**REQUIREMENTS**

1. Đăng nhập

* Để xác định vai trò của từng tài khoản khi truy cập vào ứng dụng website (Admin/ Khách hàng)

1. Đặt Bàn:

* Khách hàng cần có khả năng đặt bàn trực tuyến.
* Phải có tùy chọn cho khách hàng để chọn thời gian và số người khi đặt bàn.

1. Trả Tiền Cọc:

* Khách hàng phải có thể trả tiền cọc khi đặt bàn qua các phương thức thanh toán trực tuyến.

1. Đặt Đơn Hàng:

* Có chức năng để khách hàng đặt đơn hàng từ menu trực tuyến.

1. Hủy Đơn Hàng:

* Khách hàng cần có thể hủy đơn hàng đã đặt và nhận lại tiền cọc.

1. Hủy Đặt Bàn:

* Khách hàng có thể hủy việc đặt bàn và nhận lại tiền cọc (nếu áp dụng).

1. Sửa Thông Tin Đặt Bàn:

* Phải có tùy chọn cho khách hàng sửa thông tin đặt bàn, bao gồm thời gian đặt, số người, và vị trí bàn.

1. Quản Lý Đơn Hàng:
   1. Xem Danh Sách Đơn Hàng:

* Admin cần có khả năng truy cập vào một danh sách tổng hợp tất cả các đơn hàng được đặt thông qua hệ thống.
  1. Sửa Đơn Hàng Của Khách Hàng
* Admin phải có quyền chỉnh sửa thông tin đơn hàng nếu cần, bao gồm thay đổi món ăn đã chọn, số lượng.
  1. Xác Nhận Đơn Hàng:
* Cần có chức năng cho phép admin xác nhận các đơn hàng đã sẵn sàng để chuẩn bị hoặc đã sẵn sàng giao cho khách hàng.
* Có thể tích hợp chức năng này với hệ thống thông báo để tự động cập nhật khách hàng về tình trạng đơn hàng của họ.

1. Quản Lý Bàn:
   1. Xem Danh Sách Bàn:

* Admin cần có khả năng xem tất cả các bàn hiện có trong nhà hàng.
* Danh sách bàn phải hiển thị thông tin cơ bản như sức chứa, vị trí, và trạng thái hiện tại (đã đặt, trống, không khả dụng).
  1. Thêm Bàn:
* Cần có khả năng thêm bàn mới vào hệ thống, bao gồm thông tin về sức chứa và vị trí của bàn.
  1. Xóa Bàn:
* Admin phải có thể xóa bàn khỏi hệ thống khi không còn sử dụng hoặc trong trường hợp cải tạo nhà hàng.
* Phải có chức năng xác nhận trước khi xóa để tránh các hành động không mong muốn.
  1. Sửa Bàn
* Phải có khả năng chỉnh sửa thông tin của bàn, bao gồm sức chứa và vị trí của bàn.
* Nếu có thay đổi về sức chứa, hệ thống cần phải tự động cập nhật các tùy chọn đặt bàn có sẵn cho khách hàng.
  1. Thanh toán
* Khi ăn xong khách sẽ nhận được phiếu thanh toán. Số tiền cần thanh toán (Tổng hóa đơn - Tiền cọc)

**STATE REGULATIONS**

1. Lập Kế hoạch bảo vệ môi trường

Trước đây, theo quy định tại Mục 5 Phụ lục IV Nghị định 18/2015/NĐ-CP thì dịch vụ ăn uống có quy mô diện tích nhà hàng phục vụ trên 200m2 thì phải thực hiện đăng ký Kế hoạch bảo vệ môi trường. Tuy nhiên, quy định này đã bị thay thế bởi Nghị định 40/2019/NĐ-CP, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 01/07/2019.

Do đó, hiện nay, tùy thuộc vào phương án sản xuất kinh doanh, quy mô công suất, tần suất lượng nước thải, chất thải, khí thải phát sinh,… để xác định việc nhà hàng có thuộc đối tượng phải lập, đăng ký Kế hoạch bảo vệ môi trường theo quy định hay không. Quý thành viên có thể xem chi tiết các tiêu chí tại Khoản 5 Mục 1 Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định 40/2019/NĐ-CP.

2. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh

Hoạt động kinh doanh nhà hàng ăn của các bạn là có địa điểm cố định và mang tính thường xuyên, do đó, không thuộc các trường hợp kinh doanh không phải đăng ký quy định tại Điều 3 Nghị định 39/2007/NĐ-CP vì vậy để kinh doanh dịch vụ này hợp pháp thì các bạn phải đăng ký kinh doanh. Tuy nhiên, như bạn trình bày thì bạn kinh doanh chung với 1 số người bạn khác nữa, do đó, tùy vào nhu cầu, các bạn có thể đăng ký kinh doanh theo 1 trong số các hình thức sau: Công ty TNHH hai thành viên trở lên hoặc công ty cổ phần hoặc công ty hợp danh, Hộ kinh doanh.

3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Khoản 10 Điều 5 Luật an toàn vệ sinh thực phẩm 2010 quy định hành vi cấm "10. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.” Như bạn trình bày thì các bạn mở nhà hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống, do đó, khi kinh doanh các bạn cần có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp

**STANDARDS**

1. An Toàn Thực Phẩm

* Tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm theo luật thực phẩm và an toàn thực phẩm của Việt Nam.
* Quản lý kho hàng theo tiêu chuẩn quốc gia về quản lý và bảo quản thực phẩm, thường là QCVN (Quy Chuẩn Việt Nam).
* Thực hiện kiểm soát chặt chẽ việc nhập và xuất hàng để đảm bảo nguồn gốc, chất lượng và hạn sử dụng của thực phẩm.

1. Quản Lý Đặt Bàn và Đặt Món

* Có hệ thống đặt bàn, đặt món ăn Online trước khi đến nhà hàng thưởng thức món ăn để người dùng tiết kiệm thời gian, tránh trường hợp quá tải.
* Hệ thống ghi nhận lại đơn hàng của khách và hiển thị thông báo khi đã xác nhận đủ thông tin của đơn hàng.

1. Quản Lý Menu và Định Giá

* Menu cần được cập nhật định kỳ, phản ánh chính xác món ăn và giá cả.
* Ứng dụng nên cho phép quản lý linh hoạt giá cả theo thời gian thực để đáp ứng nhanh chóng với sự thay đổi của thị trường.

**STAKEHOLDERS SOURCES**

1. C – Customer (Khách hàng): là người dùng chính của ứng dụng và có sự tương tác trực tiếp với các chức năng như đặt bàn, đặt đơn hàng, hủy đặt bàn hoặc đơn hàng, và chỉnh sửa thông tin đặt bàn.
2. A – Admin (Quản lý): Họ quản lý các quy trình nền tảng bao gồm quản lý đơn hàng, quản lý bàn, xác nhận đơn hàng, và xử lý thanh toán.
3. RS - Restaurant Staff (Nhân viên nhà hàng): Đây có thể là bao gồm bồi bàn, đầu bếp và các nhân viên khác, những người có thể không tương tác trực tiếp với hệ thống nhưng công việc của họ bị ảnh hưởng bởi việc quản lý đơn hàng và bàn ăn của hệ thống.
4. SD - System Developers and Designers (Nhà phát triển và thiết kế hệ thống): Những cá nhân hoặc đội ngũ chịu trách nhiệm xây dựng, kiểm thử và triển khai ứng dụng.
5. P - Payment Gateway Providers (Nhà cung cấp cổng thanh toán): Họ sẽ là những người liên quan nếu hệ thống tích hợp với hệ thống thanh toán của bên thứ ba cho các giao dịch đặt cọc.
6. IT - IT Support and Maintenance Team (Đội ngũ hỗ trợ IT và bảo trì): Chịu trách nhiệm cho việc bảo trì, cập nhật và khắc phục sự cố ứng dụng một cách liên tục.
7. S – Suppliers (Nhà cung cấp): Họ có thể là những người liên quan gián tiếp nếu hệ thống theo dõi hàng tồn kho hoặc tích hợp với quản lý chuỗi cung ứng.