu bn
8. Khi in bill, chị muốn in mấy cái? Ngoài bill đưa cho khách, c có muốn in bill cho pc kh?

- ko đc xóa, sau khi od thì confirm với khách trc trc khi in
9. Khi in bill ra thì bạn nhân viên order có được xoá món không?
 10. Ngoài tiền mặt ra thì chị muốn thanh toán theo phương thức thanh toán nào nữa? Nếu có thanh toán bằng phương thức khác, thì tụi e sẽ thêm tính năng lựa chọn phương thức thanh toán trước khi in bill để kiểm soát tổng thu.
 - có thể chuyển khoản nữa
 11. Chị có muốn liên kết với các ứng dụng giao hàng khác không? Ví dụ: Shopee food, grab, food, baemin,.....
 - thêm 3 app grab, baemin, shopee
 12. Giờ em chốt lại chức năng order cho c là bao gồm thêm món, sửa món, chọn phương thức thanh toán và in bill. Khi in bill rồi sẽ không xoá món được và in 2 bill 1 cho khách và 1 cho pc. và cuối cùng là app sẽ được liên kết với các ứng dụng giao hàng t3. Chị có thêm yêu cầu gì cho phần order nữa không ạ?

KIỂM NGUYÊN VẬT LIỆU

1. Như ban đầu chị nói thì quán vẫn còn kiểm nguyên vật liệu trên giấy. Chị đang thực hiện các công việc đó như thế nào ?
2. Vì sao chị không tiếp tục kiểm nguyên vật liệu trên giấy nữa?
mất thời gian, tốn thêm chi phí tăng cho nhân viên, hụt nguyên vật liệu
3. tui em có đề xuất là trong ứng dụng sẽ có tính năng nhập nguyên vật liệu mới, bên cạnh đó đồng thời sẽ nhập hạn sử dụng của từng món để kiểm soát việc tồn kho quá lâu và không sử dụng được. Khi order thì mỗi nguyên liệu sẽ tự động trừ theo công thức ước lượng. Chị muốn tính năng cảnh báo khi hết nguyên vật liệu là cố định hay có thể điều chỉnh được
4. cố định là ví dụ mặc định sử dụng hết 70% cho tất cả sản phẩm thì hệ thống sẽ tự động báo hết, còn điều chỉnh được là chị sẽ tự điều chỉnh % sử dụng cho từng món

5. tự điều chỉnh theo thời gian của từng món
6. Em chốt lại chức năng quản lý nguyên vật liệu cho mình đó là: Nhập nguyên vật liệu cùng với tên và hạn sử dụng; liên kết nguyên vật liệu theo công thức của quán quán để quản lý hàng tồn kho, và cuối cùng là thông báo khi hết hàng.

MIÊU TẢ APP 👍

1. Về phần giao diện ứng dụng thì chị có yêu cầu gì không?
2. Chị có muốn có âm thanh thông báo cho từng thao tác của mình không (ví dụ thông báo khi đã in hóa đơn, khi hết hàng, khi hàng tồn kho,...)
3. ít màu tối giản,
4. không cần âm thanh, tự động thông báo lên màn hình. hiện thông báo đến khi được đọc.

- Cảm ơn chị đã hợp tác cùng tụi em trong buổi phỏng vấn này. Trong tối nay hoặc ngày mai em sẽ gửi cho c biên bản để c có thể kiểm tra lại. Nếu c có thêm những yêu cầu, hay thắc mắc thì hãy liên hệ với tụi em để sắp xếp một buổi gặp mặt tiếp theo để làm rõ những vấn đề đó.

1. Phần order

- Nếu khách hủy order thì cần có mục lý do hủy
- Nếu nhân viên bấm nhầm số lượng hoặc là bấm nhầm thanh toán tiền mặt thành thanh toán bằng hình thức chuyển khoản hay quét mã QR, thì họ có thể quay trở lại bước trước đó để sửa lại thông tin

● **Phần nguyên vật liệu**

- Cần thêm vào mã của nguyên vật liệu thì sẽ dễ kiểm soát hơn
- Chưa khai thác được tính bảo mật của ứng dụng
- Hạn chế quyền truy cập của nhân viên
- Nếu quán có nhiều chi nhánh, thì cần phải quản lý kho toàn bộ của từng chi nhánh

● **Phần app**

- Cần làm rõ thêm phần: Có nên dùng thuật ngữ cho app hay không?
- Có nên sử dụng hình ảnh đồ họa để người dùng rõ được bước chuyển tiếp của điều hướng

BUỔI PHÒNG VẤN 2

1. Buổi gặp mặt trước mình có bàn luận về các phương thức order thì nhân viên có thể bấm hủy đơn khi tiếp nhận lý do của khách hàng, không biết là mình có cần thêm các lựa chọn lý do vì sao thay đổi trong hệ thống để dễ tổng kết cũng như kiểm soát nguyên vật liệu trong tháng không?
2. Để quản lý lượng khách ngồi tại quán thì chị có yêu cầu gì không? (Mình có muốn tạo ra số bàn, và mỗi lần order thì mình sẽ tick vào số bàn đó để dễ kiểm soát khách hàng hơn)
3. Để kiểm soát doanh thu cụ thể hơn qua từng phương thức, thì nhân viên có thể thay đổi đơn hàng của khách khi nhập sai phương thức hay không?
4. Bạn có muốn kết nối dễ dàng phần mềm với các thiết bị bán hàng như máy in hóa đơn, máy in mã vạch, ngăn kéo đựng tiền... để đẩy nhanh tốc độ bán hàng hay không?
5. Về phần chức năng quản lý nguyên vật liệu, vì hệ thống vừa tích hợp chức năng order và quản lý nguyên vật liệu, số lượng nhân viên trong ca sử dụng hệ thống là không kiểm soát được, mình có muốn cài đặt thêm chức năng bảo mật như mật khẩu, hay id của những bạn pha chế hoặc quản lý thì mới được truy cập vào phần quản lý nguyên vật liệu hay không?
6. Vì khách hàng ở quán mình chủ yếu là order tại quầy, mình có muốn hệ thống sẽ liên kết với 1 màn hình máy tính, hay ipad để hiện hình ảnh món khách muốn order, giá cũng như số lượng để khách dễ theo dõi hay không?
7. Có những trường hợp những lúc khách quên mang tiền, thẻ bị lỗi hoặc những lý do khác, thì mình có muốn thêm phần công nợ để ghi lại thông tin khách và họ có thể tới thanh toán vào lần sau không?

8. Về việc theo dõi doanh thu, chị có muốn báo cáo được thể hiện dưới dạng biểu đồ trực quan để dễ hiểu hơn không?
9. Ngoài doanh thu thu của quán thì chị có muốn quản lý sổ quỹ, công nợ của khách hàng, nhà cung cấp, dòng tiền vào của quán hay không?
10. Sau khi kết thúc 1 tháng, theo quý, hay theo năm chị có muốn hệ thống so sánh hiệu quả kinh doanh theo sản phẩm, thời gian, kênh bán hàng, từ đó có chiến lược kinh doanh phù hợp hơn không?