**Tiêu đề dự án:**

**Tối ưu hóa dịch vụ nhà hàng thông qua công cụ Kinh doanh Thông minh: Nghiên cứu trường hợp của hệ thống Nhà hàng Pizza B&P.**

**Tổng quan dự án:**

Dự án này nhằm tối ưu hóa hiệu suất của chuỗi nhà hàng B&P bằng cách sử dụng các công cụ và kỹ thuật Kinh doanh Thông minh (BI). Mục tiêu là phân tích dữ liệu doanh số bán hàng, phản hồi khách hàng (cần scale thêm cái dataset về chiều ngang và dọc), hành vi đặt món (cần bổ sung profile khách hàng như giới tính, họ và tên, ngày sinh) và lịch sử hoạt động của nhà hàng để xác định các lĩnh vực cần cải thiện và phát triển các chiến lược tăng trưởng.

**Đề cương dự án:**

1. **Giới thiệu**:
   * **Bối cảnh**:  
     Ngành dịch vụ nhà hàng hiện tại gặp nhiều thách thức trong việc cải thiện hiệu suất và giữ chân khách hàng. BI có thể giúp nhà hàng B&P tối ưu hóa hoạt động và đáp ứng nhu cầu khách hàng.
   * **Tuyên bố vấn đề**:  
     Các vấn đề bao gồm việc cải thiện thời gian phục vụ, tối ưu hóa thực đơn dựa trên doanh số các món ăn, và nâng cao sự hài lòng của khách hàng.
   * **Mục tiêu**:  
     Tăng doanh số, tối ưu hóa hoạt động và cải thiện trải nghiệm khách hàng.
   * **Phạm vi**:  
     Phân tích các dữ liệu từ chuỗi nhà hàng B&P trong khoảng thời gian 6 tháng bao gồm doanh số bán hàng, phản hồi khách hàng và dữ liệu về nhân viên.
2. **Tổng quan tài liệu**:
   * **Ngành nhà hàng**:  
     Thảo luận về các xu hướng trong ngành dịch vụ nhà hàng và vai trò của BI trong việc giải quyết các thách thức như tối ưu hóa thực đơn và giảm thời gian phục vụ.
   * **Kỹ thuật BI trong dịch vụ nhà hàng**:  
     Các kỹ thuật BI phổ biến như phân tích dự đoán doanh số, phân tích phản hồi khách hàng và tối ưu hóa quá trình phục vụ.
   * **Nghiên cứu trường hợp**:  
     Tham khảo các nghiên cứu về những nhà hàng đã sử dụng BI thành công để tối ưu hóa hiệu suất.
3. **Phương pháp**:
   * **Thu thập dữ liệu**:
     + **Các nguồn dữ liệu**:  
       Dữ liệu doanh số bán hàng theo món ăn, phản hồi khách hàng trên các nền tảng như Google Review hoặc khảo sát nội bộ, và lịch sử hoạt động của nhân viên.
     + **Làm sạch dữ liệu**:  
       Xử lý các giá trị thiếu trong phản hồi.
   * **Công cụ và kỹ thuật**:
     + **Công cụ BI**:  
       Sử dụng Power BI hoặc Tableau để trực quan hóa dữ liệu, Python hoặc R để phân tích.
     + **Kỹ thuật phân tích**:  
       Phân tích hồi quy cho dự báo doanh số món ăn, phân cụm khách hàng dựa trên hành vi và phản hồi.
   * **Phương pháp phân tích**:
     + **Phân tích Dữ liệu Khám phá (EDA)**:  
       Khám phá các xu hướng và mẫu dữ liệu ban đầu.
     + **Mô hình và Mô phỏng**:  
       Xây dựng các mô hình dự đoán về doanh số, và tối ưu hóa thực đơn theo giờ.
     + **Trực quan hóa**:  
       Tạo bảng điều khiển hiển thị các món ăn bán chạy, và phản hồi theo thời gian.
4. **Phân tích Dữ liệu**:
   * **Phân tích Doanh số Bán hàng**:  
     Phân tích doanh số từng món ăn và xác định các món ăn kém hiệu quả.
   * **Phân đoạn Khách hàng**:  
     Phân loại khách hàng dựa trên hành vi đặt món và phản hồi để đề xuất các chiến lược giữ chân khách hàng.
   * **Tối ưu hóa Hoạt động Nhà hàng**:  
     Phân tích thời gian phục vụ và đưa ra giải pháp cải thiện hiệu suất của nhân viên.
5. **Đề xuất Giải pháp**:
   * **Thông tin Hành động**:  
     Đề xuất các chiến lược tối ưu hóa thực đơn, cải thiện thời gian phục vụ, và tăng cường chương trình khách hàng thân thiết.
   * **Triển khai Giải pháp BI**:  
     Phát triển bảng điều khiển theo dõi hiệu suất nhà hàng và phản hồi khách hàng theo thời gian thực.
   * **Kết quả Dự kiến**:  
     Tăng sự hài lòng của khách hàng, cải thiện hiệu suất phục vụ và tăng doanh số từ các món ăn được tối ưu hóa.
6. **Kế hoạch Triển khai**:
   * **Các bước Triển khai**:  
     Tích hợp dữ liệu, đào tạo nhân viên sử dụng hệ thống BI, và phát triển quy trình tối ưu hóa món ăn.
   * **Dòng thời gian**:  
     Thực hiện các cột mốc chính trong 3 tháng, bao gồm thu thập dữ liệu, xây dựng bảng điều khiển và triển khai tại các chi nhánh.
   * **Nguồn lực và Ngân sách**:  
     Dự trù ngân sách cho phần mềm và nhân sự.
7. **Kết luận và Đề xuất**:
   * **Tóm tắt Kết quả**:  
     Tóm tắt các phát hiện và kết quả dự đoán từ mô hình BI.
   * **Đề xuất**:  
     Mở rộng phân tích sang các nhà hàng khác hoặc cải tiến các chiến lược đã thành công.
8. **Phản ánh**:
   * **Kết quả Học tập**:  
     Phản ánh về quá trình thực hiện dự án và những gì đã học được về ứng dụng BI trong ngành nhà hàng.
9. **Trình bày**:
   * **Trình bày Kết quả**:  
     Sử dụng các bảng điều khiển trực quan và biểu đồ để trình bày kết quả dự án.