PHÂN TÍCH VÀ THIẾT KẾ HỆ THỐNG QUẢN LÝ QUÁN TRÀ SỮA THÔNG MINH  
---------------------------------------------------------------Trà sữa giờ đây không còn đơn thuần là một trào lưu mà đã trở thành một phần không thể thiếu đối với giới trẻ, trà sữa vẫn luôn là thức uống được giới trẻ và nhân viên văn phòng ưa thích  
suốt nhiều năm qua. Kinh doanh trà sữa thành công sẽ mang lại lợi nhuận cao, nhưng đạt được điều đó không thật sự dễ. Tại Việt Nam, có hàng ngàn quán trà sữa ra đời và không ít trong số đó đóng cửa chỉ sau 3 tháng.  
 Phần lớn các thất bại khi mở quán trà sữa liên quan đến việc không có một qui trình bán hàng và quản lý quán hiệu quả. Khi đó những vấn đề sau sẽ liên tục phát sinh:  
♦ Nhân viên nói còn bàn nhưng vào lại kín hết bàn.  
♦ Khách vào sau lại được mang món ra trước.  
♦ Nhân viên không nhớ khách nào ngồi ở bàn nào nên mang món ra nhầm bàn.  
♦ Khách dặn trà sữa ít đá, ít đường mà nhân viên vẫn để lượng đá, đường như bình thường.  
♦ Cùng là trà sữa mà mỗi ngày một vị khác nhau.  
♦ Khi tính tiền phải chờ nhân viên tính bằng tay, có khi bị sai số tiền.  
♦ Nhân viên gian lận, doanh thu bị thất thoát.  
♦Số Tiền để thuê mướn nhiều nhân viên là đáng kể  
  
Với những yêu cầu đó , nhóm 8 đã lập ra đề tài phân tích và thiết kế hệ thống quản lý trà sữa thông minh  
 **1. CHUẨN HÓA QUY TRÌNH BÁN HÀNG**  
« Dễ dàng nắm được số lượng bàn trống  
Nhân viên dễ dàng nắm được bàn nào trống để báo cho khách   
« Order nhanh bằng menu điện tử  
Chỉ với một chiếc máy tính bảng trên tay, bạn có thể order cho khách nhanh chóng ngay tại bàn, giúp quy trình phục vụ trở nên chuyên nghiệp và tiện lợi hơn.  
 Khách sẽ nhìn được đầy đủ hình ảnh các thức uống, vì thế, việc chọn món sẽ nhanh hơn. Ngoài ra, nhân viên sẽ đỡ tốn thời gian chạy đi chạy lại để chuyển phiếu order, nhờ vậy có thể tập trung vào việc phục vụ khách.  
« Tăng tốc độ pha chế, dễ dàng ghi chú cho từng thức uống, phục vụ đúng thứ tự  
Khách hàng sẽ có 1 tem ,nhân viên chỉ cần pha chế đúng theo thứ tự trên tem.  
Trên tem sẽ có đầy đủ tên thức uống, số thứ tự.   
Ngoài ra, trên tem còn cho phép ghi chú riêng cho từng món  
(ít đá, không đá, ít đường,...) để phục vụ nhu cầu đa dạng của từng khách hàng.  
« In tạm tính để khách kiểm tra trước khi thanh toán  
Nếu bạn theo mô hình thanh toán sau, khách hàng sẽ yên tâm hơn vì được kiểm tra lại các món đã gọi trước khi tính tiền. Nếu quán áp dụng phụ thu khi thuê phòng riêng để tổ chức sự kiện, thu ngân chỉ cần tùy chọn % phụ thu. Phần mềm sẽ tự động tính tổng số tiền với độ chính xác tuyệt đối. Sau khi in tạm tính, thu ngân nếu muốn giảm số lượng món thì phải được quản lý đồng ý để tránh gian lận. Quản lý và thu ngân đều chỉ được thực hiện các thao tác theo  
phân quyền của chủ quán.  
« Loại bỏ thất thoát chỉ với thao tác in hóa đơn  
Khi in hóa đơn, doanh thu sẽ lập tức được cập nhật lên phần mềm, tồn kho nguyên liệu lập tức trừ xuống.  
Cuối ngày, bạn chỉ cần đối chiếu xem số tiền có khớp với trên phần mềm quản lý quán trà sữa hay không.   
để chắc chắn nhân viên thu ngân không bị phục vụ qua mắt, thu tiền khách  
nhưng không đưa lại thu ngân, bạn chỉ cần bật tính năng cho in hóa đơn 2 liên. Khi đó, 1 liên sẽ được đưa cho khách,1 liên thu ngân để trên bàn cho tới khi nhận đủ tiền từ phục vụ thì mới hủy hoặc cất đi.  
« Linh động áp dụng khuyến mãi, tích điểm để thu hút và giữ chân khách hàng  
mỗi khách hàng đều có một chiếc thẻ tích điểm, mã số thẻ tương ứng với mã khách hàng trên phần mềm. Mỗi khi khách thanh toán,chỉ cần đưa thẻ để nhân viên thu ngân quét, lập tức điểm sẽ được tích và sử dụng trong những lần mua sau.  
  
**2. TỐI ƯU HÓA QUY TRÌNH QUẢN LÝ**« Quản lý chính xác nguyên liệu sử dụng trong ngày  
Khi một món bất kỳ được bán ra, phần mềm sẽ ngay lập tức trừ tồn nguyên liệu của món  
đó. Cuối ngày, nhân viên chỉ cần kiểm tra, đối chiếu số liệu trên phần mềm và trên thực tế. Nếu sai sót vượt mức có thể chấp nhận, nhân viên sẽ phải giải trình với chủ.  
« Quản lý chính xác doanh số theo thời gian thực  
Tất cả hóa đơn, doanh số, lợi nhuận liên tục được cập nhật lên phần mềm. Từ điện thoại hay máy tính, bạn sẽ dễ dàng  
theo dõi mọi diễn biến tại quán. Những mặt hàng bán chạy  
« Chấm Công và tính lương   
Cuối tháng chủ quán căn cứ vào bảng chấm công và tính lương để trả tiền cho nhân viên, hay thưởng hoặc trừ lương nếu nhân viên làm tốt hoặc không tốt.