Đề tài – Quản lý cửa hàng thức ăn nhanh

SaiGon FastFood là một trong những cửa hàng bán thức ăn nhanh. Để đảm bảo cho công việc kinh doanh thuận lợi và phát triển cửa hàng áp dụng hệ thống thông tin bán hàng tân tiến đảm bảo đầy đủ chức năng cho cả người sử dụng hệ thống. Đem đến một sản phẩm công nghệ thông tin giúp quản lý của hàng đơn giản, dễ dàng. Từ đó, giúp nhà quản lý nắm bắt tình hình kinh doanh một cách nhanh chóng, kịp thời nhằm đưa ra các chiến lược kinh doanh, chính sách hợp lý.

Hệ thống bán hàng của SaiGon Food được chia làm 2 phương pháp tương đương với nhu cầu mua sắm của người dùng hiện nay:

**Phương pháp 1 – bán hàng trực tiếp:** menu của cửa hàng sẽ được chiếu trên tivi hoặc màn ảnh rộng trong cửa hàng. Thực hiện việc order của khách hàng thay vì nhân viên ghi rồi báo tới nhà bếp thì nhân viên sẽ có sẵn thiết bị được cài đặt sẵn để phục vụ khách hàng.  Hệ thống quản lý sẽ ghi order của khách hàng và các order này sẽ xử lý dữ liệu (món gì, bàn nào, số lượng…)  và thông tin được chuyển phát tới 1 màn hình lớn đặt ở nhà bếp cũng như cho các nhân viên chạy bàn khác. Nhà bếp sau khi thực hiện xong, món ăn sẽ gửi thông điệp cho các nhân viên phục vụ mang lên cho khách hàng. Kết thúc việc order, hệ thống sẽ tự tính số tiền mà khách hàng phải trả cũng như in hóa đơn thanh toán cho khách hàng.

**Phương pháp 2 – bán hàng online:** sản phẩm của cửa hàng SaiGon FastFood sẽ được bán trên hệ thống website, app di động. Người dùng sẽ truy cập vào ứng dụng và tìm kiếm sản phẩm, lập đơn hàng. Đơn hàng bao gồm các thông tin của khách hàng (tên, địa chỉ, số điện thoại liên lạc, phương thức thanh toán ) cùng với sản phẩm mà khách hàng mua. Sau khi khách hàng chọn xong sản phẩm cần thiết, họ sẽ tiến hành bước kiểm tra đơn hàng trên ứng dụng và có thể thêm sửa xoá đơn hàng của họ, sau khi đã xác nhận đơn hành thì khách hàng sẽ tiến hành order đơn hàng. Đơn hàng sẽ được gửi về hệ thống cửa hàng, nhân viên sẽ xử lí đơn hàng của khách hàng đặt và gửi đơn hàng đó cho nhà bếp xử lí. Sau khi đơn hàng đã được xử lí xong, nhân viên sẽ xác nhận đơn hàng đó lên hệ thống một lần nữa để hệ thống gửi thông báo cho khách hàng, đồng thời gửi đơn hàng đó cho bên đơn vị giao hàng đến cho khách hàng. Sau khi khách hàng nhận được đơn hàng, hệ thống sẽ chốt hoá đơn và tiền bán hàng sẽ được ghi nhận lại lên hệ thống.

Để quản lí chi phí phát sinh của nhà hàng và tiền lương cho nhân viên: người quản trị hệ thống sẽ tạo thêm một hệ thống con, do đó hệ thống chính sẽ nối với một hệ thống con giúp kho quản lý nguyên vật liệu nấu ăn và việc sửa chữa các thiết bị hỏng hóc. Qua đó hệ thống con là sẽ tính toán các khoản phải chi trong 1 tháng. Hệ thống chính kết nối với một hệ thống của con giúp lưu thông tin của nhân viên (số ngày đi làm, số ngày nghỉ, ngày vào làm) và nhân viên phải đăng ký với hệ thống trước 1,2 ngày qua đó giám sát mức độ làm việc và thống kê để người quản lý biết mà khen thưởng, phạt (tăng giảm trực tiếp vào lương).

Trên hệ thống mạng trực thuộc hệ thống quản lý còn có các feedback (thông tin phản hồi) để nhà quản lý nhận được các phản hồi của khách hàng, qua đấy sẽ có những điều kiện thích hợp về tác phong làm việc, thái độ phục vụ của nhân viên, chất lượng độ ăn, giá cả…

Cuối cùng hệ thống sẽ tổng hợp thành 1 ban quản lý toàn bộ các định lượng món ăn danh sách nguyên vật liệu đầu vào, các nguồn cung cấp, các giao dịch và các quản lý báo cáo nhập - xuất - tồn và các công tác kiểm kê, tính toán trên chênh lệch, thừa, thiếu, lãi, lỗ từ việc bán hàng.