

HappyChef

Manuale dell'applicazione mobile

Italiano

2026-08-07 · v6.6.0

Italiano

1. Panoramica mensile
2. Panoramica giornaliera
3. Piano dei tavoli
4. Timeline
5. Assistente IA
6. Nuova prenotazione
7. Fasce bloccate
8. Menu Altro
9. Menu
10. Personale
11. Limiti sui gruppi
12. Gift card
13. Programma fedeltà
14. Impostazioni
15. Recensioni
16. Orari di apertura
17. Contatti
18. Avvisi
19. Sicurezza
20. Arrivi massimi
21. Profilo

22. Hub account

23. Notifiche

24. Impostazioni email

25. Esperienze

26. Modifica un'esperienza

27. Grow: receptionist IA

28. Grow: sito web

29. Formazione e assistenza

30. Foto dei clienti

31. Chat di assistenza

32. Riepilogo mensile

33. I miei turni

34. Le mie preferenze

35. Gestione turni

36. Chat di team

37. Menu avanzato

1. Panoramica mensile

Questo è il calendario che si apre appena avvii HappyChef. Ogni giorno è colorato in base al livello di occupazione, così ti basta un'occhiata per capire quali giorni sono tranquilli e quali completi. Tocca un giorno per andare direttamente alla sua lista di prenotazioni, oppure usa le frecce per spostarti tra un mese e l'altro.



2. Panoramica giornaliera

La panoramica giornaliera elenca tutte le prenotazioni del giorno selezionato, suddivise tra pranzo e cena. Ogni riga mostra il nome del cliente, il numero di coperti, l'orario e le eventuali note aggiunte dal tuo staff, così chi è in sala ha subito il quadro completo del turno. Tocca una prenotazione per aprirne i dettagli.

< 6 augustus >

Colazione

Pranzo (8)

Cena (16)

Numero di ospiti: 58 | Numero di prenotazioni:

16

Tutti

1

2

3

4

5

6

7

8

Wijnlevering om 15u – kelder

vandaag

#	Orario	Nome	Email
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:ple.be
3	19:15	Amber Mertens	ambertertens@ex:ple.be
VIP-aast			

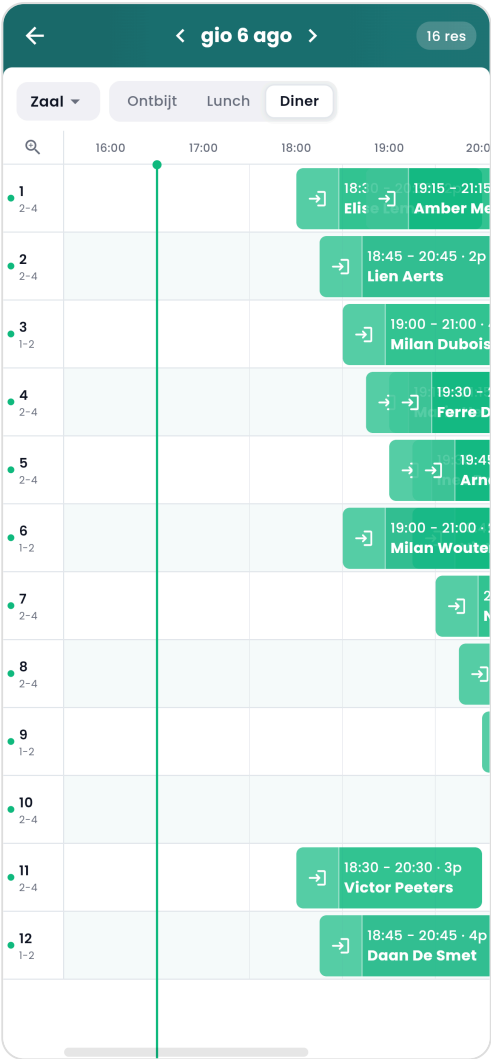
3. Piano dei tavoli

Il piano dei tavoli riproduce esattamente la disposizione della tua sala, con ogni tavolo colorato in base al suo stato attuale — libero, prenotato o occupato. Trascina una prenotazione su un tavolo per accomodare gli ospiti, oppure tocca un tavolo per vedere chi c'è seduto e da quanto tempo. Passa da un piano all'altro con le schede sopra la mappa.



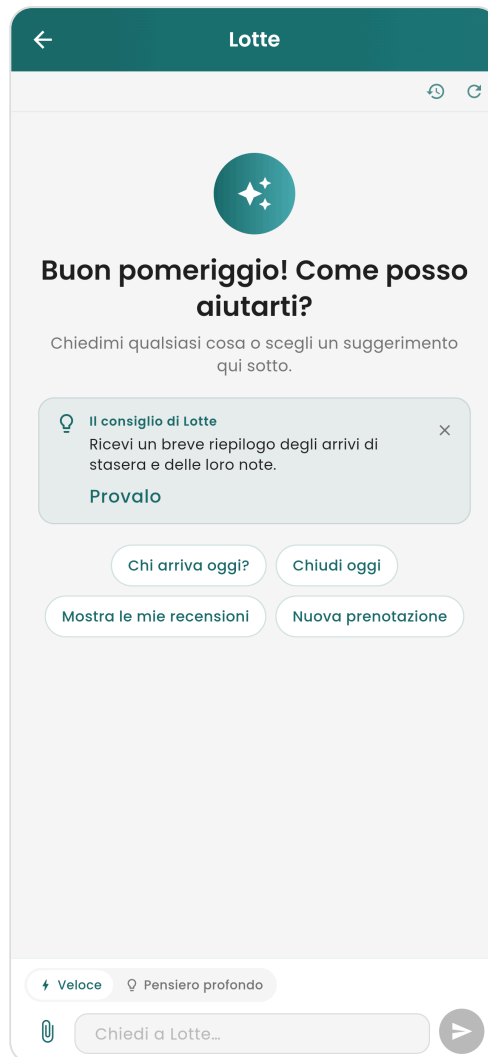
4. Timeline

La timeline mette tutti i tavoli su un'unica linea temporale orizzontale, così puoi vedere a colpo d'occhio il ricambio dell'intera serata — quali tavoli sono liberi, quali stanno per liberarsi e dove i tempi iniziano a stringere. È il modo più rapido per individuare un conflitto di prenotazioni prima che diventi un problema.



5. Assistente IA

Fai domande all'assistente IA in linguaggio naturale — sulle prenotazioni di stasera, sulla storia di un cliente o su quanto sarà pieno il prossimo weekend — e risponderà usando i dati reali del tuo ristorante. Può anche aiutarti a scrivere messaggi, aggiornare gli orari di apertura o impostare promozioni, così passi meno tempo a cercare tra i menu.



6. Nuova prenotazione

Creare una prenotazione richiede solo pochi passaggi: scegli data, orario e numero di coperti, seleziona o aggiungi il cliente e conferma. HappyChef controlla la disponibilità in tempo reale, così vedi subito se un orario è al completo.

<

Passaggio 1 di 7: Dettagli

↺

×

Nuova prenotazione

Scegli il tipo di prenotazione e il numero di ospiti.

🕒

Con limiti

∞

Illimitato

👤

Senza prenotazione

Assegnazione (facoltativo)

Assegna a una persona

▼

Numero di ospiti

1

2

3

4

5

6

7

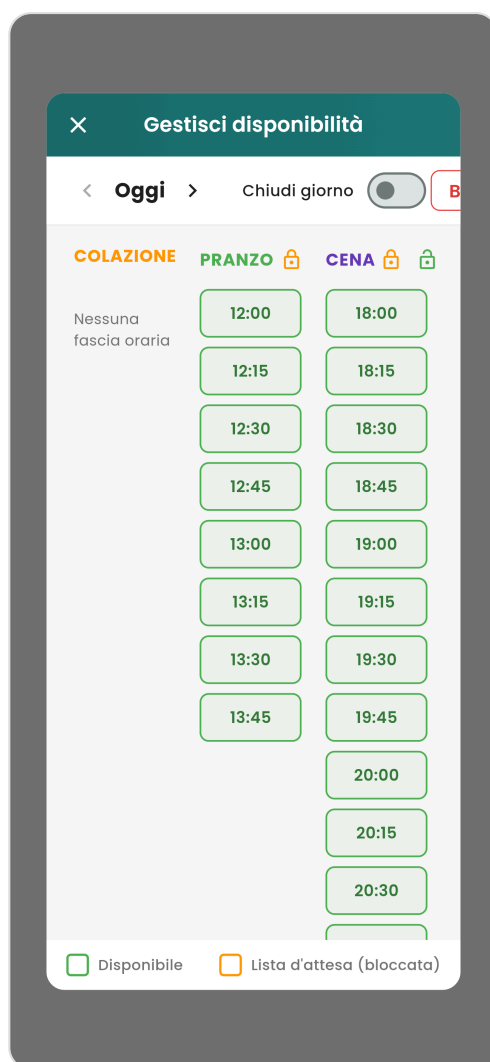
8+

Continua con Posto

9/40

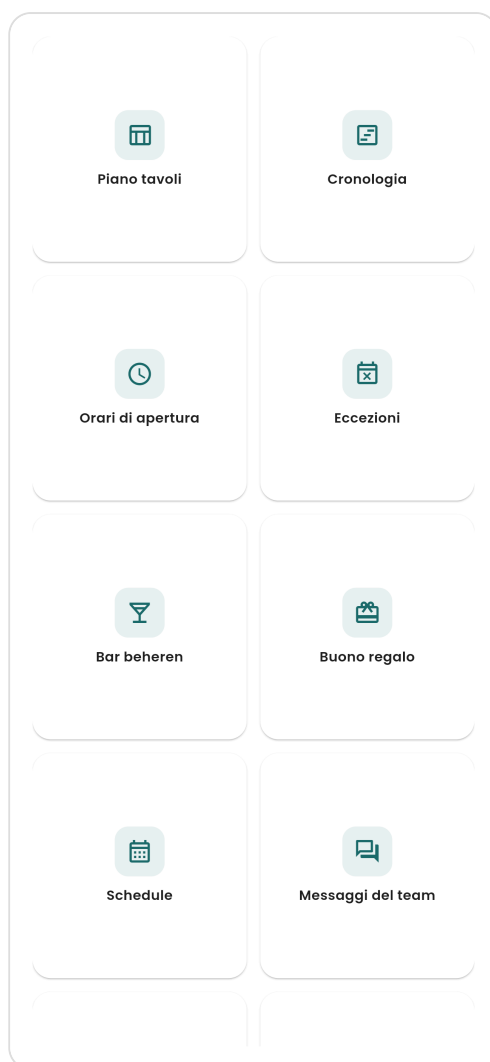
7. Fasce bloccate

Usa le fasce bloccate per chiudere orari o tavoli specifici — per un evento privato, una pausa in cucina o un giorno festivo — senza rifiutare le prenotazioni per il resto della giornata. Le fasce bloccate semplicemente non risultano più disponibili quando clienti o staff provano a prenotare.



8. Menu Altro

Il menu Altro raccoglie tutto ciò che non ha bisogno di una scheda propria — staff, gift card, fidelizzazione, contatti e impostazioni, tra le altre cose. Sullo smartphone è qui che trovi il resto di HappyChef una volta esplorate le schede principali.



9. Menu

Gestisci i menu tra cui i clienti scelgono al momento della prenotazione — menu pranzo, à la carte, menu degustazione e così via — inclusi i giorni e gli orari in cui ciascuno è valido. I clienti vedono sempre e solo i menu effettivamente attivi in quel giorno.

Gestione menu

Nome del menu

Giorni attivi

LU

MA

ME

GI

VE

SA

DO

Intervallo di date

Data di inizio

Data di fine

Intervallo orario

Ora di inizio

Ora di fine

Aggiungi menu

Menu Gastronomique

Lunchmenu

À la carte

10. Personale

Tieni un elenco semplice di chi lavora nel ristorante: nomi e il periodo in cui ciascuna persona è attiva. È l'anagrafica di base su cui si appoggiano altre funzioni di HappyChef, come i turni.

Gestione personale

Aggiungi personale

Nome

Cognome

Periodo di impiego

6/8/2026

6/8/2027

Aggiungi personale

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. Limiti sui gruppi

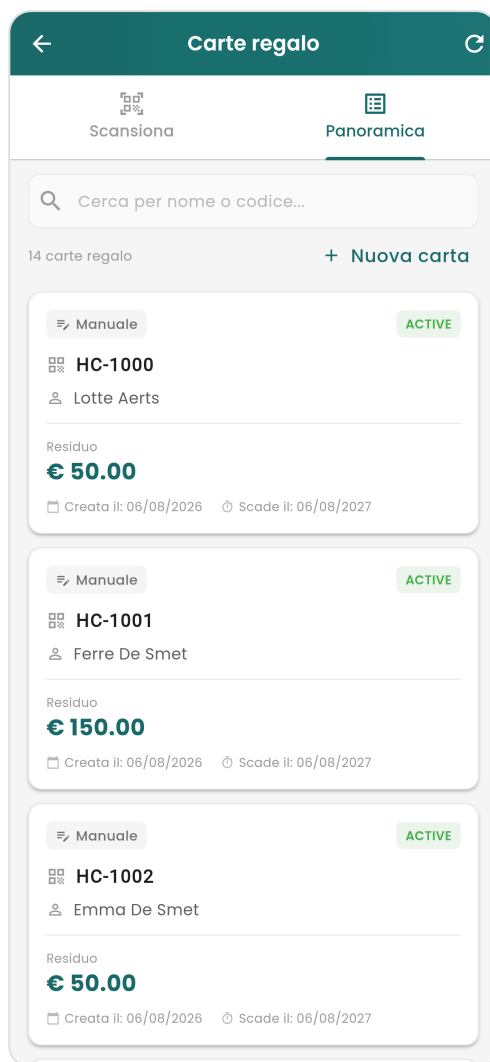
Stabilisci quanti gruppi numerosi puoi accogliere contemporaneamente, per dimensione del gruppo e per pasto, così un'ondata di prenotazioni da 10 persone non manda in sofferenza la cucina senza che tu te ne accorga. Regola i cursori per colazione, pranzo e cena in modo indipendente.

The screenshot shows a mobile app interface for setting maximum group limits. The title bar is dark teal with a back arrow, the text 'Max. gruppi', and a save icon. Below the title bar are three tabs: 'Colazione', 'Pranzo', and 'Cena'. The 'Colazione' tab is active. The main content area has a title 'Numero massimo di gruppi per dimensione del gruppo' and a list of group sizes from 6 to 16. Each size has a slider and a numerical limit.

Dimensione del gruppo	Limite
6	4
7	4
8	4
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	2
16	2

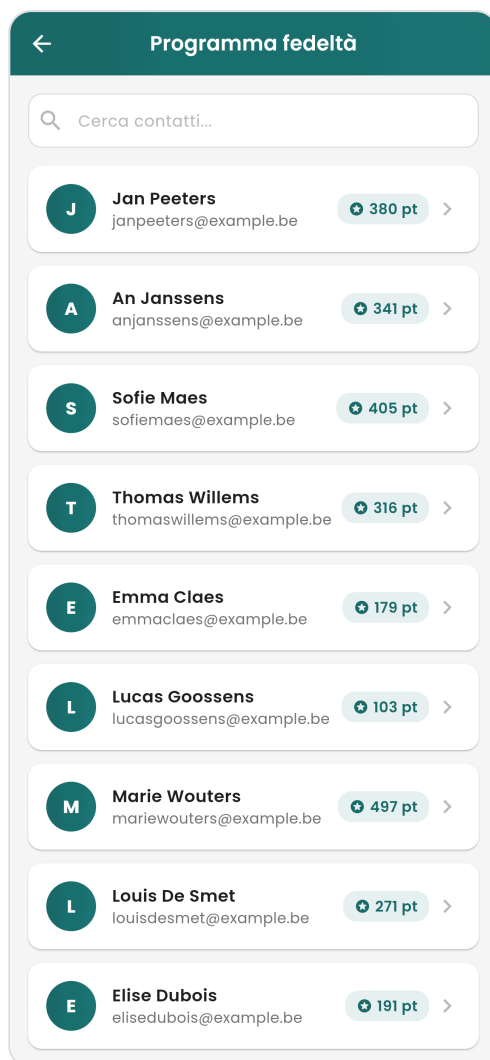
12. Gift card

Vendi, scansiona e tieni traccia delle gift card da un unico punto: consulta ogni carta emessa, il saldo residuo e lo stato, oppure scansiona una carta al tavolo per usarla. Un modo rapido per vedere chi ha acquistato cosa e quanto resta ancora da spendere.



13. Programma fedeltà

Premia i clienti abituali con punti per ogni euro speso, riscattabili contro i premi che decidi tu — un dolce omaggio, uno sconto, qualsiasi cosa si adatti al tuo ristorante. Attivalo, imposta il tasso di accumulo, e HappyChef segue automaticamente il resto per ogni cliente.



14. Impostazioni

La sala controllo di come funziona il tuo ristorante su HappyChef: gestione dei posti, assegnazione dei tavoli, fidelizzazione e tutti gli altri interruttori che influenzano ogni altra schermata. Qui trovi per lo più cose che configuri una volta e tocchi di rado.

Impostazioni

Impostazioni di base

Max. posti

-

80

+

Ore di anticipo

2 hours

Giorni nel futuro

-

90

+

Min. ospiti

-

1

+

Max. ospiti

-

8

+

Intervallo (min)

15 min

Durata (min)

120 min

Impostazioni ospiti

Modifica del numero di ospiti

Sempre

Chiedi di neonati/adolescenti

Avviso per il numero massimo di ospiti

No

Lista d'attesa attiva

Impostazioni orario

Stop colazione

--:--

15. Recensioni

Scopri cosa dicono i clienti, con voti su cibo, ambiente e cortesia, insieme al testo completo della recensione e alla prenotazione a cui è collegata. Un modo rapido per intercettare un problema in tempo, o per trovare il complimento da condividere con lo staff.



16. Orari di apertura

Imposta gli orari settimanali separatamente per colazione, pranzo e cena, più eventuali eccezioni per festività o chiusure straordinarie. È ciò che i clienti vedono come disponibile quando provano a prenotare, quindi conviene tenerlo sempre aggiornato.

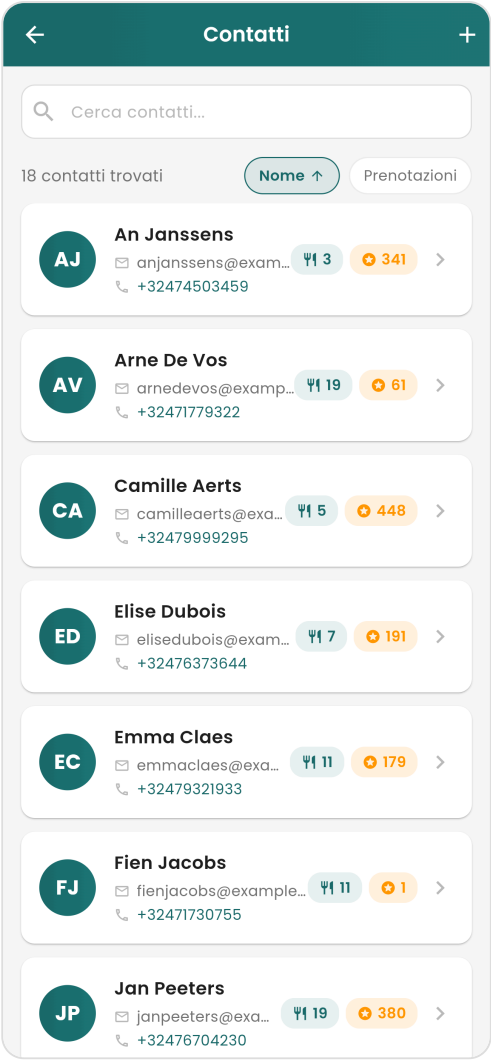
Orari di apertura

Orari settimanali Eccezioni

LU	Lunedì	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼
MA	Martedì	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼
ME	Mercoledì	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼
GI	Giovedì	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼
VE	Venerdì	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼
SA	Sabato	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼
DO	Domenica	Gesloten 12:00 - 14:00 18:00 - 22:00	▼

17. Contatti

Ogni cliente che ha mai prenotato, in un unico elenco ricercabile — storico delle visite, punti fedeltà e le note aggiunte dal tuo staff. Il posto giusto per verificare qualcuno prima del suo arrivo, o per individuare i tuoi clienti più affezionati.



18. Avvisi

Pubblica un breve avviso che i clienti vedono mentre prenotano — una data di chiusura, un'informazione sui gruppi numerosi, una nota stagionale — limitato a giorni, orari o dimensioni del gruppo specifici, così comparire solo quando è davvero pertinente.

← Comunicazioni

Aggiungi comunicazione

 Comunicazione

Giorni attivi

LU

MA

ME

GI

VE

SA

DO

Intervallo di date

 Data di inizio

 Data di fine

Intervallo orario

 Ora di inizio

 Ora di fine

Filtro ospiti

Tutti gli ospiti

▼

Aggiungi comunicazione

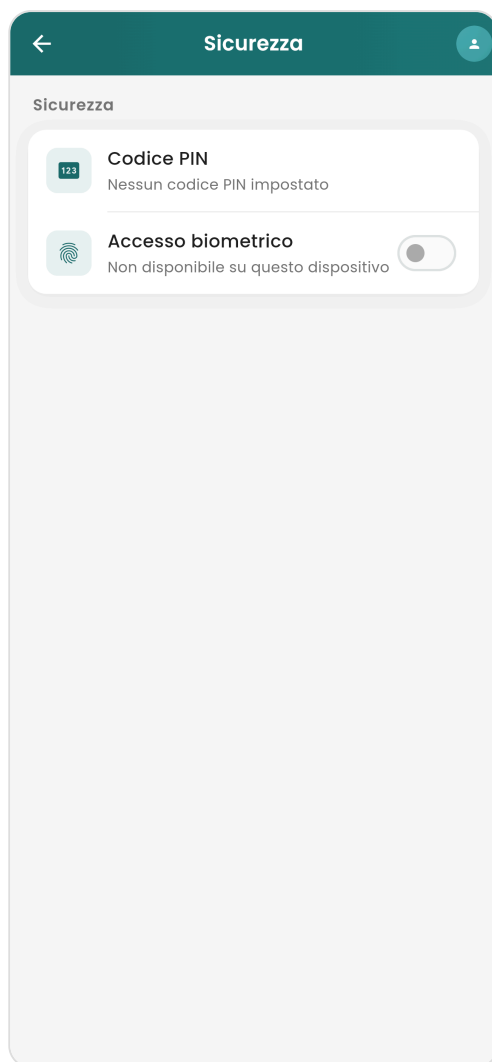
We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

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



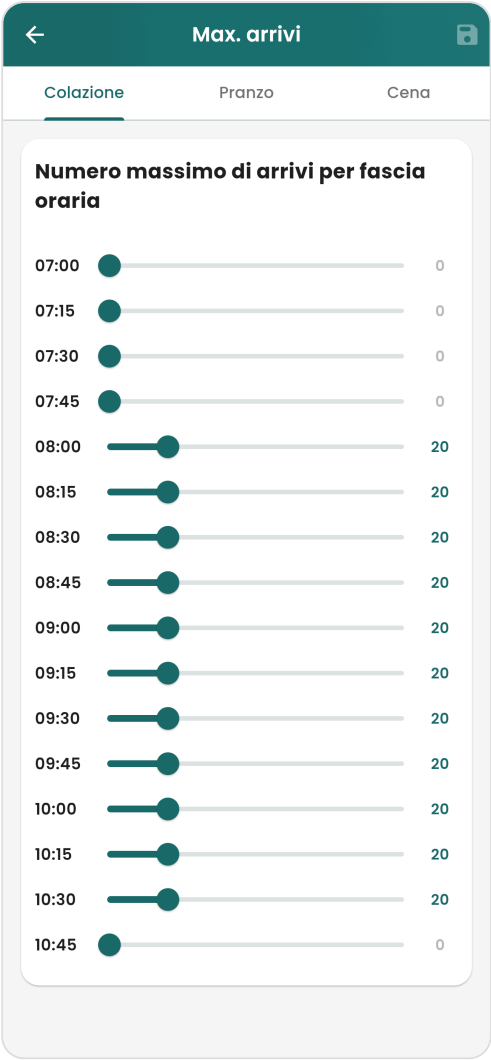
19. Sicurezza

Proteggi l'app con un codice PIN o con l'impronta digitale/riconoscimento facciale del dispositivo, così la dashboard resta bloccata quando un telefono viene posato a metà turno. Un'impostazione piccola ma importante su un dispositivo condiviso alla reception.



20. Arrivi massimi

Limita quanti clienti possono arrivare in una determinata fascia oraria, per ogni pasto, così sala e cucina non si trovano mai a gestire più coperti contemporaneamente di quanti ne possano reggere — anche se il totale della giornata rientra tranquillamente nella capacità.



21. Profilo

I dati del tuo ristorante — nome, indirizzo, partita IVA e informazioni di contatto — così come compaiono su scontrini, email di conferma e ovunque HappyChef debba identificare la tua attività.

Informazioni personali

Nome

 Info

Cognome

 Happychef

Indirizzo email

 info@happychef.be

Numero di telefono

 +3247000000

Informazioni sull'indirizzo

Via

 Kerkstraat

Nu.

 12

Città

 Gent

Codice postale

 9000

Paese

 BE

Informazioni aziendali

Nome del ristorante

 Brasserie De Kastanje

Partita IVA

 BE0123456789

Link TripAdvisor



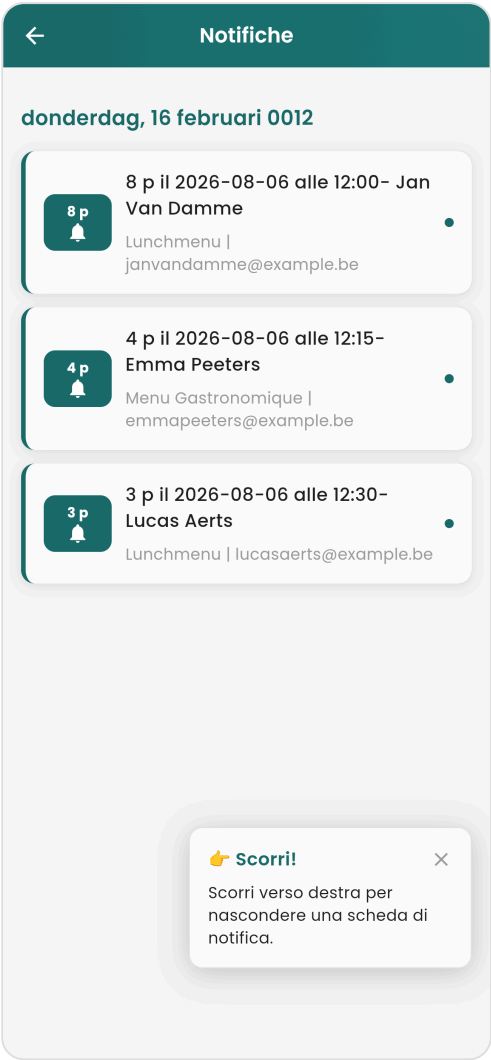
22. Hub account

Un unico punto per raggiungere impostazioni dell'account, preferenze IA, informazioni sul ristorante e sicurezza — una scorciatoia verso schermate che altrimenti dovresti cercare una per una nel menu Altro.



23. Notifiche

Un flusso continuo di ciò che è appena successo — nuove prenotazioni, cancellazioni, messaggi dei clienti — così vedi a colpo d'occhio cosa richiede attenzione senza dover aprire ogni schermata una per una.



24. Impostazioni email

Controlla le email che HappyChef invia per tuo conto: nome ed indirizzo del mittente visti dai clienti, un'intestazione o un piè di pagina personalizzati, e quali email automatiche — conferme, cancellazioni, promemoria — sono attive, oltre a quanti giorni prima viene inviato un promemoria.

← Impostazioni email

Impostazioni mittente

Nome del mittente
Brasserie De Kastanje

Email del mittente
info@happychef.be

Notifiche email

Email di conferma
Invia una conferma quando viene creata una prenotazione ☒

Email di annullamento
Invia un'email quando una prenotazione viene annullata ☒

Email di promemoria
Invia un promemoria prima della data della prenotazione ☒

Giorni prima per il promemoria - 1 +

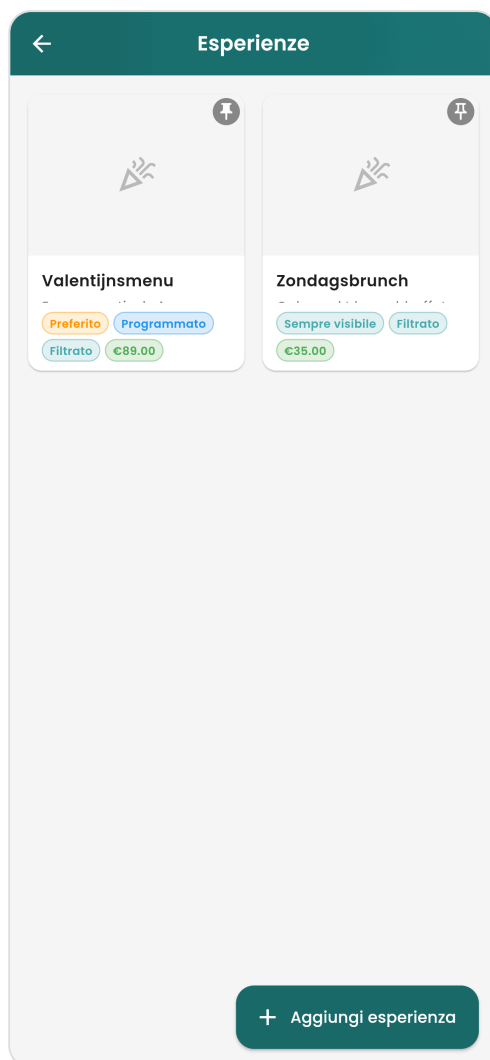
Contenuto email personalizzato

T Intestazione dell'email

Piè di pagina dell'email
Tot binnenkort!

25. Esperienze

Metti in evidenza occasioni speciali — un menu di San Valentino, un brunch della domenica, una serata degustazione — come schede che i clienti vedono mentre prenotano, ognuna con date, prezzo e descrizione proprie. Un modo per vendere qualcosa in più di un semplice tavolo per due.



26. Modifica un'esperienza

Perfeziona nel dettaglio una scheda esperienza: titolo, descrizione, immagine, prezzo, e con precisione quando è disponibile — quali giorni, quali fasce orarie e tra quali date.

Modifica esperienza

Immagine (rapporto 4:3, sotto i 2 MB, 800×600)

Tocca per aggiungere un'immagine

Immagine (rapporto 4:3, sotto i 2 MB, 800×600)

Informazioni di base

Titolo

T Valentijnsmenu

Breve descrizione

Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

Prezzo

Mostra prezzo

Prezzo (EUR)

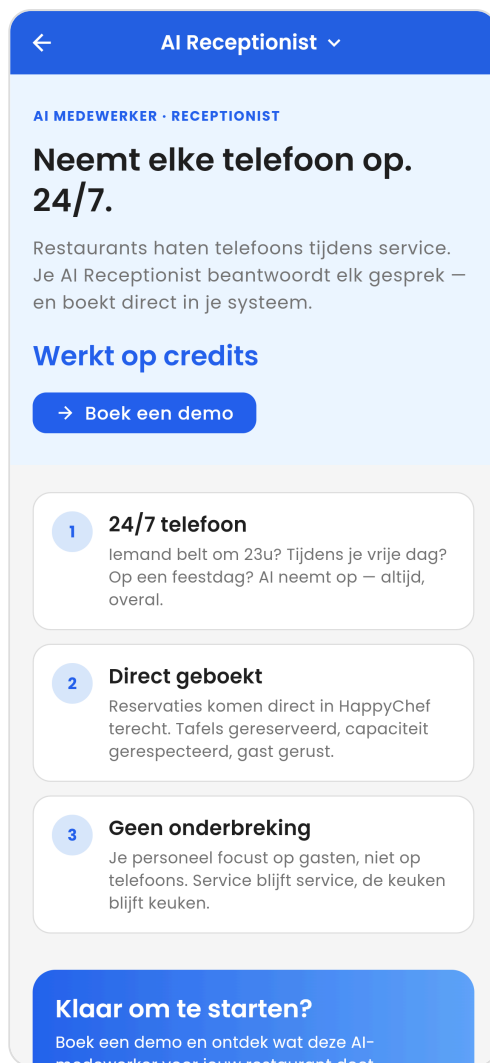
€ 89

Etichetta prezzo (es. a persona)

per koppel

27. Grow: receptionist IA

Uno dei componenti aggiuntivi opzionali di HappyChef: una receptionist IA in grado di rispondere automaticamente a chiamate e messaggi dei clienti. Questa schermata spiega cosa fa e come attivarla per il tuo ristorante.



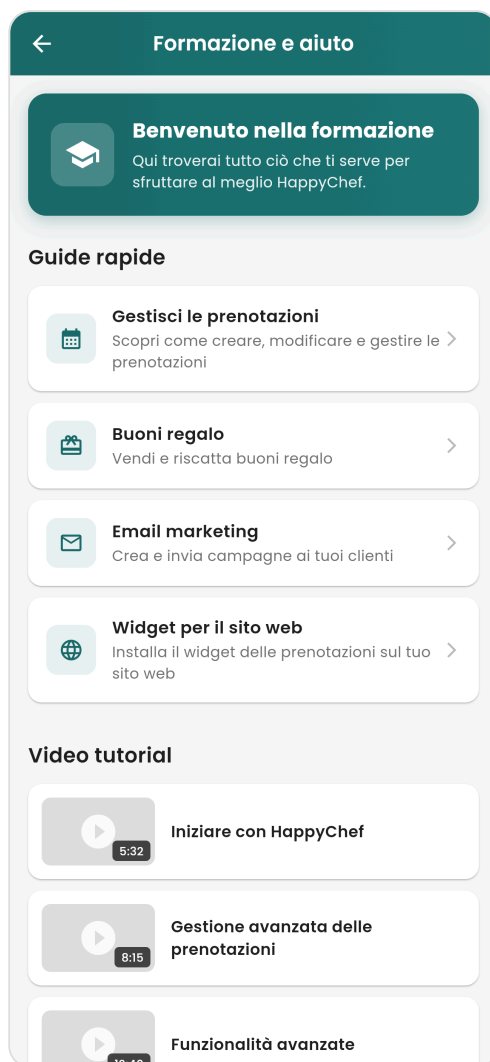
28. Grow: sito web

Un altro componente aggiuntivo opzionale — un sito web per il ristorante creato e ospitato per te, collegato direttamente al tuo sistema di prenotazione HappyChef, così i clienti possono prenotare un tavolo senza mai lasciare il tuo sito.



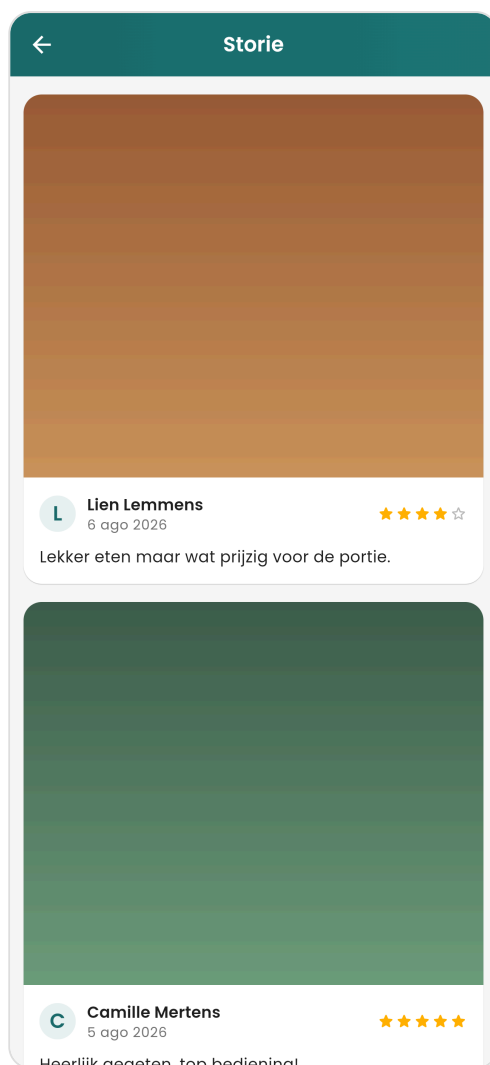
29. Formazione e assistenza

Brevi guide e video sulle funzioni principali di HappyChef, più un collegamento diretto all'assistenza in caso di difficoltà. Un buon punto di partenza quando tu o un nuovo membro del team volete imparare a usare l'app.



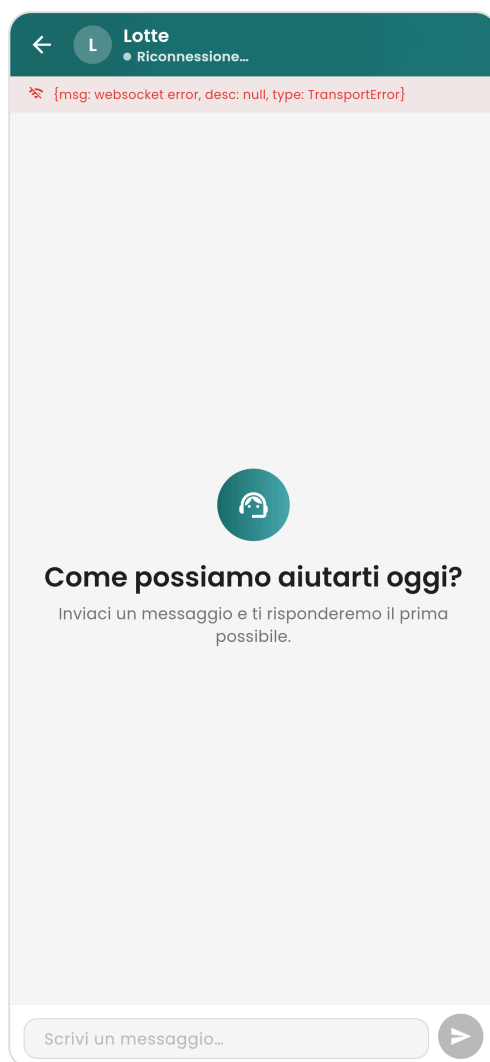
30. Foto dei clienti

Le foto che i clienti hanno condiviso insieme alle loro recensioni, raccolte in un feed scorrevole in stile storie — un modo rapido e visivo per vedere il tuo ristorante con gli occhi dei tuoi clienti.



31. Chat di assistenza

Scrivi direttamente al team di assistenza HappyChef dall'app quando qualcosa non funziona o hai una domanda — senza dover uscire dalla dashboard per inviare un'email.



32. Riepilogo mensile

Un mese di attività del tuo ristorante, raccontato come una storia: prenotazioni, clienti serviti, il tuo giorno più intenso, voti delle recensioni e altro ancora — un riepilogo divertente e facile da condividere, non un foglio di calcolo.



33. I miei turni

Per lo staff: consulta i tuoi prossimi turni, le ore di questa settimana e le richieste in sospeso che ti riguardano, oltre a un modo rapido per chiedere un giorno libero o offrire un turno che non puoi coprire.

←

My schedule

Week

Ques... 3

Time off

Altro

Com'è andato il turno?

2026-08-05 · 17:00–23:00

1

2

3

4

5

maleottimo

Questo riguarda com'è andato il turno per te. Non conta mai nella tua valutazione.

YOUR NEXT SHIFT

giovedì 6 agosto

17:00 – 23:00

Bediening

Non posso venire

▶ Clock in

< Week 32

3 – 9 ago

19,5 h >

lun 3

Off

mar 4

Off

mer 5

Off

gio 6

17:00 – 23:00

Bediening

8 h

ven 7

11:30 – 15:00

Bediening

3,5 h

34. Le mie preferenze

Per lo staff: imposta la lingua preferita e le impostazioni delle notifiche, e consulta il tuo schema di lavoro fisso e qualsiasi feedback sulle prestazioni che ti è stato condiviso.

Altro

I tuoi giorni fissi
È fisso nel piano. Una singola settimana può comunque differire.

lun

mar

mer

gio

ven

sab

dom

17:00–23:00

Le tue valutazioni
2026-07-01 **4**
Zeer klantvriendelijk en oplettend.
Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

La tua lingua
La lingua in cui ti scriviamo. Scegli tu, nessun altro.

Nederlands

▼

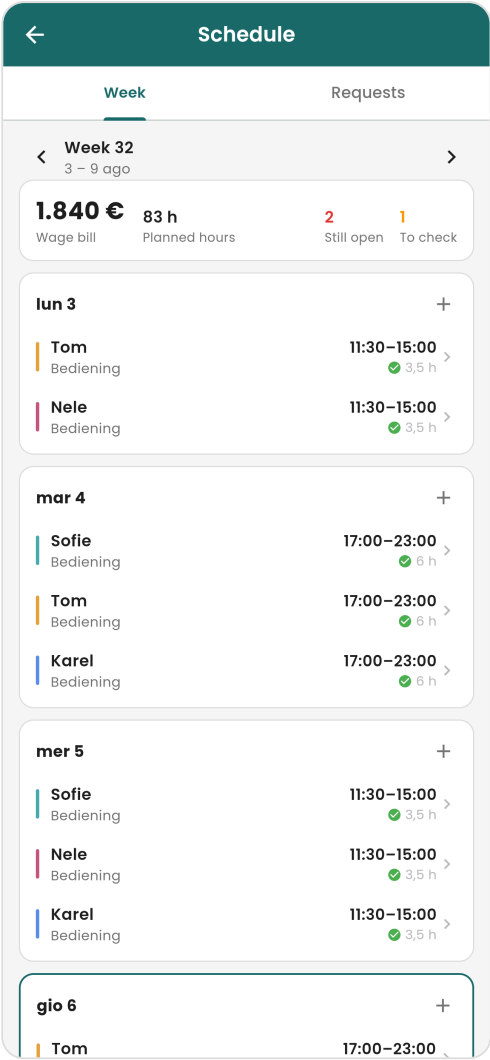
Come ti raggiungiamo

Notifiche sul telefono
Per il tuo turno, una richiesta di lavorare e un messaggio di un collega.

E-mail
Se lo disattivi, non ti mandiamo più e-mail. Il responsabile vede che ti sei disiscritto.

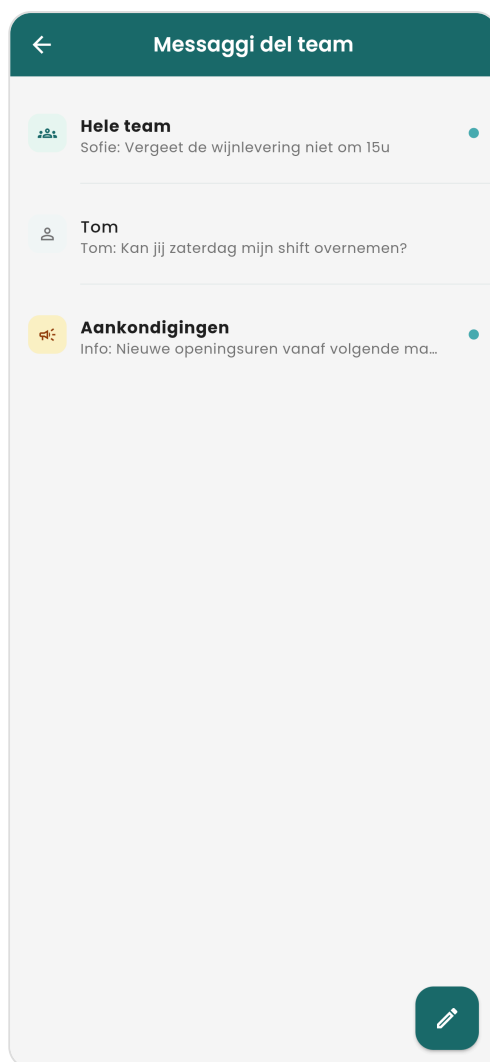
35. Gestione turni

Per i responsabili: costruisci il piano settimanale per tutto il team, tieni sotto controllo costo del lavoro e ore a colpo d'occhio, e individua i conflitti di pianificazione — come turni sotto organico — prima che diventino un problema in sala.



36. Chat di team

Una semplice chat di gruppo per lo staff — promemoria sui turni, domande veloci, avvisi — separata dai messaggi rivolti ai clienti, con conversazioni proprie e conteggio dei messaggi non letti.



37. Menu avanzato

Un secondo livello sotto Altro per le schermate che usi meno spesso — profilo, menu, avvisi, personale, arrivi, gruppi, sicurezza, contatti e posti al bar — tenute fuori dai piedi finché non ti servono.

