**REQUIREMENTS**

1.1 Yêu cầu nhập: khi nhận được yêu cầu mua thực phẩm của nhà hàng ,các đại lý sẽ cung cấp thực phẩm cho nhà hàng.

1.2 Thanh toán tiền: khi nhận được thực phẩm nhà hàng thanh toán tiền cho các đại lý thông qua bộ phận kế toán

1.3 Nhâp hàng vào kho: thực phẩm mua về được nhập vào kho và được bộ phận quản lý kho quản lý

2.1 Ghi phiếu yêu cầu món ăn: khách ăn sẽ ghi yêu cầu các món ăn của mình vào phiếu yêu cầu của nhà hàng

2.2 Chuyển yêu cầu tới nhà bếp: khi khách ghi xong yêu cầu thi bộ phân phục vụ sẽ chuyển tới nhà bếp.

2.3 Ghi phiếu yêu cầu thực phẩm: nhà bếp dụa vào phiếu yêu cầu của khách để yêu cầu bộ phận nhà kho xuất thực phẩm

2.4 Xuất thực phẩm: nhân được yêu cầu của nhà bếp bộ phận nhà kho xuất thực phẩm theo yêu cầu.

2.5 Thanh toán tiền: khi ăn xong khách sẽ nhận được phiếu thanh toán và sẽ thanh toán cho bộ phận lễ tân rồi bộ phận lễ tân có nhiệm vụ chuyển tiền cho kế toán

3.1 Xem xét sự cố: khi có sự cố xẩy ra (thay đổi món ăn, thay đổi bàn,…)

3.2 Nhà hàng phải đưa ra cách giải quyết sự cố trong từng trường hợp khác nhau.

3.3 Thanh toán tiền cho khách tuỳ theo từng sự cố mà có cách tính tiền cho khách một cách hợp lý

4.1 Hàng ngày các bộ phận của nhà hàng phải tổng kết ,lập báo cáo gửi cho ban lãnh đạo của nhà hàng.

**STATE REGULATIONS**

1.Giấy phép bán lẻ rượu tiêu dùng (nếu có)

Căn cứ theo quy định tại Điều 14 Nghị định 105/2017/NĐ-CP và Khoản 7 Điều 16 Nghị định 17/2020/NĐ-CP thì trường hợp nhà hàng bán rượu có độ cồn từ 5.5 độ trở lên trực tiếp cho người mua để tiêu dùng tại chỗ thì phải đáp ứng các điều kiện sau đây:

- Là doanh nghiệp hoặc hộ kinh doanh được thành lập theo quy định của pháp luật.

- Có quyền sử dụng hợp pháp địa điểm kinh doanh cố định, địa chỉ rõ ràng và có đăng ký bán rượu tiêu dùng tại chỗ với Phòng Kinh tế hoặc Phòng Kinh tế và Hạ tầng cấp huyện nơi thương nhân đặt cơ sở kinh doanh.

- Rượu tiêu dùng tại chỗ phải được cung cấp bởi thương nhân có Giấy phép sản xuất, phân phối, bán buôn hoặc bán lẻ rượu.

- Trường hợp thương nhân tự sản xuất rượu để bán tiêu dùng tại chỗ thì phải có Giấy phép sản xuất rượu công nghiệp hoặc Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh.

2. 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.

3. Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, trừ các trường hợp sau theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP. Trong đó, nhóm cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm không cần Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm vẫn có thể hoạt động được bao gồm:

- Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ

- Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định

- Sơ chế nhỏ lẻ

- Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn.

- Sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

- Nhà hàng trong khách sạn.

- Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.

- Kinh doanh thức ăn đường phố.

**STANDARDS**

1. Quản Lý Kho Hàng và 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 trực tuyến hoặc qua điện thoại, được cập nhật liên tục để tránh trường hợp overbooking.
* Hệ thống ghi nhận đơn đặt món của khách hàng một cách chính xác và nhanh chóng, giảm thiểu sai sót và chậm trễ.

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**

WK – warehouse keeper: thủ kho

C – chief: đầu bếp

H – housekeeper: phục vụ

G – guest: khách

R – receptionist: lễ tân

P – provider: nhà cung cấp

A – accountant: kế toán