1. **Mô tả đề tài:**
   1. **Bàn**

Trong cửa hàng có nhiều bàn được đánh số thứ tự theo cách sắp xếp của quản lý. Có 3 loại bàn theo số chỗ ngồi: 2, 4 và 8 chỗ. Khách hàng không được tự ý chuyển chỗ bàn ghế.

* 1. **Thực đơn của quán**

Thực đơn của quán bao gồm 5 loại thức uống chính: trà sữa, cà phê, sữa chua, nước trái cây và đá xay.

**1.3 Sản phẩm:**

* Mỗi loại nước uống có nhiều lựa chọn gọi là sản phẩm của quán. Ví dụ trà sữa có trà sữa truyền thống, trà sữa thạch kim cương đen, trà sữa trân châu hoàng kim, hồng trà sữa tươi, trà đào, trà chanh,... Sữa chua có sữa chua xoài, sữa chua việt quốc, sữa chua tắc chanh dây,...
* Mỗi phần sẽ có 3 cỡ: cỡ nhỏ, vừa và lớn tương ứng với 3 size S, M, L.
* Mỗi sản phẩm có giá riêng tùy vào kích cỡ.
  1. **Đơn hàng**

Đơn hàng gồm hai loại:đơn đặt tại chỗ và đơn mua mang đi.

* 1. **Nhân viên**

Nhân viên gồm hai loại: nhân viên đặt hàng và nhân viên quản lý.

**1.6 Đặt đơn và tính tiền**

* *Bước 1: Xác định khách dùng tại chỗ hay mang đi.* Khi khách hàng đến, nhân viên sẽ hỏi khách dùng tại chỗ hay mang đi, nếu khách dùng tại chỗ thì hỏi số lượng khách hàng và chọn bàn phù hợp.
* *Bước 2: Đặt đơn.* Nhân viên sẽ tiến hành đặt đơn cho khách thông qua ứng dụng, do đó việc thay đổi nước uống chỉ được thực hiện trong quá trình đặt đơn của nhân viên, và sau đó khi bấm thanh toán thì không thể điều chỉnh được nữa.
* *Bước 3. Tính tiền.* Nhân viên tính tiền và xuất hóa đơn cho khách bao gồm ngày lập hóa đơn, chi tiết hóa đơn, tổng tiền, nhân viên lập hóa đơn.
  1. **Món thêm**

Quán có bán kèm các món thêm như thạch dừa, trân châu thủy tinh, bánh cookie, pudding,... và tùy theo từng sản phẩm mới có. Ví dụ hồng trà sữa tươi có món thêm kem, trân châu, pudding khách hàng có thể chọn thêm 1 hoặc cả 3 cùng lúc. Tuy nhiên cà phê đen thì không có món thêm nào. Mỗi loại món thêm có 1 giá riêng.

* 1. **Thống kê và báo cáo:**

Hàng tháng nhân viên quản lý sẽ thực hiện việc thống kê và báo số số lượng đơn hàng, doanh thu, số lượng mỗi sản phẩm bán được, để có thể biết được sản phẩm nào bán chạy, sản phẩm nào bán không chạy từ đó có những kế hoạch kinh doanh phù hợp cho những tháng sau.

1. **Lý do chọn đề tài**

Ngày nay, đi đôi với cơ chế phát triển xã hội theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa chính là sự thâm nhập không ngừng nghỉ của công nghệ thông tin trong mọi lĩnh vực đời sống. Trong đó có thể kể đến là sự đóng góp rất lớn của công nghệ thông tin trong các dịch vụ F&B (Food And Beverage Service). Nếu trước đây việc quản lí và kinh doanh một cửa hàng dịch vụ ăn uống là rất khó khăn, mất thời gian, thiếu chính xác và tốn nhiều công sức qua việc ghi chép trong các tài liệu, sổ sách,... thì hiện nay, mọi thứ đã trở nên dễ dàng hóa nhờ sự trợ giúp của các phần mềm quản lí và kinh doanh.

Tuy nhiên, bên cạnh đó cũng có rất nhiều cửa hàng chưa có một phần mềm quản lí và kinh doanh một cách hiệu quả. Nắm bắt được yêu cầu đó của thị trường, nhóm chúng em quyết định chọn đề tài “Xây dựng phầm mềm quản lí và kinh doanh cửa hàng cà phê” để triển khai nhằm giải quyết vấn đề nan giải đó. Đồng thời có thể học hỏi thêm nhiều kiến thức, kĩ năng mới trong quá trình quản lí dự án và xây dựng phần mềm.