**KỊCH BẢN – CÂU HỎI PHỎNG VẤN**

Nêu lí do. Hỏi thông tin cá nhân cần có để liên lạc.

**CÂU HỎI:**

* Số lượng nhân viên của quán anh là bao nhiêu? ( Bao nhiêu người sẽ sử dụng hệ thống?)
* Cửa hàng sẽ làm việc bao nhiêu giờ trong một ngày?
* Hiện tại tiệm mình đang có những nghiệp vụ ( công việc ) gì?
* Thông thường anh quản lý từng nghiệp vụ bằng cách nào? ( thủ công ghi chép hay là hệ thống )
* Anh cảm thấy giữa quản lý bằng thủ công ghi chép và hệ thống thì cái nào thuận lợi hơn?
* Anh đang muốn xây dựng hệ thống quản lý nghiệp vụ nào? ( Cảm thấy việc quản lý những nghiệp vụ nào là khó khăn?)
* Quy trình cụ thể khi quản lý (các) nghiệp vụ anh đang làm là gì?
* Anh cảm thấy có vấn đề ở khâu nào của (các) công việc đó?
* Anh có thể đề xuất ra một số chức năng mà anh mong muốn không?
* Anh có nghĩ nếu như có ứng dụng này thì sẽ giúp ích được nhiều hơn không?(tiết kiệm thời gian,dễ dàng quan sát cũng như quản lý,tránh thiếu sót trong lúc làm việc…)

=====

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

* Bình thường anh sẽ quản lý nhân viên bằng cách nào? (Phân chia công việc cho từng bộ phận như thế nào…)
* Những vấn đề mà anh đã gặp phải trong quá trình quản lý nhân viên là gì?
* Nếu như gặp những vấn đề đó thì anh sẽ giải quyết như thế nào?
* Anh có biết hay từng sử dụng ứng dụng quản lý nào chưa?

=====

CHẤM CÔNG - TÍNH LƯƠNG

* Mức lương mà anh trả cho nhân viên của mình là bao nhiêu?(bao nhiêu trên 1h)
* Làm thế nào để anh quản lý chấm công của nhân viên để đảm bảo tính chính xác và minh bạch trong quá trình tính lương?(tính lương, chấm lương)
* Tính lương cho nhân viên của cửa hàng dựa trên những yếu tố nào?(tính lương, chấm lương)
* Anh có muốn hệ thống có chức năng tính lương để đảm bảo tính minh bạch và công bằng trong việc thanh toán cho nhân viên?(chấm lương, tính lương)

========

ORDER

* Quy trình order tại quán diễn ra như thế nào?
* Đối với quy trình order, nhân viên của a thường áp dụng phương pháp nào để đảm bảo các bàn order được xử lý nhanh chóng và chính xác?(order)
* Quy trình phục vụ của cửa hàng của a bao gồm những bước nào từ khi khách hàng bước vào cửa đến khi họ rời khỏi cửa hàng?(quy trình phục vụ)
* Anh cảm thấy trong quy trình order - phục vụ có khâu nào (công việc) chưa được quản lý chặt chẽ, còn hoạt động cập rập hay bất cập?
* Anh muốn biện pháp nào được thực hiện để đảm bảo sự linh hoạt trong quy trình phục vụ, đặc biệt là trong những tình huống đặc biệt hoặc bận rộn?

==========

QUY ĐỊNH

* Quán có những quy định nào?
* Thông thường anh dùng cách nào để truyền đạt quy định cho nhân viên?
* Nhân viên có theo dõi và tuân theo quy định không?
* Anh có muốn hệ thống hiển thị những quy định để nhân viên có thể thuận tiện theo dõi khi có sự thay đổi và làm theo không?

=============

HỆ THỐNG

* Anh mong muốn bố cục hệ thống như thế nào?
* Anh muốn giao diện của nó như thế nào?Ví dụ: màu sắc, phong chữ, cỡ chữ,…
* Anh có muốn thêm logo của quán lên trên app không?
* Anh muốn hệ thống hoạt động trên web hay trên mobile (app)?
* Anh có muốn bảo đảm an toàn và bảo mật thông tin nhân viên trong hệ thống quản lí đó?