PHẦN MỀM QUẢN LÍ QUÁN CAFÉ

1. KHẢO SÁT HIỆN TRẠNG
2. Khảo sát thực tế

Hiện nay,công nghệ thông tin được xem là một ngành mũi nhọn của quốc gia,đặc biệt là các nước đang phát triển , tiến hành công nghiệp hóa hiện đại hóa như nước ta. Sự bùng nổ của công nghệ thông tin và sự phát triển mạnh mẽ của công nghệ kĩ thuật số, muốn phát triển thì phải áp dụng tin học hóa vào tất cả các nghành các lĩnh vực.

Do vậy việc phát triển phần mềm đòi hỏi không chỉ là chính xác , xử lí được niueef nghiệp vụ thực tế mà còn phải đáp ứng yêu cầu khác nhau như về tốc độ , giao diện than thiện , mô hình hóa được thực tế vào máy tính ddeerddeer nguwoif sử dụng tiện lợi , quen thuộc , tính tương thích cao, bảo mật cao. …. Các phần mềm giúp tiết kiệm một lượng lớn thời gian , công sức của con nguời , tăng độ chính xác và hiệu quả trong công việc.

Cụ thể, việc quản lí quán café . nếu không có sự hỗ trợ của tin học , việc quản lí cần khá nhiều người , chia thành nhiều khâu mới có thể quản lí như : quản lí nhân viên, quản lí hóa đơn thanh toán ,….. các công việc này đòi hỏi nhiều thời gian và công sức mà sự chính xác và hiệu quả không cao,nếu làm bằng thủ công . Một số nghiệp vụ như tra cứu , thống kê và hiệu chỉnh thông tin khá vất vả. ngoài ra còn khó khăn về việc lưu trữ khá đồ sộ dễ bị thất lạc, tốn kém….

Tại các quán café hiện nay với lượng khách ngày càng tang , để phục vụ khách được tốt hơn,chính xác hơn và nhanh chóng hơn thì cửa hàng đã tin học hóa các khâu quản lí. Đặc biệt là trong công tác kế toán và quản lí hang hóa.

Ý tưởng phần mềm quản lí quán café được xây dựng dựa trên mô hình quản lí quán ThuyHa Coffee tại 91 Nguyễn Chích, Vĩnh Hòa , Nha Trang. Quán cafe bao gồm một sảnh sân lớn gồm hệ thống nhiều dãy bàn,chậu hoa cây cảnh, Khách có thể thưởng thức một không gian bình lặng, thư giãn,,mát mẻ mà không kém phần sang trọng.

Quán cafe gồm một sảnh lớn với khoảng 20 bàn được chia làm 5 dãy có 7 nhân viên phục vụ có khoảng 2 loại thức uống khác nhau như:

* Nước uống pha chế :
  + Caffe đá : 10000 đ/ly.
  + Caffe sữa : 18000 đ/ly.
  + Yaout sữa đá : 30000 đ/ly.
  + Yaout hạt đát : 30000 đ/ly.
  + Trà sữa thái xanh : 20000 đ/ly.
  + Nước cam ép : 35000 đ/ly.
* Nước uống sẵn có :
  + Cocacola : 12000 đ/ly.
  + Bia Tigger : 12000 đ/ly.
  + Sting : 10000 đ/ly.
  + C2 : 10000 đ/ly.
  + Trà xanh : 15000 đ/chai.

1. PHÂN TÍCH HỆ THỐNG
2. Sơ đồ tổ chức hệ thống:

Quản Lí

Tạp vụ

Phục vụ

Pha Chế

1. Chức năng của từng bộ phận

* Quản lí : quản lí trực tiếp quán café , mọi vấn đề của quán đều phải thông qua quản lí và quản lí có quyền quyết định mọi thông tin trong quán.
* Tạp vụ: làm công việc quét dọn, rửa chén , ly.
* Phục vụ : ghi danh thực đơn và bưng bê nước uống cho khách.
* Pha chế: khi nhân viên phục vụ ghi xong danh sách các món trong thực đơn thì pha chế tạo ra các món mà khách hàng yêu cầu.

1. Quy trình nghiệp vụ

* Gọi món : khi có khách bước vào nhân vien phục vụ sẽ mời khác ngồi . rồi hỏi khách số lượng người đi cùng để có thể sắp xếp chỗ ngồi một cách hợp lí nhất . sau khi đưa đến chỗ ngồi nhân viên phục vụ đưa menu cho khách để khách gọi thức uống. sau khi đã gọi món nhâu viên phục vụ sẽ chuyển xuống cho nhân viên pha chế. Khi pha chế xong nhân viên phục vụ sẽ mang ra cho khách.
* Thanh toán tiền : khi khách yêu cầu thanh toán , nhân viên lập trình hóa đơn dựa vào bảng gọi món , nhân viên đưa hóa đơn cho khách và thu tiền.
* Quản lí thông tin nhân viên : giúp ta biết được số nhân viên trong quán , lí lịch nhân viên, lương cơ bản của nhân viên.
* Thống kê :
  + Thống kê lương : chấm công cho nhân viên : ngày nào nhân viên đi làm thì chấm công theo ca làm làm để tiện cho việc tính lương nhân viên.

Cuối tháng sẽ đưa ra bảng danh sách chấm công ( số ca làm ) của nhân viên trong tháng đó và tính lương nhân viên dựa trên số ca làm việc trong tháng .

* + Thống kê doanh thu : hằng ngày nhân viên phải tổng hợp kết quả kinh doanh. Chủ cửa hàng cần biết kết quả kinh doanh hàng ngày để có chiến lược khinh doanh cho phù hợp.
  + Thống kê sản phẩm ;.
  + Thống kê thực đơn .