

餐饮企业管理信息系统

可行性分析报告

姓名：刘兴
学号：201120010109
姓名：郭锦涛
学号：201120010106
姓名：李家伟
学号：201120010107
姓名：梁琴
学号：201120010108
班级：计算机 112001
时间：2013年11月1日

目录

1. 可行性分析	2
1.1 编写目的：	2
1.2 项目背景	2
1.3 项目总述	2
1.4 可行性研究的前提	3
1.4.1 目标	4
1.4.2 条件、假定和限制	5
1.4.3 进行可行性研究的方法	5
1.4.4 对现有系统的分析	5
1.4.5 对所建议系统的分析	5
2. 可行性研究的任务：	5
2.1 技术可行性	5
2.2 经济可行性	6
2.2.1 基建投资	6
2.2.2 效益	6
2.2.3 收益 / 投资比	6
2.2.4 投资回收周期	6
2.3 操作可行性	7
2.4 . 社会因素可行性分析	7

1. 可行性分析

1.1 编写目的：

自从中国进入了改革开放，我国的经济飞速发展，以及社会生活水平的普遍提高，我国本就是一个餐饮大国，餐饮企业发展也就应运而生。人们对吃上的消费不断地提出更高、更多样性的要求。根据餐饮管理的科学的要求，为餐饮企业开发一款可以方便快捷管理与饭店有关的信息管理系统，经过详细调查、分析与讨论，编写本文档，其目的在于：

- (1) 准确无误的理解与表达用户对本软件系统的要求
- (2) 分析确认用户的所有要求是否合理以及有无实现的可能性以及必要性
便于系统设计人员完成对系统的需求分析
- (3) 预期的读者为：饭店的相关工作人员，本系统的开发设计人员

1.2 项目背景

“民以食为天”。长期以来，餐饮业作为第三产业中的主要行业之一，对刺激消费需求，推动经济增长发挥了重要作用，在扩大内需、安置就业、繁荣市场以及提高人民生活水平质量等方面，都做出了积极贡献。

但是，近几年来，我们可以看到，由于受国内外经济增长放缓、食品安全等不确定因素增多等影响，餐饮业营业收入增幅也相应降低，与前几年的高速增长相比，已出现明显放缓迹象。2012年，餐饮行业发展的同时，面临着食品原材料成本上升、劳动力成本提升、管理人才匮乏、成本控制难等多方面问题，行业竞争愈演愈烈，全国各地传出的信息除了显示餐企营收增幅放缓、成本高起、利润下滑外，更是出现了较高的倒闭潮。中国烹饪协会曾经在《2012年上半年餐饮行业形势分析》报告中指出，餐企月倒闭率高达15%，表明2012年我国餐饮业的发展现状和前景都不乐观。整个餐饮行业增速陷入2000年以来除2003年非典时期的最低谷。

未来餐饮业发展趋势探究：

- 1、借助资本市场提速企业管理水准和竞争力
- 2、餐饮形式更加多样化
- 3、向规模化、标准化态势发展
- 4、借助信息化技术提升人员效率，降低运营成本
- 5、避免重复投资

其中有两点是面向我们计算机专业人员提出的新要求：向规模化、标准化态势发展和借助信息化技术提升人员效率，降低运营成本。这就要求企业有一套高效合理的管理信息系统。

1.3 项目总述

“餐饮企业管理信息系统”应用户要求，利用计算机技术对饭店的用户可以进行本系统的要求完成的基本功能针对饭店具体情况，设置餐桌及包厢信息；设置菜谱和价格信息；用户可以进行点菜、加菜及取消点菜等操作；支持转桌、并桌等；消费清单及发票打印；统计和报表可以实时显示当前餐桌及包厢的情况；

前台管理 a. 预定 b. 菜单 点菜、加菜、退菜 c. 结账、打印凭条 d. 打印前台菜单 e. 会员管理 后台管理 设置菜谱、填加菜、删除菜 库存管理

等日常操作进行管理，不仅节省人力，物力，而且提高了管理效率，方便了业务的管理。

项目背景：未来餐饮业发展趋势是向规模化、标准化态势发展、借助信息化技术提升人员效率，降低运营成本

项目名称：餐饮企业管理信息系统

任务提出者：XXXX餐饮企业

项目开发者：刘兴，郭景涛，梁琴，李家伟

系统用户：餐饮企业管理、服务人员

实现软件单位：太原科技大学计算机科学与技术系

项目与其他软件，系统的关系

相关定义：

用户：系统使用人员

客户：饭店用户

1.4 可行性研究的前提

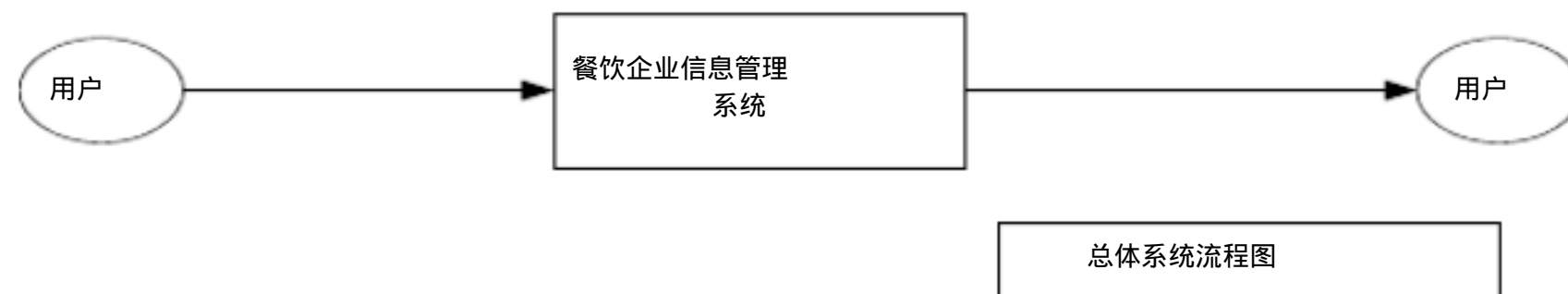
欲开发软件的基本要求：

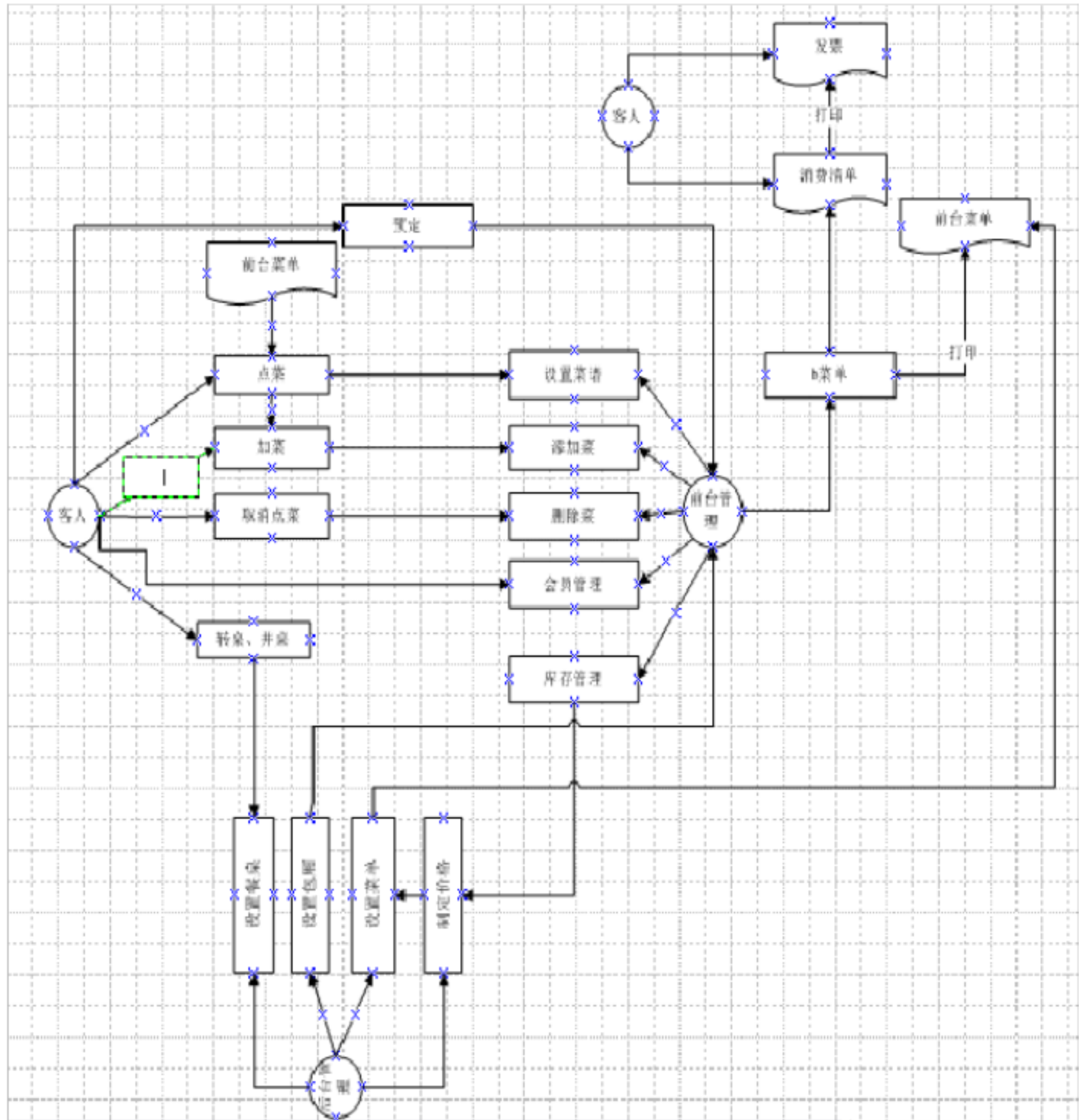
A. 餐饮企业管理信息系统的功能：

实现对用户可以进行点菜、加菜及取消点菜等操作；支持转桌、并桌等；消费清单及发票打印；统计和报表可以实时显示当前餐桌及包厢的情况；

前台管理 a. 预定 b. 菜单 点菜、加菜、退菜 c. 结账、打印凭条 d. 打印前台菜单 e. 会员管理 后台管理 设置菜谱、填加菜、删除菜 库存管理
对系统用户的管理设置餐桌及包厢信息；设置菜谱和价格信息

B. 系统流程图





C. 性能限制：

本系统是在微型机上开发的信息处理系统，在响应时间上特殊要求。

D. 输入输出：

系统的主要输入为餐饮企业客户的相关信息，包括餐桌、包厢、餐谱、价格信息以及库存管理信息等；系统的主要输出为饭店的主要账单，以及相关报告等。

E. 完成期限：预期 6 个月

1.4.1 目标

本项目旨在利用计算机进行餐饮企业的管理，提高饭店管理人员的工作效率；提高管理人员的工作质量；改善企业管理结构；实现管理计算机化，效率化；继承旧的管理系统的优良性能基础上进一步提升软件的管理性能；实现人力资源的高效利用，降低饭店的运营成本，实现餐饮企业的复苏发展。

1.4.2 条件、假定和限制

(1) 针对用户要求，结合实际情况，所设计管理软件初步估计具有 10 到 15 年的应用寿命。

(2) 针对用户要求所设计管理软件基于现行普遍应用的标准配置硬件系统，于 windows (建议使用 windowsXP 及以上) 操作系统下开发运行。

(3) 可利用现有旧版管理软件系统，参考与继承部分实用功能。

(4) 预计本系统在 6 个月后基本功能投入使用。

1.4.3 进行可行性研究的方法

本项目开发小组由 4 人组成，从三个大方面对系统开发作可行性研究分析。

(1) 每人对现行应用管理系统进行分析，调查确定现行系统已有的功能及初步确定待开发系统的功能。

(2) 两人对餐饮企业进行实地调查或网络等调查问卷，搜集日常工作管理信息，并初步确定餐饮管理系统的主要流程。总结出待开发系统的功能。

(3) 汇总调查结果，确定系统框架及模型，对待开发系统进行可行性仿真研究。软件主要达到功能基本齐全，操作简单，应用方便。

1.4.4 对现有系统的分析

本项目的委托饭店现阶段的餐饮部门人员与管理工作的由人工系统实现，这种运营管理模式已不再适应日益增长的餐饮工作管理量。且人员工作量大，饭店在人员及设备支出方面耗损量多。此为该系统的局限之处。

1.4.5 对所建议系统的分析

本系统可运行于装有 WINDOWXP (windows7 , windows8) 系统的电脑上，可实现餐饮企业管理的自动化与计算机化。在不用改变原有人员结构的基础上提高餐饮服务管理人员的工作效率和工作质量；改善对客户接待工作；实现管理计算机化，效率化；继承旧的管理系统的优良性能基础上进一步提升软件的管理性能；实现人力资源的高效利用。其操作简单界面简明，易于用户使用。

2. 可行性研究的任务：

2.1 技术可行性

使用现有技术可以实现本课程设计，java (或 C++等) 和 SQL server 技术就可以实现基本编程问题和数据的存储和调用。

Java 本身就有以下几个优点： 1. 简单 2. 面向对象 3. 平台无关性与可移植性 4. 稳定性与

安全性 5. 多线程并且是动态的 6. 高性能 7. 分布式。以上优点保证了开发软件的技术前提保证。

在生产效率上 Java 是网络时代编程的主流编程软件之一，很好的能解决开发软件的

2.2 经济可行性

本餐饮管理系统运行的硬件环境只需一台廉价的电脑既可，软件环境则是安装 windows XP（或 window 7 及以上）系统，Java 编译器，SQL Server 2000 既可。都是免费软件，对于一般的中小型餐馆来说都是很小的成本支出。因此此系统在经济上是可行的。

在今天餐饮企业的运行模式前提下，成本很小，收益却很大，节省了好多劳动成本，可以用更少的人力来管理企业。而且

这个系统的经济效益能超过它的开发成本吗？经济可行性分析主要包括：“成本—收益”分析和“短期—长远利益”

2.2.1 基建投资

采购、开发和安装下列各项所需的费用，如：

1. 设备的租金和维护费用；
2. 软件的租金和维护费用；
3. 数据通讯方面的的租金和维护费用
4. 人员的工资、资金；
5. 其他经常性的支出等

2.2.2 效益

1 经常性收益

1. 提高工作效率。
2. 减少工作人员数量，减少开支。
3. 减少对纸张的消耗。

2 不可定量收益

1. 服务的改进。
2. 信息掌握情况的改进。
3. 组织机构给外界形象的改善等。

2.2.3 收益 / 投资比

通过以上两个方面的分析，我们可看出从客观角度讲，这个系统的收益 / 投资比将会是大于 1 的，所以说此系统在经济上市可行的。

2.2.4 投资回收周期

软件引入后与没有此软件时相比较半年内可以回收额外的支出。

2.3 操作可行性

本系统是按照餐饮企业的的运作流程开发的，符合饭店的相应规定，此系统需要的工作人员只需要会基本的计算机操作即可。所以操作是可行的。

2.4 . 社会因素可行性分析

法律因素：

本系统使用的是正版操作系统，正版开发软件和正版数据库，所有软件都有合同证明其合法性，开发的系统也具有相应的合同制约，所以不存在侵权问题。