**BIÊN BẢN PHỎNG VẤN**

1. Thông tin chung

* *Thời gian*: 16h00 ngày 04/03/2024
* *Địa điểm*: Lechat Cat Coffee – 277, Hoàng Diệu - Quận Hải Châu – TP.Đà Nẵng.
* *Thành phần tham dự phỏng vấn*:
* Ban phỏng vấn: Nguyễn Vân Ly, Nguyễn Thị Thu Uyên, Nguyễn Thị Thảo Duyên
* Khách hàng: Quản lý

1. Mục đích buổi phỏng vấn

* Xây dựng được ứng dụng quản lý nguyên liệu cho quán café

1. Khái quát yêu cầu

* Khắc phục được khấu hao và thất thoát nguyên liệu trước đây.
* Tiết kiệm được thời gian quản lý nguyên liệu.
* Kiểm soát được số lượng nguyên liệu nhập, xuất hằng ngày.
* Hệ thống tự động cập nhật kho hàng.
* Theo dõi hạn sử dụng.
* Dùng trên nền tảng mobile app.
* Phong cách hiện đại, tông màu đen trắng chủ đạo, signature là Mèo.

1. Chi tiết yêu cầu
2. *Yêu cầu chức năng*:

* *Đăng nhập vào hệ thống*:
* Hệ thống quản lý sẽ yêu cầu đăng nhập đối với người dùng. Lập trình viên sẽ thiết lập quyền cho người quản lý và nhân viên đăng nhập vào trang chủ: Người dùng nhập tên đăng nhập và mật khẩu.
* Khi đăng nhập vào hệ thống thì xuất hiện 2 user là Quản Lý và Nhân Viên.
* *Chức năng nhập kho*:
* Theo mong muốn của khác hàng là khắc phục được khuyết điểm thất thoát nguyên liệu trước đây, tiết kiệm được thời gian quản lý nguyên liệu giúp quán kiểm soát số lượng tốt hơn.
* Chức năng nhập kho có thông tin nguyên liệu nhập kho sẽ bao gồm: ngày nhập, tên nguyên liệu, số lượng của nguyên liệu (lưu ý đối với số lượng nguyên liệu nên thiết lập một vài đơn vị mặc định, người dùng muốn nguyên liệu tươi sẽ được tính bằng trái), có hạn sử dụng. Nguyên liệu được phân chia thành 2 loại chính là nguyên liệu khô và nguyên liệu tươi. Danh sách nguyên liệu sẽ được trình bày theo *Bảng* và có thêm phần ghi chú cho từng nguyên liệu.
* *Chức năng lưu trữ thông tin hoá đơn:*
* Lập trình viên sẽ thiết lập công thức mặc định của từng món đồ uống.
* Hiển thị chức năng gọi món, cập nhật số lượng ly ngay sau khi nhân viên chọn món theo yêu cầu của khách hàng, hiển thị công thức của từng loại món. Khi hoàn thành gọi món, số lượng nguyên liệu theo công thức sẽ trừ đi tổng số lượng trong kho.
* Nếu bấm Huỷ món, số lượng ly sẽ cập nhật lại ban đầu, và cũng sẽ hoàn tác lại kho nguyên liệu đã trừ trước đó.
* *Chức năng Kiểm kho*:
* Thông tin trong chức năng này sẽ hiển thị là: Tên, số lượng và hạn sử dụng của nguyên liệu, thông tin ghi chú nếu có.
* Có bảng so sánh với nguyên liệu đã nhập và nguyên liệu ở thời điểm hiện tại.
* Khi nhân viên hoàn thành gọi món, số lượng nguyên liệu theo công thức sẽ trừ vào kho nguyên liệu và được hiển thị ở đây.
* *Chức năng Tạo báo cáo :*
* Khi người dùng chọn vào chức năng Báo Cáo, ở đây sẽ hiển thị:

+ Tổng số ly bán được (*theo ngày – tháng – năm*) hoặc tổng số ly bán được từ trước đến nay. Người dùng chỉ cần bấm vào ngày thì sẽ xuẩt hiện tổng số ly trong ngày đó (tương tự với tháng và năm).

+ Số nguyên liệu còn lại trong kho. Số liệu này được cập nhật từ chức năng Kiểm Kho.

+ Số lượng nguyên liệu đã xuất (đã sử dụng)

+ Đưa ra cảnh báo nếu nguyên liệu chỉ còn dưới 10%/ tổng số lượng trước đó.

+Đưa ra cảnh báo nếu hạn sử dụng các sản phẩm còn dưới 5 ngày *(chỉ áp dụng với nguyên liệu có bao bì).*

* Từ những công thức món được định sẵn và từ thống kê số ly bán trong ngày/tháng, đồ uống nào được gọi nhiều nhất, nguyên liệu nào sử dụng nhiều nhất để có thể đưa ra gợi ý cho người dùng số lượng hàng hoá cần nhập.
* Hệ thống tự động cập nhật kho hàng và thông báo khi nhập thêm nguyên liệu cho người dùng.
* Chức năng này chỉ có user Quản Lý sử dụng, nếu được Quản Lý cấp quyền sử dụng nhân viên mới có thể dùng được.

1. *Yêu cầu phi chức năng*:

* Code trên nền tảng mobile
* Giao diên chính của app sẽ có tổng màu chủ đạo là trắng đen – Hiển thị bố cục tên quán (Lechat Cat Coffee) và tên hệ thống (Hệ thống quản lý nguyên liệu) tối giản nhưng thể hiện được phong cách hiện đại.
* Signature của quán là Cat Coffee nên để hình ảnh mèo làm đại diện.

1. Các vấn đề chưa giải quyết

* *Yêu cầu chức năng*:  
   + Chức năng theo dõi hạn sử dụng: muốn thông báo hay cảnh báo theo hình thức nào? Tần suất bao nhiêu lần?

+ Hổ trợ và cập nhập phần mềm: Rủi ro trong quá trình sử dụng? Vấn đề bảo hành?

+ Chi phí duy trì và chi phí phát sinh?

* *Yêu cầu phi chức năng:*

*+* Chức năng bảo mật và cập nhập phần mềm.

+ Chức năng đồng bộ hoá dữ liệu.

+ Phục hồi dữ liệu: Khả năng phục hồi nếu có sự cố.

+Màu sắc chủ đạo là trắng – đen nhưng chưa tham khảo lại ý kiến của chủ quán.

1. Chi tiết nội dung phỏng vấn:

**BA**: Xin chào chị, cảm ơn chị đã tham gia buổi phỏng vấn với nhóm ngày hôm nay để cùng nhau làm về phần mềm quản lý nguyên liệu cho quán café của mình ạ.

**BA**: Đầu tiên cho phép em được hỏi họ tên của chị, chị làm công việc quản lý này lâu chưa ạ?

**KH**: Chị tên là Thuý Nga. Chị làm quản lý được gần 1 năm rồi em.

**BA**: Với công việc quản lý quán Café của mình chị thường gặp vấn đề trong những khâu nào ạ?

**KH**: Thường thì chị gặp vấn đề trong khâu kiểm kê hàng hoá.

**BA:** Quy trình quản lý nguyên liệu của mình gồm những công việc gì ạ?

**KH**: Nhập hàng, kiểm hàng và xuất hàng em.

**BA**: Cụ thể quy trình của mình diễn ra như thế nào ạ? Trong các quy trình trên thì các bạn nhân viên có tham gia vào quy trình nào không ạ?

**KH**: Trong quy trình quản lý nguyên liệu trước đây của quán thì chị sẽ là người nhập hàng, hàng thì chị chia làm nhiều loại, các loại có bao bì đóng hộp như sữa hay các loại kem thì chị nhập sĩ từ bên người bán. Chị nhập hàng thì chị sẽ báo cho nhân viên kiểm hàng khi hàng đến kho và xếp vào kho cho chị. Các bạn phải ghi sổ lúc nhập hàng, và kết ca làm thì các bạn ghi sổ lại cho chị, nguyên liệu nào hết thì chị sẽ mua thêm.

**BA**: Vậy những vấn đề chính mà quán thường gặp phải trong việc quản lý nguyên liệu là gì ạ?

**KH**: Khấu hao và thất thoát nhiều em.

**BA:** Thường thì mình làm thủ công hay là mình có sự trợ giúp nào khác không ạ? Ví dụ như một cái ứng dụng hay app nào trước đây không?

**KH**: Hiện tại chị đang dùng thủ công em. Nên sai sót nhiều, thất thoát cũng đáng kể.

**BA**: Với những sai sót đó trước đây thì mình giải quyết như thế nào ạ?

**KH**: Hiện tại chị chỉ giao cho các bạn nhân viên đầu ca phải kiểm hàng, cuối ca phải kết kho và kiểm kho cho chị. Để cân đo đóng đếm số ly và số hàng xuất mỗi ngày thì chị không kiểm soát chính xác được.

**BA**: Làm như vậy thì có mất nhiều thời gian của mình không ạ?

**KH**: Có em, nó làm mất rất nhiều thời gian của chị. Bởi vì mỗi ca sẽ kết kho 1 lần.

**BA**: Chị kiểm kê theo từng ngày hay từng tuần ạ?

**KH**: Chị kiểm hàng theo từng tuần em. Chị sẽ giao việc đó cho 1 bạn nhân viên

**BA:** Bọn em sẽ thiết lập chức năng thông báo theo ngày cho chị. Tuy nhiên bọn em cũng muốn chị xem được báo cáo tổng kết theo tháng và theo năm cho quán để mình ra quyết định mua hay nhập hàng dể dàng hơn ạ. Chị có muốn làm như vậy không ạ?

**KH:** Tất nhiên rồi em, việc đó rất có ích cho chị.

**BA:** Để xây dựng được phần mềm quản lý nguyên liệu hiểu quả, chị muốn hệ thống quản lý nguyên liệu có thể hỗ trợ gì trong việc khắc phục những sai sót, rủi ro này nữa không ạ?

**KH**: Chị muốn ứng dụng khắc phục hậu quả cao, tiết kiệm được thời gian cũng như số lượng sản phẩm ra cũng như số lượng nhập vào mình kiểm soát tốt hơn. Hiện tại chị đang làm thủ công, chị mong có app thì nó sẽ không rủi ro bằng lúc mình làm thủ công được

**BA**: Chị muốn báo cáo được hiển thị dưới dạng nào để dễ dàng theo dõi và sử dụng không ạ?

**KH:** Chị muốn báo cáo theo thứ tự của từng loại nguyên liệu í em.

**BA:** Chị muốn hiển thị gì trên hệ thống của app ạ, ví dụ như số lượng mặt hàng, hoa quả tươi có thể tính theo trái ạ ?

**KH:** Tất cả số lượng mặt hàng luôn, các đồ đóng hộp, chai – quả chị muốn tính theo trái để kiểm soát hàng dể hơn.

**BA**: Chị muốn hệ thống tự động cập nhật kho hàng và thông báo khi nhập thêm nguyên liệu hay không?

**KH:** Rất là tốt khi mà khi hệ thống có thể làm được như vậy.

**BA:** Chị muốn theo dõi được hạn sử dụng không ạ?

**KH:** Tất nhiên rồi em.

**BA:** Quán cafe bên mình hiện tại có những quy định nào về quản lí nguyên liệu?

**KH:** Đây cũng là một quán café nhỏ cũng đang tập tành kinh doanh khởi nghiệp nên chưa có một quy định nào rõ ràng cả. Nên là chị muốn cái app nó có thể cải thiện được việc đó.

**BA**: Trước đây mình sử dụng hoàn toàn bằng thủ công, vậy ai sẽ là người ghi chép nguyên liệu vào sổ sách ạ?

**KH:** Chị sẽ là người chịu trách nhiệm ghi chép

**BA**: Vậy nhân viên làm sao biết được quá trình ghi chép của mình như thế nào ạ?

**KH:** Chị sẽ training các bạn ngay từ đầu, chị sẽ cho xem mặt hàng nào là cần thiết, mặt hàng nào phải kiểm kê hàng ngày , món nào bán được nhiều thì sẽ kiểm tra nguyên liệu của món đó theo ngày.

**BA:** Chị có kế hoạch gì để cải thiện việc quản lí nguyên liệu trong tương lai không ạ?

**KH:** Hiện tại thì chưa, nhưng chị cũng mong la app sẽ giúp chị cải thiện việc đó và phù hợp với quán hơn.

**BA**: Mình có yêu cầu nào cho giao diện phần mềm không ạ? Ví dụ như signature của quán, câu sloogan, màu sắc?

**KH**: Chị muốn giao diện theo kiểu hiện đại, làm nổi bật được signature của quán là quán café mèo, logo có hiển thị mèo, về màu sắc thì chị cần tham khảo thêm với anh chị chủ, hiện tại thì quán đang làm 2 tông màu chủ đạo là trắng và đen.

**BA**: Mình muốn xây dựng trên nền tảng mobile hay web ạ?

**KH:** Nếu mà tiện thì chị muốn làm app trên điện thoại hơn để kiểm soát kỹ hơn nếu không có thời gian để mở một cái máy tính lên thì kiểm soát qua điện thoại nó sẽ dễ dàng hơn.

**BA:** Qua cuộc trò chuyện vừa rồi em xin chốt lại thông tin của mình như sau ạ. Chị tên là Nga đã làm quản lý quán mình được gần một năm và chị có những yêu cầu cụ thể như sau: Yêu cầu hệ thống của mình có độ chính xác cao, yêu cầu hiển thị về số lượng và tiết kiệm được nhiều thời gian và chị mong muốn là hệ thống sẽ báo cáo nguyên liệu theo ngày, đối với các loại quả thì mình sẽ được tính theo trái. Hệ thống sẽ tự động cập nhập kho hàng và thông báo khi nhập thêm nguyên liệu và chị muốn theo dõi được hạn sử dụng của chúng. Ngoài ra thì mình có yêu cầu cho phần giao diện là hiện đại, nêu được signature của mình là quán café mèo và tông màu chủ đạo của mình là trắng đen và chị muốn hiển thị trên điện thoại để dễ dàng quản lý.