

餐饮业系统分析报告

一、 系统开发目标

为了适应行业竞争的需要，使餐饮管理更加规范化和科学化，餐饮在开业前期就将电脑管理系统列入餐厅筹建项目的重要位置。通过对餐饮管理过程的每个环节的电脑追踪和管理，软件将顾客开单、增加消费、宾客结帐、菜品外卖、会员管理、交班结款以及各种营业统计的查询、汇总分析紧密的结合起来。降低工作人员的劳动强度，杜绝人为的疏忽和差错，提高工作效率，从而使得各个环节能够有条不紊地有序地开展工作，使得顾客能够得到快速高效的优质服务。

二、 需求分析

通过咨询部分中小型餐饮企业相关人员，掌握了餐厅对这套系统能够实现的功能方面的需求，需求分析如下：

(1)餐饮部要求本系统能够完成对客人的点菜管理以及买单管理，便于客人对消费程度的查询以及财务部门每个月的账务统计。

(2)采购部要求本系统能够具有商品信息管理、商品信息查询、以及进货管理和库存查询的功能。以便于采购部能够随时进行库存查询，提前采购所需物品，避免物品短缺进而影响到正常的工作、餐厅的效益。

(3)财务部要求本系统能够具有日结算以及月结算功能，以方便对饭店的经济运行情况有详细的统计，给饭店的决策方案

提供准确的参考依据。

(4)人事部要求本系统能够具有员工信息管理功能，便于饭店对每一个员工的具体情况有所了解，也是对每一个员工进行职务提升的重要依据。

三、 组织结构分析