1. Mục tiêu

* Đây là phần mềm quản lý để phục vụ cho quán cà phê trở nên chuyên nghiệp.
* Nó giúp quản lý hệ thống nhân viên, khách hàng, sản phẩm. Có tất cả 30 nhân viên đang làm việc trong quán. Đôi khi có nhiều bất trắc trong quán và người mới được tuyển dụng, ứng dụng này sẽ giúp họ hiểu sơ lược về quán một cách nhanh nhất.
* Phần mềm này lưu tất cả thông tin của nhân viên , sản phẩm bất cứ lúc nào người sở hữu cần tìm chỉ với một click chuột nó sẽ sẵn sàng hiển thị, ngoài ra nó có thể giúp người sở hữu phân tích bán hàng và tiến hành thủ tục cần thiết để cải tiến kinh doanh thêm

1. Nhiệm vụ

- Cung cấp thông tin về sản phẩm cho khách hàng.

- Cung cấp cho admin quyền thêm sửa xóa thông tin sản phẩm.

**Nhân viên:**•Tìm kiếm các sản phẩm.  
•Thanh toán tiền.  
•Tạo hóa đơn.  
**Quản lý:**  
•Tìm kiếm các sản phẩm.  
•Sửa, xoá, thêm các sản phẩm.  
•Xem, sửa, xóa nhân viên

1. Phạm vi

* Do dự án xây dựng quản lý bán hàng Cafe chỉ có quy mô hoạt động trong một quán Cafe cố định.

1. Thực trạng

* Thế giới đang phát triển với tốc độ như vũ bão, đặc biệt là đối với khoa học công nghệ. Trong đó, công nghệ thông tin ( CNTT ) nổi lên như một ngành khoa học ứng dụng phát triển nhất , với tốc độ cao và sự lan tỏa mạnh mẽ.
* Công nghệ thông tin phát triển thúc đẩy nhiều ngành khác phát triển trong đó không thể không kể đến doanh nghiệp.
* Việc ứng dụng CNTT vào doanh nghiệp trở thành xu hướng tất yếu của nền kinh doanh của bất kì quốc gia nào. Với một hệ thống làm việc thủ công bằng sổ sách là chủ yếu thì việc quản lí nhân viên , tính toán , quản lí sản phẩm, quản lí lương của nhân viên khó mà tránh khỏi sai sót. Dù về mặt địa hình của nơi kinh doanh rộng lớn hay nhiều nhân viên phục vụ nhưng không có hệ thống quản lí rõ ràng sẽ khó tạo nên một sự “ chuyên nghiệp“ trong mắt khách hàng. Làm việc không có ứng dụng quản lí sẽ gây mất nhiều thời gian  
  và hiệu quả.  
  ▪Làm việc chủ yếu bằng sổ sách nên rất mất thời gian và không hiệu quả.  
  ▪Tính toán thủ công nên dễ gây ra sai sót.  
  ▪Quản lí nhân viên kém hiệu quả do ko có hệ thống quản lí rõ ràng.  
  ▪Tính lương nhân viên qua loa do không quản lí được số ngày làm việc.

1. Tài liệu nghiệp vụ
2. Phát biểu bài toán

Theo phương pháp truyền thống , khi khách hàng chọn món ăn trên thực đơn, nhân viên phục vụ phải đứng chờ để ghi chép. Hoặc sau khi chọn xong, khách hàng phải chờ gọi phục vụ đến bàn để đọc món ăn mà mình đã chọn. Việc ghi chép thực đơn có thể sai sót dẫn đến không thỏa mãn nhu cầu khách hàng.

Sau khi ghi món xong, nhân viên phục vụ phải đích thân mang phiếu xuống quầy pha chế hoặc quầy thư ngân. Tại quầy pha chế sẽ có  người quản lý/ trưởng bộ phận để phân phối các món ăn cho đầu bếp. Khi món ăn được thực hiện xong, phải gọi cho nhân viên chạy bàn để mang thức ăn cho khách.

Quãng đường đi lại cũng khá xa hoặc nhiều tầng hoặc nhiều khu gây mất thời gian và tốn thêm nhân lực và khiến nhân viên phục vụ mệt mỏi khi đi lại quá nhiều.  Tất cả công việc này nếu không được tổ chức tốt sẽ  gây ách tắc, dễ nhầm lẫn, khó kiểm soát và mất thời gian. Mặt khác, mỗi lần khách hàng cần nhân viên phục vụ phải ngóng chờ để được phục vụ.

**2**

**1**

Nhân viên chạy bàn

Quầy pha chế

Nhân viên

Order

Có thể thấy công việc (1) và (2) mất nhiều thời gian và trong trường hợp order nhiều dể gây ra sai sót.

**Ý tưởng giải quyết bài toán:**

***Order:***

* Khi khách hàng ngồi vào bàn ( có đánh số )yêu cầu gọi món, nhân viên Order sẽ mang Menu ra đưa cho khách hàng. Tùy theo yêu cầu gọi món của khách, nhân viên sẽ sử dụng phần mềm trong Tablet chọn Đồ uống và số lượng ( Nếu có ghi chú hay yêu cầu về đồ uống như thêm đá, thêm sữa… sẽ ghi trực tiếp vào Tablet ) và gửi trực tiếp xuống quầy pha chế.

Lưu ý: trong trường hợp khách hàng muốn chuyển bàn hay ghép bàn, nhân viên Order sẻ chọn các chức năng tương tự và gữi xuống quầy pha chế.

***Pha chế:***

* Dựa vào thông tin Order trên phiếu, nhân viên pha chế sẽ làm đúng và theo yêu cầu về đồ uống của khách hàng.
* Trong trường hợp đồ uống đó bị hết ,thì phải thông báo với Quản lý để cập nhật trong hệ thống quản lý thông báo sản phẩm hết hàng để nhân viên Order biết.

***Chạy bàn:***

* Sau khi pha chế làm xong, dựa vào số bàn in trên phiếu, nhân viên chạy bàn sẽ đưa đồ uống lên cho khách hàng sử dụng

***Thanh toán:***

Khi khách yêu cầu thanh toán, dựa vào thông tin số tiền trong số bàn khách hàng ngồi trên Tablet nhân viên sẽ thông báo số tiền cho khách. Sau khi nhận tiền , nhân viên xuống đưa cho quầy thu ngân lầy tiền thối( nếu có)và xin Bill đưa lên cho khách. Trường hợp khách muốn xem Bill trước thì nhân viên xuống quầy thu ngân và yêu cầu in 1 phiếu tạm tính

1. Phần mềm dự kiến

* Đăng nhập nhân viên/Quản lí
* Xem thông tin nhân viên
* Bán hàng
* Đổi mật khẩu nhân viên/Quản lí
* Quản lý các chức năng
* Quản lý khách hàng VIP
* Chi tiết đơn hàng
* Doanh thu
* Chương trình khuyến mãi
* Lịch sử bán hàng
* Thêm loại sản phẩm
* Sửa / xóa loại sản phẩm
* Thêm sản phẩm
* Sửa / xóa sản phẩm
* Tìm kiếm theo tên / giá / nhóm
* Quản lí nhân viên