Quản lý nhà hàng

I-khảo sát phân tích hệ thống quản lý nhà hàng hiện tại

GĐ nhà hàng ->QL nhà hàng->TT bảo vệ ->NV bảo vệ

->TT lễ tân ->NV lễ tân

->TT phục vụ bàn ->PV chính & Phụ bàn

->TT bar ->NV bar

->TT tạp vụ ->NV tạp vụ

-Nhập hàng

+Từ NCC

+Thông qua người giao hàng

-Bán hàng

+Cho con số thống kê :

\*Món ăn ưu thích

\*Món ăn ít ưu chuộng

\*Số lượng ,chất lượng m/ă

\*Note

\*Món ăn sau khi được thay đổi

\*Tồn

-Khách hàng

+Thống kê:

\*Yêu cầu khách hàng về các món ăn

\*Món ăn hợp khẩu vị

\*Tổng hợp khách quen nhà hàng

-Nhân viên

+Vấn đề liên quan

\*Thông tin

\*Theo dõi ngày công

\*Cập nhật lương thưởng

-Bàn

+Có khách hay còn trống

+Số lượng khác trong bàn đặt

+Món được gọi và tiền phải trả

-Thu/chi

+Khoản chi/chi phí khoản chi

+Khoản thu/chi phí khoản thu

+Lợi nhuận & tổn thất