

Cả cửa hàng của bạn trong một phần mềm

Bán hàng theo sơ đồ bàn, chấm công, tính lương, kho và sổ nợ nhà cung cấp — tất cả nằm chung một chỗ. Dùng trên máy tính, điện thoại hoặc máy tính tiền. Một quán cũng được, nhiều chi nhánh cũng được.

Nhìn sơ đồ là biết bàn nào đang ra sao

Bàn đặt đúng vị trí thật, tô màu theo trạng thái. Phiếu bếp, hoá đơn in luôn tên bàn.

Không phải cộng tay

Đơn hàng, ca làm, tiền kết, kho và công nợ nối với nhau. Bỏ được sổ tay và file Excel rồi.

Máy tự tính lương

Tính từ giờ vào ra thật. Có phụ cấp, tiền thưởng, lương ngày lễ và tạm ứng.

PHẦN MỀM NÀY GIÚP ĐƯỢC GÌ

Những việc mất nhiều thời gian nhất

Quán đông, không nhớ bàn nào đã gọi món, bàn nào chờ tính tiền

Sơ đồ bàn theo đúng mặt bằng từng tầng: **xanh là trống, vàng là có khách, xanh ngọc là chờ thanh toán**. Bấm vào bàn là mở đơn.

Cuối tháng ngồi cộng lương từ bảng chấm công giấy

Máy tính sẵn theo giờ vào ra thật, cộng luôn **phụ cấp, tiền thưởng, lương ngày lễ và trừ tạm ứng**. Bạn chỉ xem lại rồi bấm chốt.

Cuối ca đếm tiền thấy thiếu mà không biết thiếu chỗ nào

Mỗi ca ghi tiền lúc nhận ca, bán được bao nhiêu và tiền đếm được cuối ca. Máy **so với sổ đáng lẽ phải có** và lưu biên bản giao ca.

Nợ tiền hàng nhớ trong đầu, tới hạn mới giật mình

Nhập hàng là **máy ghi nợ luôn**. Trả được từng phần, biết còn nợ bao nhiêu, nợ bao lâu rồi và khoản nào đã quá hạn.

Không biết món nào bán chạy, giờ nào đông khách

Xem doanh thu theo ngày, tuần, tháng hoặc theo ca. Có **bảng món bán chạy và giờ đông khách**, so với kỳ trước tăng hay giảm.

Bán hàng tại quầy

Máy POS

Chi nhánh Quận 1

MA

Mây GROUP

TỔNG QUAN

Tổng quan

Bán hàng

VẬN HÀNH

Ca hiện tại

Chăm công

Lịch sử đơn

QUẢN LÝ CA

Lịch phân ca

Định nghĩa ca

NHÂN SỰ

Nhân viên

Quản lý chăm công

TÀI CHÍNH

Báo cáo

Doanh thu theo món

Chi nhánh Quận 1 · Ca sáng · 06:00:00-12:00:00

Check-in: chưa · Check-out: chưa

Tải lại

POS offline

Tính lại

Kết ca sớm

SƠ ĐỒ BÀN

Sơ đồ

Lưới

Tầng 1 4/11

Tầng 2 - Phòng VIP 1/4

Trống

Đang dùng

Chờ thanh toán

1

187.000đ

2

153.000đ

3

65.000đ

4

4 ghế

5

150.000đ

Chờ TT

6

6 ghế

7

4 ghế

8

4 ghế

9

2 ghế

10

2 ghế

Cửa sổ

6 ghế

Nhìn màu là biết bàn nào đang thế nào. Mỗi tầng một tab, ghi số bàn đang có khách. Bàn có khách hiện luôn số tiền; bàn trống hiện số ghế. Bấm bàn trống để tạo đơn, bấm bàn có khách để mở đơn.

01 Làm gì được trên màn này

- Nhận ca và ghi tiền mặt trong kết trước khi bán

Tạo đơn tại bàn, mang về hoặc giao hàng

Chuyển bàn, gộp bàn khi khách đổi chỗ

Ghi chú món — ít đá, không hành, thêm topping...

Giảm giá từng món hoặc cả đơn, theo % hoặc số tiền

Bán bằng nhiều loại tiền — tiền Việt, đô, tệ

Thu tiền mặt (máy tính tiền thối) hoặc chuyển khoản

Mã giảm giá, phiếu ưu đãi và chương trình khuyến mãi
- Phiếu chế biến

Chi nhánh Quận 1

BÀN 11 · VIP 1

Mã đơn: #U8GMY

Giờ: 22:20 06/10/2026

Loại: Tại chỗ

2 Bún chả

★ No pork

1 Gỏi cuốn

1 Chả giò

Ghi chú đơn:

Khách nước ngoài - phòng VIP, cần thực đơn tiếng Anh

11:08 06/10/2026 · In từ Web

In Web

Đóng
- 02 Bếp & phiếu in
- Bếp tự thấy đơn, khởi chạy xuống báo
- Đơn mới hiện ngay trên màn hình bếp, không phải tải lại

Phiếu bếp in số bàn và tên bàn — "Bàn 11 · VIP 1" — bếp biết món ra phòng nào

Phiếu tạm tính và hoá đơn in bằng máy in nhiệt, có tên phòng/bàn

Chạy trên máy tính tiền Sunmi có sẵn máy in
- Ai sửa gì máy đều ghi lại
- Sửa đơn, sửa giờ công, sửa bảng lương — máy ghi lại ai sửa, sửa cái gì, lúc mấy giờ.
- Mây POS — Phần mềm quản lý cửa hàng
- Trang 2

Sơ đồ tầng & bàn

MỚI

Tự vẽ mặt bằng quán trong vài phút, ngay trên trình duyệt. Sơ đồ này dùng luôn cho màn bán hàng, phiếu bếp và hoá đơn — không phải khai báo thêm ở đâu khác.

Mây POS

Chi nhánh Quận 1

MA

Mây GROUP

TỔNG QUAN

Tổng quan

Bán hàng

VẬN HÀNH

Ca hiện tại

Chấm công

Lịch sử đơn

QUẢN LÝ CA

Lịch phân ca

Định nghĩa ca

NHÂN SỰ

Nhân viên

Quản lý chấm công

TÀI CHÍNH

Báo cáo

Doanh thu theo món

Cài đặt

Cửa hàng

Sơ đồ bàn

Người dùng

Cài đặt lương

Ngày Lễ

Bonus

Phân quyền

Sơ đồ tầng & bàn

2 tầng · 15 bàn · 78 ghế. Kéo thả để sắp xếp; số bàn là số in trên đơn và hoá đơn.

Tầng 1 (11)

Tầng 2 - Phòng VIP (4)

+ Thêm tầng

Bàn vuông

Bàn dài

Bàn tròn

Bàn đôi

Bấm lưới

1

2

3

4

9

10

5

6

7

8

15

Cửa sổ

Bàn 15

Xong

Số bàn

- 15 +

Tên hiển thị (tùy chọn)

Cửa sổ

Hình dạng

Vuông / chữ nhật

Tròn

Số ghế

- 6 +

Rộng

- 90 +

Cao

- 90 +

Xoay (0°)

↺ 15°

90°

↻ 15°

Nhận bản

Xoá bản

Kéo thả bàn tới đúng chỗ. Chọn một bàn để đặt số bàn, tên hiển thị, hình dạng, số ghế, kích thước và góc xoay. Bàn bị chồng lên nhau hoặc trùng số được tô đỏ để sửa trước khi lưu.

03 Thiết lập thế nào

Nhiều tầng / khu vực — Tầng 1, Phòng VIP, Sân vườn...

Mẫu bàn có sẵn — vuông, dài, tròn, bàn đôi

Kéo thả theo lưới, phím mũi tên để dịch từng chút

Ghế vẽ quanh bàn theo đúng số chỗ ngồi

Đặt tên bàn — "VIP 1", "Cửa sổ" — in trên phiếu

Nhân bản bàn để xếp dãy bàn giống nhau thật nhanh

Không xoá nhầm bàn đang có khách — máy chặn lại

Đơn tại bàn bắt buộc chọn bàn, mang về thì tùy

Mây POS — Phần mềm quản lý cửa hàng

Trang 3

Ca làm việc & chấm công

Mây POS

Chi nhánh Quận 1

MA

Mây GROUP

TỔNG QUAN

Tổng quan

Bán hàng

VẬN HÀNH

Ca hiện tại

Chấm công

Lịch sử đơn

QUẢN LÝ CA

Lịch phân ca

Định nghĩa ca

NHÂN SỰ

Nhân viên

Quản lý chấm công

TÀI CHÍNH

Báo cáo

Doanh thu theo món

Lịch phân ca

Lịch

Mẫu lịch

Lịch sử ca

<

Hôm nay

>

05/10 - 11/10/2026

Tuần

Tháng

Nhập

6 ca - 12 phân công

Tạo mới từ đầu

Phát hành

Lưu thành mẫu

NHÂN VIÊN

TB

Trần Thị Bình

LC

Lê Văn Cường

PD

Phạm Thị Dung

HE

Hoàng Văn Em

NL

Nguyễn Thị Lan

TM

Trần Văn Minh

CA LÀM

Ca sáng

Ca chiều

Ca tối

Ca linh động

T2

5/10

Ca sáng

06:00-12:00

TB

LC

Ca chiều

12:00-18:00

PD

NL

Ca tối

18:00-22:00

HE

TM

T3

6/10

Ca sáng

06:00-12:00

TB

LC

TM

Ca chiều

12:00-18:00

PD

NL

Ca tối

18:00-22:00

HE

T4

7/10

T5

8/10

T6

9/10

Ca linh động

20:00-23:00

Chưa phân công

T7

10/10

CN

11/10

Lịch ca tuần trên một màn hình. Ai làm ca nào, ngày nào nhìn một cái là thấy. Xếp xong bấm phát hành, nhân viên mở điện thoại là xem được.

04 Xếp ca

- Tự đặt tên ca — ca sáng, ca chiều, giờ giấc tùy bạn
- Xem theo tuần hoặc theo tháng
- Lưu lịch mẫu — tuần sau lấy ra dùng lại

- Chép cả ngày sang ngày khác
- Làm nháp trước, xong mới cho nhân viên xem
- Nhân viên xem lịch của mình trên điện thoại

05 Chấm công & giao ca

Màn "Ca hiện tại": ai đang trực, tiền nhận đầu ca, doanh thu và đơn của ca tính tới giờ này

- Bấm vào ca / ra ca ngay trên điện thoại
- Máy ghi đi trễ mấy phút
- Nhân viên xin sửa giờ công, bạn duyệt hoặc từ chối

- Tiền kết lịch so với ca trước phải ghi lý do
- Đếm tiền cuối ca, máy so với số đáng lẽ phải có
- Xem lại ca cũ và biên bản giao ca bất cứ lúc nào

Mây POS — Phần mềm quản lý cửa hàng

Trang 4

Kho & công nợ nhà cung cấp

Mây POS

Chi nhánh Quận 1

MA

Mây GROUP

TỔNG QUAN

Tổng quan

Bán hàng

VẬN HÀNH

Ca hiện tại

Chấm công

Lịch sử đơn

QUẢN LÝ CA

Lịch phân ca

Định nghĩa ca

NHÂN SỰ

Nhân viên

Quản lý chấm công

TÀI CHÍNH

Báo cáo

Doanh thu theo món

Công nợ

+ Tạo công nợ

Tổng công nợ

8.000.000 đ

Nợ quá hạn

1.300.000 đ

Số khoản nợ

5

Khoản nợ quá hạn

1

Chọn nhà cung cấp

— Tất cả (không lọc) —

Sổ cái công nợ

Thời gian	Nhà cung cấp	Nghệp vụ	Loại nợ	Số lượng	Giá trị QĐ	Trạng thái	Thao tác
11:03 06/10/2026	Cung cấp thịt Hoàng Gia	Thanh toán cùng loại	Tiến mặt	—	1.000.000 đ	Đã xác nhận	✓ Đã xác nhận
11:03 06/10/2026	Cung cấp thịt Hoàng Gia	Phát sinh nợ	Tiến mặt	—	2.800.000 đ	Đã xác nhận	Còn nợ 1.800.000 đ Trả nợ
10:59 05/10/2026	Công ty Thực phẩm Sạch Việt	Phát sinh nợ	Tiến mặt	—	800.000 đ	Chờ xác nhận	Xác nhận Tranh chấp
10:59 01/10/2026	Công ty Thực phẩm Sạch Việt	Phát sinh nợ	Tiến mặt	—	1.500.000 đ	Đã xác nhận	Còn nợ 1.500.000 đ Trả nợ
10:59 01/10/2026	Cung cấp thịt Hoàng Gia	Thanh toán cùng loại	Tiến mặt	—	3.000.000 đ	Đã xác nhận	✓ Đã xác nhận
10:59 26/09/2026	Cung cấp thịt Hoàng Gia	Phát sinh nợ	Tiến mặt	—	5.600.000 đ	Đã xác nhận	Còn nợ 2.600.000 đ Trả nợ
10:59 16/09/2026	Đại lý nước giải khát Minh Phát	Thanh toán cùng loại	Tiến mặt	—	500.000 đ	Đã xác nhận	✓ Đã xác nhận

Nợ ai bao nhiêu, quá hạn mấy khoản — hiện ngay trên đầu. Mỗi khoản ghi rõ nhà cung cấp và số còn nợ. Bấm "Trả nợ" để trả hết hoặc trả một phần, tổng công nợ cập nhật ngay.

06 Kho hàng

- Danh sách hàng hóa và nhà cung cấp
 - Gắn nguyên liệu vào món trong thực đơn
 - Nhập hàng, xuất hàng có ghi giá vốn
- Kiểm kho xem tồn thực tế lệch bao nhiêu
 - Báo sắp hết hàng theo mức bạn đặt
 - Giá trị tồn kho tính sẵn trên đầu trang

07 Sổ nợ nhà cung cấp

- Nhập hàng là ghi nợ luân, khỏi ghi hai nơi
 - Trả nợ từng phần, biết còn lại bao nhiêu
 - Nợ bao lâu rồi, khoản nào quá 30 ngày
- Ghi nợ tay cho hàng mua ngoài, đối soát xong mới xác nhận
 - Nợ bằng tiền hoặc bằng hàng đều ghi được
 - Lọc theo nhà cung cấp để đối chiếu nhanh

Tính lương

Bạn có 1 kỳ lương chưa được xác nhận (Tháng 9/2026)

Xem ngay

Bảng lương

Quản lý tạm ứng lương →

Tính lương tháng

Tháng Mười 2026

Tính lương

KỶ LƯƠNG

Tháng 9/2026

2026-09-05 → 2026-10-05

Nhân viên

7 người

Tổng lương

59.375.000đ

Xem chi tiết →

Nhập

KỶ LƯƠNG

Tháng 8/2026

2026-08-05 → 2026-09-05

Nhân viên

7 người

Tổng lương

59.575.000đ

Xem chi tiết →

Đã xác nhận

Mỗi kỳ lương một thẻ. Kỳ đang làm hiện "Nhập" — tính lại bao nhiêu lần cũng được. Ứng rồi mới chốt; kỳ đã chốt chỉ còn xem, không ai sửa được nữa.

08 Bảng lương

Máy tự tính từ giờ vào ra, không phải nhập lại

- Nhiều cách trả lương — theo giờ, theo ca, theo ngày, theo tháng
- Phụ cấp theo mức — đủ số ca hoặc đủ số giờ thì được thêm
- Chọn ai được hưởng từng khoản phụ cấp
- Lương ngày lễ nhân theo hệ số bạn đặt
- Thưởng riêng cho từng người, có ngày bắt đầu và kết thúc

- Cho ứng lương trước, kỳ sau máy tự trừ
- Cộng trừ tay kèm lý do, nhân viên xem thấy
- Kỳ lương theo ngày trả lương của quán (vd từ mùng 5 tới mùng 5)
- Xuất ra file để gửi kế toán
- Nhân viên tự xem lương của mình trên điện thoại

Nhân viên hỏi "tháng này em được bao nhiêu?"

Nhân viên tự mở điện thoại xem lương tạm tính và công từng ngày — giờ vào, giờ ra, đi trễ, phụ cấp, tiền ngày lễ. Bạn khỏi phải trả lời từng người.

Mây POS — Phần mềm quản lý cửa hàng

Trang 6

Báo cáo để biết đường mà làm

Mây POS

Chi nhánh Quận 1

MA

Mây GROUP

TỔNG QUAN

Tổng quan

Bán hàng

VẬN HÀNH

Ca hiện tại

Chăm công

Lịch sử đơn

QUẢN LÝ CA

Lịch phân ca

Định nghĩa ca

NHÂN SỰ

Nhân viên

Quản lý chăm công

TÀI CHÍNH

Báo cáo

Doanh thu theo món

Xu hướng bán hàng

Món bán chạy và khung giờ cao điểm — kèm mức tăng/giảm so với kỳ trước để điều chỉnh kế hoạch kinh doanh.

Hôm nay

Tuần này

Tháng này

7 ngày qua

30 ngày qua

30/09/2026

06/10/2026

Tiền tệ VND

Hiển thị top Top 5Top 10

☒ So sánh kỳ trước

So sánh với kỳ trước: 2026-09-23 → 2026-09-29

Top 10 món bán chạy — theo số lượng món

Số lượng món

Số đơn

Doanh thu

#	MÓN	SỐ LƯỢNG MÓN	SO KỲ TRƯỚC
1	Cà phê sữa đá	12 món	▲ +140%
2	Phở bò	10 món	Mới
3	Cơm tấm sườn	6 món	▲ +100%
4	Gỏi cuốn	6 món	Mới
5	Bún chả	5 món	▲ +25%
6	Trà đào	4 món	Mới
7	Chè ba màu	3 món	Mới
8	Bún bò Huế	3 món	0%
9	Chả giò	3 món	▲ +50%
10	Sinh tố bơ	2 món	▼ -33.3%

Top 10 khung giờ theo doanh thu (VND)

Món nào bán chạy, giờ nào đông khách. Cột bên phải cho biết so với kỳ trước tăng hay giảm bao nhiêu phần trăm — để bạn biết nên nhập thêm món gì và xếp người vào giờ nào.

09 Xem được những gì

- Trang Tổng quan — doanh thu hôm nay, đơn đang mở, trạng thái ca

• Doanh thu theo ngày / tuần / tháng / ca

• Tách theo loại tiền và theo cách khách trả tiền

• So với kỳ trước, tăng giảm bao nhiêu phần trăm

• Món bán chạy và món ít người mua
- Giờ nào đông khách nhất

• Khuyến mãi có hiệu quả không

• Sổ thu chi cho các khoản ngoài bán hàng

• Xuất file để tính tiếp nếu cần

• Nhiều chi nhánh — đổi qua lại bằng một lần bấm

Dùng trên máy bạn đang có



Máy tính & điện thoại

Mở bằng trình duyệt, không cần cài gì. Màn hình tự co lại vừa điện thoại, đứng ở quầy dùng được luôn.



App Android & iPhone

Có app riêng cho nhân viên và quản lý. Có việc cần xử lý thì máy báo về điện thoại.



Máy tính tiền Sunmi

Màn hình bếp và sơ đồ bàn chạy thẳng trên máy tính tiền, dùng máy in có sẵn trong máy — không phải mua thêm.

PHÂN QUYỀN

Bạn quyết ai được xem gì

Có sẵn các loại tài khoản theo vị trí. Nhân viên chỉ thấy việc của mình — doanh thu, lương của người khác và phần cài đặt thì không vào được.

TÀI KHOẢN	LÀM ĐƯỢC GÌ	KHÔNG XEM ĐƯỢC GÌ
Quản lý	Tất cả: bán hàng, sơ đồ bàn, ca làm, báo cáo, lương, kho, công nợ, cài đặt	—
Thu ngân	Tạo đơn, thu tiền, nhận ca và kết ca	Báo cáo, bảng lương, cài đặt
Phục vụ	Tạo đơn, chuyển bàn, chấm công	Thu tiền, kết ca
Bếp	Màn hình bếp, in phiếu bếp, chấm công	Tạo đơn, thu tiền
Bảo vệ	Chấm công	Những thứ còn lại
Xem công nợ	Xem sổ công nợ nhà cung cấp	Chỉ xem, không sửa được

Bắt đầu trong một buổi

Không phải đổi máy, không phải học nhiều. Chỉ cần ba bước là quán chạy được trên Mây POS.

BƯỚC 1

Nhập thực đơn, nhân viên và ca làm của quán

BƯỚC 2

Vẽ sơ đồ tăng, đặt bàn đúng vị trí thật

BƯỚC 3

Nhận ca và bán đơn đầu tiên