

HappyChef

Instrukcja obsługi aplikacji mobilnej

Polski

2026-08-07 · v6.6.0

Polski

1. Widok miesięczny
2. Widok dzienny
3. Plan sali
4. Oś czasu
5. Asystent AI
6. Nowa rezerwacja
7. Zablokowane terminy
8. Menu Więcej
9. Menu
10. Pracownicy
11. Limity dużych grup
12. Karty podarunkowe
13. Program lojalnościowy
14. Ustawienia
15. Opinie
16. Godziny otwarcia
17. Kontakty
18. Ogłoszenia
19. Bezpieczeństwo
20. Maksymalna liczba przyjazdów
21. Profil

22. Centrum konta

23. Powiadomienia

24. Ustawienia e-mail

25. Doświadczenia

26. Edytuj doświadczenie

27. Grow: recepcjonista AI

28. Grow: strona internetowa

29. Szkolenia i pomoc

30. Relacje zdjęciowe gości

31. Czat wsparcia

32. Podsumowanie miesiąca

33. Mój grafik

34. Moje preferencje

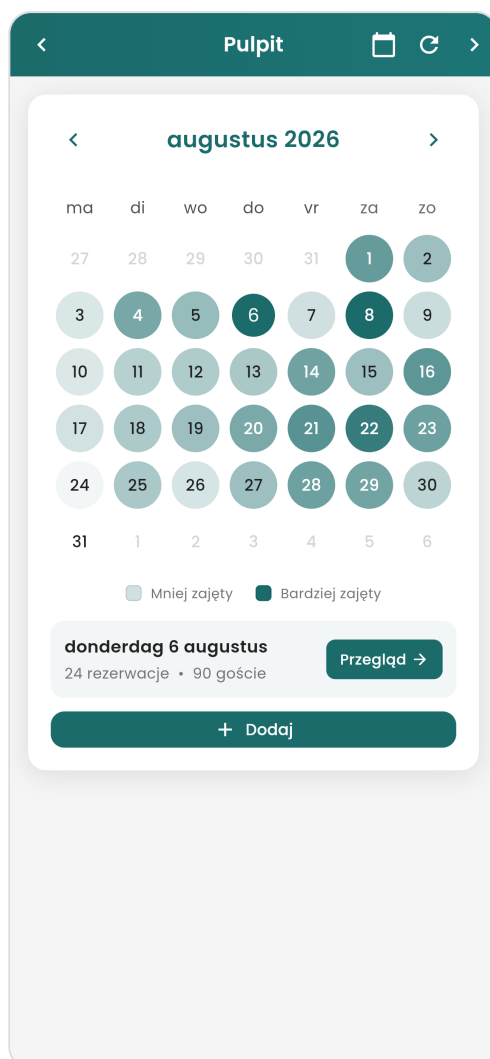
35. Zarządzanie grafikiem

36. Czat zespołu

37. Menu zaawansowane

1. Widok miesięczny

To kalendarz, który widzisz po otwarciu aplikacji HappyChef. Każdy dzień jest zacieniowany w zależności od obłożenia, dzięki czemu jednym rzutem oka widzisz, które dni są spokojne, a które w pełni zarezerwowane. Dotknij dowolnego dnia, aby przejść od razu do listy gości, lub użyj strzałek, aby przechodzić między miesiącami.



2. Widok dzienny

Widok dzienny wyświetla wszystkie rezerwacje na wybrany dzień, podzielone na obiad i kolację. Każdy wiersz pokazuje imię i nazwisko gościa, liczbę osób, godzinę oraz wszelkie notatki dodane przez zespół, dzięki czemu recepcja od razu widzi cały przebieg zmiany. Dotknij rezerwacji, aby zobaczyć jej szczegóły.

<

>

6 augustus

<

>

🔄

+

Śniadanie

Lunch (8)

Kolacja (16)

Liczba gości: 58 | Liczba rezerwacji: 16

Wszystkie

1

2

3

4

5

6

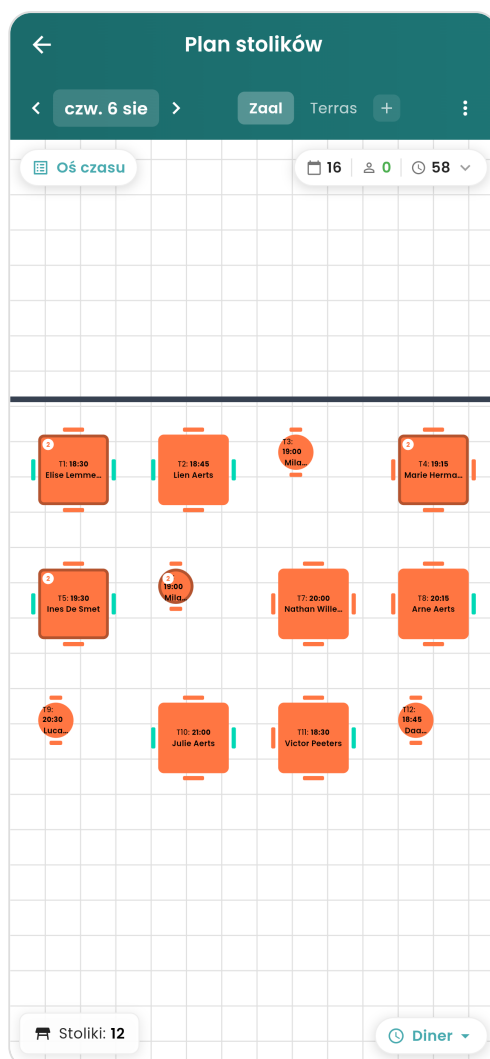
7

Wijnlevering om 15u – kelder
vandaag

#	Godzin a	Nazwa	E-mail
2	18:30	Elise Lemmens	eliselemmens@e: le.be
3	18:30	Victor Peeters	victorpeeters@ex e.be
📄 Rolstoeltoegang			
2	18:45	Lien Aerts	lienaerts@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	ambermertens@e ple.be
📄 VIP-gast			

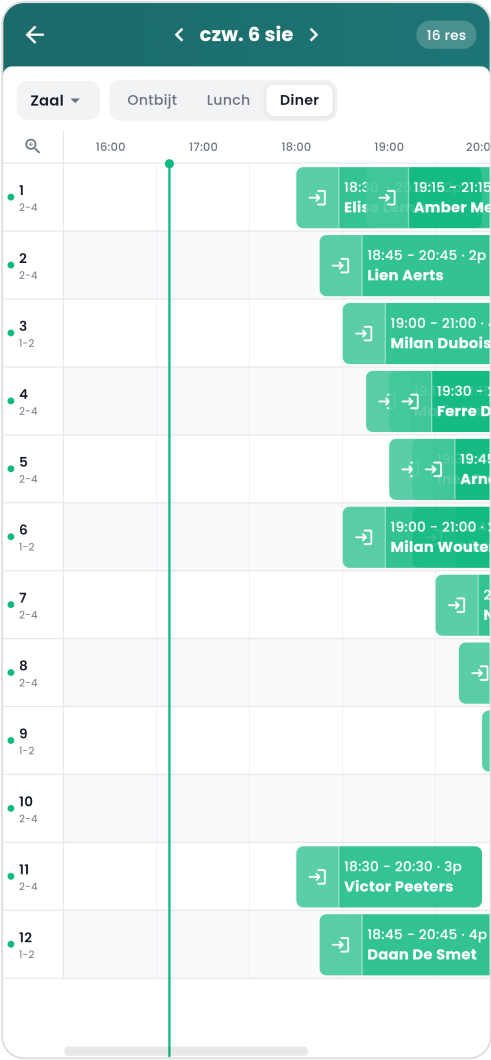
3. Plan sali

Plan sali pokazuje dokładny układ Twojej restauracji, a każdy stół jest oznaczony kolorem odpowiadającym jego statusowi — wolny, zarezerwowany lub zajęty. Przeciągnij rezerwację na stół, aby posadzić przy nim gości, lub dotknij stołu, aby zobaczyć, kto przy nim siedzi i jak długo. Zmieniaj piętra za pomocą zakładek nad planem.



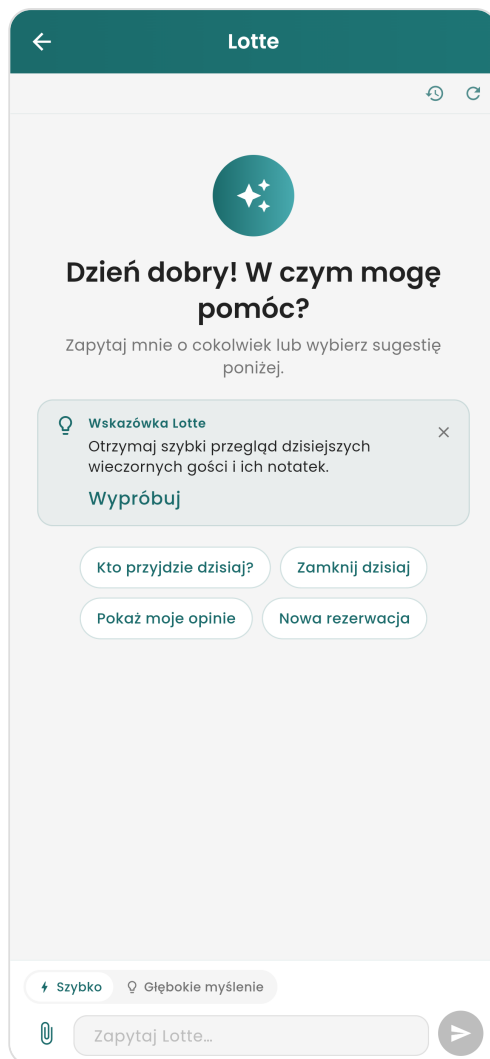
4. Oś czasu

Oś czasu przedstawia wszystkie stoliki na jednym poziomym harmonogramie, dzięki czemu widzisz rotację całego wieczoru na raz — które stoliki są wolne, które zaraz się zwolnią i gdzie robi się napięcie. To najszybszy sposób, by wyłapać konflikt w rezerwacjach, zanim do niego dojdzie.



5. Asystent AI

Zadawaj asystentowi AI pytania zwykłym językiem — o dzisiejsze rezerwacje, historię gościa czy przewidywane obłożenie w najbliższy weekend — a on odpowie na podstawie rzeczywistych danych Twojej restauracji. Może też pomóc w napisaniu wiadomości, aktualizacji godzin otwarcia czy tworzeniu promocji, dzięki czemu mniej czasu spędzasz na przeszukiwaniu menu.



6. Nowa rezerwacja

Utworzenie rezerwacji zajmuje tylko kilka kroków: wybierz datę, godzinę i liczbę osób, wybierz lub dodaj gościa i potwierdź. HappyChef sprawdza dostępność na bieżąco, więc od razu zobaczysz, jeśli dany termin jest już zajęty.

<

Krok 1 z 7: Szczegóły

Nowa rezerwacja

Wybierz typ rezerwacji i liczbę gości.

Z limitami

Bez limitu

Gość bez rezerwacji

Przypisanie (opcjonalnie)

Przypisz do osoby

Liczba gości

1

2

3

4

5

6

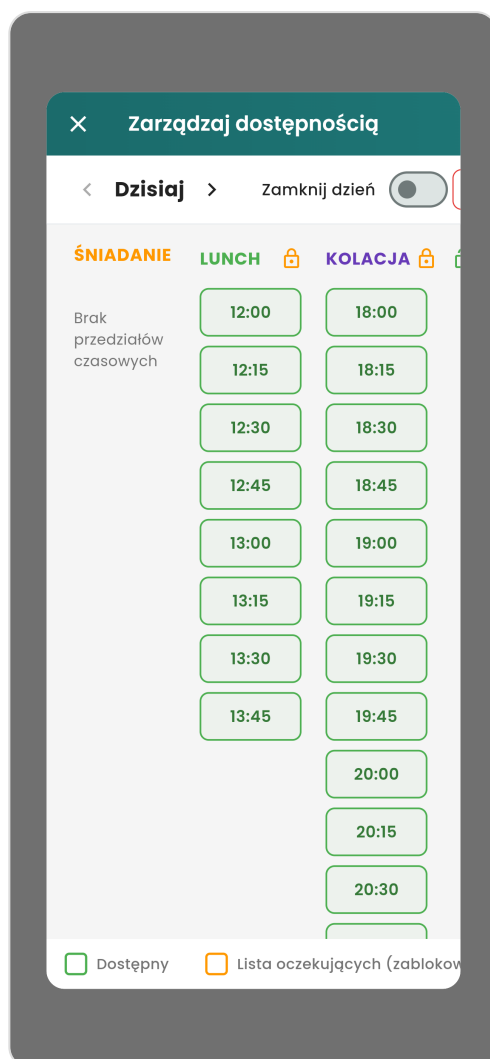
7

8+

Przejdź do: Miejsce

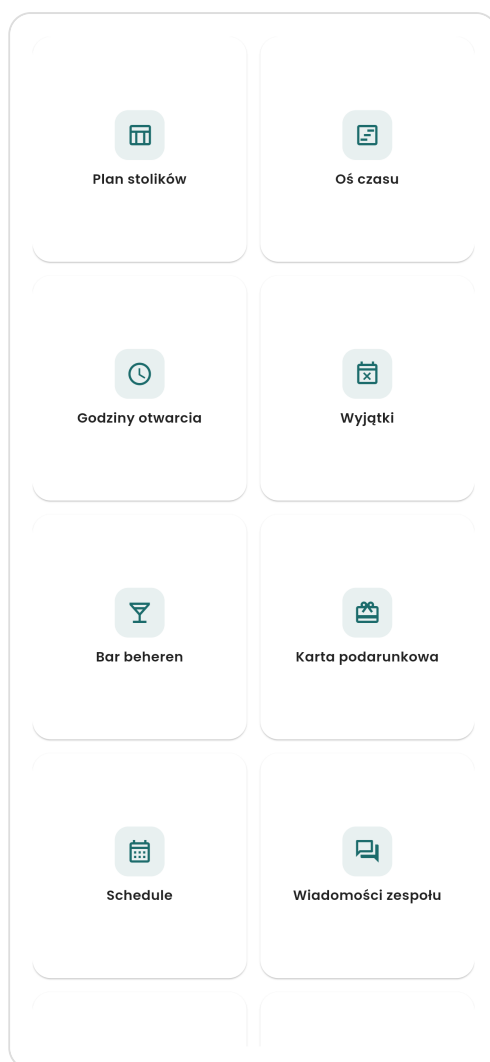
7. Zablokowane terminy

Użyj zablokowanych terminów, aby zamknąć konkretne godziny lub stoliki — na prywatną imprezę, przerwę dla kuchni czy dzień wolny od pracy — bez odmawiania rezerwacji na resztę dnia. Zablokowane terminy po prostu przestają pojawiać się jako dostępne, gdy goście lub pracownicy próbują rezerwować.



8. Menu Więcej

Menu Więcej gromadzi wszystko, co nie potrzebuje własnej zakładki — pracowników, karty podarunkowe, program lojalnościowy, kontakty i ustawienia. Na telefonie to właśnie tu znajdziesz resztę HappyChef, gdy główne zakładki przestaną wystarczać.



9. Menu

Zarządzaj menu, spośród których goście wybierają podczas rezerwacji — menu obiadowe, à la carte, menu degustacyjne i inne — wraz z dniami i godzinami obowiązywania każdego z nich. Goście widzą tylko te menu, które faktycznie obowiązują danego dnia.

Zarządzanie menu

Nazwa menu

Aktywne dni

PO

WT

ŚR

CZ

PT

SO

ND

Zakres dat

Data rozpoczęcia

Data zakończenia

Zakres godzin

Godzina rozpoczęcia

Godzina zakończenia

Dodaj menu

Menu Gastronomique

Lunchmenu

À la carte

10. Pracownicy

Prowadź prosty rejestr osób pracujących w restauracji: imiona i nazwiska oraz okres, w którym dana osoba jest aktywna. To lekka lista pracowników, na której opierają się inne funkcje HappyChef, takie jak grafik.

←

Zarządzanie personelem

Dodaj pracownika

Imię

Nazwisko

Okres zatrudnienia

6/8/2026

6/8/2027

Dodaj pracownika

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. Limity dużych grup

Ustal, ile dużych grup możesz przyjąć jednocześnie, w zależności od liczby osób i posiłku — dzięki czemu fala rezerwacji na 10 osób nie zaskoczy kuchni. Dostosuj suwaki niezależnie dla śniadania, obiadu i kolacji.

←

Maks. grup

📄

ŚniadanieLunchKolacja

Maksymalna liczba grup na wielkość grupy

👤 6

4

👤 7

4

👤 8

4

👤 9

4

👤 10

4

👤 11

4

👤 12

4

👤 13

2

👤 14

2

👤 15

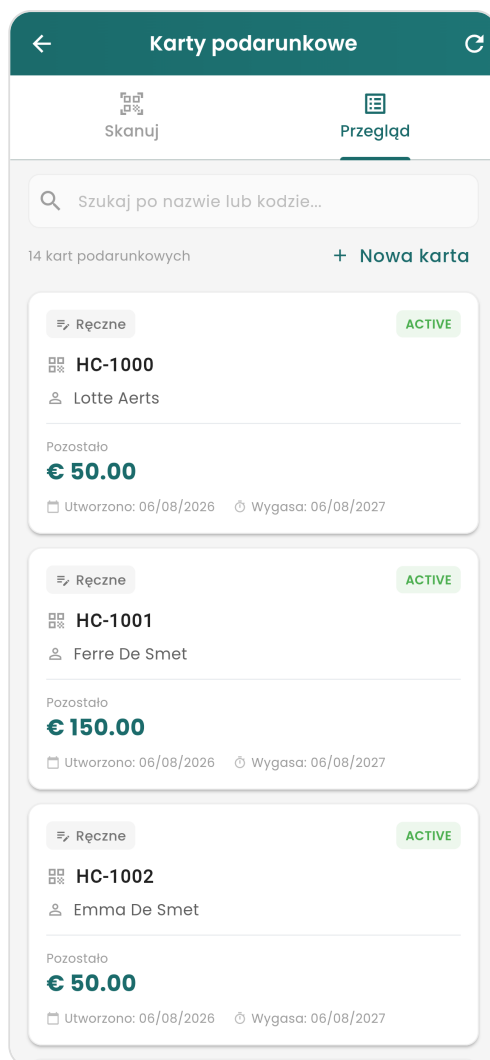
2

👤 16

2

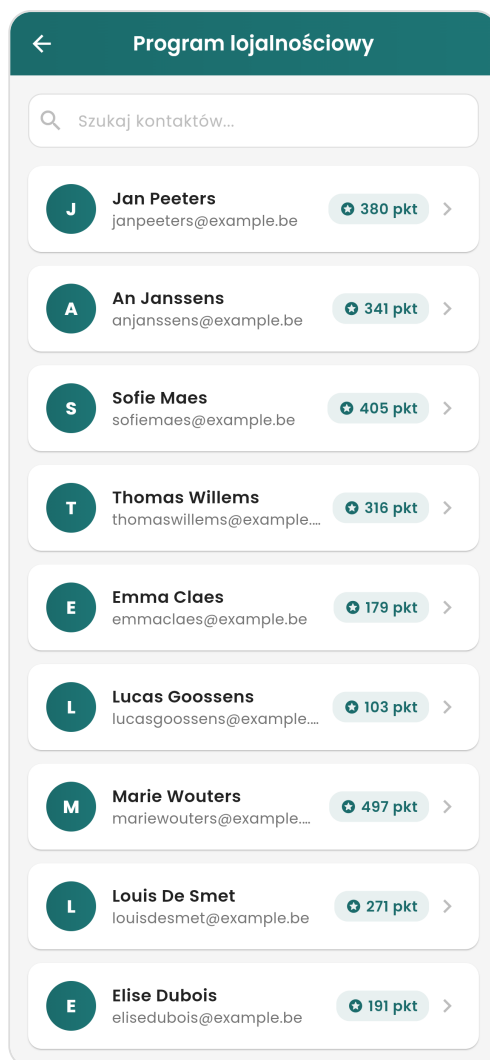
12. Karty podarunkowe

Sprzedawaj, skanuj i śledź karty podarunkowe w jednym miejscu: przeglądaj wszystkie wydane karty, ich pozostałe saldo i status, lub zeskanuj kartę przy stoliku, aby ją zrealizować. Szybki sposób, by zobaczyć, kto co kupił i ile jeszcze zostało do wydania.



13. Program lojalnościowy

Nagradzaj stałych gości punktami za każde wydane euro, wymienialnymi na nagrody, które sam określasz — darmowy deser, zniżkę czy cokolwiek pasuje do Twojej restauracji. Włącz program, ustal stawkę, a HappyChef automatycznie zajmie się resztą dla każdego gościa.



14. Ustawienia

Centrum sterowania działaniem Twojej restauracji w HappyChef: miejsca siedzące, przypisywanie stolików, program lojalnościowy i inne przełączniki wpływające na pozostałe ekrany. To tutaj znajduje się większość ustawień, które konfiguruje się raz i rzadko do nich wraca.

 **Ustawienia** 

Ustawienia podstawowe

 Maks. miejsc

-

 80

+

 Godzin do przodu

2 hours ▾

 Dni w przyszłość

-

 90

+

 Min. gości

-

 1

+

 Maks. gości

-

 8

+

 Interwał (min)

15 min ▾

 Czas trwania (min)

120 min ▾

Ustawienia gości

 Modyfikacja liczby gości

Zawsze ▾

 Pytaj o niemowlęta/nastolatki

☒

 Informacja o maks. liczbie gości

Nie ▾

 Lista oczekujących włączona

☒

Ustawienia czasu

 Koniec śniadań

--:--

17/40

15. Opinie

Zobacz, co mówią goście — ocenę jedzenia, wnętrza i obsługi wraz z pełną treścią opinii i powiązaną z nią rezerwacją. Szybki sposób, by wcześniej wychwycić problem — albo znaleźć komplement, którym warto podzielić się z zespołem.



16. Godziny otwarcia

Ustal tygodniowe godziny otwarcia osobno dla śniadania, obiadu i kolacji, a także jednorazowe wyjątki na święta czy specjalne zamknięcia. To właśnie te godziny widzą goście podczas rezerwacji, więc warto je aktualizować na bieżąco.

Godziny otwarcia

Godziny tygodniowe

Wyjątki

PO

Poniedziałek

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

WT

Wtorek

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

ŚR

Środa

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

CZ

Czwartek

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

PI

Piątek

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

SO

Sobota

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

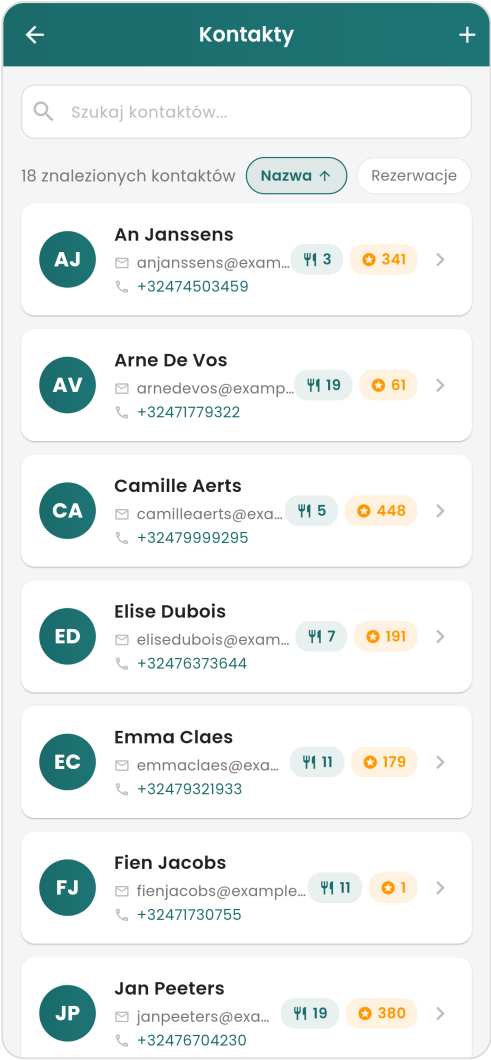
NI

Niedziela

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

17. Kontakty

Wszyscy goście, którzy kiedykolwiek dokonali rezerwacji, w jednej przeszukiwalnej liście — historia wizyt, punkty lojalnościowe i wszelkie notatki dodane przez zespół. Miejsce, w którym sprawdzisz gościa przed jego przybyciem lub wypatrzysz najbardziej stałych klientów.



18. Ogłoszenia

Opublikuj krótką informację, którą goście zobaczą podczas rezerwacji — datę zamknięcia, uwagę dotyczącą dużych grup, sezonową notatkę — ograniczoną do konkretnych dni, godzin lub wielkości grupy, aby pojawiała się tylko wtedy, gdy jest naprawdę istotna.

Ogłoszenia

Dodaj ogłoszenie

Ogłoszenie

Aktywne dni

PO

WT

ŚR

CZ

PT

SO

ND

Zakres dat

Data rozpoczęcia

Data zakończenia

Zakres godzin

Godzina rozpoczęcia

Godzina zakończenia

Filtr gości

Wszyscy goście

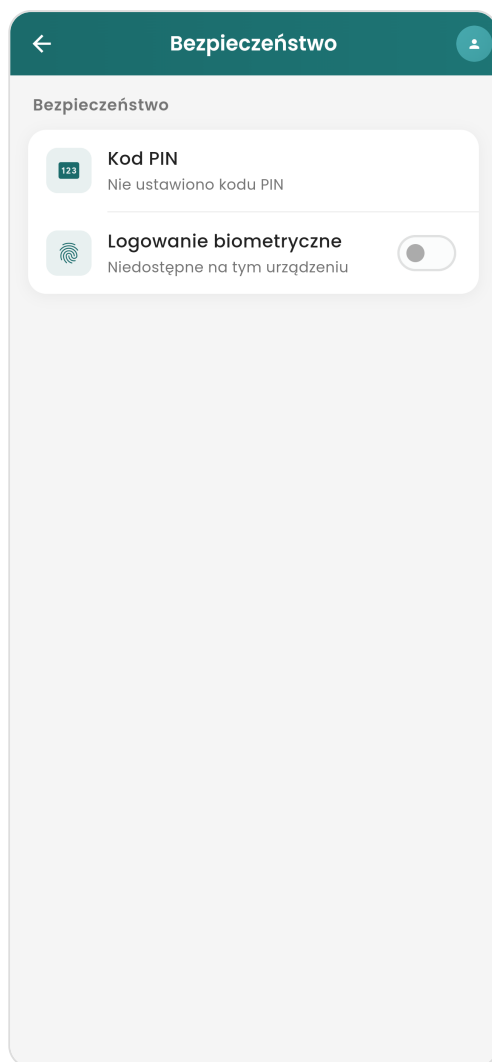
Dodaj ogłoszenie

We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

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

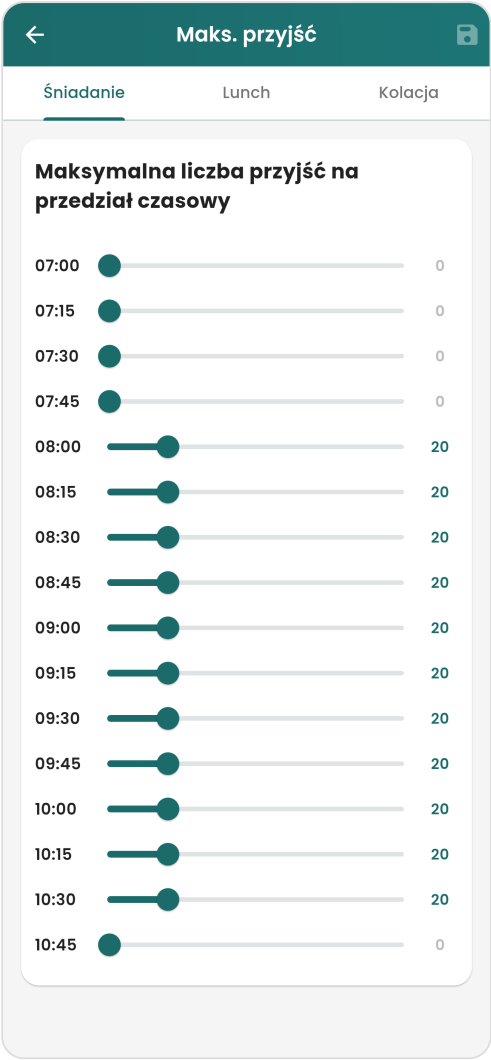
19. Bezpieczeństwo

Zabezpiecz aplikację kodem PIN lub odblokowywaniem odciskiem palca/twarzą urządzenia, aby panel pozostawał zablokowany, gdy telefon zostanie odłożony w trakcie zmiany. Drobne ustawienie, które ma ogromne znaczenie na współdzielonym urządzeniu przy recepcji.



20. Maksymalna liczba przyjazdów

Ogranicz liczbę gości, którzy mogą przybyć w danym przedziale czasowym, dla każdego posiłku osobno, aby recepcja i kuchnia nigdy nie zostały zaskoczone większą liczbą gości naraz, niż są w stanie obsłużyć — nawet jeśli łączna liczba na dany dzień mieści się w limicie.



21. Profil

Dane Twojej restauracji — nazwa, adres, numer NIP i dane kontaktowe — takie, jakie widnieją na paragonach, e-mailach potwierdzających i wszędzie tam, gdzie HappyChef musi zidentyfikować Twoją firmę.

Informacje osobiste

Imię

Info

Nazwisko

Happychef

Adres e-mail

info@happychef.be

Numer telefonu

+3247000000

Informacje adresowe

Ulica

Kerkstraat

Nu...

12

Miasto

Gent

Kod pocztowy

9000

Kraj

BE

Informacje o firmie

Nazwa restauracji

Brasserie De Kastanje

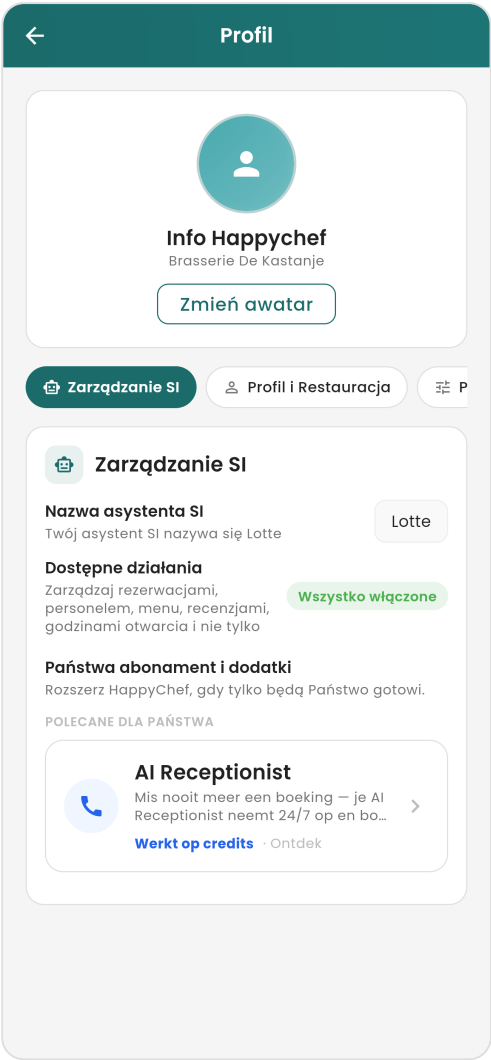
Numer VAT

BE0123456789

Link TripAdvisor

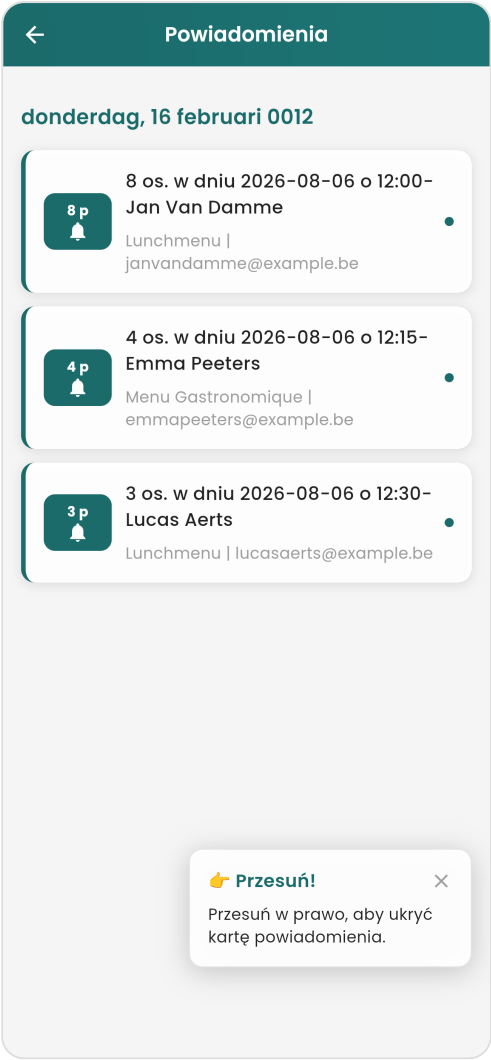
22. Centrum konta

Jedno miejsce z dostępem do ustawień konta, preferencji AI, informacji o restauracji i bezpieczeństwa — skrót do ekranów, które inaczej trzeba by szukać pojedynczo w menu Więcej.



23. Powiadomienia

Bieżący strumień tego, co właśnie się wydarzyło — nowe rezerwacje, anulowania, wiadomości od gości — dzięki czemu jednym spojrzeniem widzisz, co wymaga uwagi, bez konieczności otwierania każdego ekranu po kolei.



24. Ustawienia e-mail

Kontroluj wiadomości e-mail wysyłane przez HappyChef w Twoim imieniu: nazwę i adres nadawcy widoczne dla gości, niestandardowy nagłówek lub stopkę oraz które automatyczne e-maile — potwierdzenia, anulowania, przypomnienia — są włączone i z jakim wyprzedzeniem wysyłane jest przypomnienie.

←

Ustawienia e-mail

📄

➤

Ustawienia nadawcy

Nazwa nadawcy

👤

Brasserie De Kastanje

E-mail nadawcy

✉

info@happychef.be

🔔

Powiadomienia e-mail

E-maile z potwierdzeniem

Wyślij potwierdzenie, gdy rezerwacja zostanie utworzona

☒

E-maile o anulowaniu

Wyślij e-mail, gdy rezerwacja zostanie anulowana

☒

E-maile z przypomnieniem

Wyślij przypomnienie przed datą rezerwacji

☒

Dni przed przypomnieniem

−

1

+

☰

Niestandardowa treść e-maila

T

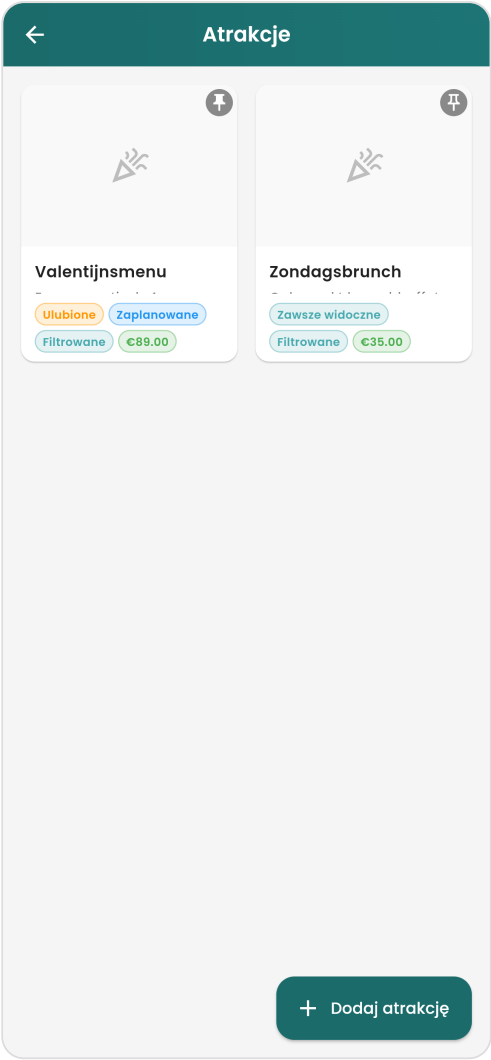
Nagłówek e-maila

Stopka e-maila

Tot binnenkort!

25. Doświadczenia

Wyróżnij wyjątkowe okazje — menu walentynkowe, niedzielny brunch, wieczór degustacyjny — jako karty widoczne dla gości podczas rezerwacji, każda z własnymi datami, ceną i opisem. Sposób, by sprzedać więcej niż tylko standardowy stół dla dwojga.



26. Edytuj doświadczenie

Dopracuj kartę pojedynczego doświadczenia: tytuł, opis, zdjęcie, cenę oraz dokładnie to, kiedy jest dostępne — które dni, które przedziały czasowe i w jakim okresie.

←

Edytuj atrakcję

🗑️

📄

 **Obraz (proporcje 4:3, poniżej 2 MB, 800×600)**



Dotknij, aby dodać obraz

Obraz (proporcje 4:3, poniżej 2 MB, 800×600)

 **Podstawowe informacje**

Tytuł

T

Valentijnsmenu

Krótki opis



Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

 **Cena**

Pokaż cenę

Cena (EUR)

€

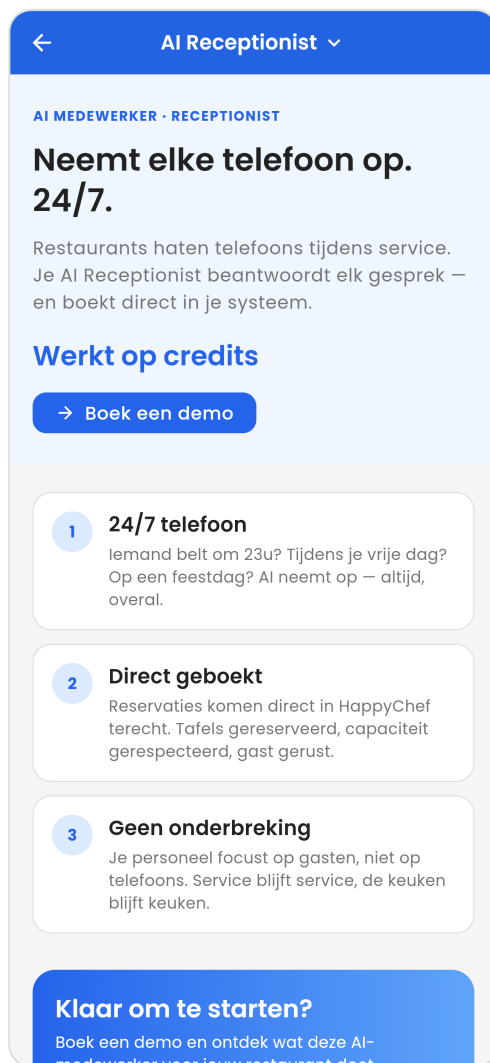
89

Etykieta ceny (np. za osobę)

per persoon

27. Grow: recepcjonista AI

Jeden z opcjonalnych dodatków HappyChef: recepcjonista AI, który automatycznie odbiera połączenia i wiadomości od gości. Ten ekran wyjaśnia, jak działa i jak włączyć go dla Twojej restauracji.



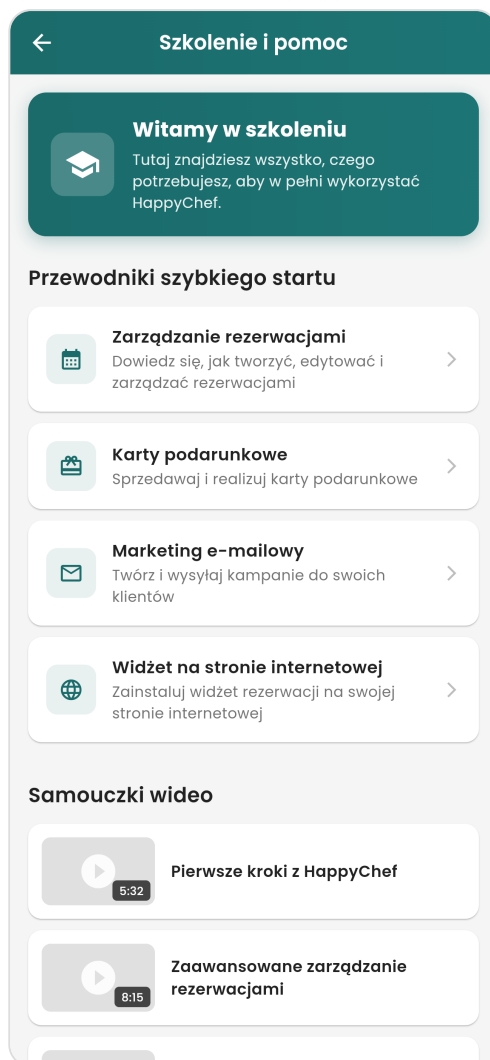
28. Grow: strona internetowa

Kolejny opcjonalny dodatek — strona internetowa restauracji zbudowana i hostowana dla Ciebie, połączona bezpośrednio z systemem rezerwacji HappyChef, dzięki czemu goście mogą zarezerwować stół, nie opuszczając Twojej strony.



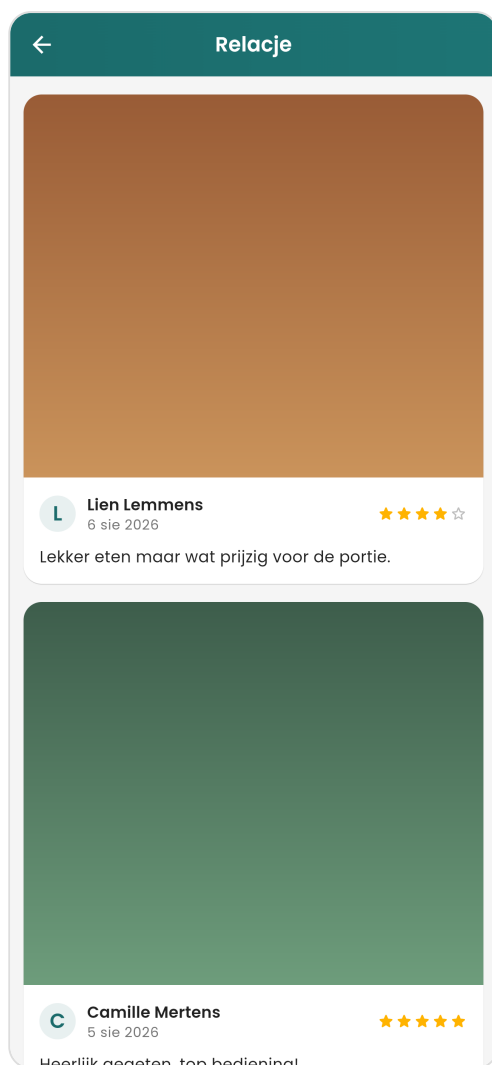
29. Szkolenia i pomoc

Krótkie przewodniki i filmy omawiające kluczowe funkcje HappyChef, a także bezpośredni link do wsparcia, gdy utkniesz. Dobry pierwszy krok, gdy Ty lub nowy członek zespołu chcecie nauczyć się obsługi aplikacji.



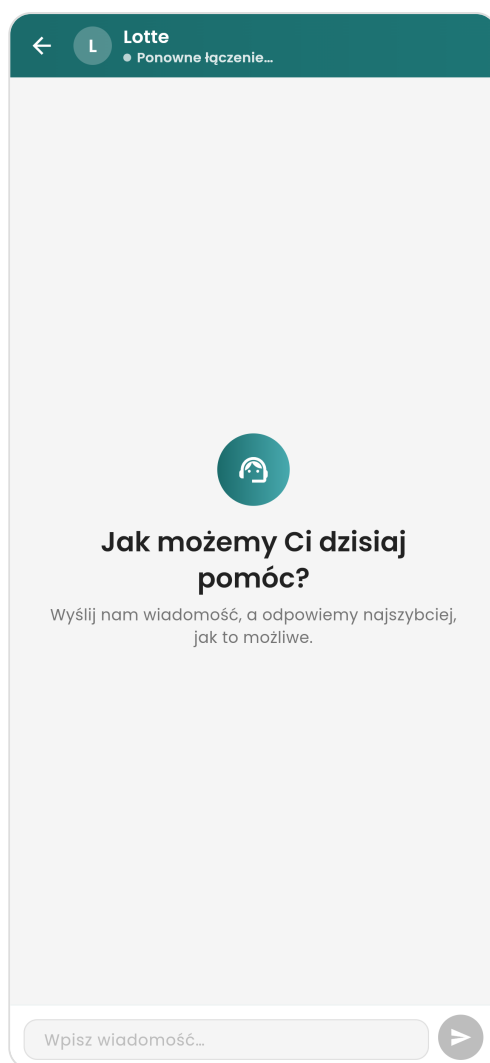
30. Relacje zdjęciowe gości

Zdjęcia, którymi goście podzielili się razem ze swoimi opiniami, zebrane w przewijalnym strumieniu relacji — szybki, wizualny sposób, by zobaczyć swoją restaurację oczami gości.



31. Czat wsparcia

Napisz bezpośrednio do zespołu wsparcia HappyChef, gdy coś nie działa lub masz pytanie — bez konieczności opuszczania panelu, by wysłać e-mail.



32. Podsumowanie miesiąca

Miesiąc działalności Twojej restauracji opowiedziany w formie historii: rezerwacje, obsłużeni goście, najbardziej pracowity dzień, oceny w opiniach i wiele więcej — zabawne, gotowe do udostępnienia podsumowanie zamiast arkusza kalkulacyjnego.



33. Mój grafik

Dla pracowników: zobacz swoje nadchodzące zmiany, godziny w tym tygodniu i wszelkie oczekujące na Ciebie prośby, a także szybki sposób, by poprosić o wolne lub oddać zmianę, której nie możesz odbyć.

←My schedule

WeekQues... 3Time offWięcej

Jak było na zmianie?

2026-08-05 · 17:00–23:00

1

2

3

4

5

źlesuper

To o tym, jak zmiana wyglądała z twojej strony. Nigdy nie wpływa na twoją ocenę.

YOUR NEXT SHIFT

czwartek 6 sierpnia

17:00 – 23:00

Bediening

📅 Nie mogę przyjść

▶ Clock in

< Week 32

3 – 9 sie

19,5 godz >

pon. 3

Off

wt. 4

Off

śr. 5

Off

czw. 6

17:00 – 23:00

8 godz

Bediening

pt. 7

11:30 – 15:00

3,5 godz

Bediening

34. Moje preferencje

Dla pracowników: ustaw preferowany język i powiadomienia oraz zobacz swój stały grafik pracy i wszelkie opinie na temat wyników, które zostały Ci przekazane.

←

Więcej

Twoje stałe dni

To jest stałe w grafiku. Pojedynczy tydzień może się różnić.

pon.

wt.

śr.

czw.

pt.

sob.

niedz.

17:00–23:00

Twoje oceny

2026-07-01 4

Zeer klantvriendelijk en oplettend.

Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

Twój język

Język, w którym do ciebie piszemy. Wybierasz ty, nikt inny.

Nederlands

Jak się z tobą kontaktujemy

Powiadomienia na telefonie

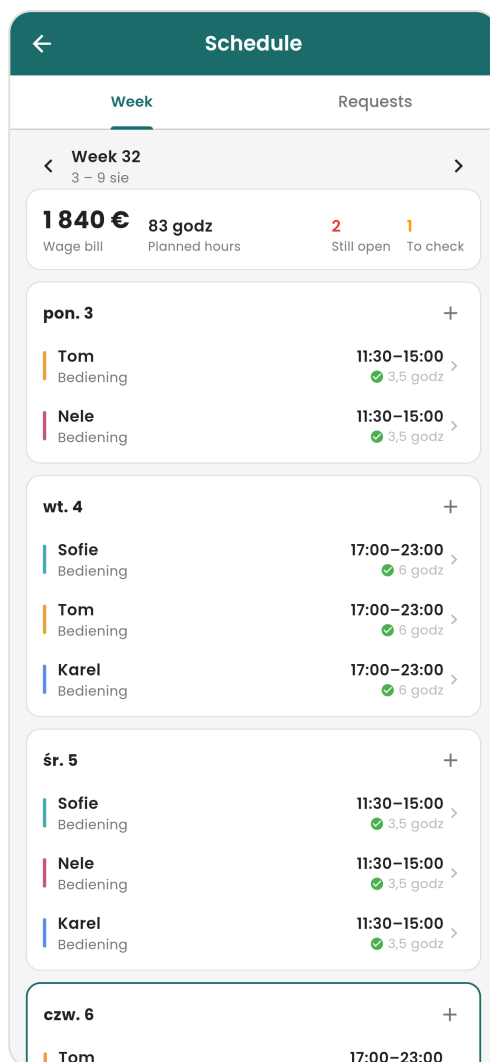
Grafik, pytanie o zmianę i wiadomość od współpracownika.

E-mail

Jeśli to wyłączysz, nie wyślemy ci już e-maili. Kierownik widzi, że się wypisałeś.

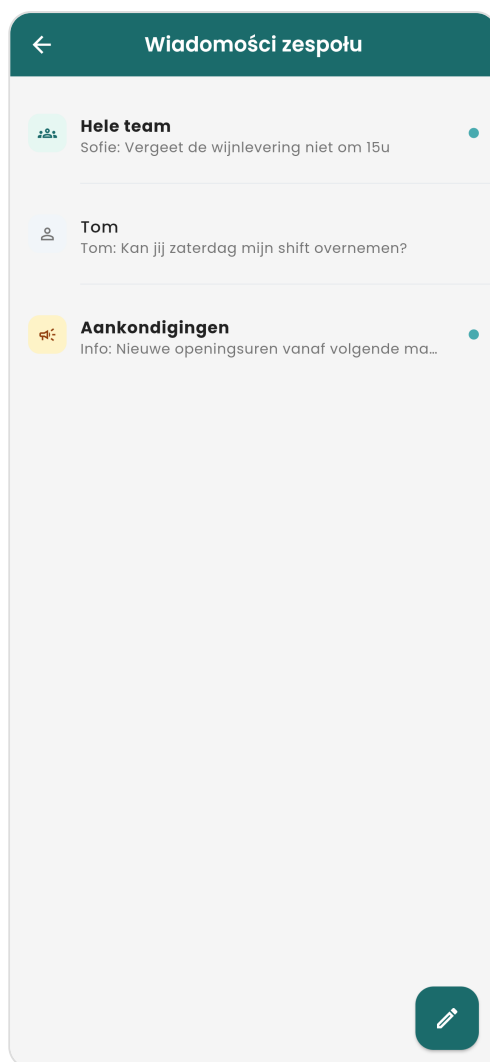
35. Zarządzanie grafikiem

Dla kierowników: ułóż tygodniowy grafik dla całego zespołu, zobacz koszty pracy i liczbę godzin jednym rzutem oka oraz wychwyć konflikty w grafiku — na przykład zmiany z niedoborem personelu — zanim staną się problemem na sali.



36. Czat zespołu

Prosty czat grupowy dla zespołu — przypomnienia o zmianach, szybkie pytania, ogłoszenia — oddzielony od wiadomości do gości, z własnymi rozmowami i licznikiem nieprzeczytanych wiadomości.



37. Menu zaawansowane

Druga warstwa pod menu Więcej dla ekranów, z których korzystasz rzadziej — profil, menu, ogłoszenia, pracownicy, przyjazdy, grupy, bezpieczeństwo, kontakty i miejsca przy barze — trzymana z dala od głównego widoku, dopóki nie jest potrzebna.

