

HappyChef

Manual de la aplicación móvil

Español

2026-08-07 · v6.6.0

Español

1. Vista mensual

2. Vista diaria

3. Plano de mesas

4. Línea de tiempo

5. Asistente de IA

6. Nueva reserva

7. Horarios bloqueados

8. Menú Más

9. Menú

10. Personal

11. Límites de grupos

12. Tarjetas regalo

13. Programa de fidelización

14. Ajustes

15. Opiniones

16. Horario de apertura

17. Contactos

18. Avisos

19. Seguridad

20. Llegadas máximas

21. Perfil

22. Centro de cuenta

23. Notificaciones

24. Ajustes de correo

25. Experiencias

26. Editar una experiencia

27. Grow: recepcionista IA

28. Grow: sitio web

29. Formación y ayuda

30. Fotos de clientes

31. Chat de soporte

32. Resumen mensual

33. Mi cuadrante

34. Mis preferencias

35. Administración de cuadrantes

36. Chat de equipo

37. Menú avanzado

1. Vista mensual

Este es el calendario que aparece al abrir HappyChef. Cada día se colorea según su nivel de ocupación, así que de un vistazo sabrás qué días están tranquilos y cuáles están completos. Toca cualquier día para ir directamente a su lista de comensales, o usa las flechas para moverte entre meses.



2. Vista diaria

La vista diaria muestra todas las reservas del día seleccionado, divididas entre comida y cena. Cada fila indica el nombre del cliente, el número de comensales, la hora y cualquier nota añadida por tu equipo, para que el personal de sala tenga una visión completa del turno. Toca una reserva para abrir sus detalles.

<

>

6 augustus

<

>

🔄

+

Desayuno

Almuerzo (8)

Cena (16)

Número de comensales: 58

Número de reservas: 16

Todos

1

2

3

4

5

6

7

8

Wijnlevering om 15u – kelder

vandaag

#	Hora	Nombre	Correo electrónico
2	18:30	Elise Lemmens	eliselemmens@e:le.be
3	18:30	Victor Peeters	victorpeeters@ex:le.be
Rolstoeltoegang			
2	18:45	Lien Aerts	lienaerts@examp
Allergie: noten Fles cava klaarzetten			
4	18:45	Daan De Smet	daandesmet@ex:le.be
Allergie: noten			
4	19:00	Milan Dubois	milandubois@exc:le.be
2	19:00	Milan Wouters	milanwouters@ex:le.be
Fles cava klaarzetten			
4	19:15	Marie Hermans	mariehermans@ex:le.be
3	19:15	Amber Mertens	ambertertens@ex:le.be
VIP-aast			

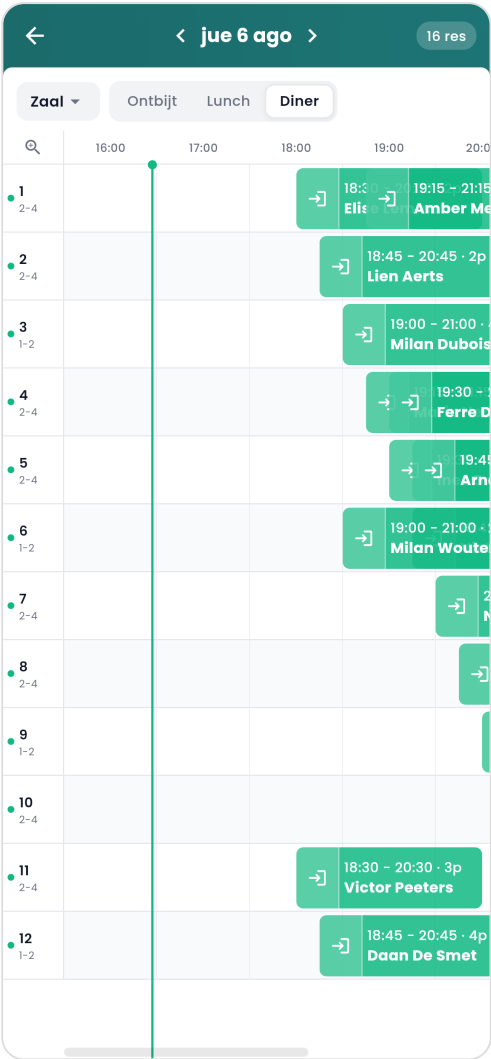
3. Plano de mesas

El plano de mesas muestra la distribución exacta de tu restaurante, con cada mesa coloreada según su estado actual — libre, reservada u ocupada. Arrastra una reserva hasta una mesa para sentarla, o toca una mesa para ver quién está sentado y desde hace cuánto. Cambia de planta con las pestañas situadas encima del plano.



4. Línea de tiempo

La línea de tiempo muestra todas las mesas en un único calendario horizontal, para que veas de un vistazo la rotación de toda la noche — qué mesas están libres, cuáles están a punto de liberarse y dónde empieza a apretar el tiempo. Es la forma más rápida de detectar un conflicto de reservas antes de que ocurra.



5. Asistente de IA

Pregunta al asistente de IA en lenguaje natural — sobre las reservas de esta noche, el historial de un cliente o cómo se prevé el próximo fin de semana — y responderá usando los datos reales de tu restaurante. También puede ayudarte a redactar mensajes, actualizar el horario o crear promociones, para que dediques menos tiempo a buscar en los menús.



6. Nueva reserva

Crear una reserva solo lleva unos pasos: elige la fecha, la hora y el número de comensales, selecciona o añade al cliente, y confirma. HappyChef comprueba la disponibilidad al momento, así que sabrás enseguida si un horario está completo.

<

Paso 1 de 7: Detalles

↺

✕

Nueva reserva

Elige el tipo de reserva y el número de comensales.

🕒

Con límites

∞

Sin límite

👤

Sin reserva

Asignación (opcional)

Asignar a una persona

▼

Número de comensales

1

2

3

4

5

6

7

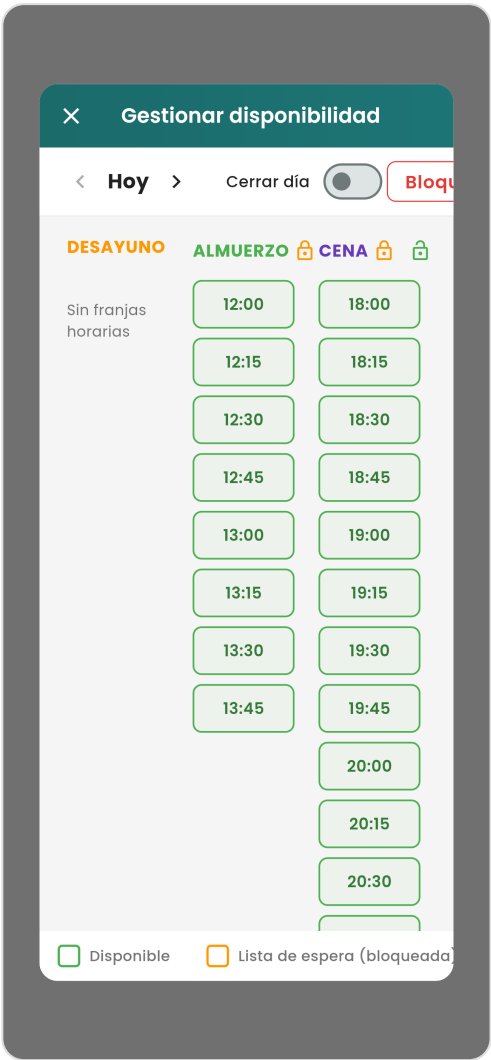
8+

Continuar a Asiento

9/40

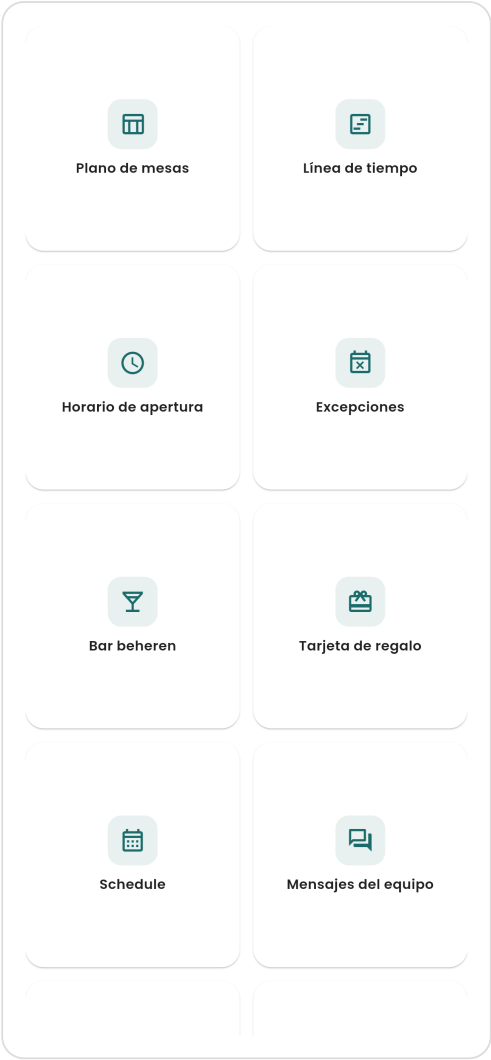
7. Horarios bloqueados

Usa los horarios bloqueados para cerrar franjas horarias o mesas concretas — por un evento privado, un descanso de cocina o un día festivo — sin dejar de aceptar reservas el resto del día. Los horarios bloqueados simplemente dejan de aparecer como disponibles para clientes o personal.



8. Menú Más

El menú Más reúne todo lo que no necesita su propia pestaña — personal, tarjetas regalo, fidelización, contactos y ajustes, entre otros. En el móvil, aquí encontrarás el resto de HappyChef cuando las pestañas principales se te queden pequeñas.



9. Menú

Gestiona los menús que los clientes eligen al reservar — menú del día, a la carta, menú degustación, etc. — incluyendo los días y horas en que aplica cada uno. Los clientes solo ven los menús que realmente están activos ese día.

Gestión de menús

Añadir menú

Nombre del menú

Días activos

LU

MA

MI

JU

VI

SÁ

DO

Rango de fechas

Fecha de inicio

Fecha de fin

Rango horario

Hora de inicio

Hora de fin

Añadir menú

Menu Gastronomique

Lunchmenu

À la carte

10. Personal

Lleva un registro sencillo de quién trabaja en el restaurante: nombres y el período en que cada persona está activa. Es la lista básica de personal sobre la que se construyen otras partes de HappyChef, como el cuadrante.

Gestión de personal

Añadir personal

Nombre

Apellido

Período de empleo

6/8/2026

6/8/2027

Añadir personal

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. Límites de grupos

Establece cuántos grupos grandes puedes aceptar al mismo tiempo, según el tamaño del grupo y el servicio, para que una avalancha de reservas de 10 personas no sature la cocina sin que te des cuenta. Ajusta los controles de desayuno, comida y cena de forma independiente.

Máx. grupos

Desayuno

Almuerzo

Cena

Máximo de grupos por tamaño de grupo

6

4

7

4

8

4

9

4

10

4

11

4

12

4

13

2

14

2

15

2

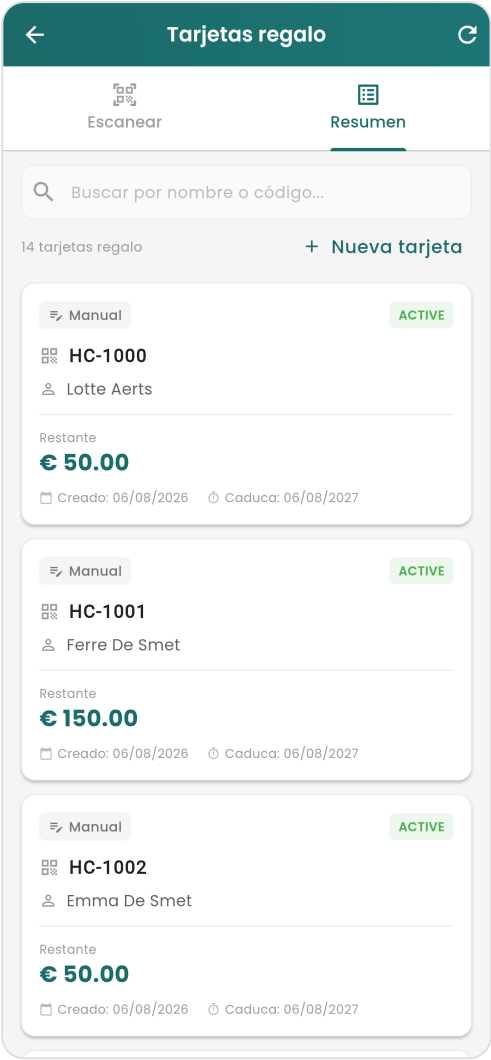
16

2

14/40

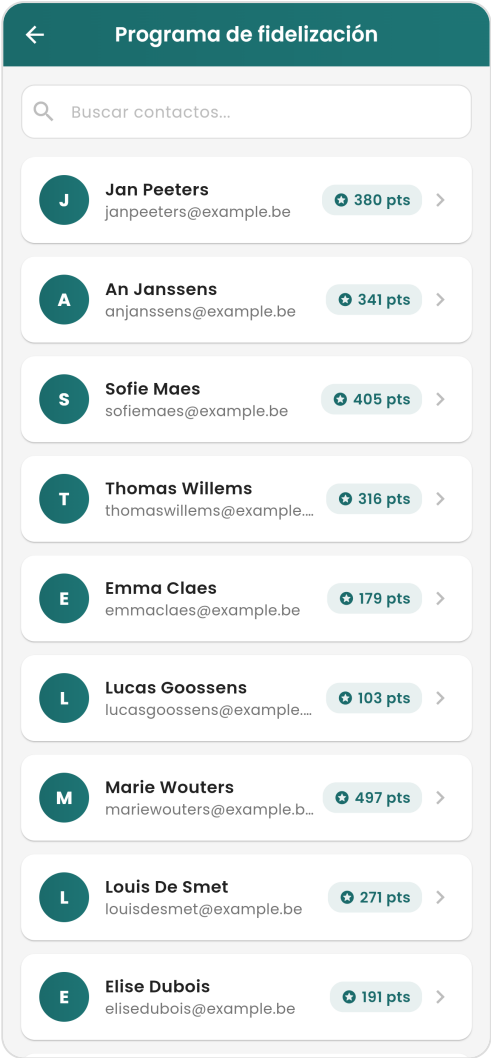
12. Tarjetas regalo

Vende, escanea y controla las tarjetas regalo desde un solo lugar: consulta todas las tarjetas emitidas, su saldo restante y su estado, o escanea una tarjeta en mesa para canjearla. Una forma rápida de ver quién compró qué y cuánto saldo le queda.



13. Programa de fidelización

Recompensa a los clientes habituales con puntos por cada euro gastado, canjeables por las recompensas que tú definas — un postre gratis, un descuento, lo que mejor encaje con tu restaurante. Actívalo, fija la tasa, y HappyChef se encarga automáticamente del resto para cada cliente.



14. Ajustes

El centro de control de cómo funciona tu restaurante en HappyChef: distribución de mesas, asignación de mesas, fidelización y el resto de opciones que dan forma a todas las demás pantallas. Aquí está casi todo lo que configuras una vez y rara vez vuelves a tocar.

Ajustes

Ajustes básicos

Máx. plazas

-

80

+

Horas de antelación

2 hours

Días en el futuro

-

90

+

Mín. comensales

-

1

+

Máx. comensales

-

8

+

Intervalo (min)

15 min

Duración (min)

120 min

Ajustes de comensales

Modificación del número de comensales

Siempre

Preguntar por bebés/adolescentes

Aviso para el máximo de comensales

No

Lista de espera activada

Ajustes de horario

Fin del desayuno

--:--

15. Opiniones

Descubre lo que dicen los clientes, valorado en comida, ambiente y trato, junto con la opinión completa y la reserva a la que pertenece. Una forma rápida de detectar un problema a tiempo, o de encontrar el cumplido que merece la pena compartir con el equipo.



16. Horario de apertura

Define tu horario semanal por separado para desayuno, comida y cena, además de excepciones puntuales para festivos o cierres especiales. Esto es lo que los clientes ven como disponible al reservar, así que conviene mantenerlo actualizado.

Horario de apertura

Horario semanal

Excepciones

LU

Lunes

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

MA

Martes

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

MI

Miércoles

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

JU

Jueves

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

VI

Viernes

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

SÁ

Sábado

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

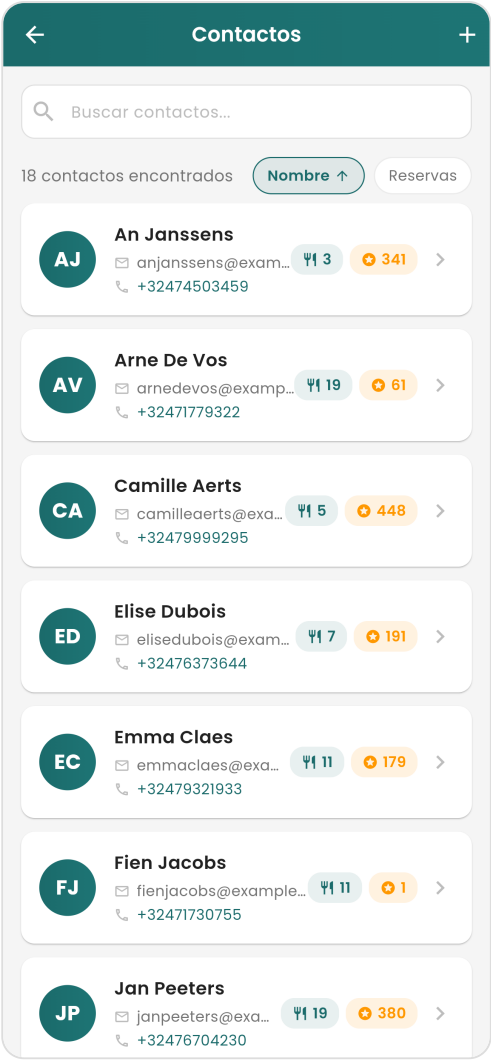
DO

Domingo

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

17. Contactos

Todos los clientes que han reservado alguna vez, en una única lista con búsqueda — historial de visitas, puntos de fidelización y cualquier nota añadida por tu equipo. El lugar para consultar a alguien antes de que llegue, o para identificar a tus clientes más habituales.



18. Avisos

Publica un aviso breve que los clientes vean al reservar — una fecha de cierre, un apunte sobre grupos grandes, una nota de temporada — limitado a determinados días, horas o tamaños de grupo, para que solo aparezca cuando realmente sea relevante.



Avisos

Añadir aviso

 Aviso

Días activos

LU

MA

MI

JU

VI

SÁ

DO

Rango de fechas

 Fecha de inicio

 Fecha de fin

Rango horario

 Hora de inicio

 Hora de fin

Filtro de comensales

Todos los comensales

Añadir aviso

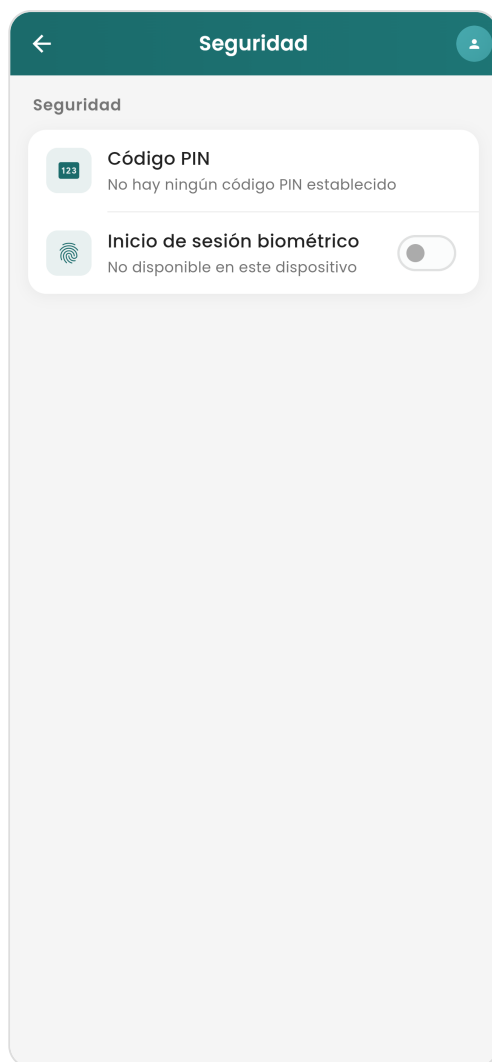
We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

Días: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6



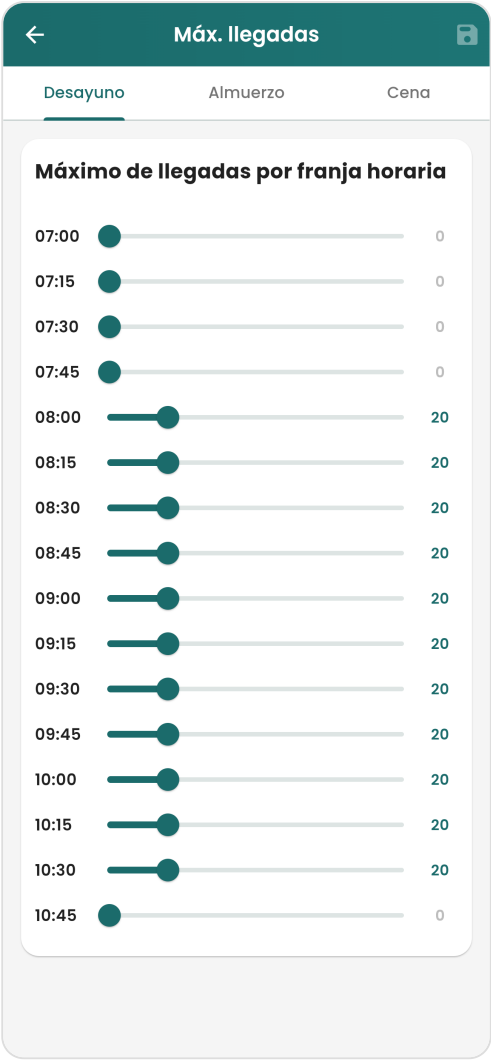
19. Seguridad

Protege la aplicación con un código PIN o el desbloqueo por huella/reconocimiento facial de tu dispositivo, para que el panel quede bloqueado si dejas el teléfono en mitad del turno. Un pequeño ajuste que marca mucho la diferencia en un dispositivo compartido en el mostrador.



20. Llegadas máximas

Limita cuántos clientes pueden llegar en una misma franja horaria, por servicio, para que el mostrador y la cocina nunca reciban de golpe más comensales de los que pueden atender, aunque el total del día esté dentro de la capacidad.



21. Perfil

Los datos propios de tu restaurante — nombre, dirección, NIF/CIF e información de contacto — tal como aparecen en los tickets, los correos de confirmación y en cualquier otro lugar donde HappyChef necesite identificar tu negocio.

Información personal

Nombre

 Info

Apellido

 Happychef

Dirección de correo electrónico

 info@happychef.be

Número de teléfono

 +3247000000

Información de dirección

Calle

 Kerkstraat

Nú.

 12

Ciudad

 Gent

Código postal

 9000

País

 BE

Información empresarial

Nombre del restaurante

 Brasserie De Kastanje

Número de IVA

 BE0123456789

Enlace de TripAdvisor



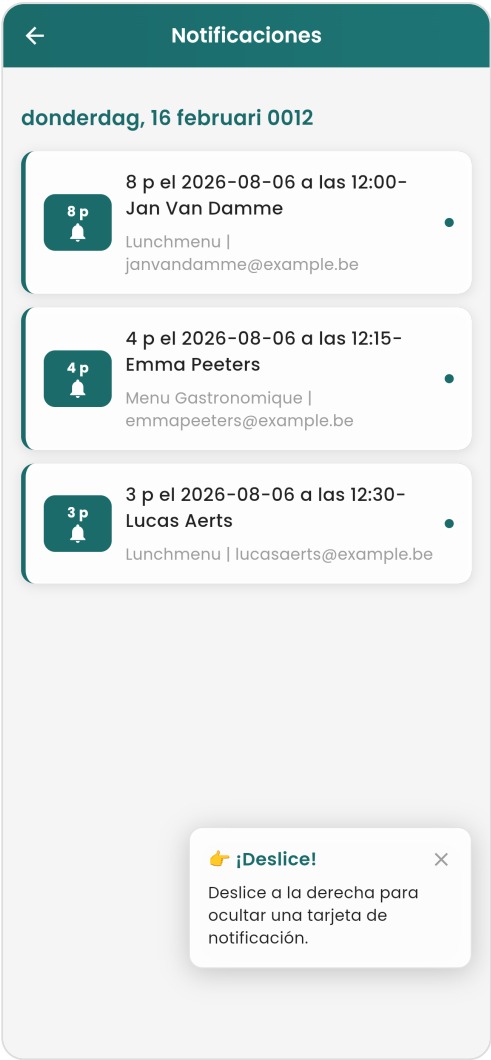
22. Centro de cuenta

Un solo lugar para acceder a los ajustes de cuenta, las preferencias de IA, los datos del restaurante y la seguridad — un acceso directo a pantallas que de otro modo tendrías que buscar una por una en el menú Más.



23. Notificaciones

Un registro continuo de lo que acaba de suceder — nuevas reservas, cancelaciones, mensajes de clientes — para que veas de un vistazo qué necesita atención sin tener que abrir cada pantalla por separado.



24. Ajustes de correo

Controla los correos que HappyChef envía en tu nombre: el nombre y la dirección del remitente que ven los clientes, un encabezado o pie personalizado, y qué correos automáticos — confirmaciones, cancelaciones, recordatorios — están activos, así como con cuántos días de antelación se envía un recordatorio.

Ajustes de correo

Ajustes del remitente

Nombre del remitente
Brasserie De Kastanje

Correo del remitente
info@happychef.be

Notificaciones por correo

Correos de confirmación
Envía una confirmación cuando se crea una reserva ☒

Correos de cancelación
Envía un correo cuando se cancela una reserva ☒

Correos de recordatorio
Envía un recordatorio antes de la fecha de la reserva ☒

Días antes para recordar

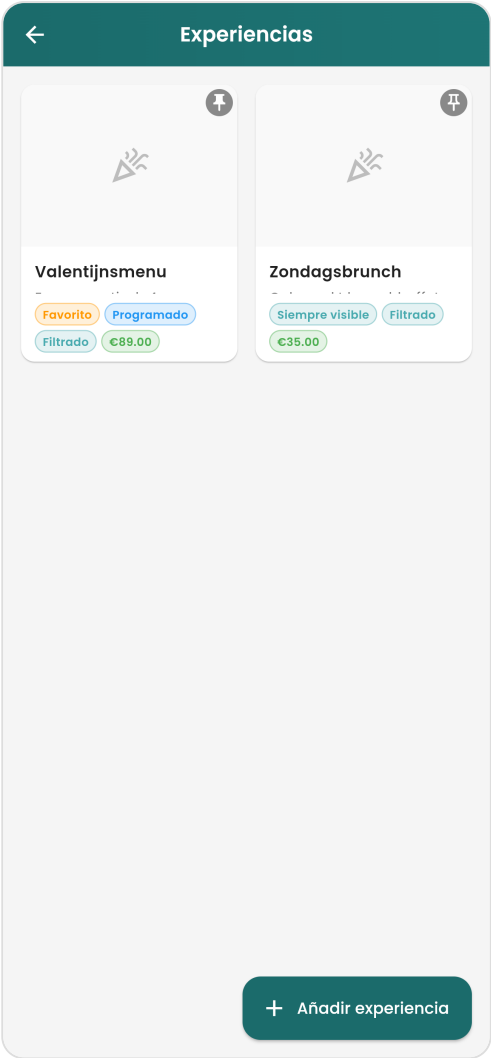
Contenido de correo personalizado

Encabezado del correo

Pie del correo
Tot binnenkort!

25. Experiencias

Destaca ocasiones especiales — un menú de San Valentín, un brunch de domingo, una noche de degustación — como tarjetas que los clientes ven al reservar, cada una con sus propias fechas, precio y descripción. Una forma de vender algo más que una mesa estándar para dos.



26. Editar una experiencia

Ajusta al detalle una tarjeta de experiencia: su título, descripción, imagen, precio y exactamente cuándo está disponible — qué días, qué franjas horarias y entre qué fechas.

Editar experiencia

Imagen (proporción 4:3, menos de 2 MB, 800×600)

Toque para añadir imagen

Imagen (proporción 4:3, menos de 2 MB, 800×600)

Información básica

Título

T Valentijnsmenu

Descripción breve

Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

€ Precio

Mostrar precio

Precio (EUR)

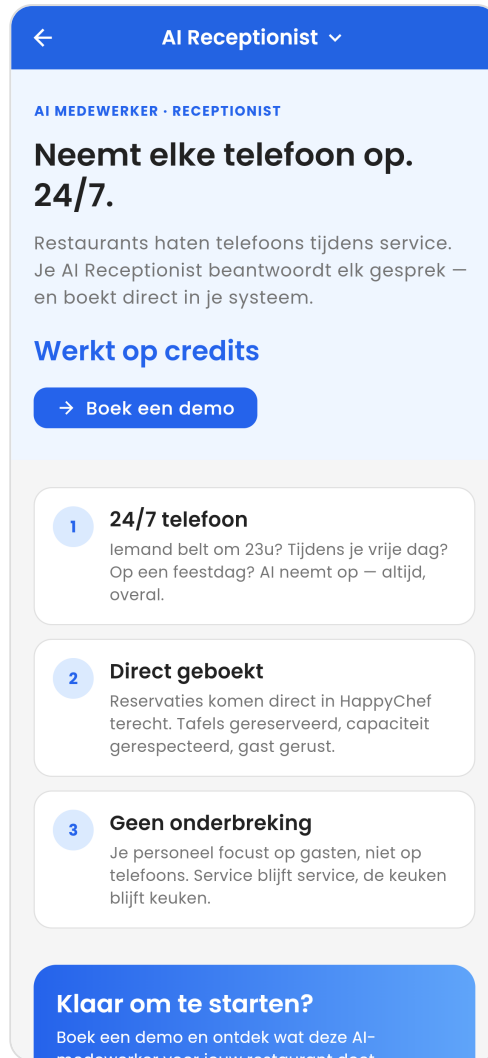
€ 89

Etiqueta de precio (p. ej. por persona)

per persoon

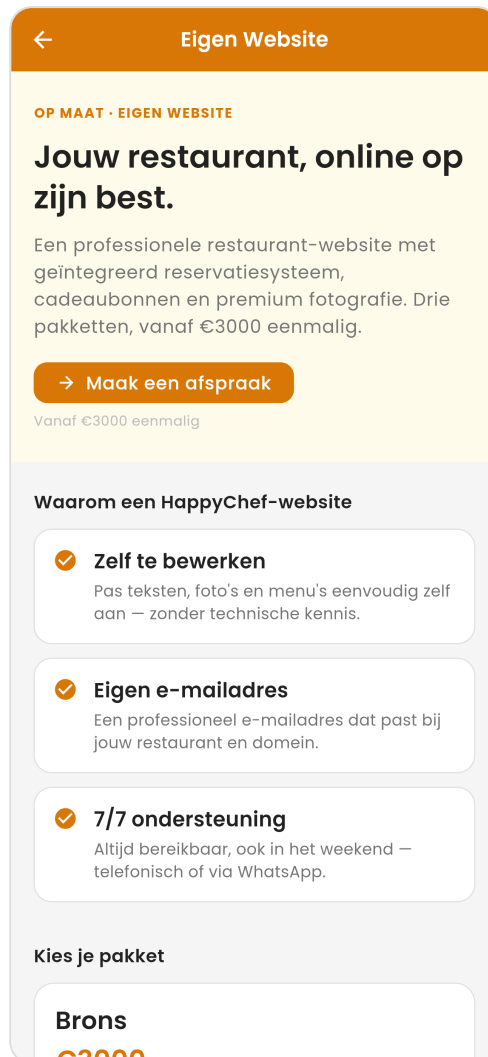
27. Grow: recepcionista IA

Uno de los complementos opcionales de HappyChef: una recepcionista con IA capaz de responder llamadas y mensajes de clientes automáticamente. Esta pantalla explica qué hace y cómo activarla para tu restaurante.



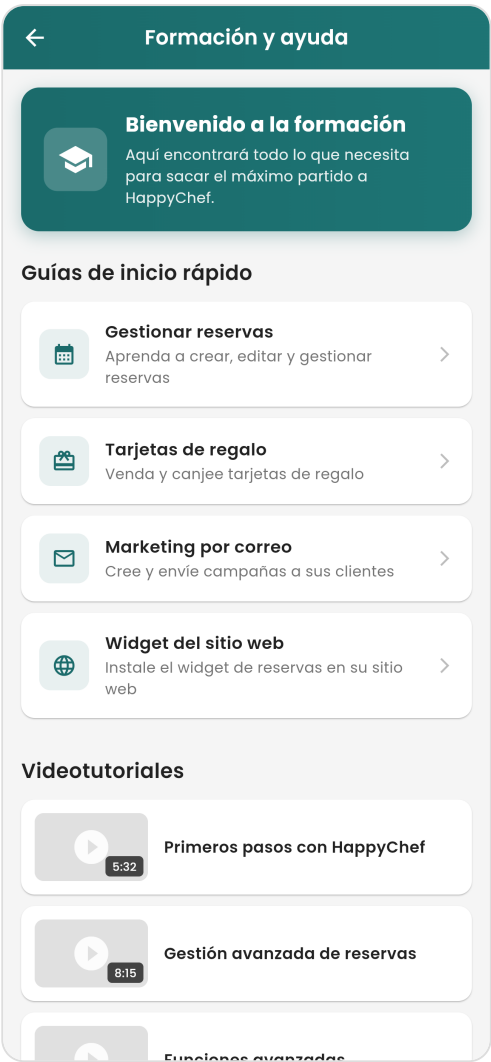
28. Grow: sitio web

Otro complemento opcional — una página web de restaurante creada y alojada para ti, conectada directamente con tu sistema de reservas de HappyChef, para que los clientes puedan reservar mesa sin salir de tu web.



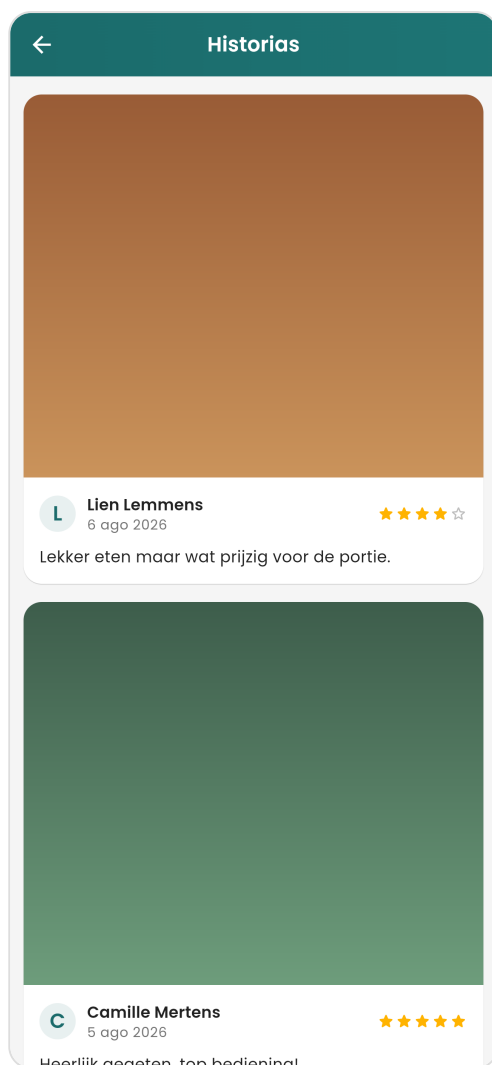
29. Formación y ayuda

Guías breves y vídeos sobre las funciones principales de HappyChef, además de un enlace directo a soporte si te atascas. Un buen primer paso cuando tú o un nuevo miembro del equipo queréis aprender a usar la aplicación.



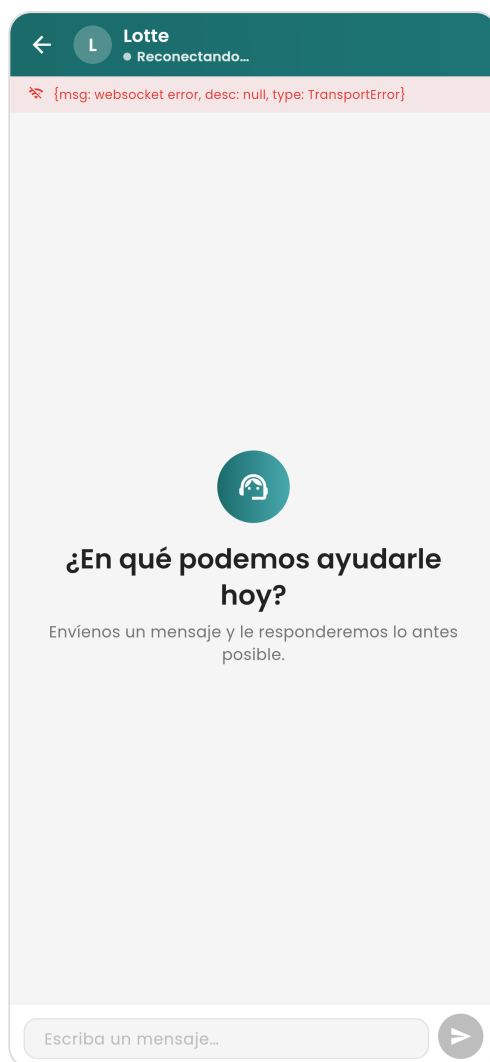
30. Fotos de clientes

Fotos que los clientes han compartido junto a sus opiniones, reunidas en un feed tipo historia que se puede recorrer con el dedo — una forma rápida y visual de ver tu restaurante a través de los ojos de tus clientes.



31. Chat de soporte

Escribe directamente al equipo de soporte de HappyChef desde la aplicación cuando algo no funcione o tengas una duda — sin necesidad de salir del panel para enviar un correo.



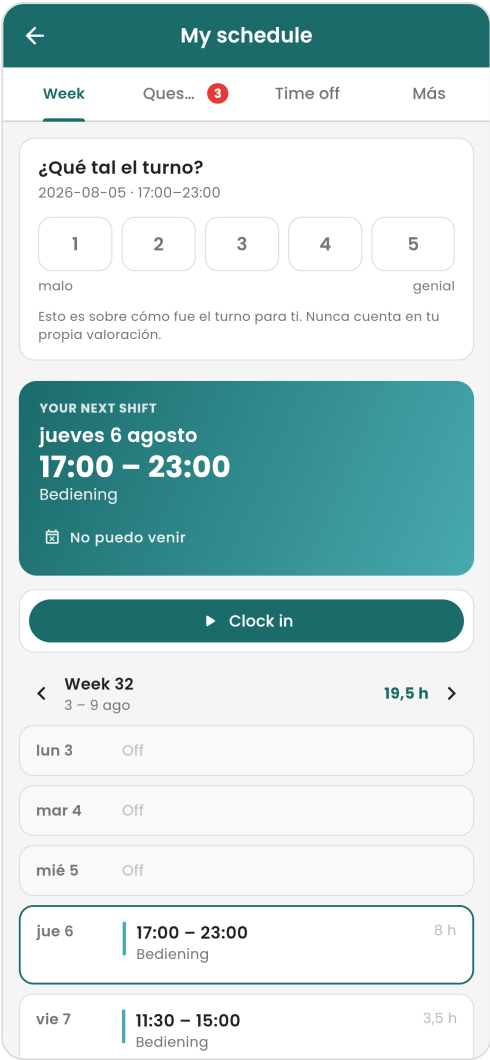
32. Resumen mensual

Un mes de actividad de tu restaurante, contado como una historia: reservas, clientes atendidos, tu día de más ajetreo, valoraciones de opiniones y más — un resumen divertido y fácil de compartir, en lugar de una hoja de cálculo.



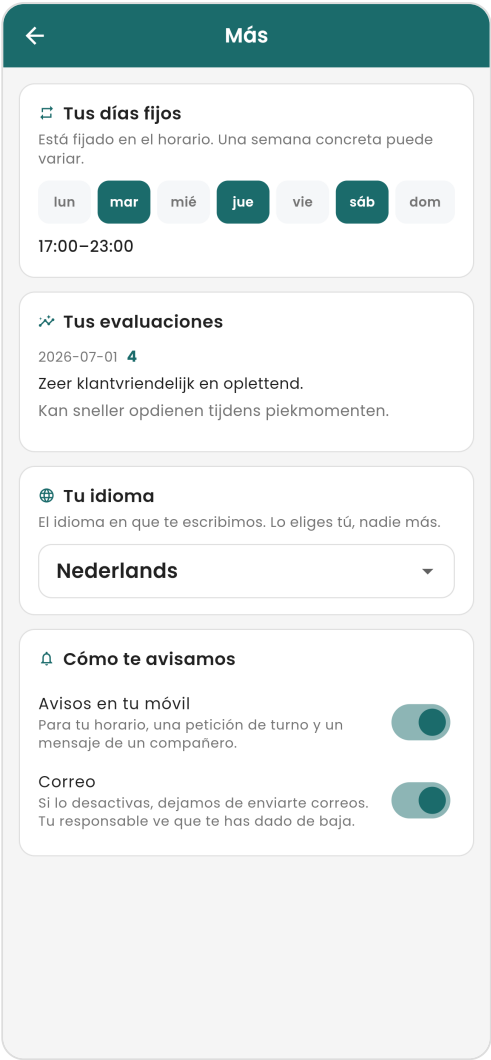
33. Mi cuadrante

Para el personal: consulta tus próximos turnos, las horas de esta semana y cualquier solicitud pendiente que dependa de ti, además de una forma rápida de pedir un día libre u ofrecer un turno que no puedas cubrir.



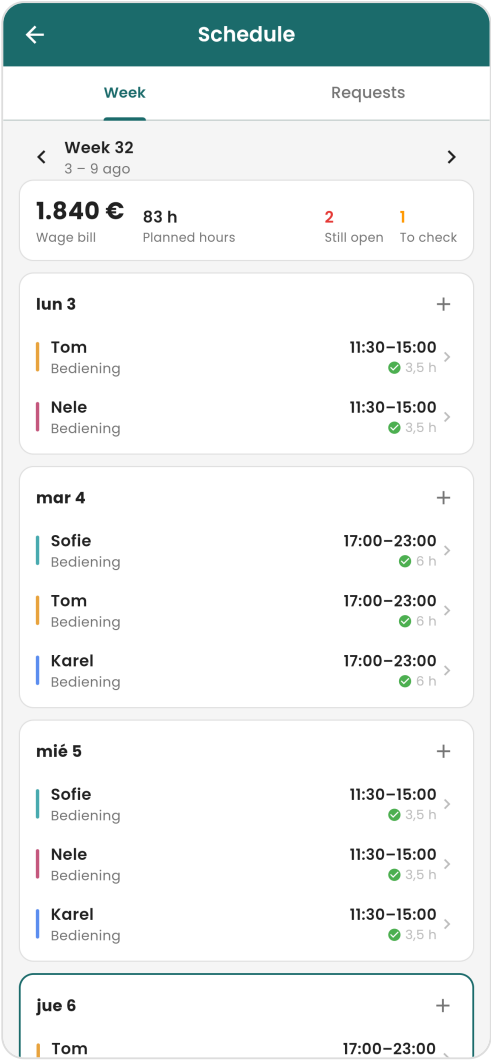
34. Mis preferencias

Para el personal: configura tu idioma preferido y los ajustes de notificaciones, y consulta tu patrón fijo de trabajo y cualquier valoración de desempeño que se haya compartido contigo.



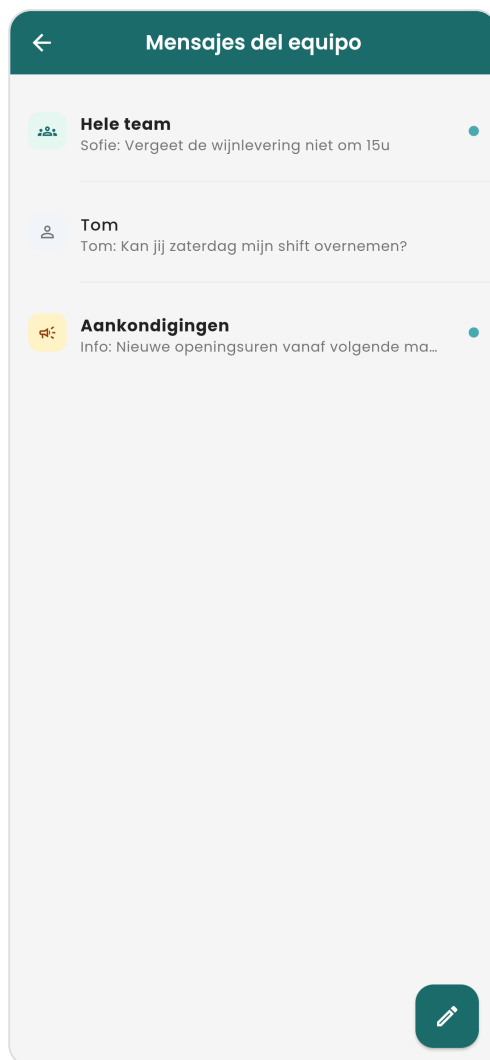
35. Administración de cuadrantes

Para responsables: crea el horario semanal de todo el equipo, controla de un vistazo el coste laboral y las horas, y detecta conflictos de planificación — como turnos con poco personal — antes de que se conviertan en un problema en sala.



36. Chat de equipo

Un chat de grupo sencillo para el equipo — recordatorios de turno, preguntas rápidas, avisos — separado de los mensajes con clientes, con sus propias conversaciones y contadores de mensajes sin leer.



37. Menú avanzado

Un segundo nivel dentro de Más para las pantallas que se usan con menos frecuencia — perfil, menú, avisos, personal, llegadas, grupos, seguridad, contactos y distribución de la barra — a mano cuando las necesitas, sin estorbar el resto del tiempo.

