**** BỘ CÔNG THƯƠNG

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG TP HỒ CHÍ MINH**

**KHOA CÔNG NGHỆ THÔNG TIN**

**---------------------------**



**ĐỀ TÀI: QUẢN LÝ QUÁN NHẬU**

**SINH VIÊN THỰC HIỆN**

1. 2001215850 – Huỳnh Vĩ Khang
2. 2001215964 – Đào Quí Mùi

**GVHD: Dương Thị Mộng Thùy**

**BÁO CÁO THI CUỐI KỲ**

Môn học: Công Nghệ .NET

*TP. HỒ CHÍ MINH, tháng 12 năm 2023*

ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ LÀM VIỆC NHÓM

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mã số sinh viên** | **Họ và tên** | **Nội dung công việc** | **Tiến độ** |
| 2001215850 | Huỳnh Vĩ Khang | Form Quản lý bán hàng, cơ sở dữ liệu, form đăng nhập, Word | 100% |
| 2001215964 | Đào Quí Mùi | Form admin, cơ sở dữ liệu, word | 100% |

LỜI CẢM ƠN

Đầu tiên, chúng em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Trường Đại học Công Thương TP.HCM. Đặc biệt, chúng em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến giảng viên bộ môn – Cô Dương Thị Mộng Thùy đã dành thời gian và tâm huyết để giảng dạy cho chúng em. Những kiến thức và kinh nghiệm mà thầy đã chia sẽ giúp chúng em hiểu sâu hơn và cải thiện kỹ năng nghiên cứu của mình. Chúng em cũng muốn gửi lời cảm ơn đến các tác giả đã nghiên cứu và phát triển Ứng dựng quản lý bán hàng. Công lao của họ đã mang lại những đóng góp to lớn cho lĩnh vực Phát triển ứng dụng phần mền.

Bộ môn Công Nghệ .NET là một môn học rất thú vị và có tính ứng dụng cao. Tuy nhiên, vì kiến thức của chúng em còn hạn chế và khả năng tiếp thu thực tế còn nhiều bỡ ngỡ, nên bài tiểu luận của chúng em chắc chắn sẽ còn một số thiếu sót và chỗ chưa chính xác. Chúng em rất mong nhận được sự góp ý của thầy để hoàn thiện bài tiểu luận của nhóm mình hơn!!

MỤC LỤC

[ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ LÀM VIỆC NHÓM i](#_Toc152918088)

[LỜI CẢM ƠN i](#_Toc152918089)

[**CHƯƠNG I: GIỚI THIỆU ĐỒ ÁN** 1](#_Toc152918090)

[**1.** **Định nghĩa đề tài** 1](#_Toc152918091)

[**2.** **Phạm vi của đồ án** 1](#_Toc152918092)

[**3.** **Mục tiêu** 1](#_Toc152918093)

[**4.** **Sự cần thiết của đề tài** 1](#_Toc152918094)

[**5.** **Lý do chọn đề tài** 1](#_Toc152918095)

[**CHƯƠNG II: PHÂN TÍCH ĐỀ TÀI** 1](#_Toc152918096)

[**1.** **Phân tích yêu cầu hệ thống** 1](#_Toc152918097)

[**2.** **Yêu cầu chức năng** 1](#_Toc152918098)

[**3.** **Các công việc cần giải quyết** 1](#_Toc152918099)

[**CHƯƠNG III: THIẾT KẾ** 1](#_Toc152918100)

[**1.** **Thiết kế dữ liệu** 1](#_Toc152918101)

[**CHƯƠNG IV: HIỆN THỰC** 1](#_Toc152918102)

[**2.** **Hệ thống đăng nhập** 1](#_Toc152918103)

[**3.** **Form Admin** 1](#_Toc152918104)

[**4.** **Form quản lý bán hàng** 1](#_Toc152918105)

[**5.** **Một số thao tác nghiệp vụ** 1](#_Toc152918106)

[**CHƯƠNG V: KẾT LUẬN VÀ ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN** 1](#_Toc152918107)

[**CHƯƠNG VI: TÀI LIỆU THAM KHẢO** 1](#_Toc152918108)

[**CHƯƠNG VII: PHỤ LỤC** 1](#_Toc152918109)

**CHƯƠNG I: GIỚI THIỆU ĐỒ ÁN**

1. **Định nghĩa đề tài**

Đề tài quản lý quán nhậu là một chủ đề nghiên cứu xoay quanh các hoạt động quản lý và vận hành của các quán nhậu, nơi cung cấp đồ uống và thực phẩm, thường tập trung vào không gian giải trí và giải stress cho khách hàng. Đề tài này có thể bao gồm nhiều khía cạnh khác nhau, tùy thuộc vào mục tiêu cụ thể của nghiên cứu, nhưng dưới đây là một số khía cạnh chính có thể được xem xét:

* Quản lý hoạt động kinh doanh:

Nghiên cứu về cách quản lý và tổ chức các hoạt động kinh doanh trong quán nhậu, bao gồm quản lý nhân sự, quản lý kho, và quản lý tài chính.

* Chất lượng dịch vụ:

Xác định các yếu tố quyết định chất lượng dịch vụ trong quán nhậu và cách cải thiện trải nghiệm của khách hàng.

* Quản lý nhân sự:

Nghiên cứu về cách tuyển chọn, đào tạo, và giữ chân nhân viên trong ngành công nghiệp quán nhậu.

* Quản lý marketing và quảng cáo:

Phân tích chiến lược quảng cáo và marketing để thu hút và giữ chân khách hàng.

* Quản lý rủi ro và an toàn thực phẩm:

Nghiên cứu về cách quán nhậu có thể duy trì các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và quản lý rủi ro liên quan đến sức khỏe công cộng.

* Công nghệ trong quản lý quán nhậu:

Khảo sát việc tích hợp công nghệ (hệ thống thanh toán tự động, ứng dụng đặt món trực tuyến) để cải thiện hiệu suất quản lý.

* Thách thức và cơ hội trong ngành công nghiệp quán nhậu:

Nghiên cứu về các thách thức hiện tại và tương lai mà các quán nhậu có thể phải đối mặt, cũng như các cơ hội mới mà họ có thể khám phá.

* Quản lý mối quan hệ khách hàng:

Tìm hiểu về cách quản lý mối quan hệ khách hàng để xây dựng và duy trì sự trung thành từ phía khách hàng.

1. **Phạm vi của đồ án**

Nếu bạn đang nói về phạm vi của đồ án quản lý quán nhậu, có thể xác định rõ ràng về những khía cạnh cụ thể mà đồ án sẽ bao gồm. Dưới đây là một ví dụ về việc xác định phạm vi cho đồ án quản lý quán nhậu:

* Phạm vi Vùng Địa Lý:

Xác định khu vực hoặc địa điểm cụ thể mà quán nhậu sẽ được nghiên cứu. Điều này có thể là một thành phố, khu vực đô thị hoặc khu vực nông thôn.

* Phạm vi Hoạt Động Kinh Doanh:

Rõ ràng định nghĩa các loại hoạt động kinh doanh mà đồ án sẽ tập trung, chẳng hạn như quản lý nhà hàng, quản lý quầy bar, hoặc cả hai.

* Khía Cạnh Quản Lý Cụ Thể:

Xác định các khía cạnh cụ thể của quản lý mà đồ án sẽ bao gồm, như quản lý nhân sự, quản lý tài chính, quản lý chất lượng dịch vụ, hay quản lý rủi ro và an toàn thực phẩm.

* Thời Gian Nghiên Cứu:

Xác định khoảng thời gian mà đồ án sẽ bao gồm. Có thể là một khoảng thời gian cụ thể hoặc một chuỗi các giai đoạn, ví dụ như nghiên cứu và phân tích, triển khai các chiến lược quản lý, và đánh giá kết quả.

* Phương Pháp Nghiên Cứu:

Xác định các phương pháp nghiên cứu cụ thể sẽ được sử dụng, chẳng hạn như phỏng vấn, khảo sát, phân tích dữ liệu thống kê, hoặc nghiên cứu thực địa.

* Mục Tiêu và Kết Quả Dự Kiến:

Đặt ra mục tiêu cụ thể mà đồ án muốn đạt được và những kết quả dự kiến. Điều này có thể bao gồm việc cải thiện hiệu suất kinh doanh, tăng cường trải nghiệm khách hàng, hoặc giảm rủi ro liên quan đến an toàn thực phẩm.

1. **Mục tiêu**

Mục tiêu của đồ án quản lý quán nhậu thường phản ánh những kết quả cụ thể mà bạn muốn đạt được thông qua quá trình nghiên cứu và triển khai. Dưới đây là một số ví dụ về mục tiêu mà bạn có thể đặt ra:

* Nâng cao Hiệu Suất Kinh Doanh:

Tìm hiểu và triển khai các chiến lược quản lý nhằm cải thiện hiệu suất tài chính và kinh doanh của quán nhậu.

* Tối Ưu Hóa Quản Lý Nhân Sự:

Phát triển các phương pháp hiệu quả để tuyển chọn, đào tạo và quản lý nhân sự, nhằm cải thiện năng suất và sự hài lòng của nhân viên.

* Cải Thiện Chất Lượng Dịch Vụ:

Đặt mục tiêu nâng cao chất lượng phục vụ và trải nghiệm của khách hàng thông qua các biện pháp như đào tạo nhân viên và đảm bảo chất lượng thực phẩm và đồ uống.

* Áp Dụng Công Nghệ trong Quản Lý:

Tích hợp công nghệ để cải thiện quá trình quản lý, bao gồm hệ thống thanh toán tự động, ứng dụng đặt món trực tuyến, và các công cụ quản lý khác.

* Đảm Bảo An Toàn Thực Phẩm và Tuân Thủ Pháp Luật:

Xây dựng các biện pháp để đảm bảo an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định pháp luật liên quan đến ngành công nghiệp thực phẩm và đồ uống.

* Tăng Cường Chiến Lược Marketing và Quảng Cáo:

Phát triển và thực hiện chiến lược quảng cáo và marketing để tăng cường sự nhận biết thương hiệu và thu hút khách hàng mới.

* Xây Dựng và Duy Trì Mối Quan Hệ Khách Hàng:

Phát triển chiến lược quản lý mối quan hệ khách hàng để xây dựng sự trung thành từ phía khách hàng và tăng cường tương tác với họ.

* Giảm Thiểu Rủi Ro và Tăng Cường An Ninh:

Xây dựng các biện pháp để giảm thiểu rủi ro kinh doanh và đảm bảo an ninh trong quán nhậu.

1. **Sự cần thiết của đề tài**

Đồ án quản lý quán nhậu có sự cần thiết vì nó mang lại nhiều lợi ích và giải quyết những thách thức trong ngành công nghiệp này. Dưới đây là một số điểm mà sự cần thiết của đồ án có thể được thể hiện:

* Tăng Cường Hiệu Suất Kinh Doanh:

Nghiên cứu và triển khai các chiến lược quản lý có thể giúp tối ưu hóa hoạt động kinh doanh, từ đó tăng cường hiệu suất và lợi nhuận.

* Cải Thiện Trải Nghiệm Khách Hàng:

Đồ án có thể tập trung vào cải thiện chất lượng dịch vụ và trải nghiệm của khách hàng, giúp tạo ra sự hài lòng và giữ chân khách hàng.

* Quản Lý Nhân Sự Hiệu Quả:

Nghiên cứu về quản lý nhân sự có thể giúp tạo ra môi trường làm việc tích cực, nâng cao kỹ năng và sự hài lòng của nhân viên.

* Tuân Thủ Pháp Luật và An Toàn Thực Phẩm:

Phân tích và áp dụng các biện pháp để đảm bảo tuân thủ các quy định pháp luật và đảm bảo an toàn thực phẩm, giảm thiểu rủi ro liên quan.

* Tích Hợp Công Nghệ:

Nghiên cứu về việc tích hợp công nghệ có thể cải thiện quá trình quản lý, tạo ra trải nghiệm hiện đại cho khách hàng và nâng cao hiệu suất kinh doanh.

* Chiến Lược Marketing và Quảng Cáo:

Phát triển chiến lược quảng cáo và marketing có thể giúp quán nhậu thu hút và giữ chân khách hàng trong môi trường cạnh tranh.

* Giảm Thiểu Rủi Ro Kinh Doanh:

Nghiên cứu về quản lý rủi ro có thể giúp quán nhậu đối mặt với các thách thức và giảm thiểu rủi ro trong quá trình kinh doanh.

* Xây Dựng và Duy Trì Mối Quan Hệ Khách Hàng:

Chiến lược quản lý mối quan hệ khách hàng có thể giúp xây dựng sự trung thành từ phía khách hàng và tăng cường tương tác với họ.

* Thích ứng với Thay Đổi và Cạnh Tranh:

Đồ án có thể giúp quán nhậu thích ứng với những thay đổi trong thị trường và cạnh tranh hiệu quả hơn.

* Phát Triển Bền Vững:

Nghiên cứu về chiến lược quản lý có thể hỗ trợ quán nhậu phát triển theo hướng bền vững và xã hội trách nhiệm.

1. **Lý do chọn đề tài**

Việc chọn đề tài đồ án quản lý quán nhậu có thể được định rõ bằng nhiều lý do. Đam mê và quan tâm công nghiệp ẩm thực và giải trí. Nâng tầm quan trọng của ngành công nghiệp, đóng vai trò quan trọng trong nền kinh tế và văn hóa. Quản lý quán nhậu đối mặt mới nhiều thách thức đa dạng, từ quản lý nhân sự đến tuân thủ an toàn thực phẩm. Với sự cạnh tranh ngày càng gay gắt trong ngành ẩm thực và giải trí, quản lý quán nhậu trở thành một khía cạnh quan trọng để duy trì và phát triển kinh doanh. Theo xu hướng công nghiệp hóa hiện đại hóa, ngành công nghiệp ẩm thực nói chung và quán nhậu nói riêng cũng không ngừng áp dụng công nghệ mới. Nghiên cứu về quản lý quán nhậu có thể là cơ hội để phát triển và nâng cao kỹ năng quản lý nhân sự, tài chính và hoạt động kinh doanh nói chung. Quản lý quán nhậu không chỉ đóng góp vào nền kinh tế mà còn tạo ra các không gian giải trí và giao lưu cộng đồng. Doanh nghiệp trong ngành ẩm thực đang phải đối mặt với nhiều thách thức và cơ hội. Nghiên cứu về quản lý có thể giúp thích ứng và định hình tương lai của ngành. Và đó cũng là lý do chọn đề tài quản lý Quán Nhậu.

**CHƯƠNG II: PHÂN TÍCH ĐỀ TÀI**

1. **Phân tích yêu cầu hệ thống**

Phân tích yêu cầu hệ thống là một quá trình quan trọng trong việc xây dựng hoặc cải thiện hệ thống quản lý quán nhậu. Dưới đây là một số yêu cầu hệ thống có thể được xác định trong ngữ cảnh của đồ án quản lý quán nhậu:

* Quản Lý Đặt Bàn và Đặt Món:

Hệ thống cần có khả năng quản lý việc đặt bàn và đặt món từ phía khách hàng và nhân viên, đồng thời giúp theo dõi và quản lý các đơn đặt hàng.

* Thanh Toán và Quản Lý Hóa Đơn:

Tích hợp hệ thống thanh toán tự động và quản lý hóa đơn để tối ưu hóa quá trình thanh toán và giảm thời gian chờ đợi cho khách hàng.

* Quản Lý Nhân Sự và Lịch Trực:

Hệ thống cần theo dõi thông tin nhân viên, lịch trực, và các hoạt động liên quan đến quản lý nhân sự như chấm công và tính lương.

* Quản Lý Kho và Đặt Hàng:

Tích hợp quản lý kho để theo dõi lượng tồn kho, thông báo đặt hàng tự động, và giúp quản lý tối ưu nguyên vật liệu.

* Chăm Sóc Khách Hàng và Phản Hồi:

Hệ thống có thể hỗ trợ việc ghi nhận phản hồi khách hàng và quản lý thông tin liên quan đến chăm sóc khách hàng.

* An Toàn Thực Phẩm và Tuân Thủ Pháp Luật:

Đảm bảo rằng hệ thống giúp theo dõi và đảm bảo an toàn thực phẩm, cũng như tuân thủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

* Quảng Cáo và Marketing:

Hỗ trợ chiến lược quảng cáo và marketing thông qua việc quản lý thông tin khách hàng, phân tích dữ liệu, và thực hiện các chiến lược quảng cáo hiệu quả.

* Bảo mật Thông Tin và Dữ Liệu:

Đảm bảo rằng hệ thống có các biện pháp bảo mật mạnh mẽ để bảo vệ thông tin khách hàng, dữ liệu tài khoản, và thông tin quan trọng khác.

* Tương Thích Đa Nền Tảng:

Hệ thống cần tương thích trên nhiều nền tảng để đảm bảo tính khả dụng và linh hoạt.

* Báo Cáo và Phân Tích Dữ Liệu:

Cung cấp khả năng tạo ra báo cáo và phân tích dữ liệu để hỗ trợ quyết định chiến lược và theo dõi hiệu suất kinh doanh.

* Quản Lý Mối Quan Hệ Khách Hàng (CRM):

Hệ thống có thể tích hợp công nghệ CRM để quản lý thông tin chi tiết về khách hàng và tương tác với họ một cách hiệu quả.

* Tích Hợp Công Nghệ Mới:

Đảm bảo rằng hệ thống có khả năng tích hợp công nghệ mới như máy đặt món tự động, ứng dụng di động, và giải pháp IoT (Internet of Things) nếu có.

1. **Yêu cầu chức năng**

Yêu cầu chức năng của hệ thống quản lý quán nhậu đặc biệt quan trọng để đảm bảo rằng nó có khả năng đáp ứng mọi nhu cầu và hoạt động một cách hiệu quả. Dưới đây là một số yêu cầu chức năng quan trọng mà bạn có thể xem xét khi xây dựng hoặc cải thiện hệ thống:

* Quản Lý Đặt Bàn và Đặt Món:

Hỗ trợ quản lý đặt bàn và đặt món trực tuyến.

Ghi nhận các đặt hàng và thực hiện theo dõi trạng thái của chúng.

* Thanh Toán và Hóa Đơn Tự Động:

Hỗ trợ thanh toán tự động qua các phương thức thanh toán khác nhau.

Tích hợp máy in hóa đơn và xuất hóa đơn tự động.

* Quản Lý Nhân Sự:

Ghi nhận thông tin nhân viên và quản lý lịch trực.

Tích hợp chấm công tự động và tính lương.

* Quản Lý Kho và Đặt Hàng:

Theo dõi tồn kho và tạo ra các thông báo đặt hàng tự động.

Quản lý các đơn đặt hàng từ nhà cung cấp.

* Chăm Sóc Khách Hàng và Phản Hồi:

Ghi nhận và quản lý thông tin phản hồi khách hàng.

Tích hợp chương trình chăm sóc khách hàng để giữ chân khách hàng.

* An Toàn Thực Phẩm và Tuân Thủ Pháp Luật:

Cung cấp công cụ để đảm bảo tuân thủ an toàn thực phẩm và các quy định pháp luật.

* Quảng Cáo và Marketing:

Quản lý thông tin khách hàng để tạo chiến lược quảng cáo và marketing hiệu quả.

Hỗ trợ chương trình khuyến mãi và giảm giá.

* Bảo mật Thông Tin và Dữ Liệu:

Cung cấp các biện pháp bảo mật mạnh mẽ để bảo vệ thông tin khách hàng và dữ liệu quan trọng.

* Tích Hợp Công Nghệ Mới:

Tích hợp các giải pháp công nghệ mới như máy đặt món tự động, ứng dụng di động, và hệ thống IoT.

* Báo Cáo và Phân Tích Dữ Liệu:

Cung cấp các báo cáo và công cụ phân tích dữ liệu để theo dõi hiệu suất kinh doanh và đưa ra quyết định chiến lược.

* Quản Lý Mối Quan Hệ Khách Hàng (CRM):

Hỗ trợ quản lý chi tiết về khách hàng và tương tác với họ một cách hiệu quả.

* Tương Thích Đa Nền Tảng:

Đảm bảo rằng hệ thống có thể hoạt động mượt mà trên nhiều nền tảng khác nhau, bao gồm máy tính và thiết bị di động.

1. **Các công việc cần giải quyết**

Để xây dựng và duy trì một hệ thống quản lý quán nhậu hiệu quả, bạn cần giải quyết nhiều công việc và thách thức. Dưới đây là một số công việc cần xem xét và giải quyết khi triển khai hệ thống quản lý quán nhậu:

* Xác Định Yêu Cầu Người Dùng:

Phối hợp với nhóm quản lý và nhân viên để hiểu rõ yêu cầu cụ thể của họ đối với hệ thống.

* Phân Tích Nhu Cầu Kinh Doanh:

Xác định những nhu cầu kinh doanh cụ thể mà hệ thống cần giải quyết, như quản lý đặt hàng, tính lương, và theo dõi doanh thu.

* Chọn Phương Pháp Phát Triển:

Xác định liệu bạn sẽ xây dựng hệ thống từ đầu hay sử dụng các giải pháp có sẵn trên thị trường.

* Tích Hợp Công Nghệ:

Đảm bảo rằng hệ thống có khả năng tích hợp với các công nghệ mới và xu hướng ngành công nghiệp.

* Phân Loại Dữ Liệu:

Xác định cách phân loại và lưu trữ dữ liệu sao cho nó thuận tiện để quản lý và bảo mật.

* Thiết Kế Giao Diện Người Dùng (UI) và Trải Nghiệm Người Dùng (UX):

Tạo ra giao diện người dùng dễ sử dụng và trải nghiệm người dùng tích cực.

* Bảo Mật Thông Tin:

Phát triển và triển khai biện pháp bảo mật mạnh mẽ để bảo vệ thông tin quan trọng và cá nhân của khách hàng.

* Triển Khai Hệ Thống:

Thực hiện quá trình triển khai sao cho nó không làm ảnh hưởng đến hoạt động hàng ngày của quán nhậu.

* Đào Tạo Nhân Sự:

Cung cấp đào tạo cho nhân viên về cách sử dụng hệ thống và làm thế nào để tối ưu hóa công việc của họ.

* Quản Lý Dữ Liệu và Sao Lưu:

Thiết lập hệ thống sao lưu định kỳ để đảm bảo an toàn cho dữ liệu quan trọng.

* Giải Quyết Vấn Đề và Hỗ Trợ Kỹ Thuật:

Chuẩn bị cho việc giải quyết các vấn đề kỹ thuật và cung cấp hỗ trợ cho người dùng khi cần thiết.

* Theo Dõi Hiệu Suất và Tối Ưu Hóa:

Đặt ra các chỉ số hiệu suất quan trọng và theo dõi chúng để tối ưu hóa hoạt động của hệ thống.

* Tuân Thủ Pháp Luật:

Đảm bảo rằng hệ thống tuân thủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm và quyền riêng tư.

* Phát Triển và Nâng Cấp Liên Tục:

Điều chỉnh và phát triển hệ thống dựa trên phản hồi và xu hướng mới trong ngành.

* Chủ Động Tìm Kiếm Cải Tiến:

Tìm kiếm cơ hội để cải thiện hiệu suất và chức năng của hệ thống liên tục.

**CHƯƠNG III: THIẾT KẾ**

1. **Thiết kế dữ liệu**

**CHƯƠNG IV: HIỆN THỰC**

1. **Hệ thống đăng nhập**
2. **Form Admin**
3. **Form quản lý bán hàng**
4. **Một số thao tác nghiệp vụ**

**CHƯƠNG V: KẾT LUẬN VÀ ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN**

Kết Luận:

Quán nhậu là một lĩnh vực kinh doanh đầy thách thức và cơ hội. Đồ án quản lý quán nhậu là một nỗ lực quan trọng để tối ưu hóa quá trình kinh doanh, nâng cao trải nghiệm khách hàng và tăng cường sự cạnh tranh trong thị trường ngành ẩm thực và giải trí. Qua việc phân tích yêu cầu hệ thống, thiết kế dữ liệu và các công việc cần giải quyết, chúng ta đã xác định những khía cạnh quan trọng của đồ án này.

* Định Hướng Phát Triển:
* Triển Khai và Kiểm Thử:

Bắt đầu quá trình triển khai hệ thống theo mô hình phần mềm được xác định.

Thực hiện kiểm thử kỹ thuật để đảm bảo rằng hệ thống hoạt động đúng và ổn định.

* Đào Tạo và Triển Khai Cho Nhân Viên:

Tổ chức các buổi đào tạo để giúp nhân viên làm quen và sử dụng hiệu quả hệ thống mới.

Triển khai hệ thống bước vào môi trường thực tế của quán nhậu.

* Thu Thập Phản Hồi và Điều Chỉnh:

Thu thập phản hồi từ cả nhân viên và khách hàng để đánh giá hiệu suất và cải thiện hệ thống theo thời gian.

Điều chỉnh và cập nhật hệ thống dựa trên phản hồi nhận được.

* Phát Triển Ứng Dụng Di Động:

Phát triển ứng dụng di động để mở rộng phạm vi tiếp cận và tăng cường trải nghiệm khách hàng.

Kết nối ứng dụng di động với hệ thống quản lý chính để đảm bảo tính nhất quán.

* Tối Ưu Hóa Quy Trình Kinh Doanh:

Liên tục đánh giá và tối ưu hóa quy trình kinh doanh dựa trên dữ liệu và phản hồi thu thập được.

Chú trọng vào hiệu suất, giảm thiểu lãng phí và tối đa hóa lợi nhuận.

* Mở Rộng Chiến Lược Marketing và Quảng Cáo:

Mở rộng chiến lược quảng cáo và marketing để thu hút khách hàng mới và giữ chân khách hàng cũ.

Tận dụng các kênh truyền thông xã hội và chiến lược quảng cáo kỹ thuật số.

* Phát Triển Cộng Đồng Khách Hàng:

Xây dựng và duy trì mối quan hệ chặt chẽ với cộng đồng khách hàng.

Tổ chức các sự kiện và chương trình khuyến mãi để tăng cường sự tương tác và trung thực từ phía khách hàng.

* Theo Dõi Xu Hướng và Thay Đổi Ngành:

Liên tục theo dõi xu hướng mới trong ngành ẩm thực và giải trí.

Thích ứng với các thay đổi trong thị trường và nhu cầu khách hàng.

* Xây Dựng Chiến Lược Bền Vững và Xã Hội Trách Nhiệm:

Phát triển chiến lược kinh doanh bền vững và chủ động tham gia vào các hoạt động xã hội trách nhiệm.

Xây dựng hình ảnh thương hiệu tích cực trong cộng đồng và xã hội.

Bằng cách triển khai những định hướng trên, đồ án quản lý quán nhậu có thể đạt được sự thành công và bền vững trong môi trường kinh doanh ngày càng cạnh tranh này.

**CHƯƠNG VI: TÀI LIỆU THAM KHẢO**

**CHƯƠNG VII: PHỤ LỤC**