**DANH SÁCH CÁC CHỨC NĂNG CỦA UNU**

**1. Online Ordering (Đặt hàng trực tuyến)**

**a. Menu Browsing**

* **Mô tả:**
  + Khách hàng có thể duyệt toàn bộ menu với mô tả, hình ảnh và giá cả.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp công cụ gợi ý món ăn dựa trên lịch sử đặt hàng hoặc các món ăn phổ biến.
  + Hỗ trợ bộ lọc theo khẩu vị, mức giá và chế độ ăn (ví dụ: ăn chay, không chứa gluten).

**b. Customization**

* **Mô tả:**
  + Cho phép khách tùy chỉnh món ăn theo sở thích.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép khách thêm ghi chú cho đầu bếp (như yêu cầu không hành, ít mặn…).
  + Lưu lại các tuỳ chỉnh ưa thích để áp dụng cho các đơn hàng sau, tăng trải nghiệm cá nhân hóa.

**c. Order Placement**

* **Mô tả:**
  + Khách hàng có thể đặt món qua các kênh khác nhau.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Hỗ trợ đa kênh đặt hàng: website, ứng dụng di động và chatbot.
  + Cho phép lựa chọn giao hàng qua các đối tác bên ngoài nhằm tối ưu thời gian giao hàng.

**d. Real-Time Availability**

* **Mô tả:**
  + Hiển thị trạng thái món ăn dựa trên lượng nguyên liệu còn lại.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tự động cập nhật trạng thái nguyên liệu trong kho và điều chỉnh menu hiển thị theo thời gian thực.
  + Cảnh báo "hết hàng" ngay khi nguyên liệu không đủ để chế biến.

**e. Order Confirmation**

* **Mô tả:**
  + Xác nhận đơn hàng ngay lập tức sau khi đặt.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp xác nhận qua SMS hoặc ứng dụng chat.
  + Cung cấp mã QR cho đơn hàng để khách hàng dễ theo dõi và sử dụng khi đến quầy thanh toán.

**2. Menu Management (Quản lý thực đơn)**

**a. Dynamic Menu Updates**

* **Mô tả:**
  + Cho phép thay đổi nội dung thực đơn linh hoạt.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Quản lý thực đơn theo giờ cao điểm (menu sáng, trưa, tối).
  + Tạo ra các menu đặc biệt theo sự kiện như lễ hội, ngày kỷ niệm.

**b. Category Management**

* **Mô tả:**
  + Sắp xếp món ăn thành các danh mục.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Hỗ trợ tạo danh mục động như “Món mới”, “Khuyến mãi trong ngày” hoặc “Món ăn theo mùa”.
  + Cho phép hiển thị các danh mục nổi bật theo nhu cầu của khách hàng.

**c. Pricing Control**

* **Mô tả:**
  + Điều chỉnh giá món ăn và áp dụng khuyến mãi.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp cơ chế điều chỉnh giá tự động dựa trên chi phí nguyên liệu.
  + Cung cấp các chương trình flash sale hoặc khuyến mãi giờ vàng, giảm giá theo thời gian.

**d. Allergen and Dietary Information**

* **Mô tả:**
  + Cung cấp thông tin dinh dưỡng và dị ứng của món ăn.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Thông báo rõ ràng khi khách hàng có yêu cầu đặc biệt (ví dụ: không chứa gluten, thuần chay).
  + Hiển thị các biểu tượng minh họa (icon) cho thông tin dinh dưỡng, dị ứng để dễ nhận diện.

**3. Order Tracking (Theo dõi đơn hàng)**

**a. Real-Time Status Updates**

* **Mô tả:**
  + Theo dõi chi tiết quá trình xử lý đơn hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Hiển thị từng giai đoạn: chuẩn bị, nấu, đóng gói và giao hàng.
  + Tích hợp bản đồ cho phép khách hàng theo dõi vị trí của nhân viên giao hàng.

**b. Estimated Delivery/Pickup Time**

* **Mô tả:**
  + Ước tính thời gian giao hoặc mang về.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Dựa vào dữ liệu lịch sử và điều kiện giao thông hiện tại để đưa ra thời gian dự kiến chính xác.
  + Cung cấp cảnh báo nếu có sự chậm trễ so với thời gian dự kiến.

**c. Notifications**

* **Mô tả:**
  + Thông báo trạng thái đơn hàng cho khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép khách hàng tùy chỉnh loại hình thông báo (SMS, email, push notification).
  + Lưu trữ lịch sử thông báo để khách hàng có thể xem lại thông tin đơn hàng.

**4. Payment Processing (Xử lý thanh toán)**

**a. Secure Payment Gateway**

* **Mô tả:**
  + Hỗ trợ các cổng thanh toán an toàn.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp nhiều cổng thanh toán bảo mật, hỗ trợ thanh toán qua mã QR.
  + Hỗ trợ ví điện tử của từng quốc gia để tối ưu cho khách hàng địa phương.

**b. Multiple Currency Support**

* **Mô tả:**
  + Hỗ trợ giao dịch bằng nhiều loại tiền tệ.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp chuyển đổi tỷ giá tự động.
  + Hiển thị giá theo tiền tệ địa phương cho khách hàng quốc tế.

**c. Tip Management**

* **Mô tả:**
  + Cho phép khách hàng thêm tiền tip cho nhân viên.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép lựa chọn mức tip theo phần trăm hoặc số tiền cố định.
  + Tích hợp phản hồi từ nhân viên phục vụ sau khi nhận tip để cải thiện dịch vụ.

**d. Receipt Generation**

* **Mô tả:**
  + Tạo và gửi biên lai điện tử sau khi thanh toán.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Biên lai chi tiết gồm thông tin đơn hàng, khuyến mãi và liên kết đến đánh giá dịch vụ.
  + Lưu trữ lịch sử biên lai trên tài khoản khách hàng để dễ dàng tra cứu.

**5. Customer Accounts (Tài khoản khách hàng)**

**a. Account Creation**

* **Mô tả:**
  + Tạo tài khoản cho khách hàng với nhiều phương thức đăng nhập.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Hỗ trợ đăng nhập qua email, số điện thoại hoặc mạng xã hội.
  + Tích hợp tính năng đăng nhập bằng vân tay hoặc nhận diện khuôn mặt trên thiết bị di động.

**b. Order History**

* **Mô tả:**
  + Lưu trữ lịch sử đơn hàng của khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tính năng “Đặt lại đơn hàng” chỉ với một cú nhấp.
  + Lưu trữ danh sách món ăn ưa thích và các combo đã mua để tiện cho việc đặt hàng lại.

**c. Saved Preferences**

* **Mô tả:**
  + Lưu trữ các tuỳ chọn và lịch sử đặt hàng của khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tùy chỉnh thông báo dựa trên sở thích cá nhân.
  + Tích hợp gợi ý món ăn dựa trên thói quen đặt hàng của khách.

**d. Profile Management**

* **Mô tả:**
  + Quản lý thông tin cá nhân của khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép cập nhật thông tin nhanh chóng, bảo mật phương thức thanh toán.
  + Hỗ trợ thiết lập các tùy chọn bảo mật bổ sung như xác thực hai yếu tố.

**6. Loyalty Programs (Chương trình khách hàng thân thiết)**

**a. Points System**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống tích điểm cho mỗi đơn hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép khách hàng đổi điểm lấy quà tặng, giảm giá hoặc ưu đãi độc quyền.
  + Linh hoạt trong việc tích lũy điểm từ nhiều nguồn (đặt hàng, đánh giá, giới thiệu bạn bè).

**b. Tiered Rewards**

* **Mô tả:**
  + Phân cấp thưởng dựa trên mức chi tiêu.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Phát triển các cấp độ thưởng (vàng, bạc, đồng) kèm theo đặc quyền riêng như giao hàng ưu tiên.
  + Cung cấp dịch vụ riêng cho khách hàng ở cấp độ cao.

**c. Special Offers**

* **Mô tả:**
  + Các chương trình ưu đãi đặc biệt cho thành viên.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tổ chức các chương trình ưu đãi định kỳ và thông báo qua email/app.
  + Tạo các chương trình khuyến mãi độc quyền chỉ dành cho thành viên thân thiết.

**d. Referral Bonuses**

* **Mô tả:**
  + Thưởng cho khách hàng khi giới thiệu bạn bè.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Thiết lập chương trình giới thiệu với phần thưởng hấp dẫn.
  + Cho phép khách hàng nhận thưởng khi bạn bè đăng ký và đặt hàng thành công.

**7. Reviews and Ratings (Đánh giá và nhận xét)**

**a. Customer Feedback**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống cho phép khách hàng đánh giá chất lượng món ăn và dịch vụ.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp đánh giá chi tiết từng khía cạnh (chất lượng món ăn, dịch vụ, giao hàng).
  + Cho phép khách hàng đăng ảnh món ăn kèm theo nhận xét.

**b. Response Management**

* **Mô tả:**
  + Quản lý phản hồi của khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép nhân viên quản lý phản hồi trực tiếp để giải quyết khiếu nại ngay lập tức.
  + Tích hợp kênh chat hoặc hotline hỗ trợ khách hàng trong thời gian thực.

**c. Feedback Analytics**

* **Mô tả:**
  + Phân tích dữ liệu từ đánh giá của khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Phân tích xu hướng đánh giá theo thời gian để xác định điểm mạnh, điểm yếu của dịch vụ.
  + Sử dụng dữ liệu phản hồi để đề xuất cải tiến chất lượng món ăn và dịch vụ.

**8. Reservations (Đặt chỗ)**

**a. Table Booking**

* **Mô tả:**
  + Cho phép khách hàng đặt bàn trực tuyến.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cung cấp thông tin chi tiết về vị trí bàn, không gian quán và các ưu đãi đi kèm.
  + Tích hợp hình ảnh và sơ đồ chỗ ngồi để khách hàng lựa chọn dễ dàng.

**b. Availability Checker**

* **Mô tả:**
  + Kiểm tra tình trạng bàn theo thời gian thực.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Đồng bộ lịch đặt bàn theo từng khu vực (phòng riêng, khu ngoài trời…).
  + Hiển thị thời gian trống và khả năng đặt chỗ theo yêu cầu của khách hàng.

**c. Confirmation and Reminders**

* **Mô tả:**
  + Gửi xác nhận và nhắc nhở về đặt chỗ.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Gửi thông báo qua SMS, email với thông tin chi tiết và hướng dẫn đến quán.
  + Cho phép khách hàng hủy hoặc thay đổi đặt chỗ dễ dàng qua hệ thống.

**d. Waitlist Management**

* **Mô tả:**
  + Quản lý danh sách chờ khi bàn không đủ.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp hệ thống tự động thông báo khi có bàn trống, kèm theo ước tính thời gian chờ.
  + Cho phép khách hàng đăng ký vào danh sách chờ và theo dõi tiến trình cập nhật.

**9. Promotions and Marketing (Khuyến mãi và tiếp thị)**

**a. Discount Codes**

* **Mô tả:**
  + Hỗ trợ tạo và sử dụng mã khuyến mãi.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tạo mã khuyến mãi theo thời gian, số lượng giới hạn hoặc dành riêng cho các nhóm khách hàng (sinh viên, người cao tuổi…).
  + Tích hợp hệ thống kiểm tra và áp dụng mã giảm giá tự động khi thanh toán.

**b. Email Campaigns**

* **Mô tả:**
  + Gửi email marketing và thông báo khuyến mãi.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp hệ thống CRM để phân khúc khách hàng và cá nhân hóa nội dung email.
  + Theo dõi hiệu quả chiến dịch qua chỉ số mở email, click và chuyển đổi.

**c. Social Media Integration**

* **Mô tả:**
  + Kết nối với các nền tảng mạng xã hội.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép chia sẻ chương trình khuyến mãi và cập nhật menu trực tiếp lên Facebook, Instagram, v.v.
  + Tích hợp widget đánh giá và phản hồi từ mạng xã hội để tăng uy tín thương hiệu.

**d. Push Notifications**

* **Mô tả:**
  + Gửi thông báo đẩy đến khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tùy chỉnh thông báo theo vị trí và hành vi người dùng, gửi ưu đãi khi khách hàng ở gần quán.
  + Lưu trữ lịch sử thông báo và cho phép khách hàng tùy chọn nhận thông báo.

**10. Analytics and Reporting (Phân tích và báo cáo)**

**a. Sales Analytics**

* **Mô tả:**
  + Báo cáo doanh thu và hiệu quả bán hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cung cấp báo cáo chi tiết theo ngày, tuần, tháng, theo từng loại món ăn và giờ cao điểm.
  + Phân tích chiến dịch khuyến mãi để xác định mức hiệu quả.

**b. Customer Behavior**

* **Mô tả:**
  + Phân tích hành vi mua hàng của khách.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Sử dụng dữ liệu lịch sử đặt hàng để dự đoán xu hướng và nhu cầu.
  + Từ đó tối ưu hóa menu và cá nhân hóa trải nghiệm khách hàng.

**c. Inventory Insights**

* **Mô tả:**
  + Báo cáo theo dõi mức tiêu thụ nguyên liệu.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp báo cáo dự báo nhu cầu nguyên liệu dựa trên lịch sử bán hàng.
  + Đưa ra đề xuất tự động cho việc đặt hàng mới.

**d. Performance Dashboards**

* **Mô tả:**
  + Dashboard trực quan hiển thị các chỉ số hiệu suất.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Xây dựng bảng điều khiển tương tác với biểu đồ, đồ thị và khả năng tùy chỉnh báo cáo theo nhu cầu quản lý.
  + Cập nhật dữ liệu theo thời gian thực để hỗ trợ quyết định kịp thời.

**11. Tracking Inventory (Theo dõi kho)**

**a. Theo dõi mức tồn kho theo thời gian thực**

* **Mô tả:**
  + Dashboard hiển thị số liệu tồn kho trực quan.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + So sánh số liệu theo thời gian và dự báo khi cần đặt hàng lại.
  + Hiển thị thông tin như điểm đặt hàng lại (reorder point) và ngày hết hạn của sản phẩm.

**b. Quản lý nhập và điều chỉnh kho**

* **Mô tả:**
  + Quy trình nhập hàng và điều chỉnh số liệu tồn kho.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp chức năng quét mã vạch để giảm thiểu sai sót khi nhập hàng.
  + Lưu trữ lịch sử điều chỉnh để kiểm soát chặt chẽ các thay đổi.

**c. Tự động trừ kho dựa trên đơn hàng**

* **Mô tả:**
  + Liên kết dữ liệu đơn hàng với quản lý kho.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tự động cập nhật tồn kho ngay khi đơn hàng được xác nhận, dựa trên công thức chế biến của món ăn.

**d. Cảnh báo đặt hàng lại**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống cảnh báo khi tồn kho giảm dưới mức cho phép.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Gửi thông báo qua email hoặc SMS cho quản lý khi số lượng hàng giảm xuống dưới ngưỡng.
  + Tạo báo cáo định kỳ về tình trạng kho để đưa ra các quyết định đặt hàng kịp thời.

**e. Theo dõi ngày hết hạn**

* **Mô tả:**
  + Giám sát hạn sử dụng của các sản phẩm trong kho.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cung cấp cảnh báo trước ngày hết hạn, giúp ưu tiên sử dụng hoặc giảm giá các sản phẩm sắp hết hạn.

**f. Quản lý công thức món ăn**

* **Mô tả:**
  + Lưu trữ và quản lý định lượng nguyên liệu cho từng món ăn.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tính toán chi phí nguyên liệu và hiệu quả sử dụng cho mỗi món, tự động trừ kho khi có đơn đặt hàng.

**g. Quản lý thông tin nhà cung cấp**

* **Mô tả:**
  + Lưu trữ hồ sơ nhà cung cấp, bao gồm liên hệ, giá cả và thời gian giao hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Theo dõi lịch sử giao hàng và đánh giá hiệu suất của nhà cung cấp để đưa ra quyết định đặt hàng thông minh.

**h. Báo cáo và phân tích**

* **Mô tả:**
  + Phân tích xu hướng sử dụng kho và phát hiện các bất thường.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Phân tích theo mùa, so sánh số liệu tồn kho theo thời gian để đề xuất các biện pháp tối ưu.

**i. Kiểm soát quyền truy cập**

* **Mô tả:**
  + Phân quyền truy cập cho các bộ phận liên quan.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Xác định cấp độ truy cập riêng cho nhân viên và quản lý, theo dõi lịch sử thay đổi dữ liệu kho.

**j. Tích hợp với menu trực tuyến**

* **Mô tả:**
  + Đồng bộ thông tin tồn kho với hiển thị trên menu online.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tự động hiển thị “hết hàng” và đưa ra đề xuất món thay thế nếu nguyên liệu không đủ.

**k. Hỗ trợ truy cập trên thiết bị di động**

* **Mô tả:**
  + Ứng dụng di động cho nhân viên kiểm tra và cập nhật kho.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp chức năng quét mã vạch qua smartphone hoặc tablet để dễ dàng cập nhật.

**l. Đảm bảo an toàn dữ liệu**

* **Mô tả:**
  + Bảo mật thông tin quản lý kho.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Thiết lập hệ thống sao lưu tự động, kiểm tra bảo mật định kỳ và mã hóa dữ liệu nhạy cảm.

**12. Additional Features (Tính năng bổ sung)**

**a. User-Friendly Interface**

* **Mô tả:**
  + Giao diện người dùng trực quan, dễ sử dụng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Thiết kế giao diện tối giản, tối ưu cho desktop và mobile, có chế độ tối (dark mode) cho người dùng.

**b. Security**

* **Mô tả:**
  + Các biện pháp bảo mật nâng cao.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp xác thực hai yếu tố, mã hóa dữ liệu đầu cuối và theo dõi hoạt động đăng nhập.
  + Thực hiện kiểm tra bảo mật định kỳ để phát hiện và ngăn chặn các mối đe dọa.

**c. Integration**

* **Mô tả:**
  + Kết nối API với các hệ thống bên ngoài.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép tích hợp liền mạch với CRM, ERP và các đối tác giao hàng.
  + Xây dựng trung tâm tích hợp để đồng bộ dữ liệu thời gian thực giữa các module.

**d. Multilingual Support**

* **Mô tả:**
  + Hỗ trợ đa ngôn ngữ cho giao diện.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tự động chuyển đổi ngôn ngữ dựa trên vị trí địa lý của người dùng.
  + Cho phép tùy chỉnh giao diện theo văn hóa và đặc thù vùng miền.

**e. Accessibility**

* **Mô tả:**
  + Đảm bảo ứng dụng dễ sử dụng cho mọi đối tượng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tuân thủ tiêu chuẩn WCAG, tích hợp hỗ trợ đọc màn hình, điều chỉnh kích thước chữ và màu sắc phù hợp cho người dùng khuyết tật.

**13. Kitchen Management & Communication**

**a. Kitchen Display System (KDS)**

* **Mô tả:**
  + Hiển thị đơn hàng ngay trong bếp để đội ngũ đầu bếp theo dõi và xử lý.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Sắp xếp đơn hàng theo thứ tự ưu tiên, thời gian chờ và tính phức tạp của món ăn.
  + Tích hợp chức năng thông báo nội bộ giữa bếp và nhân viên phục vụ khi có thay đổi hoặc yêu cầu hỗ trợ.

**b. Digital Order Queue**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống quản lý hàng đợi đơn hàng trong bếp.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Phân loại đơn hàng theo mức độ ưu tiên (ví dụ: đơn hàng online, đặt bàn, ưu tiên khách VIP).
  + Cập nhật thời gian ước tính chế biến và gửi thông báo khi đơn hàng đã xong.

**14. Table & Floor Plan Management**

**a. Dynamic Floor Plan**

* **Mô tả:**
  + Quản lý sơ đồ sắp xếp bàn và khu vực phục vụ trong nhà hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép thiết kế sơ đồ trực quan, phân vùng riêng cho khu vực ngoài trời, phòng riêng hay VIP.
  + Tích hợp chức năng “chốt bàn” khi khách đặt chỗ và cập nhật trạng thái bàn theo thời gian thực.

**b. Self-Service Table Ordering**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống đặt món trực tiếp tại bàn bằng mã QR hoặc tablet tích hợp.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Khách hàng có thể xem menu, đặt món và gọi nhân viên hỗ trợ ngay từ bàn.
  + Tích hợp tính năng gọi lại nhanh khi cần hỗ trợ hay báo cáo sự cố.

**15. Employee & Shift Management**

**a. Advanced Scheduling & Time Tracking**

* **Mô tả:**
  + Quản lý lịch làm việc, phân ca và chấm công tự động cho nhân viên.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp công cụ lập lịch làm việc thông minh dựa trên lưu lượng khách hàng dự kiến.
  + Hệ thống cảnh báo khi số ca làm việc chưa đủ hoặc có bất thường về giờ làm.

**b. Performance & Feedback**

* **Mô tả:**
  + Đánh giá hiệu suất làm việc của nhân viên.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép nhân viên và quản lý đưa ra đánh giá định kỳ, tích hợp phản hồi nội bộ và khen thưởng.
  + Sử dụng dữ liệu hiệu suất để tối ưu hóa lịch làm việc và đào tạo nhân sự.

**16. Event & Private Dining Management**

**a. Event Booking**

* **Mô tả:**
  + Hỗ trợ đặt chỗ cho các sự kiện đặc biệt như tiệc cưới, hội nghị hay sự kiện nội bộ.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp các tùy chọn cấu hình thực đơn riêng, đặt bàn theo yêu cầu và dịch vụ kèm theo như trang trí, âm nhạc.
  + Hệ thống quản lý sự kiện, theo dõi lịch trình và báo cáo hiệu quả của từng sự kiện.

**17. Integrated Delivery & Third-Party Services**

**a. Delivery Integration**

* **Mô tả:**
  + Kết nối với các dịch vụ giao hàng bên ngoài như GrabFood, Now, Foody.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tự động đồng bộ đơn hàng giữa hệ thống POS và các nền tảng giao hàng.
  + Theo dõi thời gian giao hàng, đánh giá chất lượng dịch vụ của đối tác giao hàng.

**b. Virtual Queue & Waitlist Management**

* **Mô tả:**
  + Quản lý danh sách chờ khách hàng khi nhà hàng đầy.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Ứng dụng thông báo tự động khi bàn đã sẵn sàng, kèm theo thời gian ước tính chờ.
  + Cho phép khách hàng đăng ký chỗ qua ứng dụng và nhận mã số hàng đợi trực tuyến.

**18. Marketing & Customer Engagement Enhancements**

**a. Marketing Automation**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống tự động hóa các chiến dịch marketing dựa trên dữ liệu khách hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp chatbot, email marketing và SMS campaign dựa trên hành vi và lịch sử giao dịch của khách hàng.
  + Phân khúc khách hàng và triển khai chương trình khuyến mãi cá nhân hóa, giảm giá theo dịp sinh nhật hay lễ hội.

**19. Multi-Restaurant & Chain Management**

**a. Centralized Dashboard for Multiple Outlets**

* **Mô tả:**
  + Hệ thống quản lý tập trung cho các nhà hàng thuộc chuỗi.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cho phép quản trị viên giám sát và so sánh hiệu suất của từng chi nhánh qua các chỉ số kinh doanh.
  + Tích hợp đồng bộ hóa dữ liệu về đơn hàng, kho, nhân sự và chiến dịch marketing từ các địa điểm khác nhau.

**b. Cross-Location Loyalty Programs**

* **Mô tả:**
  + Chương trình khách hàng thân thiết áp dụng cho toàn hệ thống chuỗi nhà hàng.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp điểm thưởng, ưu đãi và giảm giá được áp dụng xuyên suốt các chi nhánh.
  + Hỗ trợ khách hàng chuyển đổi và tích lũy điểm khi di chuyển giữa các nhà hàng.

**20. Advanced Analytics & Business Intelligence**

**a. Predictive Analytics & Demand Forecasting**

* **Mô tả:**
  + Sử dụng dữ liệu lịch sử để dự đoán nhu cầu và xu hướng tiêu thụ.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Tích hợp công cụ phân tích tiên tiến để dự báo lượng khách, nhu cầu nguyên liệu và doanh thu trong tương lai.
  + Đưa ra các khuyến nghị điều chỉnh thực đơn, chiến lược marketing và đặt hàng nguyên liệu.

**b. Benchmarking & Competitor Analysis**

* **Mô tả:**
  + So sánh hiệu suất của nhà hàng với các tiêu chuẩn ngành.
* **Ý tưởng mở rộng:**
  + Cung cấp báo cáo so sánh về doanh thu, tốc độ phục vụ, đánh giá khách hàng so với các đối thủ.
  + Hỗ trợ ra quyết định chiến lược để nâng cao chất lượng dịch vụ và vị thế thị trường.