**PHÂN TÍCH THIẾT KẾ HỆ THỐNG NHÀ HÀNG**

1. **Lý do chọn đề tài**

Trong thời đại ngày nay,công nghệ thông tin đang được phát triển mạnh mẽ ,nhanh chóng và xâm nhập vào nhiều lĩnh vực khoa học kỹ thuật cũng như trong cuộc sống,nó trở thành công cụ đắc lực trong cuộc sống ,áp dụng trong các ngành nghề nói chung chung và quản lý nhà hàng nói riêng. Trước đây, máy tính chưa được áp dụng rộng rãi, các công việc quản lý nhà hàng đều được làm thủ công nên rất mất thời gian và tốn kém nhân lực cũng như tài chính. Ngày nay với sự phát triển của công nghệ thông tin máy tính được ứng dụng và đáp ứng nhu cầu giúp cho công việc tốt hơn .

Mô hình nhà hàng Buffet du nhập vào Việt Nam trong những năm gần đây nhưng đã thu hút được đông đảo khách hàng bợ sự tiện lợi, thỏa mái thực đơn đa dạng và đặc biệt bạn có thể ăn thỏa thích bao nhiêu cũng được mà không mất thêm phí. Tuy nhiên việc kinh doanh nhà hàng Buffet là một bài toán mà không có thể sử dụng phương pháp thủ công để quản lý. việc sử dụng máy tính vào công việc “quản lý nhà hàng Buffet” là nhu cầu cần thiết đáp ứng và hạn chế chi phí thời gian , cũng như chính xác hơn. Vì vậy em xây dựng ứng dụng cho đề tài “Quản lý nhà hàng Buffet” với mong muốn giúp cho việc quản lý dễ dàng, thuận tiện, tránh sai sót tạo sự an tâm cho nhà đầu tư của nhà hàng Buffet.

1. **Khảo sát hệ thống**

Hệ thống “Quản lý nhà hàng Buffet ” nhằm mục đích tạo một giao diện thân thiện dễ hiểu, dễ sử dụng và dễ cập nhật nâng cao nhằm đạt hiệu quả cao cho nhà hàng. Hệ thống quản lý nhà hàng thực hiện quản lý khách hàng,danh sách nhân viên ( thông tin nhân viên, chấm công, quản lý công, danh sách các khoảng thu chi, danh sách đại lý cung cấp. Giúp cho công việc quản lý nhà hàng được chính xác và thuận tiện tránh sai sót. Để nhà hàng có nhiều thời gian hơn trong việc phục vụ, nâng cao chất lượng nhà hàng và quản bá nhà hàng.

Dựa trên ngyên cứu tôi nhận thấy trong một nhà hàng Buffet việc quản lý được phân cấp và nhận từng nhiệm vụ như sau:

* **Ban lãnh đạo :** điều hành mọi hoạt động của nhà hàng. Quản lý chung về nhân viên, điều hành kiểm duyệt các hoạt động của nhà hàng.
* **Kế toán (:** có trách nhiệm theo dõi chi tiết toàn bộ việc thu chi hàng ngày của cửa hàng. Từ đó lập ra báo cáo, sao kê doanh thu trình ban lãnh đạo theo tinhd móc thời gian hoạt động của nhà hàng.
* **Nhân viên phục vụ :**phục vụ khách hàng quá trình ăn uống tại nhà hàng.
* **Bảo vệ:** bảo vệ tài sản cho thực khách cũng như an ninh trong nhà hàng.
* **Nhân viên bếp:** thực hiện món ăn cho thực khách.
* **Bộ phận tạp vụ**: đảm bảo yêu tố vệ sinh môi trường sạch sẽ cho nhà hàng.
* **Tiếp thị**  :theo sự quản lý của phân công của quản lý nhà hàng phụ trách việc quảng bá thương hiệu đưa ra những chương trình khuyến mãi nếu có.

**Nhận xét** : Để đáp ứng và bảo đảm việc kinh doanh có lợi nhuận tốt vì vậy việc áp dụng tin học vào quản lý , mà cụ thể là xây dựng một hệ thống quản lý nhà hàng Buffet để thay thế cách quản lý hiên tại là hướng đi đúng đắn để nhà hàng giải quyết bài toán kinh doanh trong thời đại hiện nay.

1. **Phiếu khảo sát**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Thông tin cần khảo sát** | **Hài lòng** | **Không hài lòng** |
| Chất lượng phục vụ của nhân viên | x |  |
| Chất lượng món ăn của nhà hàng | x |  |
| Vấn đề về sinh của nhà hàng | x |  |
| Số tiền mà bạn bỏ ra thanh toán (giá cả) | x |  |
| Menu của nhà hàng | x |  |
| Thời gian lên món | x |  |
| Bạn sẽ trở lại nhà hàng vào những lần sau | x |  |
| Bạn sẽ giới thiệu nhà hàng cho bạn bè và người thân | x |  |