**Dưới đây là phần mô tả “to-be system” cho hệ thống bán hang qua hình thức order mã QR:**

Hệ thống bán hang qua hình thức order mã QR 2 phần:

1) hệ thống quản lý (trên nền web giao diện máy tính)

2) hệ thống cho khách hang order (trang web giao diện trên điện thoại).

Để thực hiện các thao tác liên quan tới hệ thống:

Đăng nhập và đăng ký:

* Nhân viên phải đăng nhập vào hệ thống bằng cách nhập tên đăng nhập, mật khẩu, sau đó hệ thống xác thực. Nếu đúng thì hiển thị các chức năng của hệ thống để nhân viên thao tác, ngược lại thì hiển thị thông báo lỗi để nhân viên nhập lại. Nếu nhân viên đăng nhập thất bại quá 3 lần thì cảnh báo đến quản trị viên. Quyền hạn của nhân viên được giới hạn

(chỉ xem được thông tin ở mục Bán hàng,

* Quản trị viên đăng nhập giống như nhân viên. Quản trị viên có thể thực hiện mọi quyền hạn. Quản trị viên đăng ký tài khoản cho nhân viên (Mã nhân viên-tên tài khoản, mật khẩu, thông tin cá nhân: ngày sinh, cccd, số điện thoại, email), quản trị viên có thể thêm, xóa , chỉnh sửa thông tin của tài khoản nhân viên.

Công việc đầu tiên của việc quản lý bán hàng qua hình thức quét mã QR là bàn đặt mã. Người quản trị nhập tên địa điểm để tạo mã QR mới đại diện cho bàn. Tất nhiên, người quản trị vẫn có thể sửa thông tin bàn hoặc xóa thông tin một bàn nếu muốn. Quản trị viên có thể: Thêm xóa sửa tìm kiếm bàn

Tiếp đó là quản lý thông tin số bàn. Mỗi bàn đã được gắn một mã bàn và một mã QR tương ứng dán trên bàn. Để tạo thông tin, người quản trị nhập các thông tin như sau:

* Mã bàn: người quản trị có thể nhập mã vào mục mã bàn từ bàn phím.
* Tương ứng mỗi bàn hệ thống sẽ cho phép Quản trị viên in ra mã QR tương ứng.
* Trạng thái: ban đầu tất cả bàn đều có tình trạng “Trống”

Quản lý vị trí bàn:

* Hệ thống có chức năng hiển thị các số bàn trên giao diện máy tính để theo dõi. Bàn đã được gọi món (trạng thái của bàn là “Có người”) hiển thị màu Cam, bàn chưa có khách ngồi (trạng thái của bàn “trống”) hiển thị màu Xanh dương.
* Ngoài ra, hệ thống cũng hiển thị thông tin tổng số bàn đang có tại quán.
* Khi mà khách order ngay từ lần đầu thì trạng thái sang màu cam (đã có khách ngồi)

Quản lý về việc gọi món:

* Khách hang ngồi tại bàn và quét mã QR có trên bàn
* Mã QR sẽ đưa đến 1 trang web để khách hang chọn món và gọi món (gửi đơn hang cho hệ thống) khách hang có thể chọn thanh toán trước qua hình thức banking trực tiếp tại trang web hoặc thanh toán sau bằng 2 hình thức tiền mặt hoặc banking.
* Web nhân viên sẽ tiến hành in bill tạm thời (bao gồm: vị trí bàn, tên món và số lượng) để thông báo cho nhân viên và nhân viên sẽ chuẩn bị món sau đó nhấn đã hoàn thành.(nhân viên dựa vào bill tạm thời để kiểm soát món ăn đã nấu chưa nếu nấu hết rồi mới nhấn hoàn thành để nhân viên đưa ra cho khách)
* Nhân viên có thể hủy đơn hàng nếu như có sự nhầm lẫn.

Quản lý đơn hàng.

* Hệ thống hiển thị bảng thông báo với các thông tin: thời gian order, số bàn, tên món đã gọi và số lượng món, khuyến mãi (nếu khách đã gọi món mà chưa trả hiển thị “Có người “),nếu khách thanh toán thì in hóa đơn cho khách và hiện thị “Trống”. Cứ 30s hệ thống cập nhật thông tin của bảng này một lần.
* Thông tin hóa đơn bao gồm: Mã hóa đơn, Mã bàn, tên nhân viên, thời gian thanh toán, số thứ tự món, tên món (sản phẩm), số lượng, đơn giá, thành tiền (đơn giá \* số lượng), Vat, khuyến mãi (nếu có), tổng hóa đơn = tổng thành tiền – khuyến mãi (nếu có) + vat (nếu có) (làm tròn đến đơn vị hàng trăm), tiền khách (khách đưa bao nhiêu), tiền thối = tiền khách – tổng hóa đơn.
* QUẢN TRỊ viên có thể Xem được lịch sử hóa đơn trong khoản thời gian chỉ định (từ ngày, đến ngày)

Bên cạnh quản lý bán hàng:

* Quản lý danh mục món sẽ bị giới hạn đối với nhân viên, quản trị viên có thể Thêm-xóa-sửa-tìm kiếm danh mục, Thêm-xóa-sửa-tìm kiếm món.
* Quản lý Doanh thu: (chỉ có quản trị viên mới được cấp phép)

- Thông tin doanh thu bao gồm: Tổng thu, năm, và biểu đồ theo tháng của năm

- Thống kê doanh thu theo mốc thời gian

- Thống kê doanh thu biểu đồ cột

-Thống kê biểu đồ theo danh mục từng danh mục món.

**Dưới đây là phần mô tả “as-is” cho hệ thống bán hang bằng hình thức order qua nhân viên**

Hệ thống bán hang bằng hình thức order qua nhân viên gồm 2 phần:

1. Hệ thống quản lý (giao diện trên máy tính)
2. Ứng dụng order cho nhân viên (mobile app)

Để thực hiện các thao tác liên quan tới hệ thống, người sử dụng phải đăng nhập vào hệ thống bằng cách nhập tên đăng nhập, mật khẩu, sau đó hệ thống xác thực. Nếu đúng thì hiển thị các chức năng của hệ thống để người sử dụng thao tác, ngược lại thì hiển thị thông báo lỗi để người sử dụng nhập lại. Người sử dụng được thực hiện đăng nhập tối đa 3 lần.

Công việc đầu tiên của việc quản lý bán hang qua hình thức order qua nhân viên nhập thông tin của nhân viên lên hệ thống và tạo tài khoản cho nhân viên order. Tất nhiên, người quản trị vẫn có thể xoá thông tin nhân viên ra khỏi hệ thống nếu nhân viên đã nghỉ việc.

Quản lý về việc gọi món:

* Khách hang ngồi tại bàn xem menu sẵn có hoặc nhân viên mang ra sau đó sẽ gọi nhân viên và order qua nhân viên
* Nhân viên nhấn tiến hành chọn món mà khách đã gọi sau đó nhấn gửi đơn hang qua hệ thống
* Hệ thống sẽ tiến hành in bill tạm thời (Bao gồm: tên món và số lượng) để thông báo cho chế biến sau đó sẽ nhấn đã hoàn thành. (nhân viên dựa vào bill tạm thời để check lại số lượng các món)

Quản lý hóa đơn. Hệ thống hiển thị bảng thông báo với các thông tin: thời gian order, tên món đã gọi và số lượng món, tổng tiền = (số lượng \*giá tiền+vat(nếu có)(làm tròn đến đơn vị hàng trăm). Khách yêu cầu tính tiền nhân viên sẽ ấn vào tạm tính để in ra bill tạm thời (đã đưa ra tổng tiền khách hang sẽ thanh toán nên hệ thống vẫn hiển thị màu đỏ) sau đó đưa bill này cho khách hàng Khách hang sẽ thanh toán qua nhân viên bằng 2 hình thức tiền mặt hoặc banking sau khi nhân viên đã nhận tiền sẽ nhấn vào đã thanh toán.