

HappyChef

Vejledning til mobilappen

Dansk

2026-08-07 · v6.6.0

Dansk

1. Månedsoversigt

2. Dagsoversigt

3. Bordplan

4. Tidslinje

5. AI-assistent

6. Ny reservation

7. Blokerede tider

8. Menuen Mere

9. Menukort

10. Personale

11. Grænser for gruppestørrelser

12. Gavekort

13. Loyalitetsprogram

14. Indstillinger

15. Anmeldelser

16. Åbningstider

17. Kontakter

18. Meddelelser

19. Sikkerhed

20. Maks. ankomster

21. Profil

22. Kontocenter

23. Notifikationer

24. E-mailindstillinger

25. Oplevelser

26. Rediger en oplevelse

27. Grow: AI-receptionist

28. Grow: hjemmeside

29. Oplæring & hjælp

30. Gæsternes fotohistorier

31. Support-chat

32. Månedens opsummeret

33. Min vagtplan

34. Mine præferencer

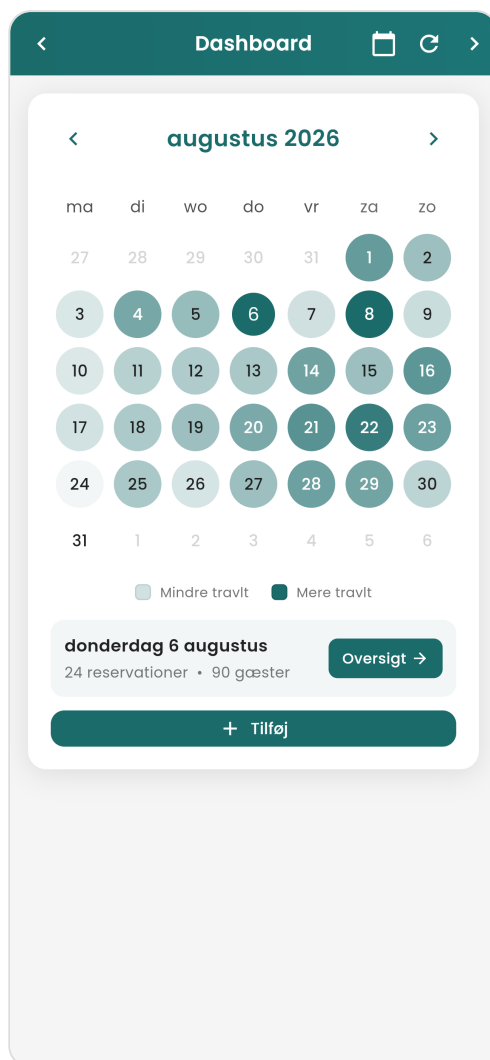
35. Vagtplan-administration

36. Teamchat

37. Avanceret menu

1. Månedsoversigt

Dette er kalenderen, du lander på, når du åbner HappyChef. Hver dag er farvet efter, hvor travlt det er, så du med et hurtigt blik kan se, hvilke dage der er stille, og hvilke der er fuldt booket. Tryk på en dag for at hoppe direkte til gæstelisten, eller brug pilene til at skifte mellem måneder.



2. Dagsoversigt

Dagsoversigten viser alle reservationer for den valgte dag, opdelt i frokost og aften. Hver linje viser gæstens navn, antal personer, klokkeslæt og eventuelle noter, jeres team har tilføjet, så receptionen kan overskue hele vagten på én gang. Tryk på en reservation for at åbne detaljerne.

< 6 augustus >

Morgenmad

Frokost (8)

Aftensmad (16)

Antal gæster: 58 | Antal reservationer: 16

Alle

1

2

3

4

5

6

7

8

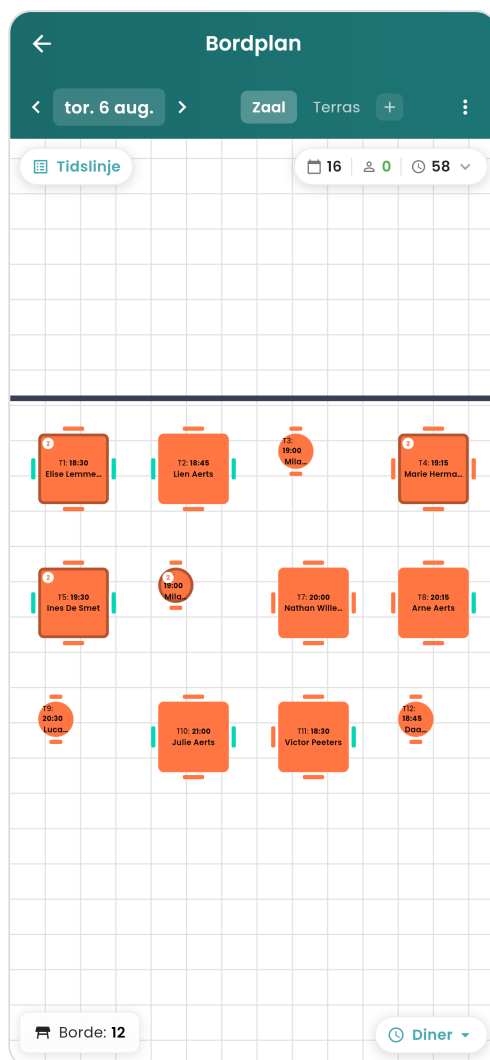
Wijnlevering om 15u – kelder

vandaag

#	Tidspunkt	Navn	E-mail
2	18:30	Elise Lemmens	eliselemmens@e:le.be
3	18:30	Victor Peeters	victorpeeters@ex:le.be
		Rolstoeltoegang	
2	18:45	Lien Aerts	lien_aerts@examp
		Allergie: noten Fles cava klaarzetten	
4	18:45	Daan De Smet	daandesmet@ex:e.be
		Allergie: noten	
4	19:00	Milan Dubois	milandubois@exc:.be
2	19:00	Milan Wouters	milanwouters@ex:e.be
		Fles cava klaarzetten	
4	19:15	Marie Hermans	mariehermans@e:ple.be
3	19:15	Amber Mertens	ambertertens@e:ple.be
		VIP-gast	

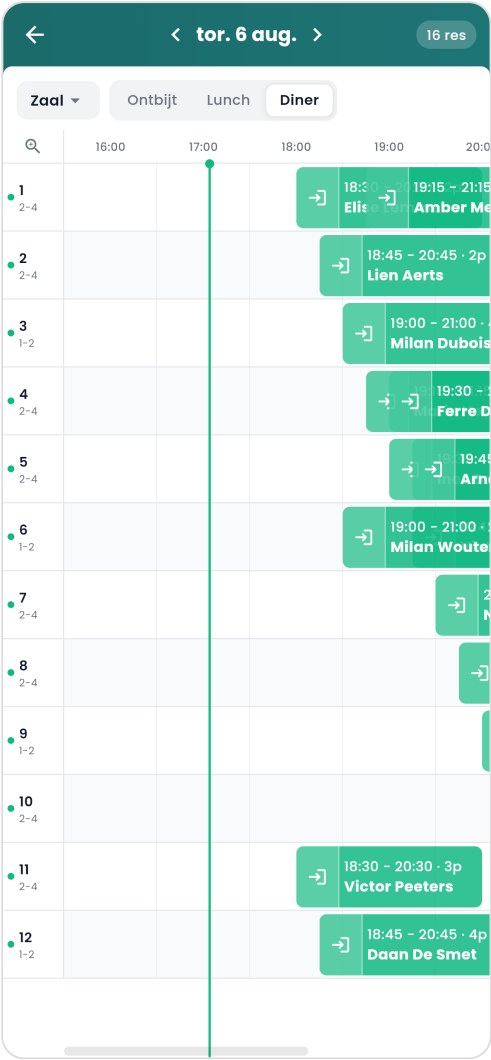
3. Bordplan

Bordplanen viser restaurantens golvplan, præcis som den er indrettet, med hvert bord farvet efter status — ledigt, reserveret eller optaget. Træk en reservation over på et bord for at sætte gæsterne, eller tryk på et bord for at se, hvem der sidder der, og hvor længe. Skift etage med fanerne over planen.



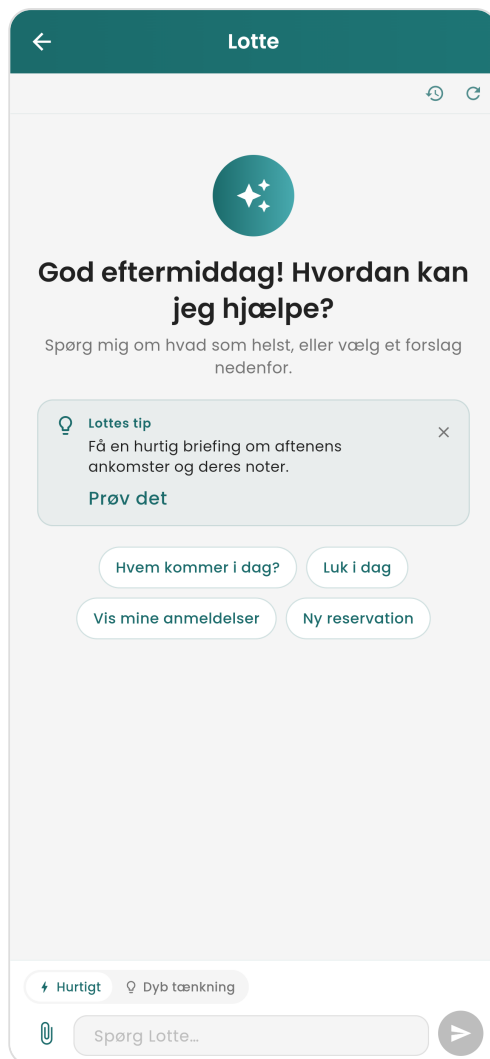
4. Tidslinje

Tidslinjen viser alle borde på én samlet, vandret oversigt, så du kan se hele aftenens gennemstrømning på én gang — hvilke borde er ledige, hvilke skal snart vendes, og hvor det begynder at stramme til. Det er den hurtigste måde at opdage en planlægningskonflikt, før den bliver et problem.



5. AI-assistent

Stil AI-assistenten spørgsmål på almindeligt sprog — om aftenens bookinger, en gæsts historik, eller hvor travlt næste weekend ser ud til at blive — og få svar baseret på restaurantens rigtige data. Den kan også hjælpe dig med at skrive beskeder, opdatere åbningstider eller sætte kampagner op, så du sparer tid på at lede gennem menuer.



6. Ny reservation

At oprette en reservation tager kun et par trin: vælg dato, tidspunkt og antal personer, vælg eller tilføj gæsten, og bekræft. HappyChef tjekker ledig kapacitet undervejs, så du med det samme kan se, om en tid er fuldt booket.

< Trin 1 af 7: Detaljer

↻ ×

Ny reservation

Vælg typen af reservation og antal gæster.

🕒
Med begrænsninger

∞
Ubegrænset

🚶
Walk-in

Tildeling (valgfrit)

Tildel til person ▾

Antal gæster

1

2

3

4

5

6

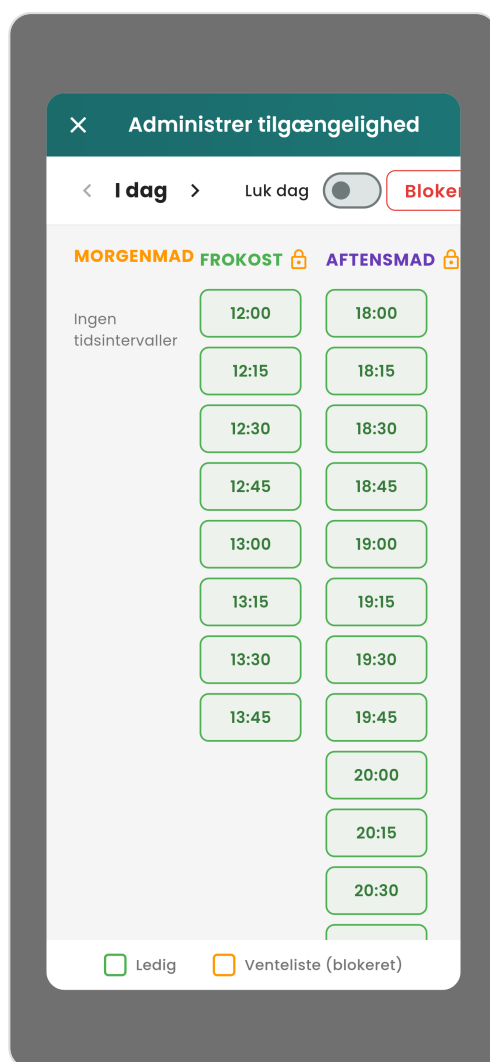
7

8+

Fortsæt til: Plads

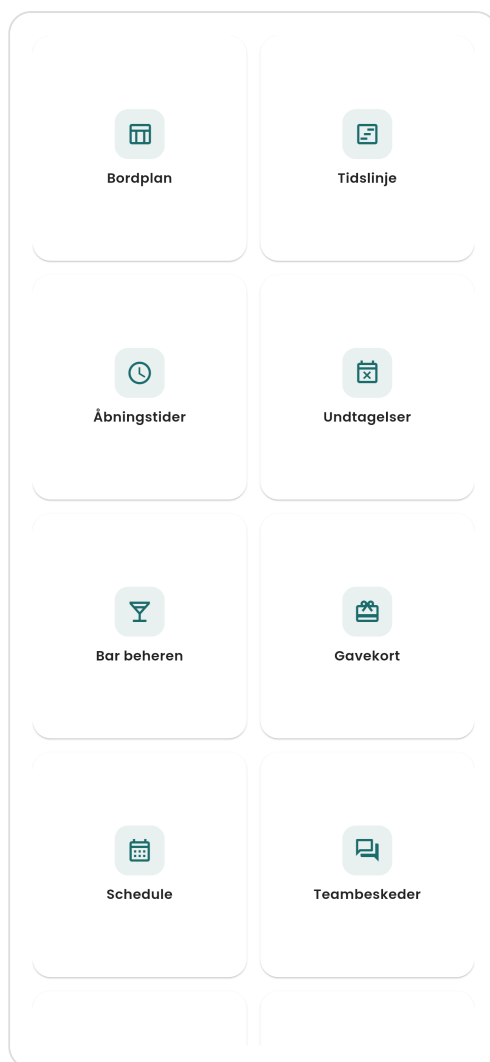
7. Blokerede tider

Brug blokerede tider til at lukke bestemte tidspunkter eller borde — til et privat arrangement, en pause i køkkenet eller en helligdag — uden at afvise bookinger resten af dagen. Blokerede tider forsvinder simpelthen som mulighed, når gæster eller personale forsøger at booke.



8. Menuen Mere

Menuen Mere samler alt det, der ikke behøver sin egen fane — blandt andet personale, gavekort, loyalitet, kontakter og indstillinger. På en telefon er det her, du finder resten af HappyChef, når du er vokset fra hovedfanerne.



9. Menukort

Administrer de menuer, gæster kan vælge imellem, når de booker — frokostmenu, à la carte, smagsmenu og så videre — inklusive hvilke dage og tidspunkter hver enkelt gælder for. Gæster ser kun de menuer, der rent faktisk kører den pågældende dag.

←

Menustyring

Tilføj menu

 Menunavn

Aktive dage

MA

TI

ON

TO

FR

LØ

SØ

Datointerval

Startdato

Slutdato

Tidsinterval

Starttidspunkt

Sluttidspunkt

Tilføj menu

 Menu Gastronomique  

 Lunchmenu  

 À la carte  

12/40

10. Personale

Hold en simpel oversigt over, hvem der arbejder på restauranten: navne og den periode, hver person er aktiv i. Det er den lette personaleliste, som andre dele af HappyChef — som vagtplanen — bygger videre på.

←

Personalestyring

Tilføj medarbejder

Fornavn

Efternavn

Ansættelsesperiode

6/8/2026

6/8/2027

Tilføj medarbejder

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

11. Grænser for gruppestørrelser

Bestem, hvor mange store selskaber I kan tage imod ad gangen, pr. gruppestørrelse og pr. måltid — så en bølge af bookinger på 10 personer ikke pludselig overbelaster køkkenet. Justér skydeknapperne for morgenmad, frokost og aftenmad.

←

Maks. grupper

📄

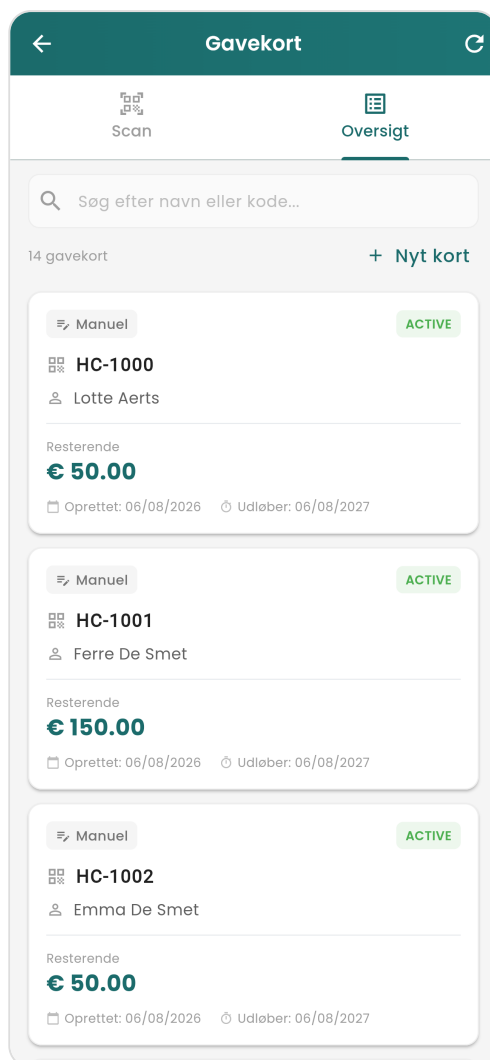
MorgenmadFrokostAftensmad

Maksimalt antal grupper pr. gruppestørrelse

👤 6	<input type="range"/>	4
👤 7	<input type="range"/>	4
👤 8	<input type="range"/>	4
👤 9	<input type="range"/>	4
👤 10	<input type="range"/>	4
👤 11	<input type="range"/>	4
👤 12	<input type="range"/>	4
👤 13	<input type="range"/>	2
👤 14	<input type="range"/>	2
👤 15	<input type="range"/>	2
👤 16	<input type="range"/>	2

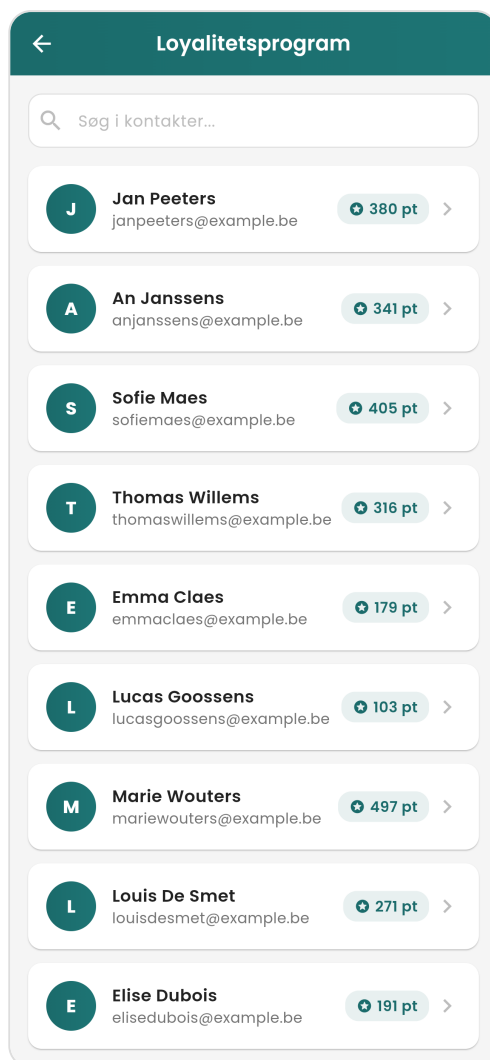
12. Gavekort

Sælg, scan og hold styr på gavekort ét sted: gennemse alle udstedte kort, deres resterende saldo og status, eller scan et kort ved bordet for at indløse det. En hurtig måde at se, hvem der har købt hvad, og hvor meget der stadig er tilbage.



13. Loyalitetsprogram

Beløn faste gæster med point for hver euro, de bruger — point de kan indløse mod belønninger, I selv definerer: en gratis dessert, en rabat, hvad der nu passer til jeres restaurant. Slå det til, sæt satsen, og HappyChef holder automatisk styr på resten pr. gæst.



14. Indstillinger

Kontrolrummet for, hvordan restauranten kører i HappyChef: bordfordeling, tildeling af borde, loyalitet og de andre kontakter, der former alle de øvrige skærme. Det meste af det, du sætter op én gang og sjældent rører igen, ligger her.

←Indstillinger

Grundlæggende indstillinger

Maks. pladser

−80+

Timer i forvejen

2 hours

Dage frem i tiden

−90+

Min. gæster

−1+

Maks. gæster

−8+

Interval (min.)

15 min

Varighed (min.)

120 min

Gæsteindstillinger

Ændring af gæsteantal

Altid

Spørg om babyer/teenagere

Meddelelse for maks. gæster

Nej

Venteliste aktiveret

Tidsindstillinger

Stop for morgenmad

--:--

15. Anmeldelser

Se, hvad gæsterne siger — bedømt på mad, indretning og venlighed — sammen med den fulde skriftlige anmeldelse og den reservation, den hører til. En hurtig måde at fange et problem tidligt, eller at få øje på den ros, der er værd at dele med teamet.



16. Åbningstider

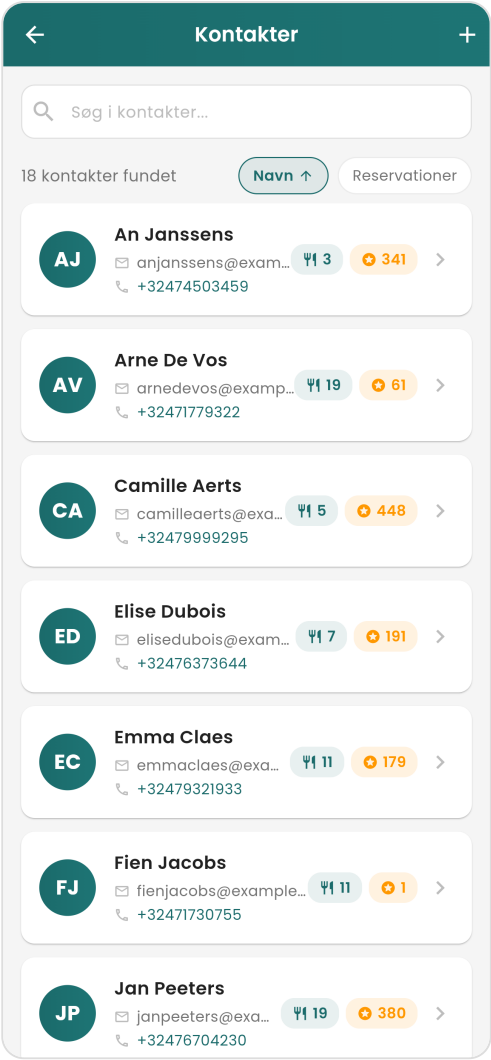
Sæt jeres ugentlige åbningstider separat for morgenmad, frokost og aften, plus enkeltstående undtagelser for helligdage eller særlige lukkedage. Det er det, gæster ser som tilgængeligt, når de forsøger at booke, så det er værd at holde ajour.

The screenshot shows a mobile app interface for setting weekly opening hours. The title bar is dark teal with a back arrow on the left, the text 'Åbningstider' in the center, and a save icon on the right. Below the title bar are two tabs: 'Ugentlige tider' (selected) and 'Undtagelser'. The main content area lists the days of the week from Monday to Sunday. Each day entry consists of a small colored square with a two-letter abbreviation, the day name, and a dropdown menu. Below the day name, the text 'Gesloten | 12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00' is displayed. The days are: MA Mandag, TI Tirsdag, ON Onsdag, TO Torsdag, FR Fredag, LØ Lørdag, and SØ Søndag. The colors for the day abbreviations are: MA (grey), TI (grey), ON (grey), TO (grey), FR (grey), LØ (teal), and SØ (teal).

Day	Opening Hours
MA Mandag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
TI Tirsdag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
ON Onsdag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
TO Torsdag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
FR Fredag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
LØ Lørdag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
SØ Søndag	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00

17. Kontakter

Alle gæster, der nogensinde har booket, samlet i én søgbar liste — besøgshistorik, loyalitetspoint og eventuelle noter, jeres team har tilføjet. Stedet at slå en gæst op, inden vedkommende ankommer, eller at få øje på jeres mest trofaste gæster.



18. Meddelelser

Opsæt en kort besked, som gæster ser under booking — en lukkedato, en bemærkning om store selskaber, en sæsonnote — afgrænset til bestemte dage, tidspunkter eller gruppestørrelser, så den kun vises, når den er relevant.

← Meddelelser

Tilføj meddelelse

 Meddelelse

Aktive dage

MA

TI

ON

TO

FR

LØ

SØ

Datointerval

 Startdato

 Slutdato

Tidsinterval

 Starttidspunkt

 Sluttidspunkt

Gæstefilter

Alle gæster

▼

Tilføj meddelelse

We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

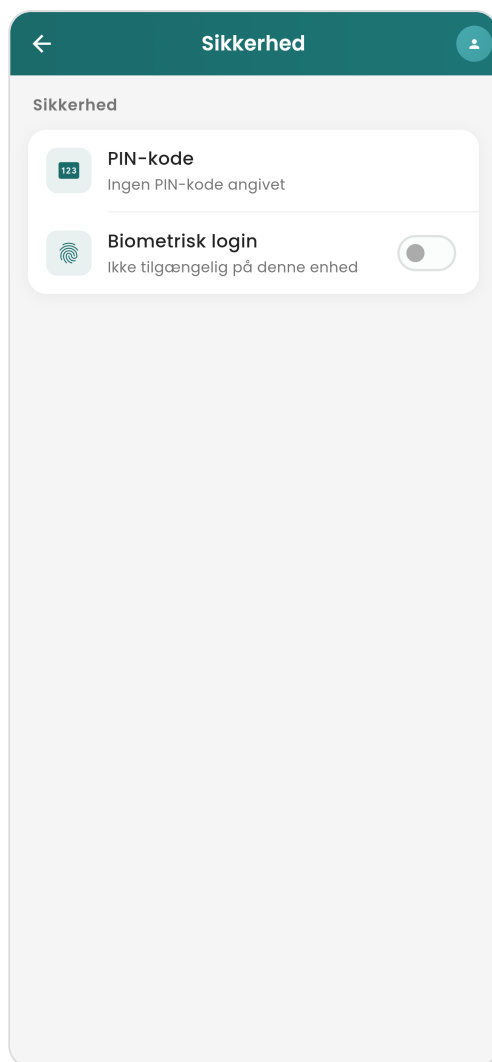
Dage: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6



19. Sikkerhed

Beskyt appen med en pinkode eller enhedens fingeraftryk/ansigtsgenkendelse, så dashboardet forbliver låst, når en telefon lægges fra sig midt i en vagt. En lille indstilling, der betyder meget på en delt reception-enhed.



20. Maks. ankomster

Sæt et loft for, hvor mange gæster der må ankomme i et givent tidsrum, pr. måltid, så hverken indgang eller køkken rammes af flere kuverter på én gang, end de kan håndtere — selv hvis dagens samlede antal sagtens er inden for kapaciteten.

Maks. ankomster

Morgenmad

Frokost

Aftensmad

Maksimalt antal ankomster pr. tidsinterval

07:00

0

07:15

0

07:30

0

07:45

0

08:00

20

08:15

20

08:30

20

08:45

20

09:00

20

09:15

20

09:30

20

09:45

20

10:00

20

10:15

20

10:30

20

10:45

0

21. Profil

Restaurantens egne oplysninger — navn, adresse, CVR-/momsnummer og kontaktinfo — som de fremgår af kvitteringer, bekræftelsesmails og alle andre steder, hvor HappyChef skal identificere jeres virksomhed.

Personlige oplysninger

Fornavn

Info

Efternavn

Happychef

E-mailadresse

info@happychef.be

Telefonnummer

+3247000000

Adresseoplysninger

Gade

Kerkstraat

Hu...

12

By

Gent

Postnummer

9000

Land

BE

Virksomhedsoplysninger

Restaurantnavn

Brasserie De Kastanje

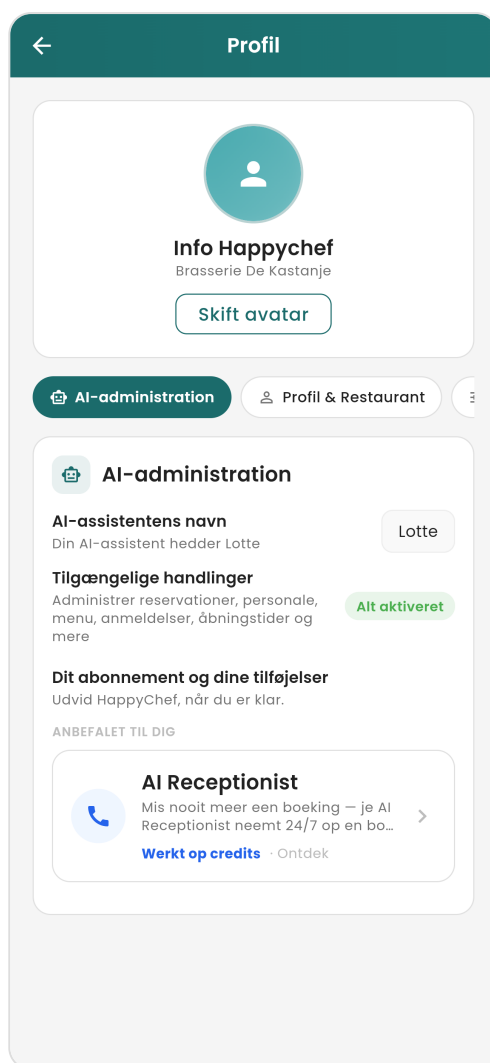
CVR-nummer

BE0123456789

TripAdvisor-link

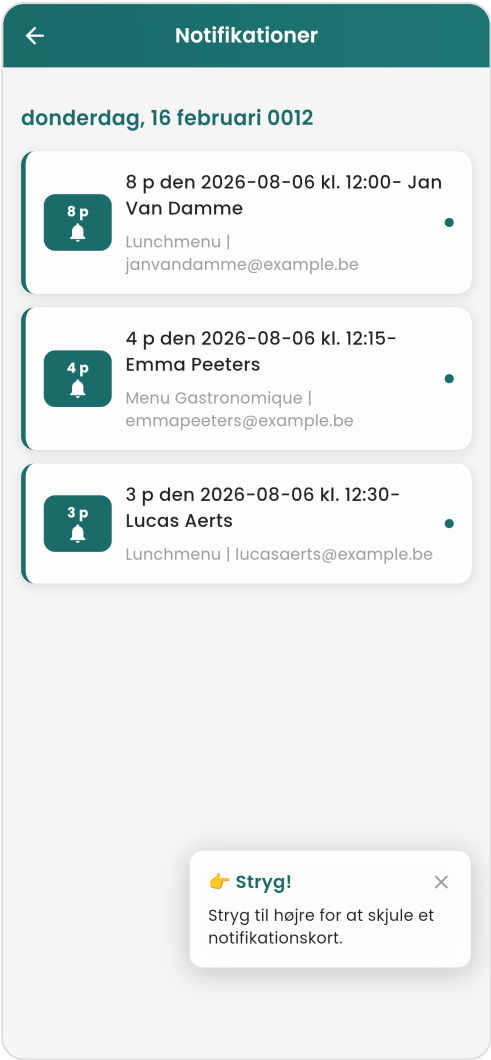
22. Kontocenter

Ét sted at nå kontoindstillinger, AI-præferencer, restaurantinfo og sikkerhed — en genvej til de skærme, du ellers skulle finde en for en under Mere.



23. Notifikationer

Et løbende feed over, hvad der lige er sket — nye bookinger, aflysninger, beskeder fra gæster — så du med et blik kan se, hvad der kræver opmærksomhed, uden at skulle åbne hver eneste skærm.



24. E-mailindstillinger

Bestem, hvilke e-mails HappyChef sender på jeres vegne: afsendernavn og -adresse, som gæster ser, en tilpasset header eller footer, og hvilke automatiske e-mails — bekræftelser, aflysninger, påmindelser — der er slået til, samt hvor mange dage i forvejen en påmindelse sendes ud.

E-mailindstillinger

Afsenderindstillinger

Afsendernavn
Brasserie De Kastanje

Afsender-e-mail
info@happychef.be

E-mailnotifikationer

Bekræftelses-e-mails
Send en bekræftelse, når en reservation oprettes ☒

Annullerings-e-mails
Send en e-mail, når en reservation annulleres ☒

Påmindelses-e-mails
Send en påmindelse før reservationsdatoen ☒

Dage før påmindelse

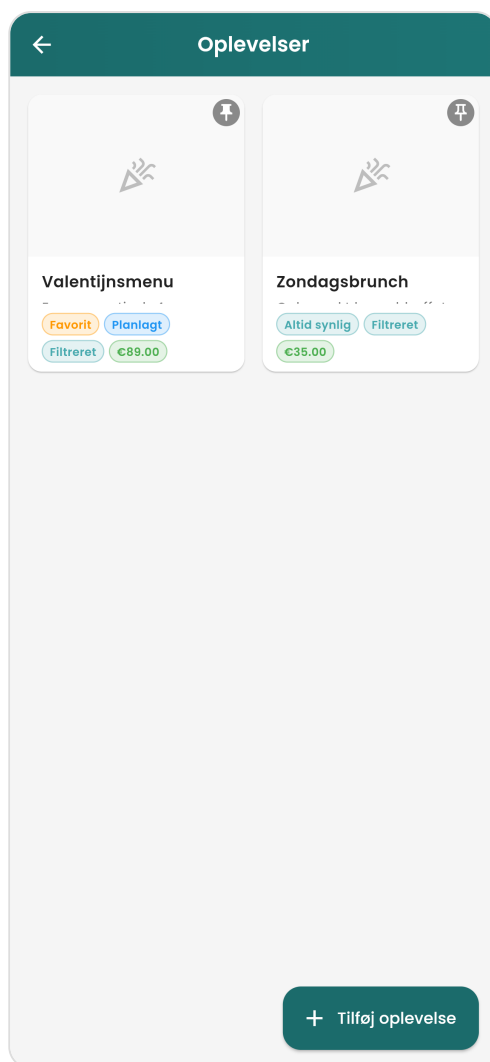
Brugerdefineret e-mailindhold

E-mailsidehoved
Tot binnenkort!

E-mailsidefod

25. Oplevelser

Fremhæv særlige lejligheder — en Valentinsmenu, en søndagsbrunch, en smagsaften — som kort, gæster ser, når de booker, hver med egne datoer, pris og beskrivelse. En måde at sælge mere end bare et standardbord til to.



26. Rediger en oplevelse

Finpuds ét oplevelseskort: titel, beskrivelse, billede, pris, og præcis hvornår det er tilgængeligt — hvilke dage, hvilke tidsrum og mellem hvilke datoer.

←

Rediger oplevelse



Billede (4:3-format, under 2 MB, 800×600)



Tryk for at tilføje billede

Billede (4:3-format, under 2 MB, 800×600)



Grundlæggende oplysninger

Titel

T Valentijnsmenu

Kort beskrivelse

 Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.



Pris

Vis pris

Pris (EUR)

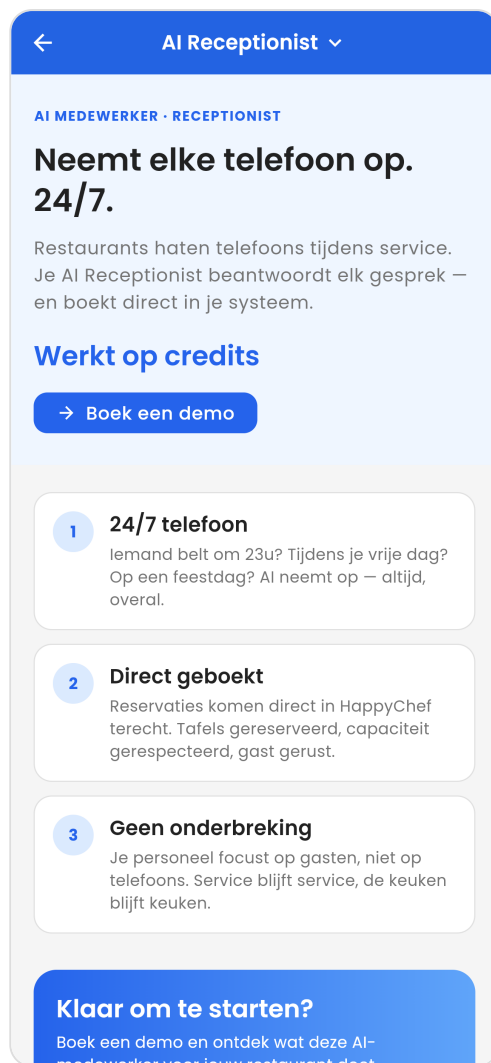
€ 89

Prismærkat (f.eks. pr. person)

per koppel

27. Grow: AI-receptionist

Et af HappyChefs valgfrie tilkøb: en AI-receptionist, der automatisk kan besvare gæsters opkald og beskeder. Denne skærm forklarer, hvad den gør, og hvordan I slår den til for jeres restaurant.



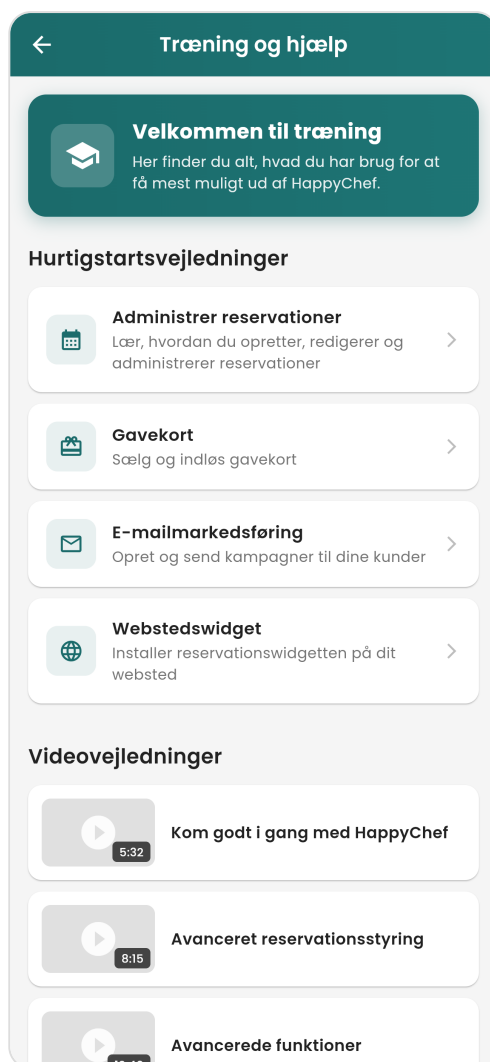
28. Grow: hjemmeside

Endnu et valgfrit tilkøb — en restauranthjemmeside, der bygges og hostes for jer, koblet direkte til jeres HappyChef-bookingsystem, så gæster kan reservere et bord uden nogensinde at forlade siden.



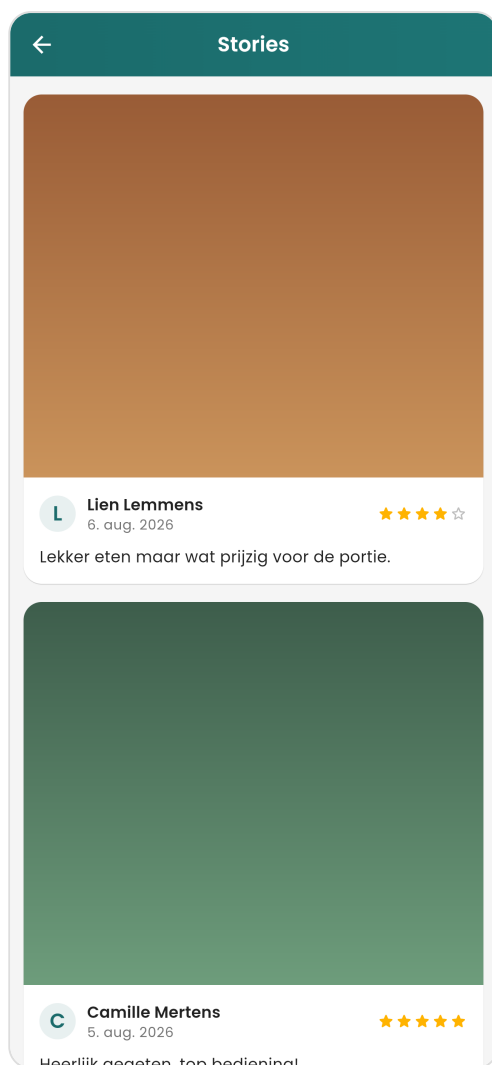
29. Oplæring & hjælp

Korte guides og videoer om de vigtigste funktioner i HappyChef, plus et direkte link til support, hvis I sidder fast. Et godt sted at starte, når du eller et nyt teammedlem skal lære appen at kende.



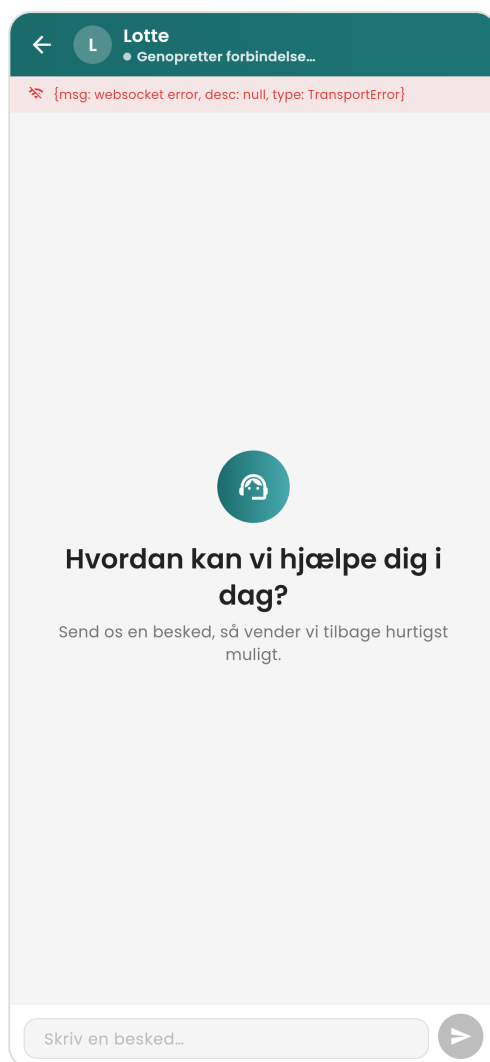
30. Gæsternes fotohistorier

Billeder, gæster har delt sammen med deres anmeldelser, samlet i et scrollbart historiefæed — en hurtig, visuel måde at se restauranten gennem gæsternes øjne.



31. Support-chat

Skriv direkte til HappyChefs supportteam fra appen, når noget ikke virker, eller du har et spørgsmål — uden at skulle forlade dashboardet for at sende en e-mail.



32. Månedens opsummeret

En måneds aktivitet i restauranten, fortalt som en historie: reservationer, betjente gæster, den travleste dag, anmeldelsesscore og mere — en sjov, delbar opsummering frem for et regneark.



33. Min vagtplan

Til personalet: se dine kommende vagter, ugens timer og eventuelle åbne forespørgsler, der venter på dig, samt en hurtig måde at søge fri eller tilbyde en vagt, du ikke kan tage.

←My schedule

WeekQues... 3Time offMere

Hvordan gik vagten?

2026-08-05 · 17:00–23:00

1

2

3

4

5

dårligsuper

Det handler om, hvordan vagten var for dig. Det tæller aldrig med i din egen vurdering.

YOUR NEXT SHIFT

torsdag 6 august

17:00 – 23:00

Bediening

📅

Jeg kan ikke komme

▶ Clock in

< Week 32

3. – 9 aug.

19,5 t >

man. 3

Off

tir. 4

Off

ons. 5

Off

tor. 6

17:00 – 23:00

8 t

Bediening

fre. 7

11:30 – 15:00

3,5 t

Bediening

34. Mine præferencer

Til personalet: vælg dit foretrukne sprog og dine notifikationsindstillinger, og se dit faste arbejdsmonster samt eventuel feedback om din indsats, der er blevet delt med dig.

←

Mere

Dine faste dage

Det ligger fast i vagtplanen. En enkelt uge kan stadig afvige.

man.

tir.

ons.

tor.

fre.

lør.

søn.

17:00–23:00

Dine samtaler

2026-07-01 4

Zeer klantvriendelijk en oplettend.

Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

Dit sprog

Det sprog vi skriver til dig på. Det vælger du, ingen andre.

Nederlands

Sådan når vi dig

Notifikationer på din telefon

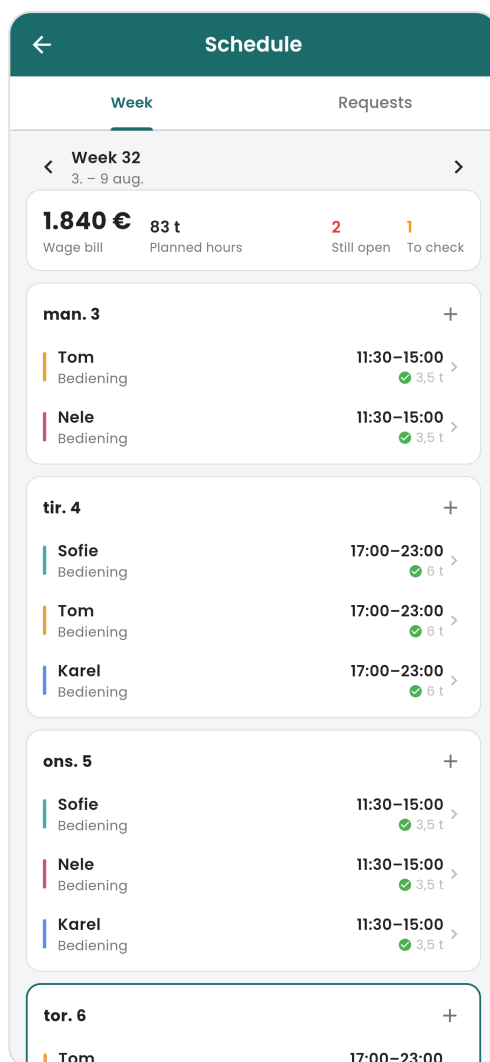
Til din vagtplan, en forespørgsel om en vagt og en besked fra en kollega.

E-mail

Slår du det fra, sender vi dig ikke flere e-mails. Din leder kan se, at du har meldt dig.

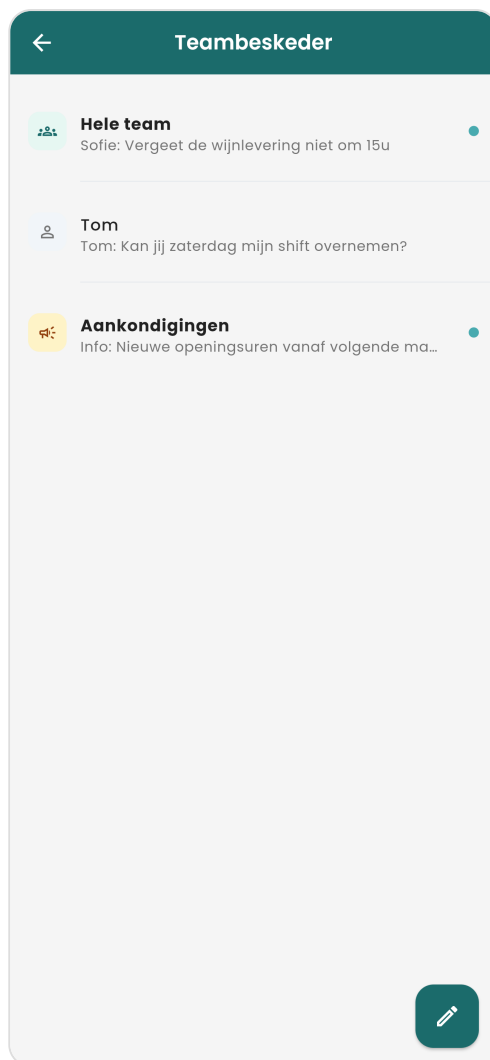
35. Vagtplan-administration

Til ledere: byg ugens vagtplan for hele teamet, se lønomkostninger og timer med et blik, og fang planlægningskonflikter — som underbemandede vagter — før de bliver et problem på gulvet.



36. Teamchat

En simpel gruppechat til teamet — påmindelser om vagter, hurtige spørgsmål, meddelelser — adskilt fra beskeder til gæster, med egne samtaler og antal ulæste.



37. Avanceret menu

Et ekstra lag under Mere til de skærme, du bruger sjældnere — profil, menukort, meddelelser, personale, ankomster, grupper, sikkerhed, kontakter og barpladser — holdt af vejen, indtil du får brug for dem.

