FREE POS

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 két, kho và công nợ nối với nhau. Bỏ được sổ tay và file Excel rời.

Máy tự tính lương

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

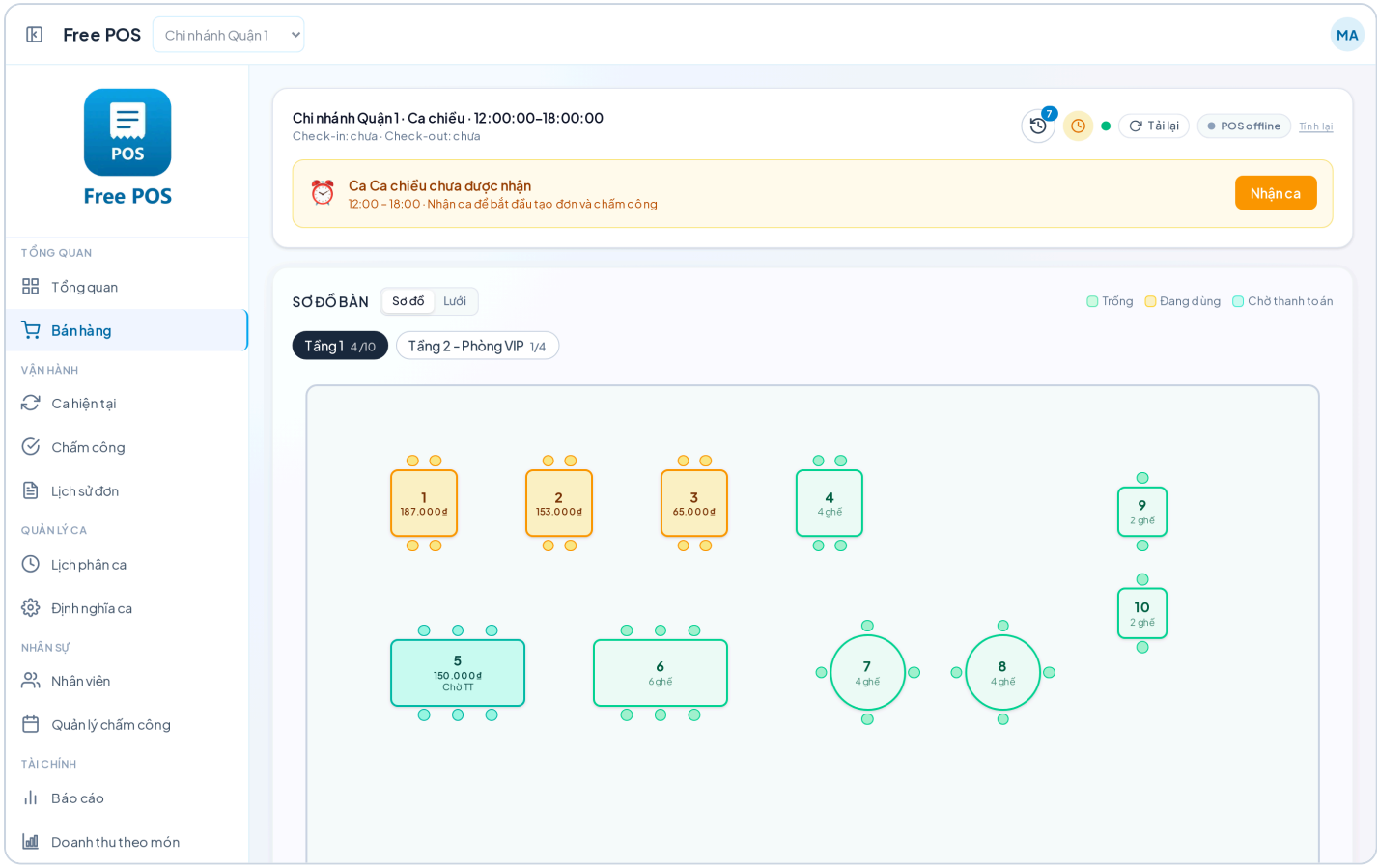
PHẦN MỀM NÀY GIÚP ĐƯỢC GÌ

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 số 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.

TÍNH NĂNG

Bán hàng tại quầy



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 két 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



02 Bếp & phiếu in

Bếp tự thấy đơn, khỏi 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

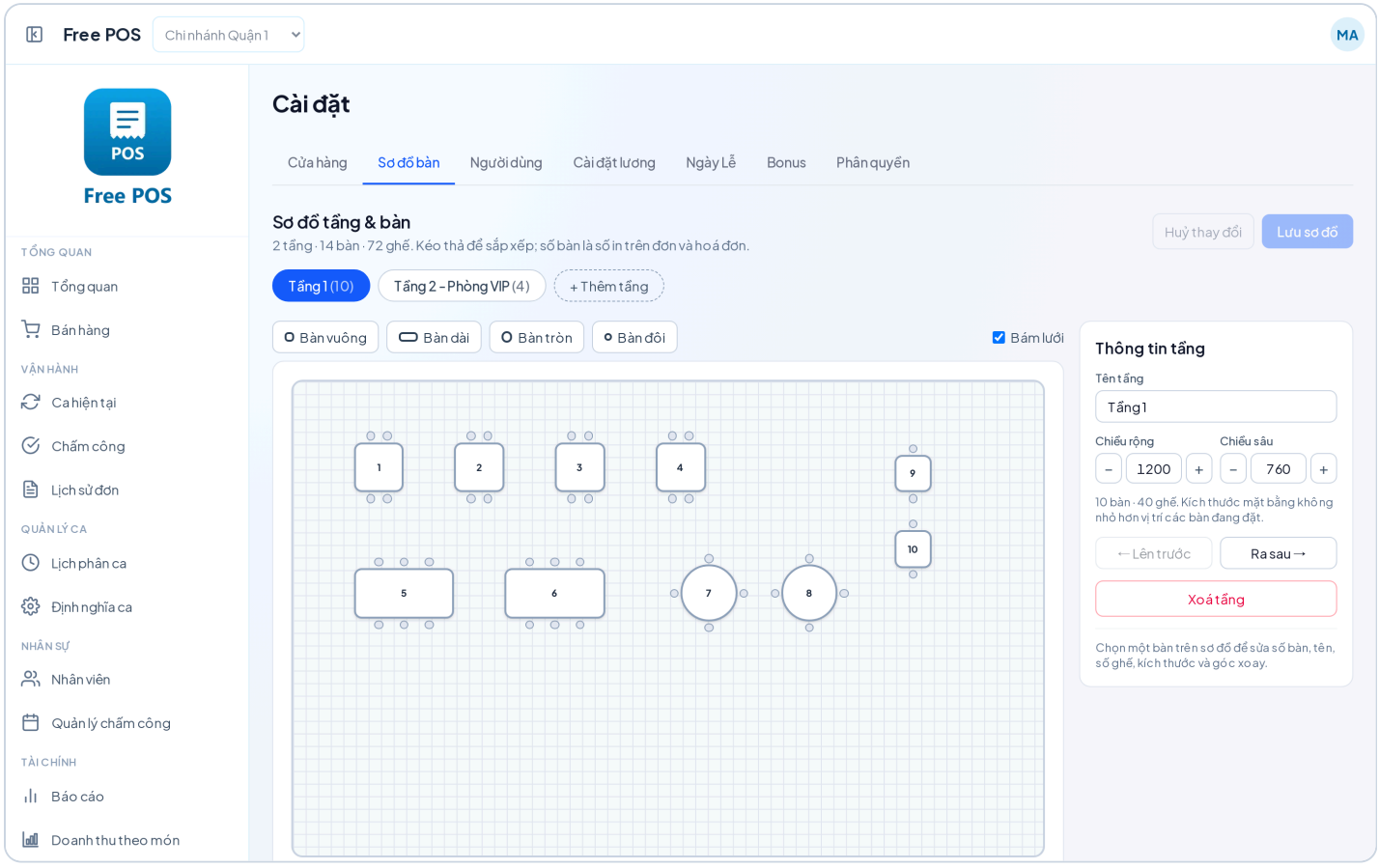
Ai sửa gì máy đều ghi lại

Sửa đơn, sửa giờ công, sửa bảng lương — máy ghi lại ai sửa, sửa cái gì, lúc mấy giờ.

TÍNH NĂNG

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.



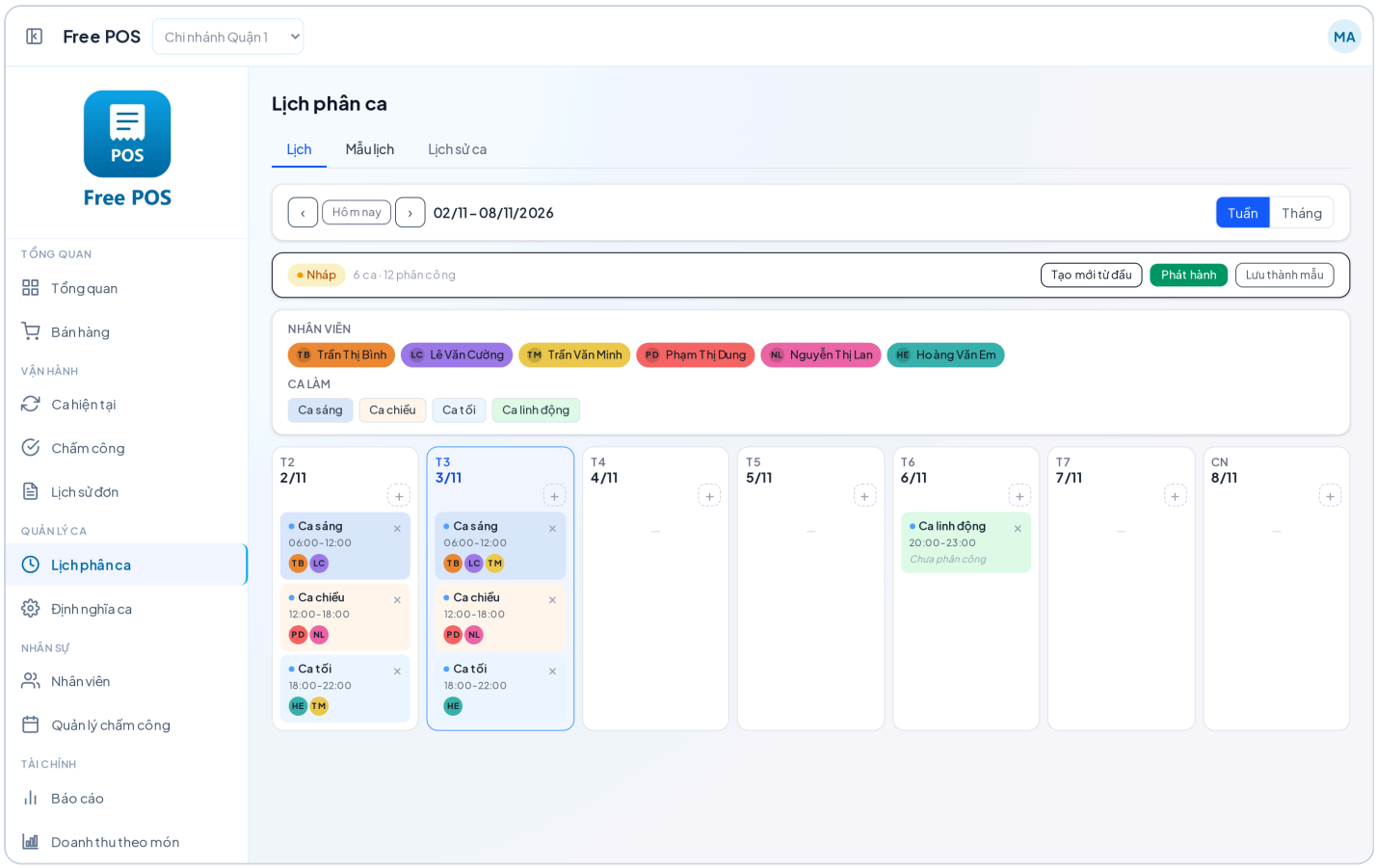
Kéo thả bàn tới đúng chỗ. Chọn một bàn để đặt số bàn, tên hiển thị, hình dạng, số ghế, kích thước và góc xoay. Bàn bị chồng lên nhau hoặc trùng số được tô đỏ để sửa trước khi lưu.

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 tuỳ

TÍNH NĂNG

Ca làm việc & chấm công



Lịch cả 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

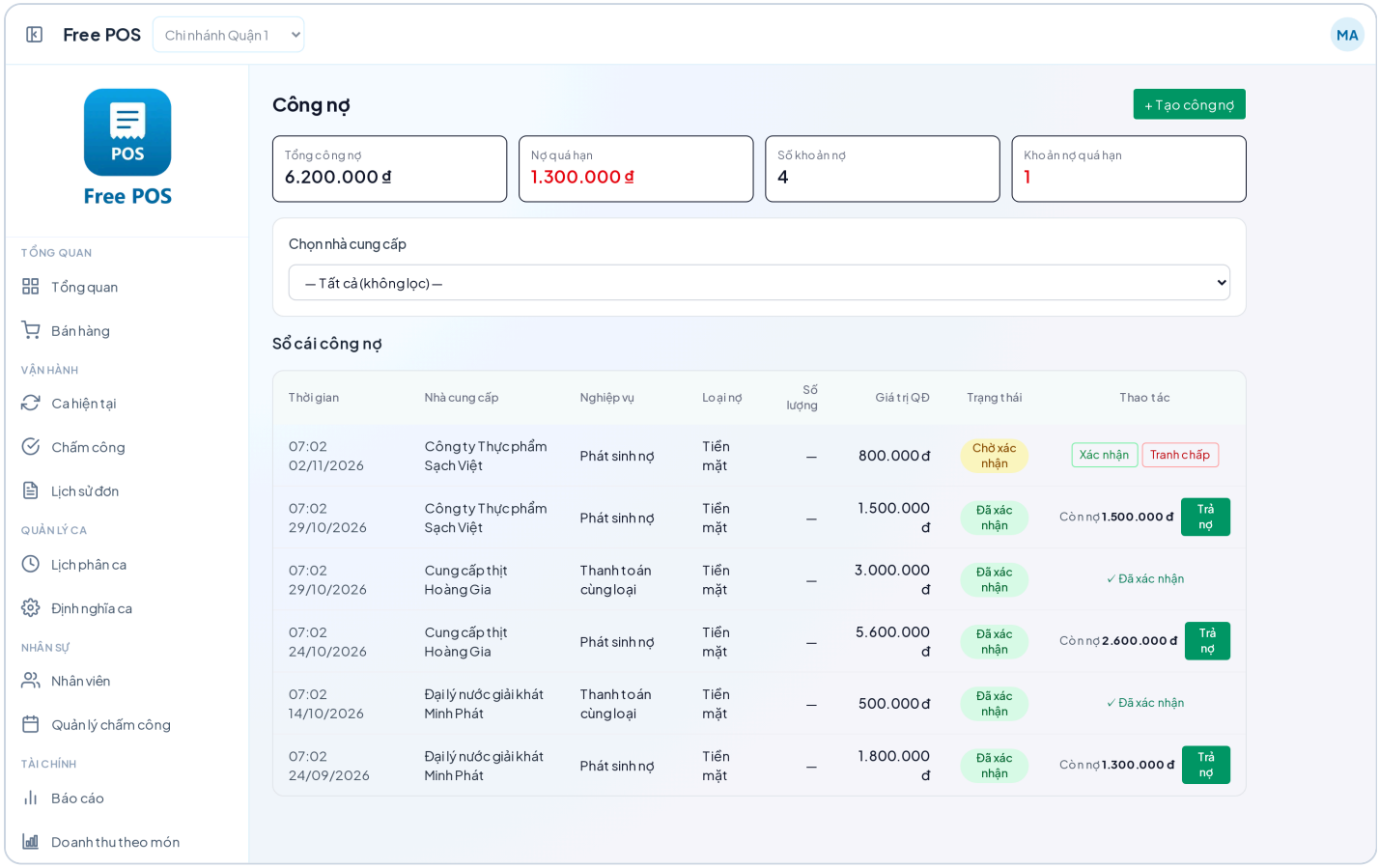
05 Chấm công & giao ca

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 két lệch 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

TÍNH NĂNG

Kho & công nợ nhà cung cấp



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

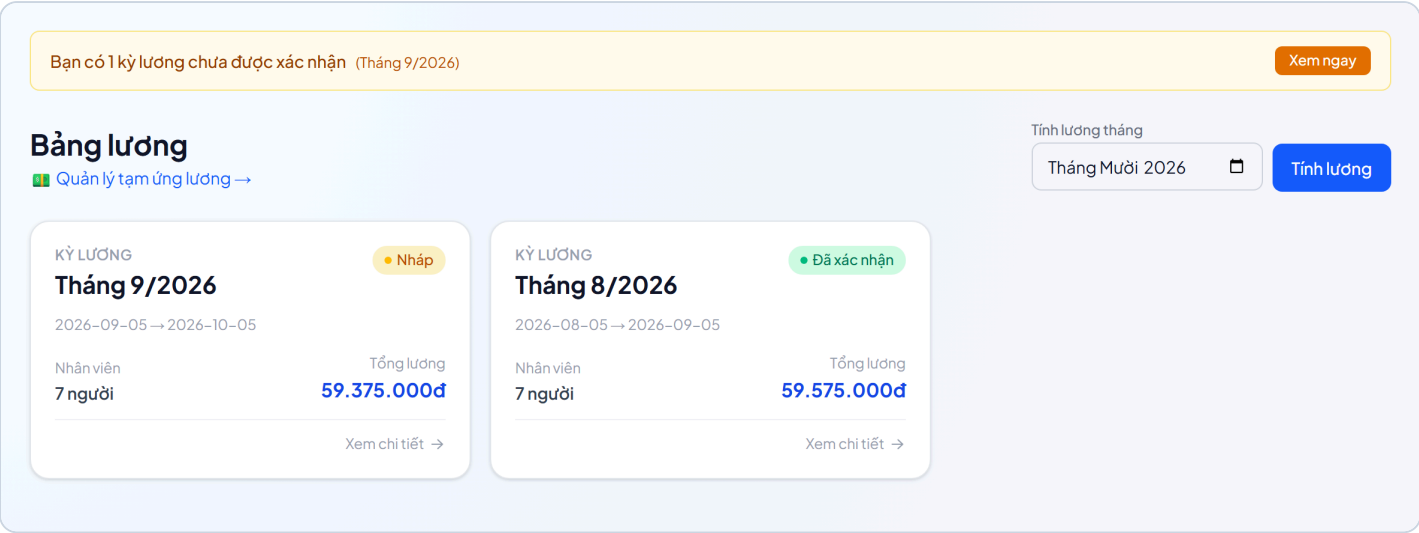
- **Danh sách hàng hóa** và nhà cung cấp
- **Gắn nguyên liệu vào món** trong thực đơn
- **Nhập hàng, xuất hàng** có ghi giá vốn
- **Kiểm kho** xem tồn thực tế lệch bao nhiêu
- **Báo sắp hết hàng** theo mức bạn đặt
- **Giá trị tồn kho** tính sẵn trên đầu trang

07 Sổ nợ nhà cung cấp

- **Nhập hàng là ghi nợ luôn**, 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 NĂNG

Tính lương



Mỗi kỳ lương một thẻ. Kỳ đang làm hiện "Nháp" — 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

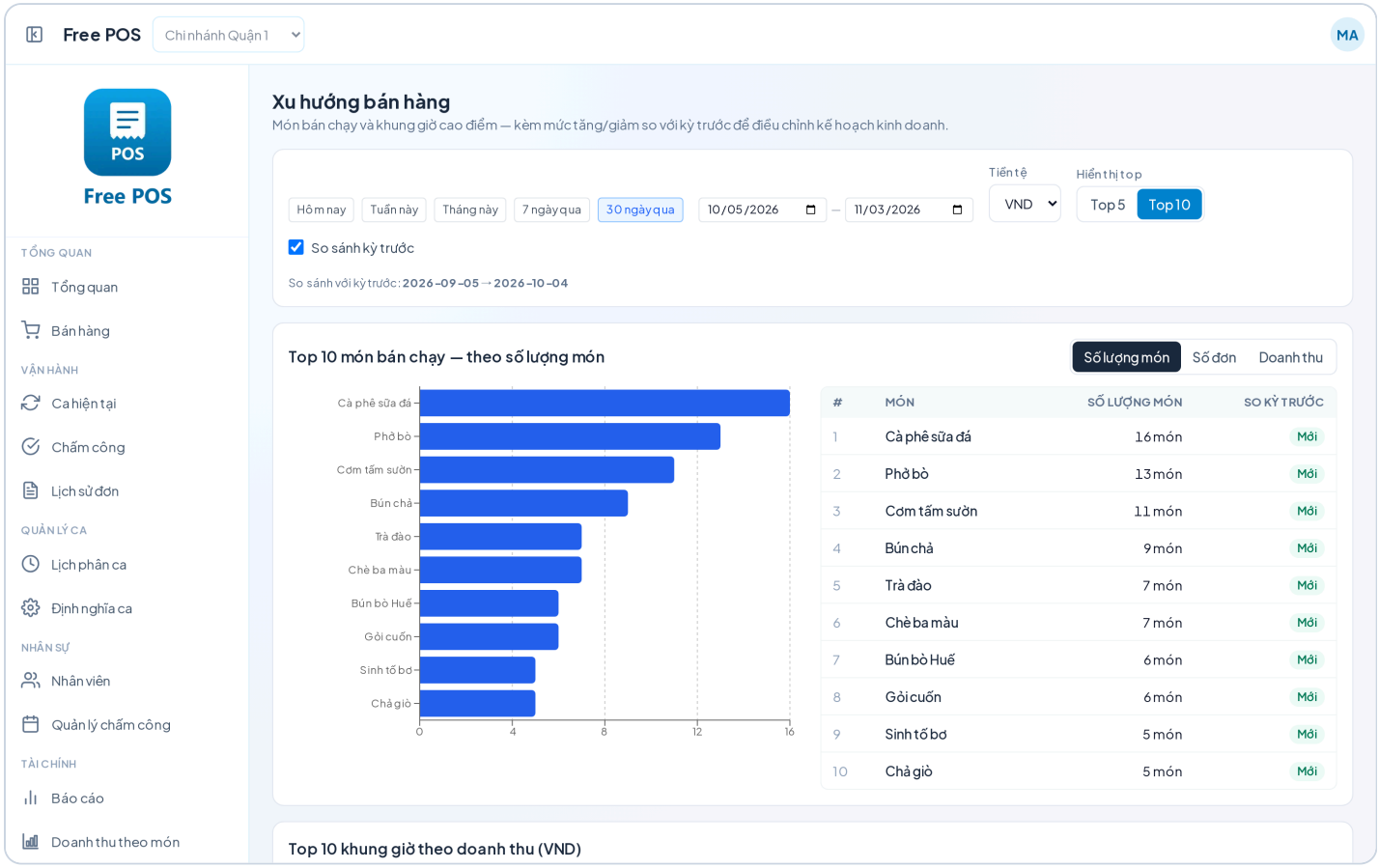
- **Nhiều cách trả lương** — theo giờ, theo ca, theo ngày, theo tháng
- **Phụ cấp theo mức** — đủ số ca hoặc đủ số giờ thì được thêm
- **Chọn ai được hưởng** từng khoản phụ cấp
- **Lương ngày lễ** nhân theo hệ số bạn đặt
- **Thưởng riêng cho từng người**, có ngày bắt đầu và kết thúc
- **Cho ứng lương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

TÍNH NĂNG

Báo cáo để biết đường mà làm



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 NHƯ THẾ NÀO

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 Free POS.

BƯỚC 1

Nhập thực đơn, nhân viên và ca làm của quán

BƯỚC 2

Vẽ sơ đồ tầng, đặt bàn đúng vị trí thật

BƯỚC 3

Nhận ca và bán đơn đầu tiên