1. **Lời mở đầu**

Nhu cầu về ăn uống luôn là nhu cầu thiết yếu của xã hội. Với gần 100 triệu dân Việt Nam được nhận định là thị trường tiềm năng cho các doanh nghiệp trong ngành ăn uống. Ngày nay, mức sống của người dân ngày một tăng cao và hiện đại hơn. Việc ăn nhà hàng đã dẫn trở nên phổ biến. Thực tế là những nhà hàng, quán ăn với quy mô từ nhỏ đến lớn đang mọc lên như nấm sau mưa.

* Viết về thực trạng ngành ăn uống
* Viết về việc sử dụng Smartphone
* Viết về việc áp dụng CNTT
* Kết luận

1. **Lý do chọn đề tài**

Ngành dịch vụ ăn uống ở Việt Nam đang có tiềm năng phát triển rất lớn. Ngày nay rất nhiều các hàng quán được xây dựng. Việc ăn nhà hàng đã không còn xa xỉ với nhiều người dân. Nhưng phần lớn các nhà hàng, quán ăn đều thực hiện quy trình phục vụ một cách thủ công, sử dụng sổ sách, giấy tờ gây khó khăn, tốn kém trong công tác quản lý cũng như vận hành.

Việc áp dụng những ứng dụng của CNTT đang ngày một được mở rộng nhưng vẫn còn nhiều nhà hàng chưa áp dụng. Tận dụng thế mạnh của nước ta là một quốc gia đang phát triển với lượng lớn người sử dụng thiết bị di động. Theo thông tin từ Bộ Thông tin và Truyền thông, đến tháng 5-2023, cả nước có khoảng 123,26 triệu thuê bao điện thoại di động. Theo thống kê khác, lượng người sử dụng điện thoại thông minh ở Việt Nam đang đứng top đầu Đông Nam Á.   
Để khắc phục các hạn chế trong việc quản lý, vận hành của nhà hàng và tận dụng các lợi thế về việc sử dụng smart phone. Em xin đề xuất giải pháp xây dựng ứng dụng di động quản lý việc đặt món ăn và thanh toán cho nhà hàng PORO Food.

1. **Đánh giá hiện trạng**
   1. **Giới thiệu nhà hàng**

* Nhà hàng PORO Food là một nhà hàng nhỏ trên địa bàn Hà Nội
* Với quy mô không lớn, nhà hàng được chia thành các bộ phận sau:

+ Quản lý nhà hàng

+ Nhân viên bếp

+ Nhân viên phục vụ

+ Nhân viên thu ngân

* Việc quản lý chủ yếu dựa trên ghi chép giấy tờ, mọi công việc đều được thực hiện một các thủ công, từ việc thống kê doanh thu, cập nhật danh sách món ăn đến việc ghi nhận đơn đặt món từ khách và chuyển tới các bộ phận khác. Do đó việc vận hành và quản lý mất rất nhiều thời gian và nhân lực. Thêm vào đó việc quản lý trên giấy tờ cũng gặp nhiều khó khăn trông công tác bảo quản dẫn đến nhiều sai sót.  
  Tóm lại, việc quản lý chủ yếu làm thủ công, không dựa vào sự hỗ trợ của phần mềm quản lý.

3.2 **Quy trình nghiệp vụ**

3.2.1 Quy trình nghiệp vụ của nhân viên phục vụ:

\*Viết bằng lời chi tiết

- Khi có khách nhân viên sẽ hỏi số lượng khách đi cùng để có thể sắp xếp bàn hợp lý.

- Khi đến chỗ ngồi, nhân viên đưa menu để khách chọn món và ghi lại những thông tin về đặt món và yêu cầu từ khách hàng.

- Nhân viên phục vụ chuyển giao yêu cầu này đến nhân viên bếp. Sau khi món ăn được chế biến, nhân viên phục vụ sẽ mang ra cho khách và chuyển tiếp thông tin đặt món này cho Thu ngân để lập hóa đơn hoặc cập nhật thêm vào hóa đơn có sẵn.

- Khi khách yêu cầu thanh toán, nhân viên phục vụ lấy hóa đơn từ thu ngân và đưa khách kiểm tra

- Phục vụ dẫn khách ra quầy thu ngân để thanh toán và tiễn khách

3.2.2 Quy trình nghiệp vụ nhân viên bếp:

- Khi tiếp nhận thông tin đặt món từ phục vụ, nhân viên bếp bắt đầu chế biến món ăn.

- Sau khi món ăn được chế biến, nhân viên bếp báo lại với nhân viên phục vụ để đưa đồ ăn tới cho khách hàng.

- Nhân viên bếp báo lại với quản lý về số lượng nguyên liệu nếu xảy ra sự cố trong quá trình chế biến. Ví dụ: Một phần nguyên liệu bị hỏng.

3.2.3 Quy trình nghiệp vụ nhân viên thu ngân

- Sau khi tiếp nhận yêu cầu thanh toán từ phục vụ. Nhân viên thu ngân xuất hóa đơn cho phục vụ

- Sau khi tiếp nhận tiền thanh toán từ khách nhân viên thu ngân giữ lại hóa đơn đã thanh toán để phục vụ công tác thống kê.

- Thông báo với nhân viên phục vụ dọn dẹp bàn vừa thanh toán

3.2.4 Quy trình nghiệp vụ quản lý nhà hàng

- Đầu ngày quản lý sẽ nhập nguyên liệu và bàn giao cho nhân viên bếp khi bắt đầu ca làm việc

- Cuối ngày quản lý sẽ thống kê những số lượng món đã bán, số lượng nguyên liệu còn thừa, doanh thu bán hàng trong ngày

3.3 **Ưu, nhược điểm của quy trình nghiệp vụ**

* Ưu điểm:
* Đáp ứng yêu cầu cơ bản về việc quản lý một nhà hàng, quán ăn nhỏ
* Không tốn chi phí cho việc mua, cài đặt phần mềm quản lý, đào tạo nhân viên sử dụng
* Nhược điểm:
* Nhân viên sẽ bị quá tải khi lượng khách hàng đông do tất cả công việc đều phải xử lý thủ công bằng tay
* Quá trình bảo quản, tìm kiếm tốn nhiều thời gian công sức do sử dụng nhiều giấy tờ
* Dễ xảy ra sai sót trong quá trình quản lý do nhiều yếu tố như: viết sau, tính toán nhầm

1. **Xác định yêu cầu**

4.1 **Yêu cầu chức năng**

* Cho phép nhân viên đăng nhập vào hệ thống
* Cho phép tra cứu danh sách món ăn
* Cho phép nhân viên phục vụ tạo đơn đặt món, xem hóa đơn
* Gửi thông báo tương tác giữa nhân viên phục vụ và nhân viên bếp
* Cho phép quản lý thêm/sửa/xóa bàn trong quán
* Cho phép quản lý thêm/sửa/xóa món ăn, mặt hàng
* Cho phép quản lý thêm/sửa/xóa tài khoản nhân viên
* Cho phép quản lý thêm/sửa/xóa hóa đơn
* Cho phép quản lý thống kế doanh thu theo ngày, tháng, năm, món ăn bán được nhiều nhất

4.2 **Yêu cầu phi chức năng**

* Phần mềm hoạt động tốt, truy xuất dữ liệu nhanh
* Phần mềm có giao diện đẹp, dễ sử dụng

[[123doc] - phan-tich-va-thiet-ke-he-thong-thong-tin-quan-ly-nha-hang-cafe - =TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG - Studocu](https://www.studocu.com/vn/document/truong-dai-hoc-tra-vinh/khoa-hoc-binh-thuong/123doc-phan-tich-va-thiet-ke-he-thong-thong-tin-quan-ly-nha-hang-cafe/40426452)

Dự kiến xây dựng hệ thống mới A white paper with black text

Description automatically generatedA white text with black text

Description automatically generated