

HappyChef

Ръководство за мобилното приложение

Български

2026-08-07 · v6.6.0

Български

1. Месечен преглед
2. Дневен преглед
3. План на залата
4. Времева линия
5. AI асистент
6. Нова резервация
7. Блокирани часове
8. Меню „Още“
9. Меню
10. Персонал
11. Лимити за големи групи
12. Подаръчни карти
13. Програма за лоялност
14. Настройки
15. Отзиви
16. Работно време
17. Контакти
18. Съобщения
19. Сигурност
20. Максимум пристигания
21. Профил

22. Център за акаунта

23. Известия

24. Настройки за имейл

25. Изживявания

26. Редактиране на изживяване

27. Grow: AI рецепционист

28. Grow: уебсайт

29. Обучение и помощ

30. Снимкови истории от гости

31. Чат с поддръжката

32. Месечно обобщение

33. Моят график

34. Моите предпочитания

35. Администриране на графика

36. Екипен чат

37. Разширено меню

1. Месечен преглед

Това е календарът, който виждате веднага след като отворите HarryChef. Всеки ден е оцветен според това колко е натоварен, така че с един поглед разбирате кои дни са по-спокойни и кои са напълно запълнени. Докоснете даден ден, за да отидете направо на списъка с гости, или използвайте стрелките, за да превключвате между месеците.



2. Дневен преглед

Дневният преглед показва всички резервации за избрания ден, разделени на обяд и вечеря. Всеки ред показва името на госта, броя хора, часа и всички бележки, добавени от екипа ви, така че рецепцията да вижда цялата смяна с един поглед. Докоснете резервация, за да отворите подробностите ѝ.



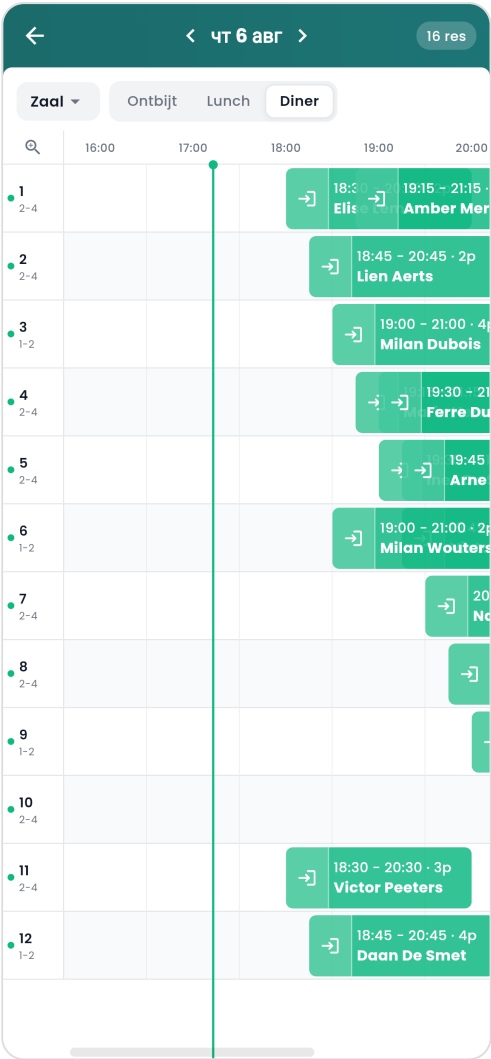
3. План на залата

Планът на залата показва разположението на ресторанта ви точно както е на място, като всяка маса е оцветена според текущия си статус — свободна, резервирана или заета. Плъзнете резервация върху маса, за да настаните гостите, или докоснете маса, за да видите кой седи на нея и от колко време. Превключвайте между етажите с разделите над плана.



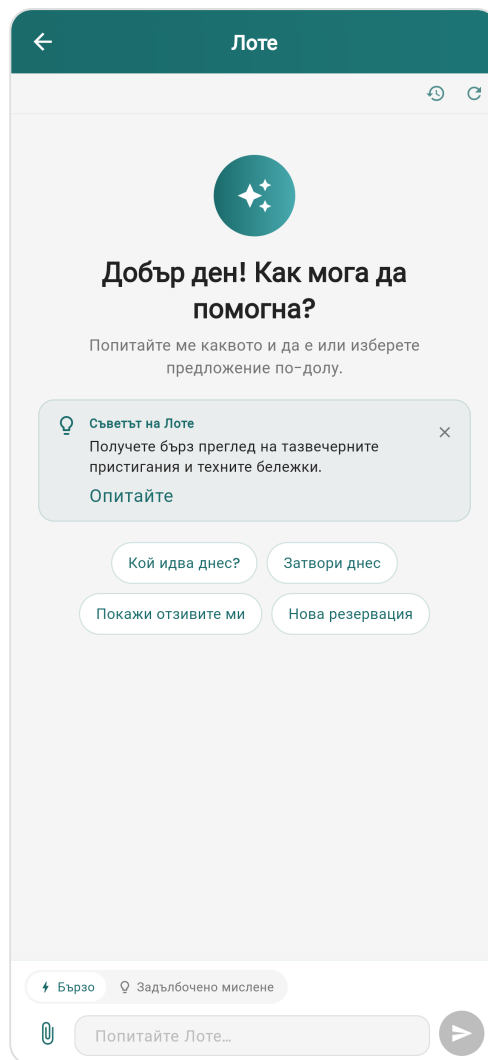
4. Времева линия

Времевата линия показва всички маси на една хоризонтална времева скала, така че да виждате оборота на цялата вечер наведнъж — кои маси са свободни, кои предстои да се освободят и къде графикът се стеснява. Това е най-бързият начин да забележите конфликт в графика, преди той да се превърне в проблем.



5. AI асистент

Задавайте на AI асистента въпроси на обикновен език — за резервациите тази вечер, историята на определен гост или колко натоварен изглежда следващият уикенд — и получавайте отговори на база реалните данни на ресторанта ви. Той може също да ви помогне да съставите съобщения, да обновите работното време или да настроите промоции, за да не търсите сами из менютата.



6. Нова резервация

Създаването на резервация отнема само няколко стъпки: изберете дата, час и брой хора, изберете или добавете госта и потвърдете. HarryChef проверява наличността в реално време, така че веднага виждете дали даден час е зает.

←

Стъпка 1 от 7: Детайли

↺

×

Нова резервация

Изберете типа резервация и броя гости.

🕒

С ограничения

∞

Без ограничения

👤

Без резервация

Разпределение (по избор)

Разпредели на лице

▼

Брой гости

1

2

3

4

5

6

7

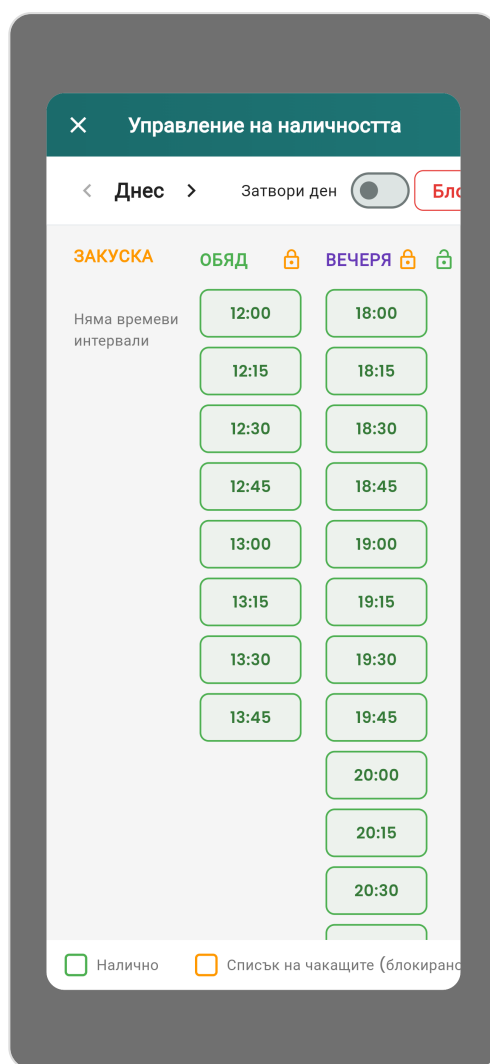
8+

Продължи към: Място

9/40

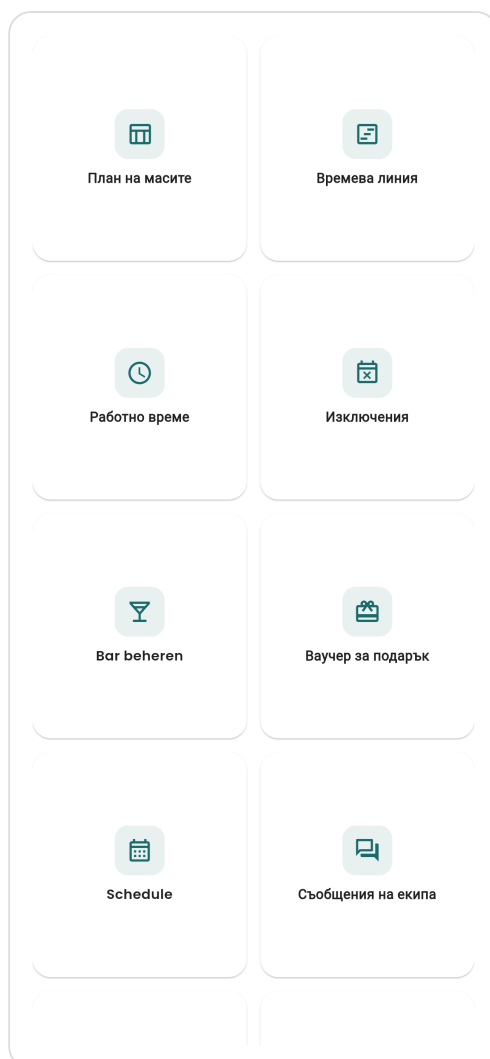
7. Блокирани часове

Използвайте блокираните часове, за да затворите определени часове или маси — за частно събитие, почивка в кухнята или официален празник — без да отказвате резервации за останалата част от деня. Блокираните часове просто спират да се показват като свободни, когато гости или персонал се опитат да резервират.



8. Меню „Още“

Менюто „Още“ събира всичко, което не се нуждае от собствен раздел — персонал, подаръчни карти, програма за лоялност, контакти и настройки, между другото. На телефон тук ще намерите останалата част от HarryChef, когато основните раздели вече не са достатъчни.



9. Меню

Управлявайте менюта, от които гостите избират при резервация — обедно меню, à la carte, дегустационно меню и т.н. — включително за кои дни и часове важи всяко от тях. Гостите виждат само менюта, които реално действат в конкретния ден.

← Управление на менюто

Добави меню

 Име на менюто

Активни дни

ПО

ВТ

СР

ЧЕ

ПЕ

СЪ

НЕ

Времеви период

 Начална дата

 Крайна дата

Времеви диапазон

 Начален час

 Краен час

Добави меню

 Menu Gastronomique

 Lunchmenu

 À la carte

12/40

10. Персонал

Поддържайте прост списък с това кой работи в ресторанта: имена и периода, в който всеки човек е активен. Това е леката база с персонала, върху която стъпват други части на HarryChef — например графикът за смени.

←

Управление на персонала

Добави служител

Име

Фамилия

Период на заетост

6/8/2026

6/8/2027

Добави служител

S

Sofie

2020-01-01 - 2030-12-31

T

Tom

2020-01-01 - 2030-12-31

N

Nele

2020-01-01 - 2030-12-31

K

Karel

2020-01-01 - 2030-12-31

13/40

11. Лимити за големи групи

Задайте колко големи групи можете да приемете едновременно, по размер на групата и по хранене — за да не претовари внезапно наплив от резервации по 10 души кухнята. Настройте плъзгачите за закуска, обяд и вечеря поотделно.

←Макс. групи

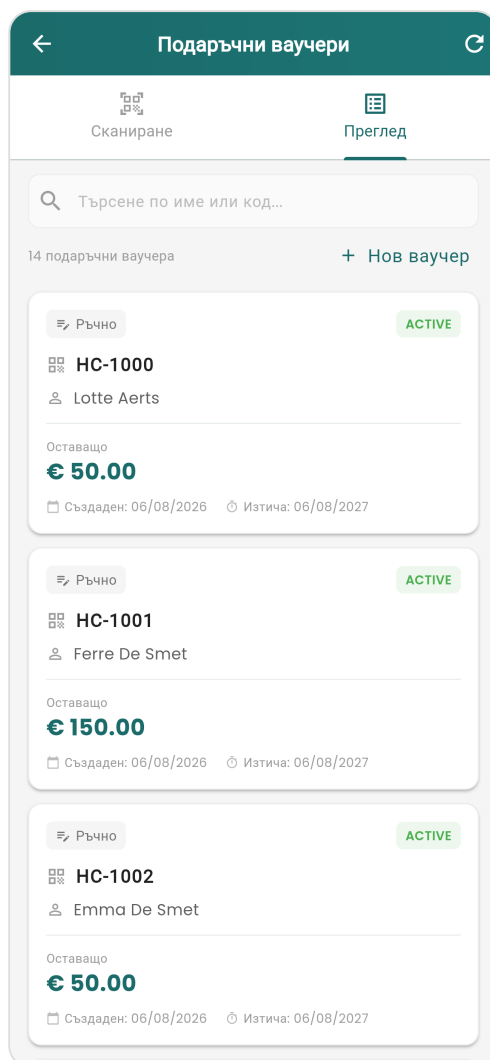
ЗакускаОбядВечеря

Максимален брой групи според размера на групата

6		4
7		4
8		4
9		4
10		4
11		4
12		4
13		2
14		2
15		2
16		2

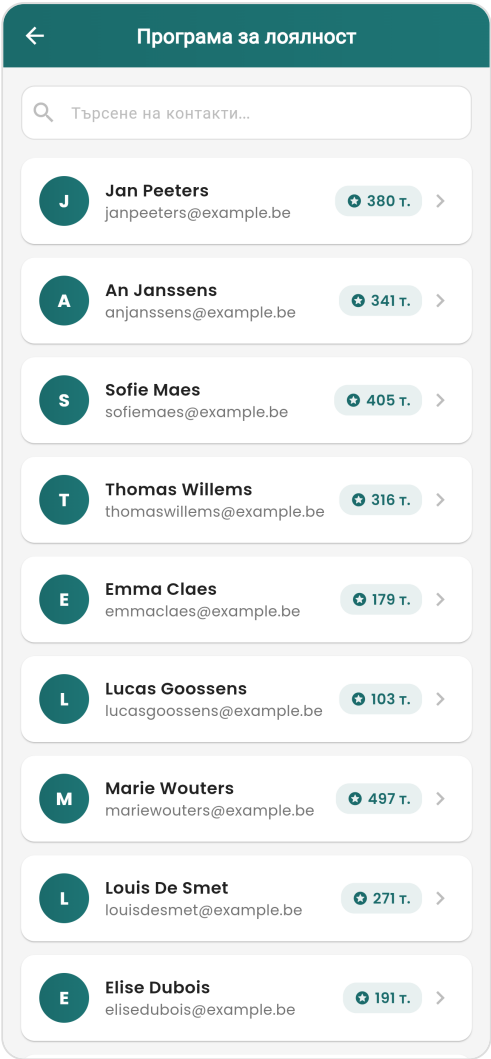
12. Подаръчни карти

Продавайте, сканирайте и следете подаръчни карти от едно място: разгледайте всички издадени карти, оставащия им баланс и статус, или сканирайте карта на масата, за да я осребрите. Бърз начин да видите кой какво е купил и колко все още остава за ползване.



13. Програма за лоялност

Възнаграждавайте редовните гости с точки за всяко изхарчено евро, които те обменят срещу награди, определени от вас — безплатен десерт, отстъпка, каквото пасва на вашия ресторант. Включете програмата, задайте процента, а HarryChef автоматично проследява останалото за всеки гост.



14. Настройки

Контролният център за начина, по който работи ресторантът ви в HarryChef: настаняване, разпределение на маси, лоялност и другите превключватели, които оформят всички останали екрани. Повечето неща, които настройвате веднъж и рядко нупаме отново, се намират тук.

Настройки

Основни настройки

Макс. места

-

80

+

Часове предварително

2 hours

Дни в бъдещето

-

90

+

Мин. гости

-

1

+

Макс. гости

-

8

+

Интервал (мин)

15 min

Продължителност (мин)

120 min

Настройки за гости

Промяна на броя гости

Винаги

Питай за бебета/тийнейджъри

Известие за максимален брой гости

Не

Списък на чакащите е активиран

Настройки за време

Край на закуската

--:--

15. Отзиви

Вижте какво казват гостите — оценени по храна, интериор и любезност — заедно с пълния писмен отзив и резервацията, към която принадлежи. Бърз начин да засечете проблем навреме — или да откриете комплимент, който си струва да споделите с екипа.

←

Отзиви

↻

<

3 aug - 9 aug 2026

>

4 отзива с обратна връзка тази седмица

Отзиви

Статистика

Lien Lemmens

★ 4.8 NPS 5

06-08-2026, 19:00

Храна 4.4/5

Интериор 4.1/5

Обслужване 4.5/5

Обща оценка

Lekker eten maar wat prijzig voor de portie.

Оценка за препоръка: 4.9/10

Показване на данните за контакт

Camille Mertens

★ 3.6 NPS 5

05-08-2026, 19:00

Храна 5.0/5

Интериор 4.8/5

Обслужване 4.4/5

Обща оценка

16. Работно време

Задайте седмичното си работно време отделно за закуска, обяд и вечеря, плюс еднократни изключения за празници или специални затваряния. Точно това виждат гостите като налично, когато се опитват да резервират, затова си струва да го поддържате актуално.

←

Работно време

📄

Седмично работно време

Изключения

ПО

Понеделник

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

ВТ

Вторник

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

СР

Сряда

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

ЧЕ

Четвъртък

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

ПЕ

Петък

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

СЪ

Събота

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

НЕ

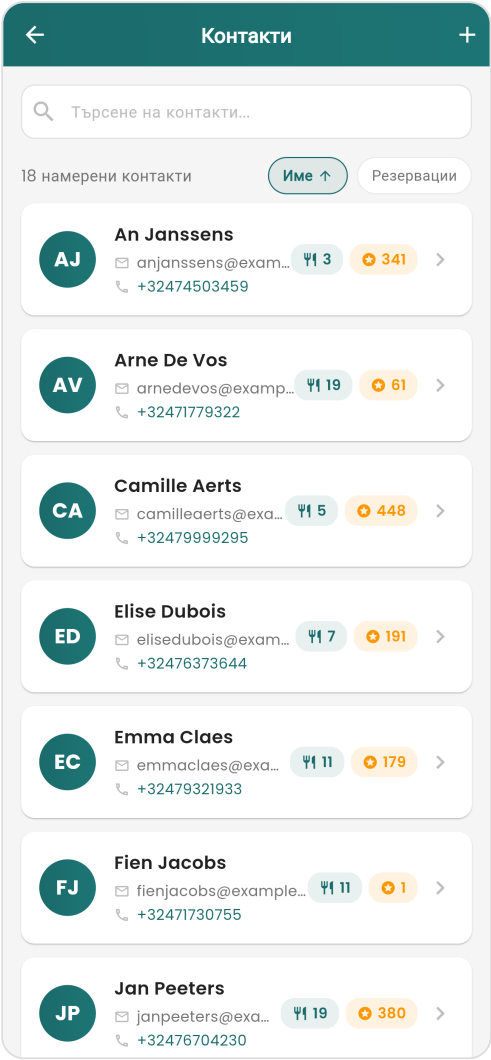
Неделя

Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00

▼

17. Контакти

Всеки гост, правил резервация някога, в един лесен за търсене списък — история на посещенията, точки за лоялност и всякакви бележки, добавени от екипа ви. Мястото, където проверявате госта преди пристигането му или откривате най-редовните си клиенти.



18. Съобщения

Публикувайте кратко съобщение, което гостите виждат по време на резервация — дата на затваряне, предупреждение за големи групи, сезонна бележка — ограничено до конкретни дни, часове или размер на групата, така че да се показва само когато наистина е уместно.

←

Съобщения

Добави съобщение

🔊

Съобщение

Активни дни

ПО

ВТ

СР

ЧЕ

ПЕ

СЪ

НЕ

Времеви период

📅

Начална дата

📅

Крайна дата

Времеви диапазон

🕒

Начален час

🕒

Краен час

Филтър за гости

Всички гости

▼

Добави съобщение

We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

Дни: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6

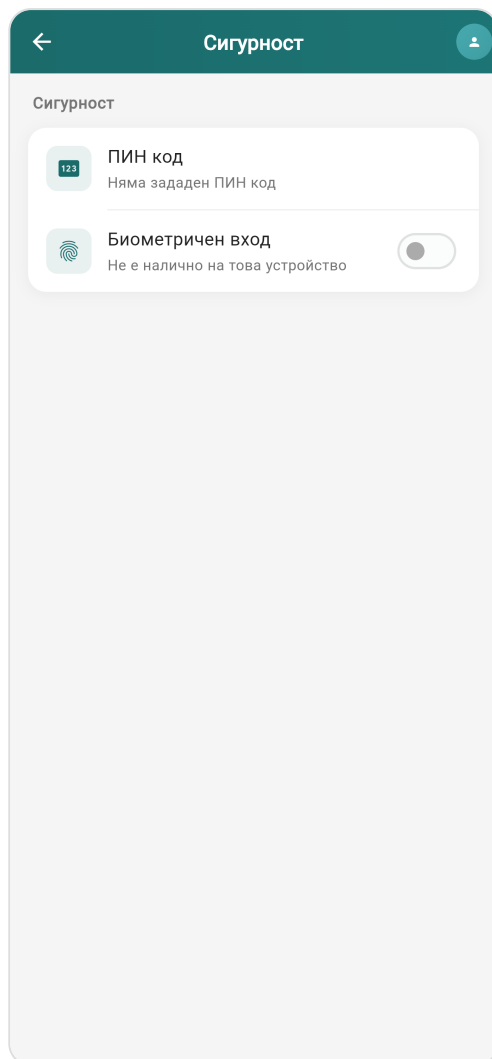
📌

✎

🗑

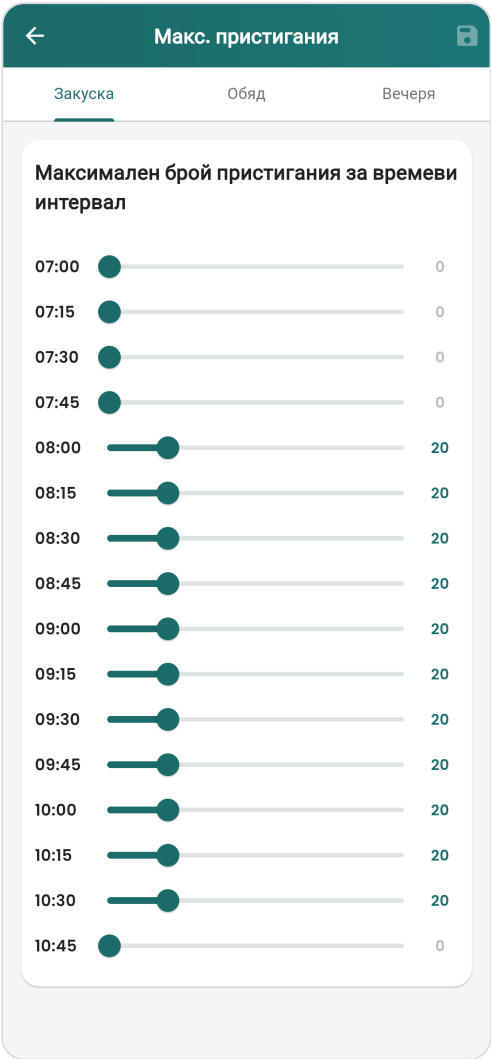
19. Сигурност

Защитете приложението с ПИН код или отпечатък/разпознаване на лице на устройството, за да остане таблото заключено, когато телефонът бъде оставен по средата на смяна. Малка настройка, която има голямо значение при споделено устройство на рецепцията.



20. Максимум пристигания

Задайте таван на броя гости, които могат да пристигнат в определен интервал от време, по хранене, така че нито Входът, нито кухнята да бъдат заети с повече посетители наведнъж, отколкото могат да поемат — дори ако общият брой за деня е напълно в рамките на капацитета.



21. Профил

Собствените данни на ресторанта ви — име, адрес, ДДС номер и данни за контакт — така както се показват на касовите бележки, потвърдителните имейли и навсякъде другаде, където HappyChef трябва да идентифицира бизнеса ви.

Лична информация

Име

Info

Фамилия

Happychef

Имейл адрес

info@happychef.be

Телефонен номер

+3247000000

Информация за адреса

Улица

Kerkstraat

Но...

12

Град

Gent

Пощенски код

9000

Държава

BE

Бизнес информация

Име на ресторанта

Brasserie De Kastanje

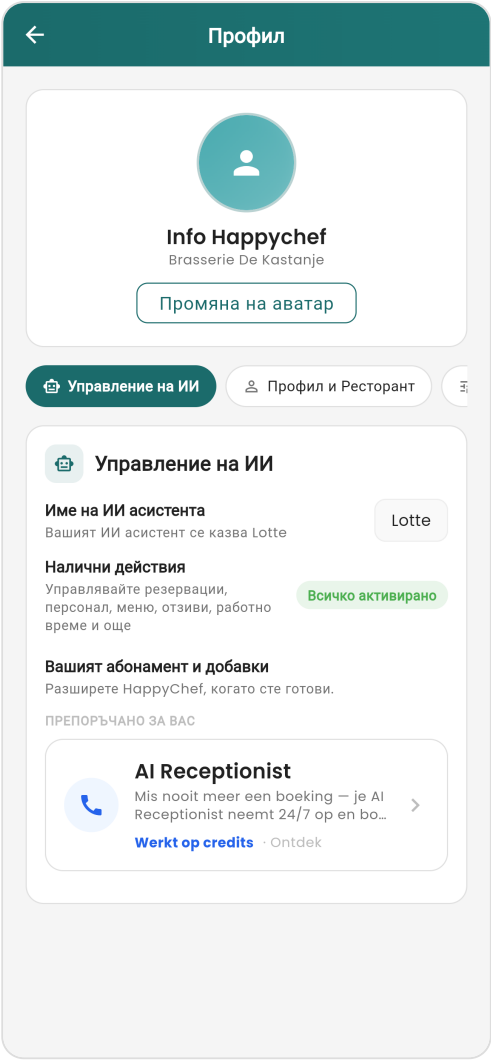
ДДС номер

BE0123456789

Връзка към TripAdvisor

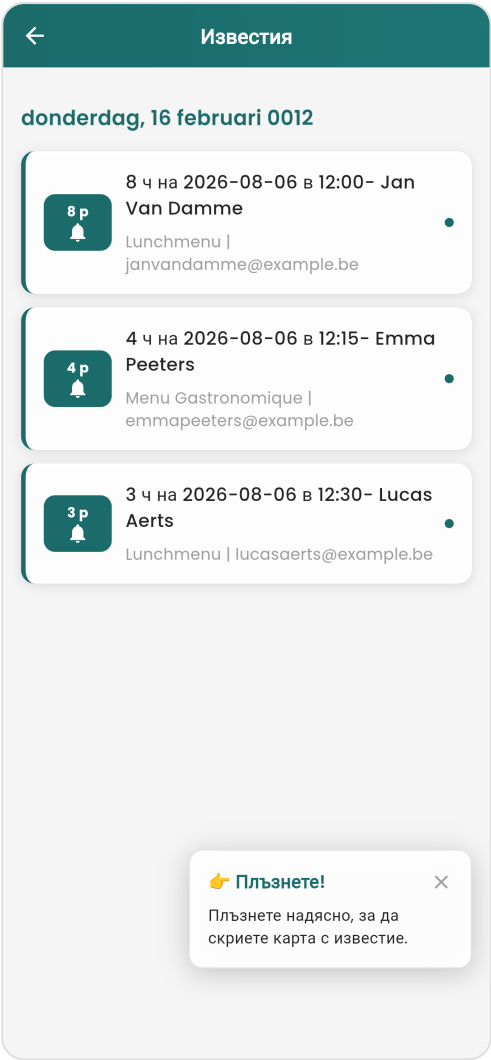
22. Център за акаунта

Едно място за достъп до настройките на акаунта, AI предпочитанията, данните на ресторанта и сигурността — бърз достъп до екраните, които иначе трябва да търсите поотделно в „Още“.



23. Известия

Непрекъснат поток от последните събития — нови резервации, анулиции, съобщения от гости — така че да виждате с един поглед какво изисква внимание, без да отваряте всеки екран поотделно.



24. Настройки за имейл

Контролирайте имейлите, които HappyChef изпраща от Ваше име: името и адреса на подателя, които виждат гостите, персонализирано заглавие или голям колонтитул, както и кои автоматични имейли — потвърждения, анулиции, напомняния — са включени и колко дни предварително се изпраща напомняне.

←

Настройки за имейл

📄

➤

Настройки на подателя

Име на подателя

👤

Brasserie De Kastanje

Имейл на подателя

✉

info@happychef.be

🔔

Имейл известия

Имейли за потвърждение

Изпрати потвърждение, когато е създадена резервация

Имейли за отмяна

Изпрати имейл, когато резервация е отменена

Имейли за напомняне

Изпрати напомняне преди датата на резервацията

Дни преди за напомняне

−

1

+

☰

Персонализирано съдържание на имейла

T

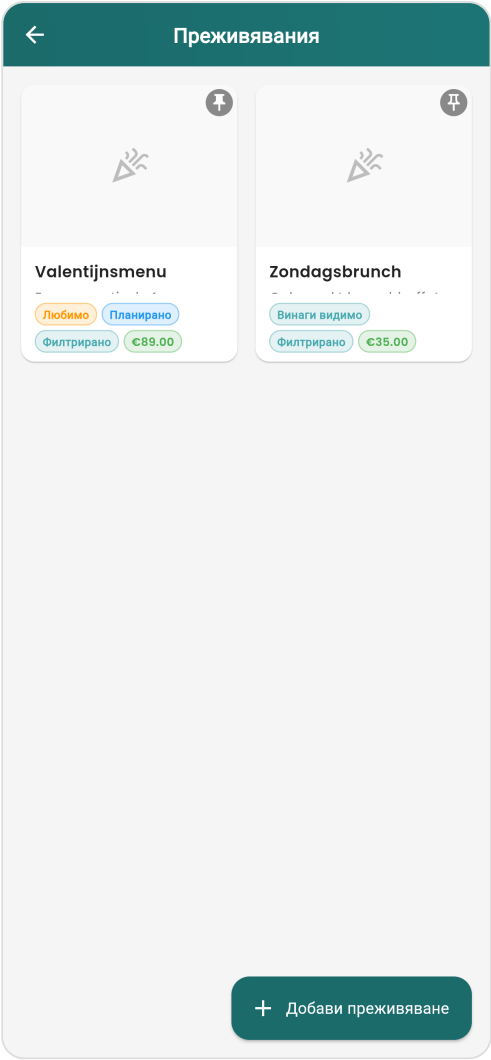
Заглавие на имейла

Долен колонтитул на имейла

Tot binnenkort!

25. Изживявания

Подчертайте специални поводи — меню за Свети Валентин, неделен бранч, дегустационна вечер — като карти, които гостите виждат при резервация, всяка със свои дати, цена и описание. Начин да продавате повече от стандартна маса за двама.



26. Редактиране на изживяване

Прецизирайте карта на изживяване: заглавие, описание, изображение, цена и точно кога е налично — кои дни, кои часови интервали и между кои гаму.

← Редактиране на преживяване 🗑️ 📄

Изображение (съотношение 4:3, под 2 МВ, 800×600)

Докоснете, за да добавите изображение

Изображение (съотношение 4:3, под 2 МВ, 800×600)

📘 Основна информация

Заглавие

T Valentijnsmenu

Кратко описание

📄 Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

€ Цена

Покажи цена ☒

Цена (EUR)

€ 89

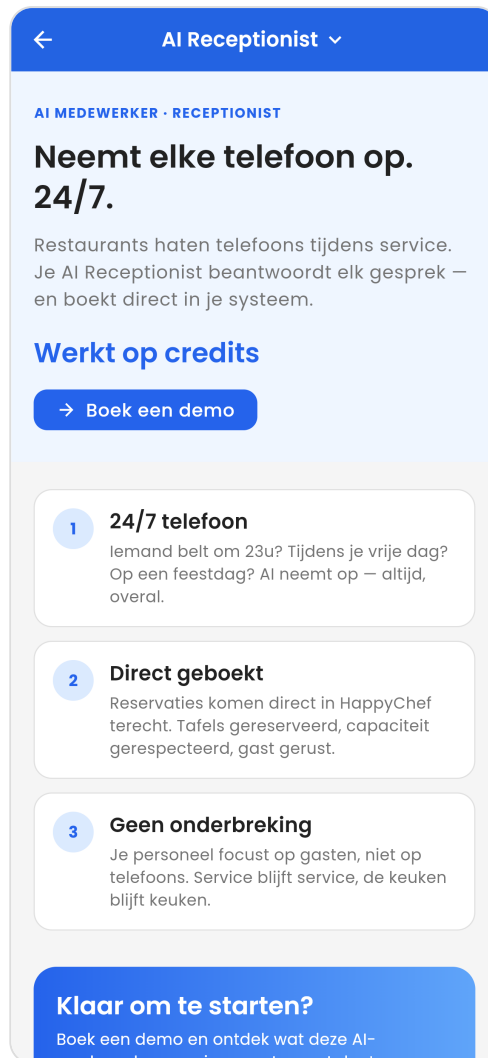
Етикет за цена (напр. на човек)

per persoon

29/40

27. Grow: AI рецепционист

Едно от опционалните допълнения на HappyChef: AI рецепционист, който може автоматично да отговаря на обаждания и съобщения от гости. Този екран обяснява какво прави и как да го включите за вашия ресторант.



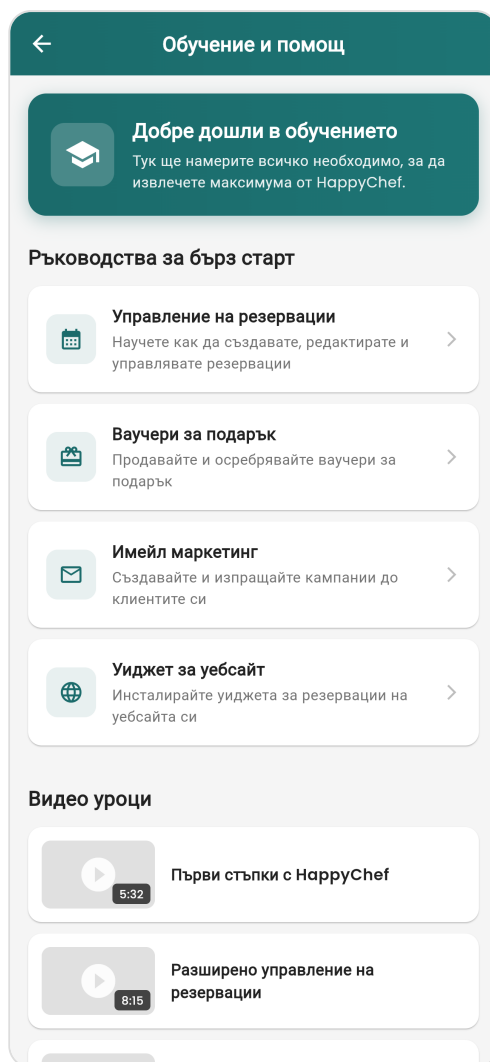
28. Grow: уебсайт

Друго опционално допълнение — уебсайт за ресторанта, изграден и хостван за вас, свързан директно с вашата система за резервации на HappyChef, така че гостите да могат да резервират маса, без да напускат сайта ви.



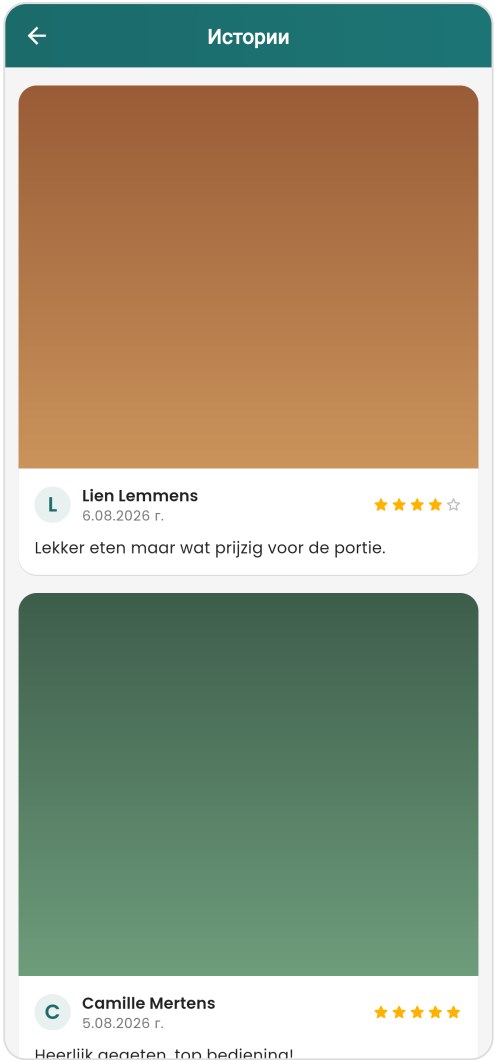
29. Обучение и помощ

Кратки ръководства и видеа, обхващащи основните функции на HappyChef, плюс директна връзка към поддръжка, ако се затрудните. Добро място за начало, когато вие или нов член на екипа искате да научите приложението.



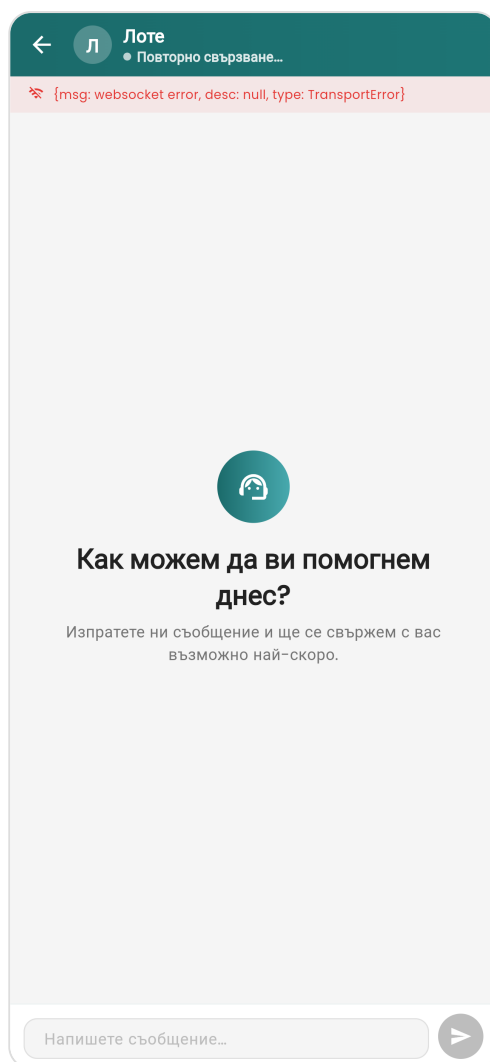
30. Снимкови истории от гости

Снимки, споделени от гости заедно с отзивите им, събрани в поток от истории, през който можете да превъртате — бърз, визуален начин да видите ресторанта си през очите на гостите си.



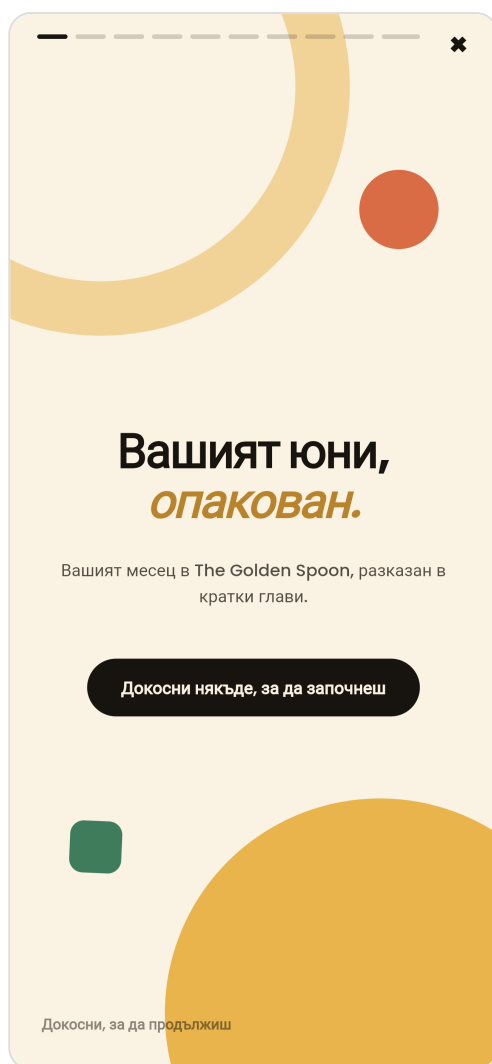
31. Чат с поддръжката

Пишете директно на екипа за поддръжка на HappyChef от приложението, когато нещо не работи или имате въпрос — без да е нужно да напускате таблото, за да изпратите имейл.



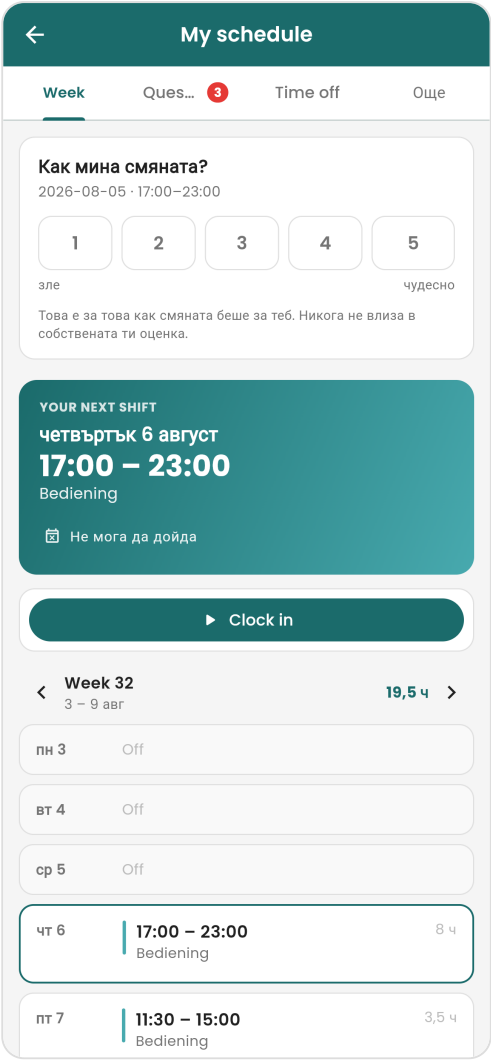
32. Месечно обобщение

Месец от дейността на ресторанта Ви, разказан като история: резервации, обслужени гости, най-натовареният Ви ден, оценки от отзиви и още — забавно, споделяемо обобщение вместо електронна таблица.



33. Моят график

За персонала: вижте предстоящите си смени, часовете за тази седмица и всички отворени заявки, които чакат вашия отговор, плюс бърз начин да поискате отпуски или да предложите смяна, която не можете да поемете.



34. Моите предпочитания

За персонала: задайте предпочитания си език и настройките за известия и вижте фиксирания си работен график, както и обратна връзка за представянето ви, споделена с Вас.

←

Още

Твоите постоянни дни

Това е фиксирано в графика. Отделна седмица може да се различава.

пн

вт

ср

чт

пт

сб

нд

17:00–23:00

Твоите оценки

2026-07-01 4

Zeer klantvriendelijk en oplettend.
Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

Твоят език

Езикът, на който ти пишем. Ти го избираш, никой друг.

Nederlands

Как се свързваме с теб

Известия на телефона

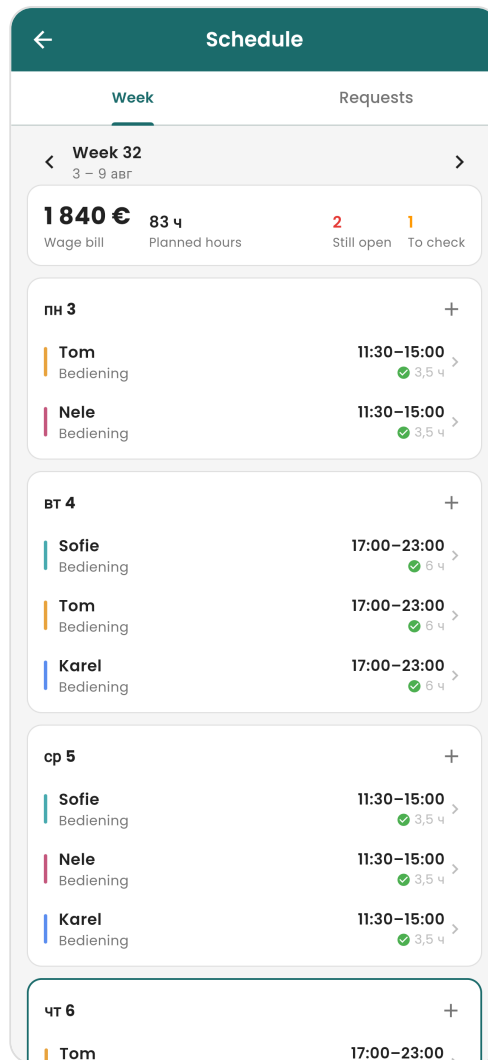
За графика ти, въпрос за смяна и съобщение от колега.

Имейл

Ако изключиш това, повече няма да ти пращаме имейли. Управителят вижда, че си се отписал.

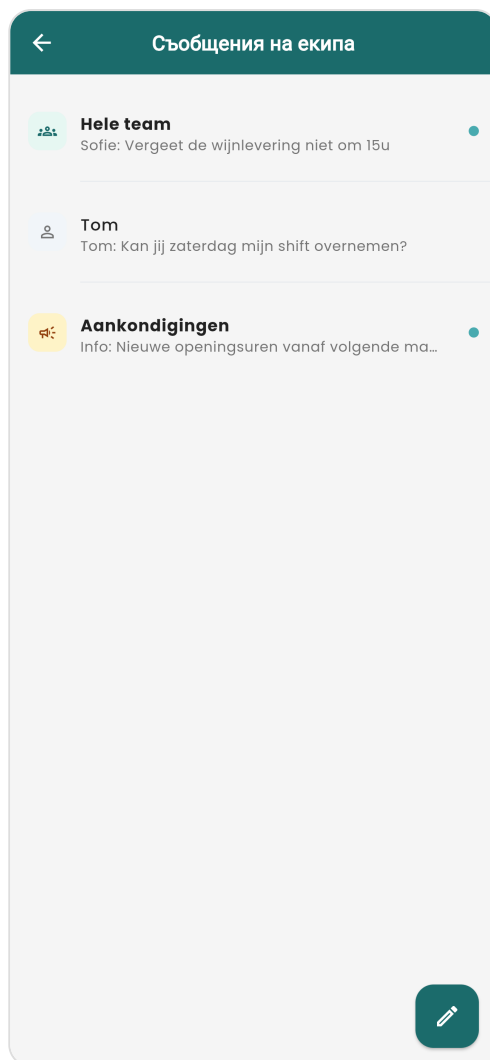
35. Администриране на графика

За мениджъри: изградете седмичния график на целия екип, вижте разходите за труд и часовете с един поглед и засичайте конфликти в графика — например смени с недостатъчен персонал — преди да се превърнат в проблем в залата.



36. Екипен чат

Прост групов чат за екипа — напомняния за смени, бързи въпроси, съобщения — отделен от съобщенията към гостите, със собствени разговори и брой непрочетени.



37. Разширено меню

Втори слой под „Още“ за екраните, до които стигате по-рядко — профил, меню, съобщения, персонал, пристигания, групи, сигурност, контакти и места на бара — държани настрана, докато не потрябват.

