

HappyChef

Manual da aplicação móvel

Português

2026-08-07 · v6.6.0

Português

1. Vista mensal

2. Vista diária

3. Plano de mesas

4. Linha do tempo

5. Assistente de IA

6. Nova reserva

7. Horários bloqueados

8. Menu Mais

9. Menu

10. Equipa

11. Limites de grupos grandes

12. Cartões-presente

13. Programa de fidelização

14. Definições

15. Avaliações

16. Horário de funcionamento

17. Contactos

18. Avisos

19. Segurança

20. Máximo de chegadas

21. Perfil

22. Central de conta

23. Notificações

24. Definições de e-mail

25. Experiências

26. Editar uma experiência

27. Grow: rececionista de IA

28. Grow: website

29. Formação e ajuda

30. Histórias fotográficas dos clientes

31. Chat de apoio

32. Resumo mensal

33. O meu horário

34. As minhas preferências

35. Gestão de horários

36. Chat de equipa

37. Menu avançado

1. Vista mensal

Este é o calendário que aparece quando abre a aplicação HappyChef. Cada dia é sombreado consoante a sua ocupação, para que, com um simples relance, veja quais os dias mais calmos e quais estão completamente reservados. Toque num dia para aceder diretamente à sua lista de convidados, ou utilize as setas para navegar entre meses.



2. Vista diária

A vista diária apresenta todas as reservas do dia selecionado, divididas entre almoço e jantar. Cada linha mostra o nome do cliente, o número de pessoas, a hora e quaisquer notas adicionadas pela sua equipa, para que a receção tenha uma visão completa do turno num relance. Toque numa reserva para abrir os respetivos detalhes.

<

>

6 augustus

<

>

↺

+

Pequeno-almoço

Almoço (8)

Jantar (16)

Número de convidados: 58 | Número de reservas: 16

Todos

1

2

3

4

5

6

7

8

Wijnlevering om 15u – kelder

vandaag

N.º	Hora	Nome	E-mail
2	18:30	Elise Lemmens	eliselemmens@e:le.be
3	18:30	Victor Peeters	victorpeeters@ex.e.be
1		Rolstoeltoegang	
2	18:45	Lien Aerts	lienaerts@examp
1		Allergie: noten Fles cava klaarzetten	
4	18:45	Daan De Smet	daandesmet@ex.e.be
1		Allergie: noten	
4	19:00	Milan Dubois	milandubois@exc.be
2	19:00	Milan Wouters	milanwouters@ex.e.be
1		Fles cava klaarzetten	
4	19:15	Marie Hermans	mariehermans@eple.be
3	19:15	Amber Mertens	ambermertens@eple.be

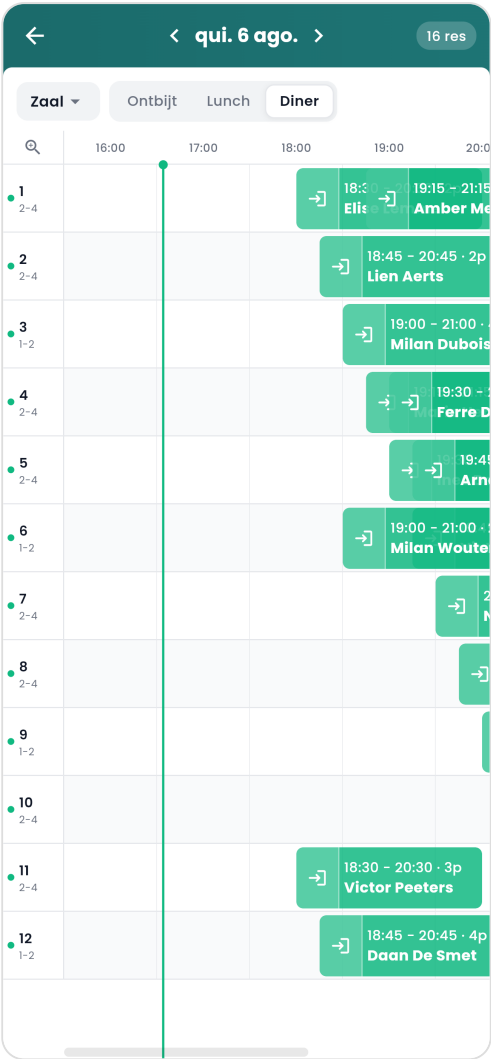
3. Plano de mesas

O plano de mesas mostra a disposição exata do seu restaurante, com cada mesa colorida consoante o seu estado atual — livre, reservada ou ocupada. Arraste uma reserva para uma mesa para a sentar, ou toque numa mesa para ver quem lá está sentado e há quanto tempo. Mude de piso através dos separadores acima do plano.



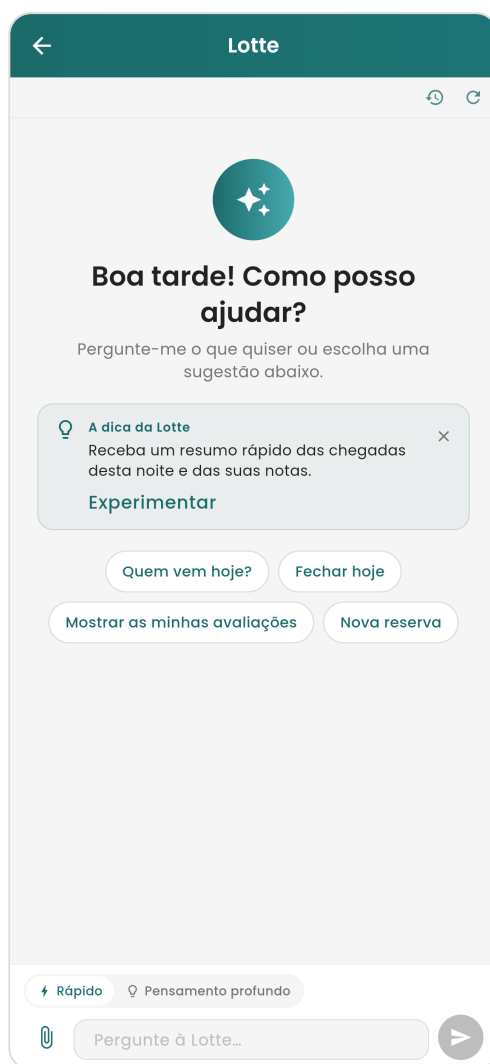
4. Linha do tempo

A linha do tempo apresenta todas as mesas num único calendário horizontal, permitindo ver de imediato a rotação de toda a noite — que mesas estão livres, quais estão prestes a libertar-se e onde as coisas estão mais apertadas. É a forma mais rápida de detetar um conflito de horários antes que ele aconteça.



5. Assistente de IA

Faça perguntas ao assistente de IA em linguagem simples — sobre as reservas de hoje, o histórico de um cliente ou a previsão de ocupação do próximo fim de semana — e obtenha respostas com base nos dados reais do seu restaurante. Também pode ajudá-lo a redigir mensagens, atualizar horários de funcionamento ou criar promoções, poupando-lhe tempo a navegar por menus.



6. Nova reserva

Criar uma reserva demora apenas alguns passos: escolha a data, a hora e o número de pessoas, selecione ou adicione o cliente e confirme. O HappyChef verifica a disponibilidade em tempo real, para que veja de imediato se um horário já está preenchido.

<

Passo 1 de 7: Detalhes

↺

✕

Nova reserva

Escolha o tipo de reserva e o número de pessoas.

🕒

Com limites

∞

Ilimitado

👤

Sem reserva

Atribuição (opcional)

Atribuir a uma pessoa

▼

Número de convidados

1

2

3

4

5

6

7

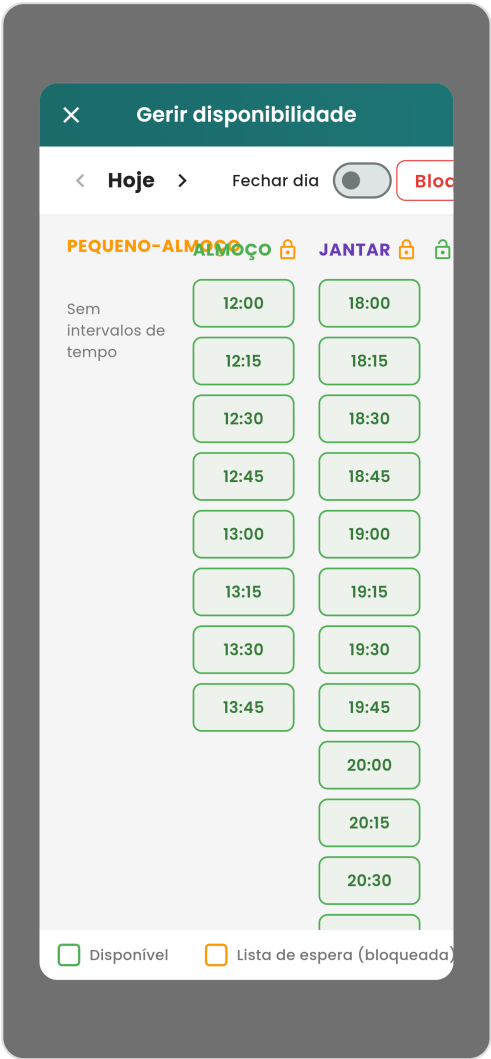
8+

Continuar para Lugar

9/40

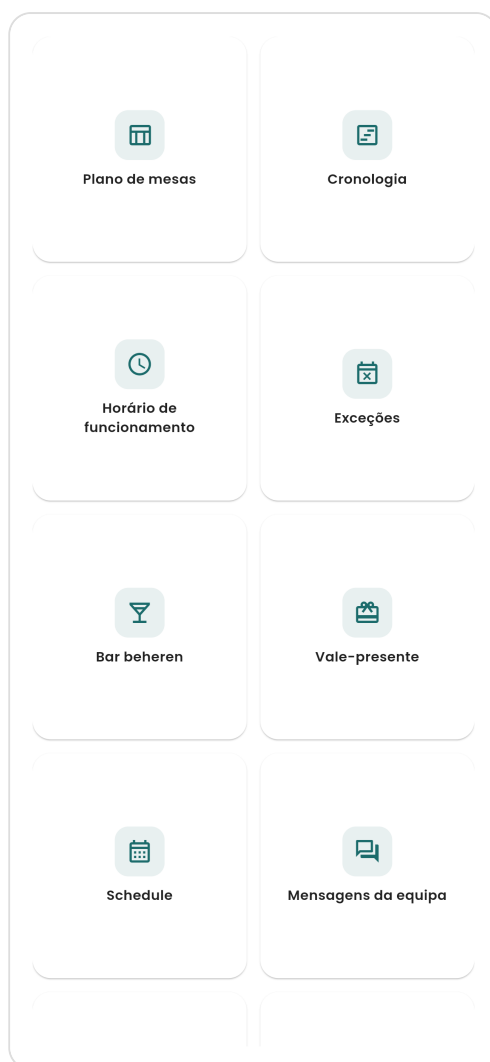
7. Horários bloqueados

Utilize os horários bloqueados para encerrar horas ou mesas específicas — para um evento privado, uma pausa da cozinha ou um feriado — sem deixar de aceitar reservas para o resto do dia. Os horários bloqueados simplesmente deixam de aparecer como disponíveis quando os clientes ou a equipa tentam reservar.



8. Menu Mais

O menu Mais reúne tudo o que não precisa de um separador próprio — equipa, cartões-presente, fidelização, contactos e definições, entre outros. No telemóvel, é aqui que encontrará o resto do HappyChef assim que os separadores principais deixarem de ser suficientes.



9. Menu

Faça a gestão dos menus disponíveis para os clientes escolherem no momento da reserva — menu de almoço, à la carte, menu de degustação e outros — incluindo os dias e horas em que cada um se aplica. Os clientes só veem os menus efetivamente disponíveis nesse dia.

Gestão de menus

Adicionar menu

Nome do menu

Dias ativos

SE

TE

QU

QU

SE

SÁ

DO

Intervalo de datas

Data de início

Data de fim

Intervalo de horário

Hora de início

Hora de fim

Adicionar menu

Menu Gastronomique

Lunchmenu

À la carte

12/40

10. Equipa

Mantenha um registo simples de quem trabalha no restaurante: nomes e o período em que cada pessoa está ativa. É a lista de equipa, leve e prática, sobre a qual assentam outras funcionalidades do HappyChef, como o horário de trabalho.

Gestão de pessoal

Adicionar funcionário

Nome próprio

Apelido

Período de contratação

6/8/2026

6/8/2027

Adicionar funcionário

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. Limites de grupos grandes

Defina quantos grupos grandes pode receber ao mesmo tempo, por número de pessoas e por refeição — para que uma onda de reservas de 10 pessoas não sobrecarregue silenciosamente a cozinha. Ajuste os limites para o pequeno-almoço, o almoço ou o jantar de forma independente.

Máx. de grupos

Pequeno-almoço

Almoço

Jantar

Máximo de grupos por tamanho de grupo

6

4

7

4

8

4

9

4

10

4

11

4

12

4

13

2

14

2

15

2

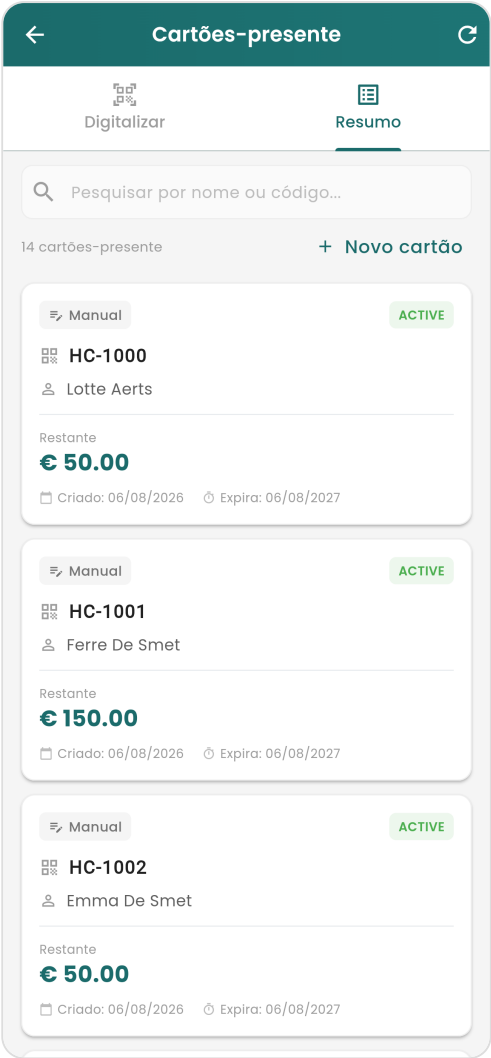
16

2

14/40

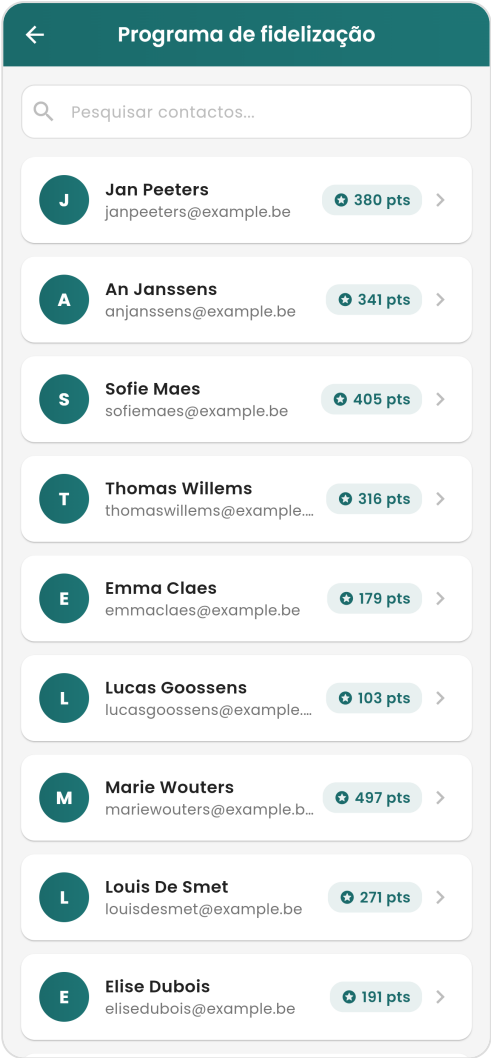
12. Cartões-presente

Venda, digitalize e acompanhe cartões-presente num único local: consulte todos os cartões emitidos, o respetivo saldo e estado, ou digitalize um cartão à mesa para o resgatar. Uma forma rápida de ver quem comprou o quê e quanto ainda resta gastar.



13. Programa de fidelização

Recompense os clientes habituais com pontos por cada euro gasto, resgatáveis em recompensas definidas por si — uma sobremesa grátis, um desconto, o que melhor se adequar ao seu restaurante. Ative o programa, defina a taxa e o HappyChef trata automaticamente do resto, por cliente.



14. Definições

O centro de controlo do funcionamento do seu restaurante no HappyChef: lugares, atribuição de mesas, fidelização e os restantes interruptores que moldam todos os outros ecrãs. É aqui que fica a maior parte do que configura uma vez e raramente volta a alterar.

Definições

Definições básicas

Máx. de lugares

-

80

+

Horas de antecedência

2 hours

Dias no futuro

-

90

+

Mín. de convidados

-

1

+

Máx. de convidados

-

8

+

Intervalo (min)

15 min

Duração (min)

120 min

Definições de convidados

Alteração do número de convidados

Sempre

Perguntar sobre bebés/adolescentes

Aviso para máximo de convidados

Não

Lista de espera ativada

Definições de horário

Fim do pequeno-almoço

--:--

17/40

15. Avaliações

Veja o que os clientes estão a dizer, avaliado em comida, ambiente e simpatia, com a avaliação escrita completa junto da reserva a que pertence. Uma forma rápida de detetar um problema a tempo — ou de encontrar o elogio que vale a pena partilhar com a equipa.



16. Horário de funcionamento

Defina o seu horário semanal separadamente para pequeno-almoço, almoço e jantar, além de exceções pontuais para feriados ou encerramentos especiais. É isto que os clientes veem como disponível ao tentar reservar, por isso vale a pena mantê-lo atualizado.

←

Horário de funcionamento



Horário semanal

Exceções

SE

Segunda-feira

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

▼

TE

Terça-feira

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

▼

QU

Quarta-feira

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

▼

QU

Quinta-feira

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

▼

SE

Sexta-feira

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

▼

SÁ

Sábado

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

▼

DO

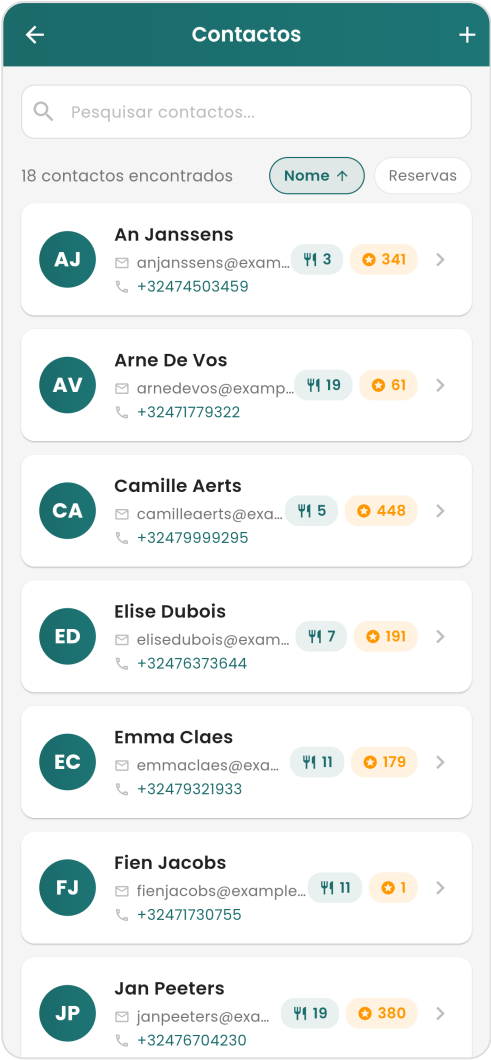
Domingo

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

▼

17. Contactos

Todos os clientes que já reservaram, numa única lista pesquisável — histórico de visitas, pontos de fidelização e quaisquer notas adicionadas pela sua equipa. O local ideal para consultar um cliente antes de ele chegar, ou para identificar os seus clientes mais assíduos.



18. Avisos

Publique um aviso curto que os clientes veem ao reservar — uma data de encerramento, um alerta sobre grupos grandes, uma nota sazonal — limitado a dias, horas ou tamanhos de grupo específicos, para que só apareça quando for realmente relevante.

←

Comunicados

Adicionar comunicado

 Comunicado

Dias ativos

SE

TE

QU

QU

SE

SÁ

DO

Intervalo de datas

 Data de início

 Data de fim

Intervalo de horário

 Hora de início

 Hora de fim

Filtro de convidados

Todos os convidados

▼

Adicionar comunicado

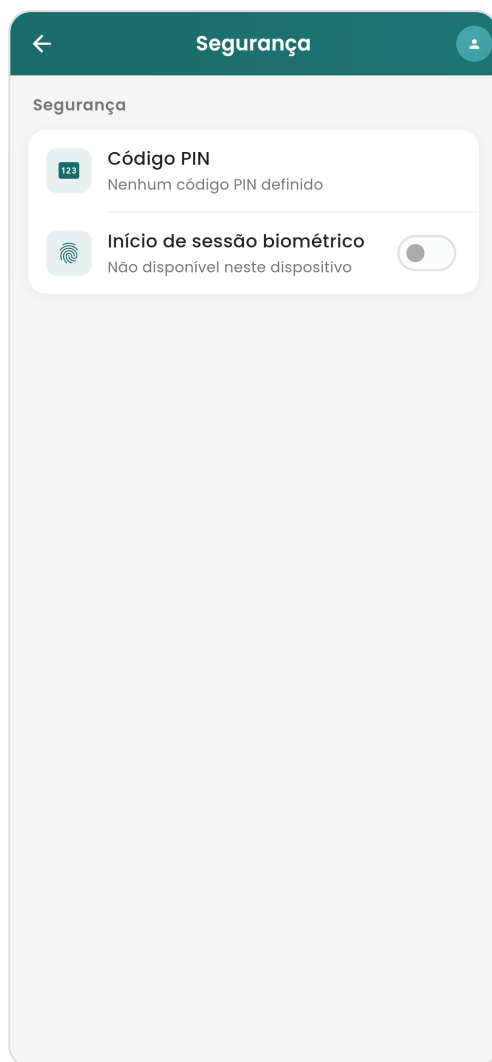
We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

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



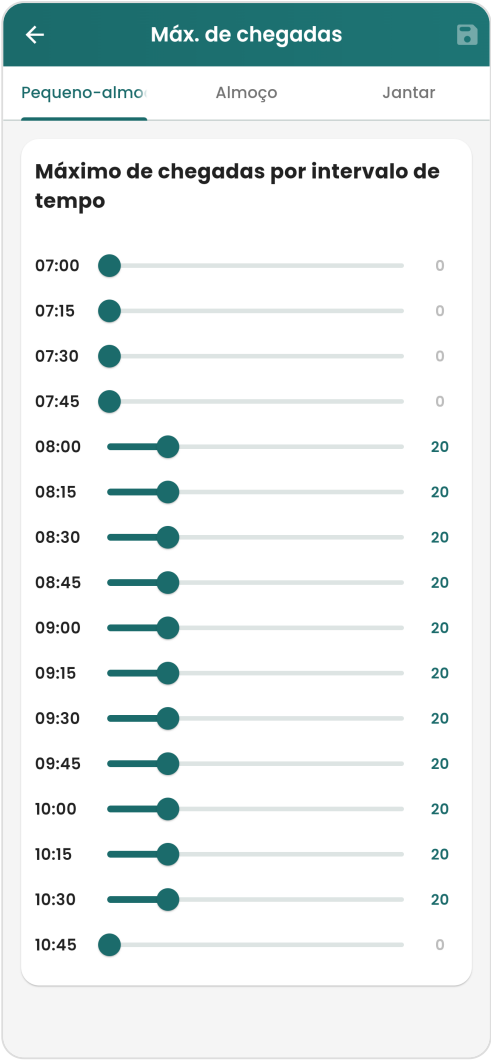
19. Segurança

Proteja a aplicação com um código PIN ou o desbloqueio por impressão digital/reconhecimento facial do seu dispositivo, para que o painel fique bloqueado quando o telemóvel é pousado a meio do turno. Uma pequena definição que faz toda a diferença num dispositivo partilhado na receção.



20. Máximo de chegadas

Limite quantos clientes podem chegar num determinado horário, por refeição, para que a recepção e a cozinha nunca sejam surpreendidas com mais lugares de uma vez do que conseguem gerir — mesmo que o total do dia esteja dentro da capacidade.



21. Perfil

Os dados do seu restaurante — nome, morada, número de contribuinte e informações de contacto — tal como aparecem em recibos, e-mails de confirmação e em qualquer outro local onde o HappyChef precise de identificar o seu negócio.

Informações pessoais

Nome próprio

 Info

Apelido

 Happychef

Endereço de e-mail

 info@happychef.be

Número de telefone

 +3247000000

Informações de endereço

Rua

 Kerkstraat

Nú...

 12

Cidade

 Gent

Código postal

 9000

País

 BE

Informações comerciais

Nome do restaurante

 Brasserie De Kastanje

Número de IVA

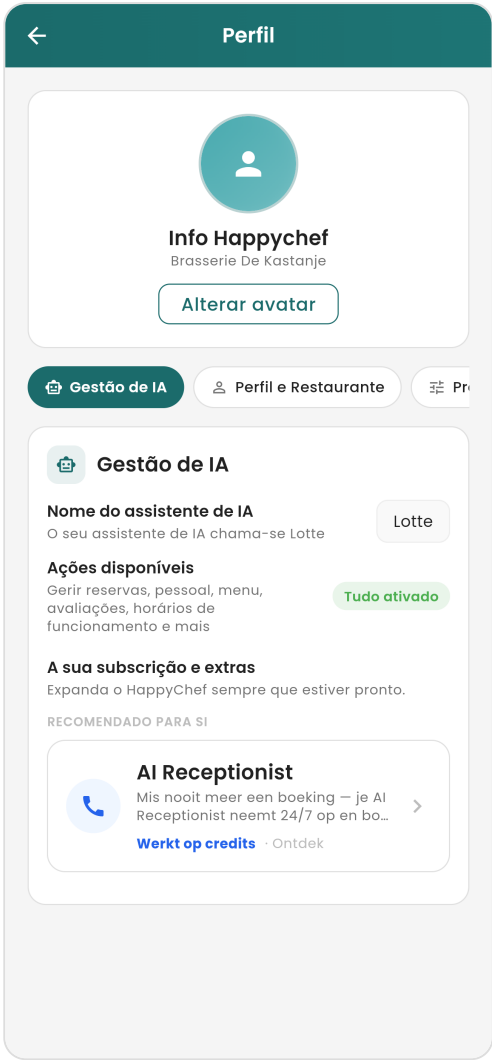
 BE0123456789

Link do TripAdvisor



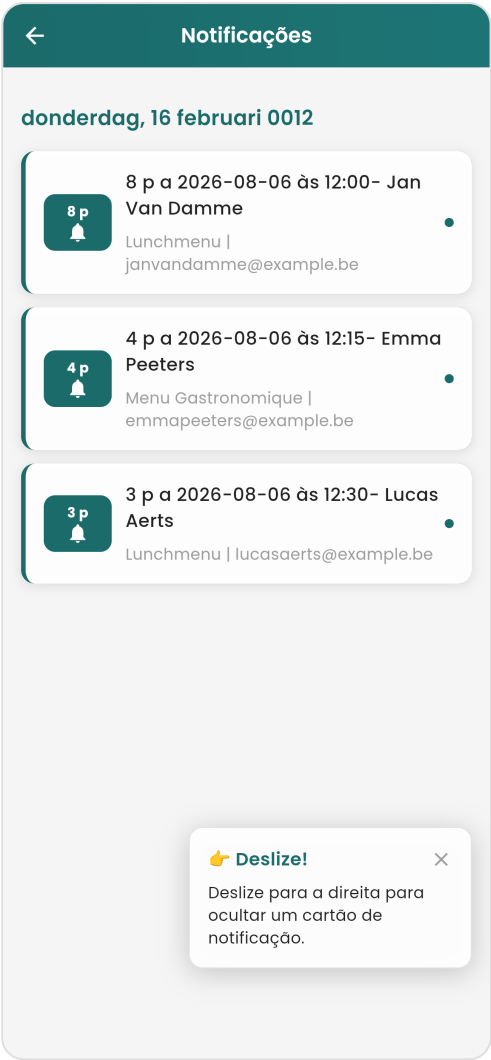
22. Central de conta

Um único local para aceder às definições de conta, preferências de IA, informações do restaurante e segurança — um atalho para os ecrãs que, de outra forma, teria de procurar um a um em Mais.



23. Notificações

Um feed contínuo do que acabou de acontecer — novas reservas, cancelamentos, mensagens de clientes — para que veja num relance o que precisa de atenção, sem ter de abrir todos os ecrãs um por um.



24. Definições de e-mail

Controle os e-mails que o HappyChef envia em seu nome: o nome e o endereço do remetente que os clientes veem, um cabeçalho ou rodapé personalizado, e quais os e-mails automáticos — confirmações, cancelamentos, lembretes — ativos, além de com quantos dias de antecedência é enviado um lembrete.

←

Definições de e-mail

📄

➤

Definições do remetente

Nome do remetente

👤

Brasserie De Kastanje

E-mail do remetente

✉

info@happychef.be

🔔

Notificações por e-mail

E-mails de confirmação

Enviar uma confirmação quando é criada uma reserva

☒

E-mails de cancelamento

Enviar um e-mail quando uma reserva é cancelada

☒

E-mails de lembrete

Enviar um lembrete antes da data da reserva

☒

Dias de antecedência para lembrar

— 1 +

☰

Conteúdo de e-mail personalizado

T

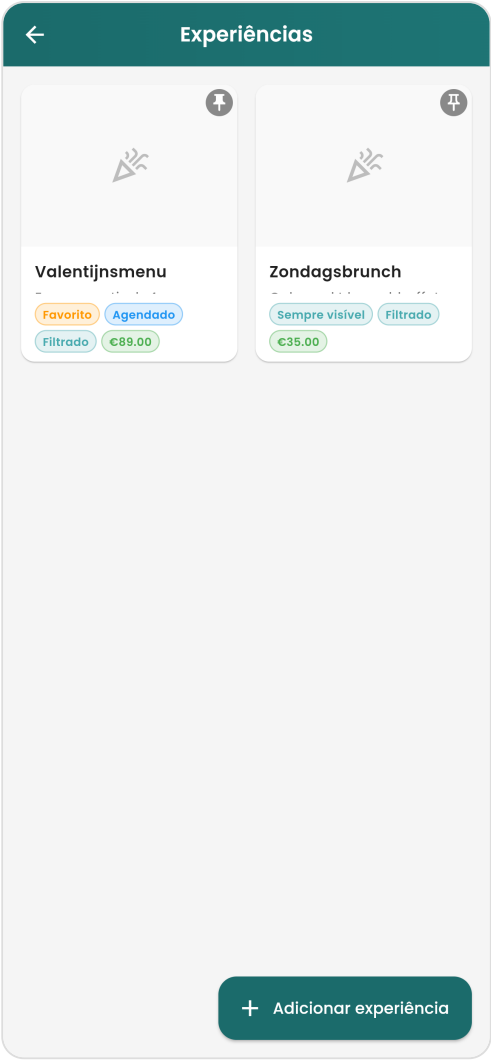
Cabeçalho do e-mail

Rodapé do e-mail

Tot binnenkort!

25. Experiências

Destaque ocasiões especiais — um menu de Dia dos Namorados, um brunch de domingo, uma noite de degustação — como cartões que os clientes veem ao reservar, cada um com as suas próprias datas, preço e descrição. Uma forma de vender mais do que uma simples mesa para dois.



26. Editar uma experiência

Ajuste ao detalhe um cartão de experiência: título, descrição, imagem, preço e exatamente quando está disponível — que dias, que horários e entre que datas.

Editar experiência

Imagem (proporção 4:3, abaixo de 2 MB, 800×600)

Imagem (proporção 4:3, abaixo de 2 MB, 800×600)

Imagem (proporção 4:3, abaixo de 2 MB, 800×600)

Informações básicas

Titulo

T Valentijnsmenu

Descrição breve

Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

Preço

Mostrar preço

Preço (EUR)

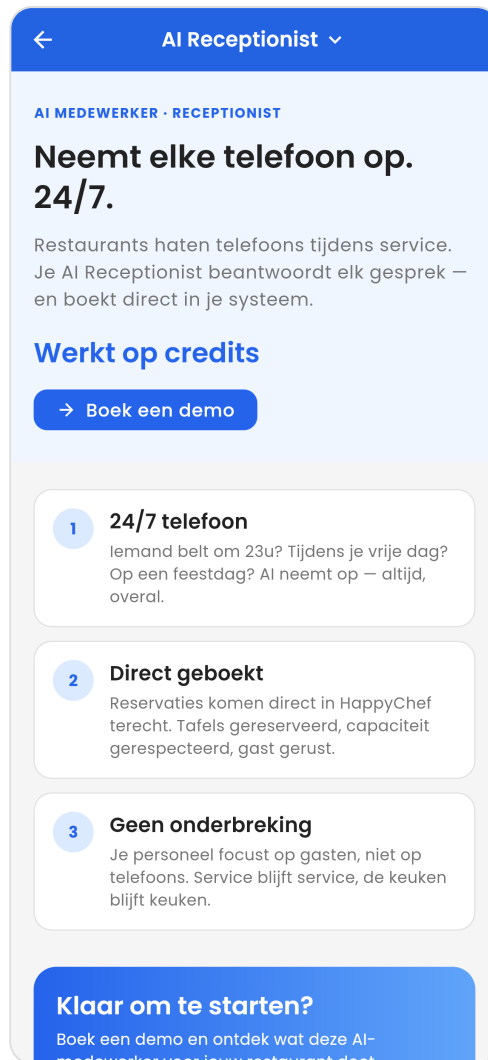
€ 89

Etiqueta de preço (p. ex., por pessoa)

per persoon

27. Grow: rececionista de IA

Um dos módulos opcionais do HappyChef: um rececionista de IA capaz de responder automaticamente a chamadas e mensagens de clientes. Este ecrã explica o que faz e como ativá-lo para o seu restaurante.



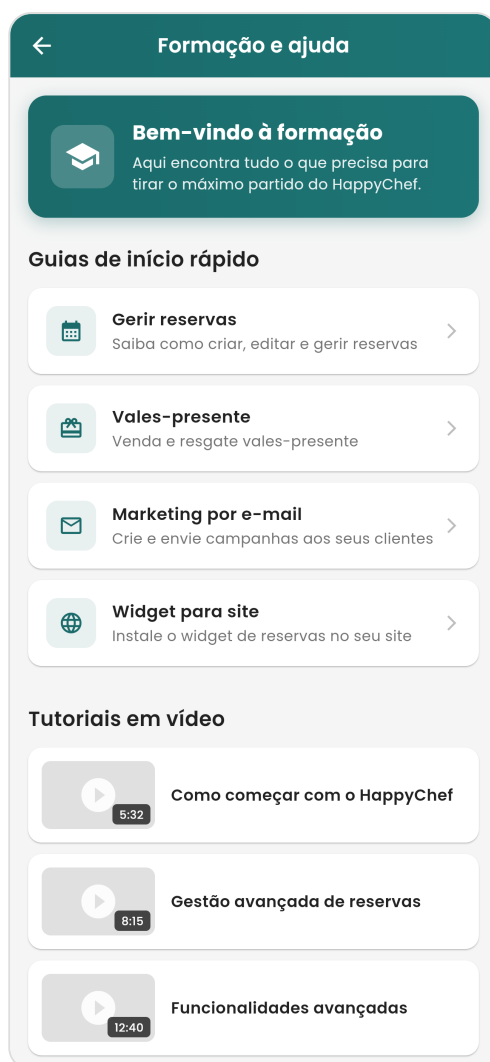
28. Grow: website

Outro módulo opcional — um website de restaurante criado e alojado para si, ligado diretamente ao seu sistema de reservas HappyChef, para que os clientes possam reservar uma mesa sem sair do seu site.



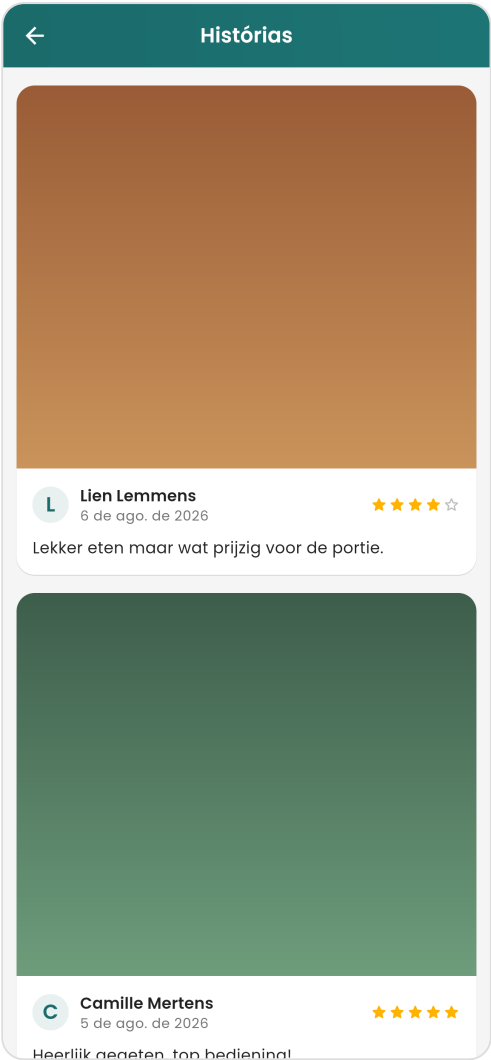
29. Formação e ajuda

Guias e vídeos curtos que abrangem as principais funcionalidades do HappyChef, além de uma ligação direta ao apoio ao cliente caso fique com dúvidas. Um bom ponto de partida quando você ou um novo membro da equipa quer aprender a aplicação.



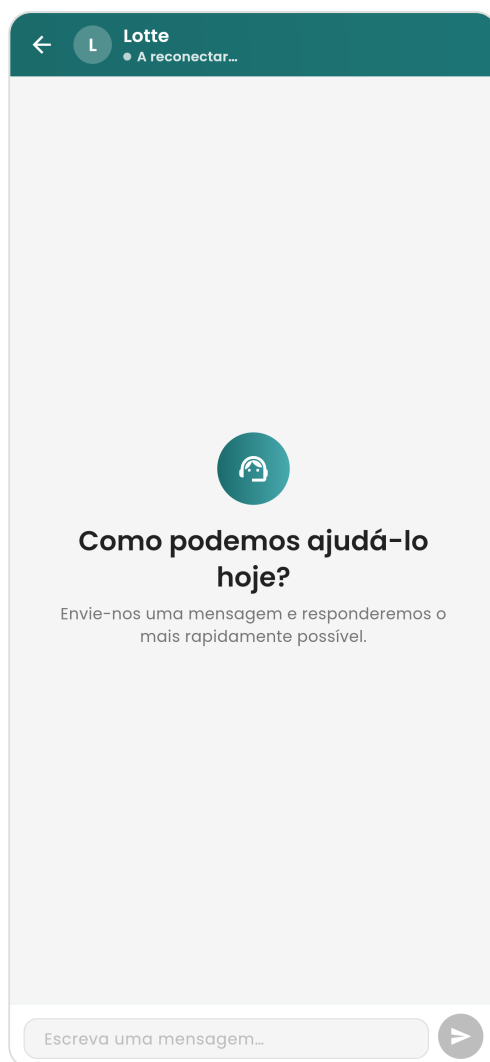
30. Histórias fotográficas dos clientes

Fotografias que os clientes partilharam junto das suas avaliações, reunidas num feed de histórias com deslocamento — uma forma rápida e visual de ver o seu restaurante pelos olhos dos seus clientes.



31. Chat de apoio

Envie uma mensagem diretamente à equipa de apoio do HappyChef quando algo não estiver a funcionar ou tiver uma dúvida — sem precisar de sair do painel para enviar um e-mail.



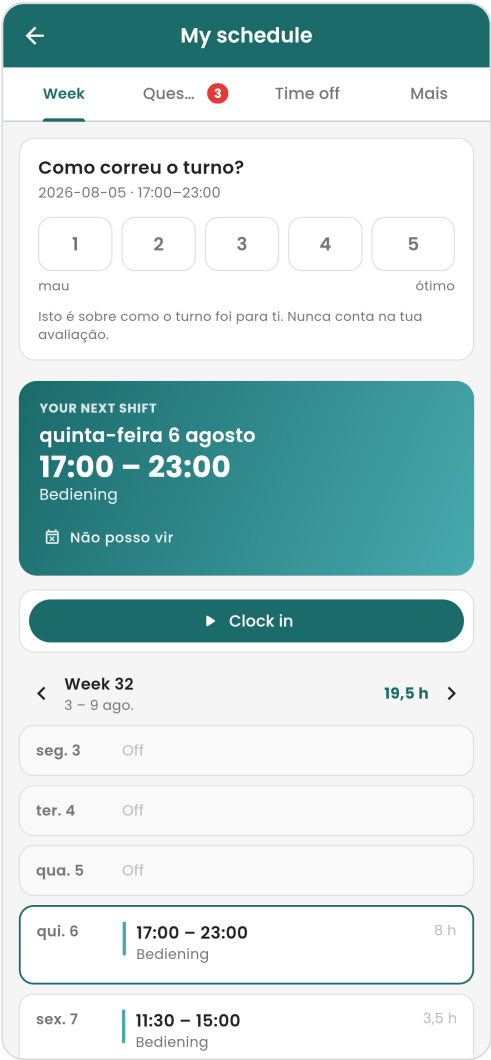
32. Resumo mensal

Um mês de atividade do seu restaurante, contado como uma história: reservas, clientes atendidos, o seu dia mais movimentado, pontuações de avaliações e muito mais — um resumo divertido e partilhável, em vez de uma folha de cálculo.



33. O meu horário

Para a equipa: veja os seus próximos turnos, as horas desta semana e quaisquer pedidos em aberto à sua espera, além de uma forma rápida de pedir folga ou disponibilizar um turno que não pode cumprir.



34. As minhas preferências

Para a equipa: defina o seu idioma preferido e as definições de notificações, e consulte o seu horário de trabalho fixo e qualquer feedback de desempenho que lhe tenha sido dado.

Mais

Os teus dias fixos

Está fixo na escala. Uma semana específica pode variar.

seg.

ter.

qua.

qui.

sex.

sáb.

dom.

17:00–23:00

As tuas avaliações

2026-07-01 **4**

Zeer klantvriendelijk en oplettend.

Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

O teu idioma

O idioma em que te escrevemos. Escolhes tu, mais ninguém.

Nederlands

Como te contactamos

Notificações no telemóvel

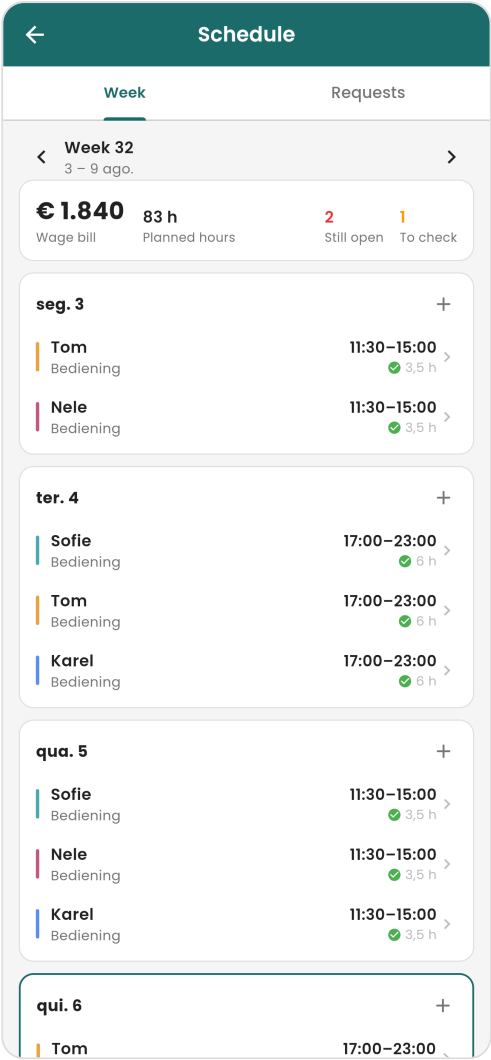
Para a tua escala, um pedido para trabalhar e uma mensagem de um colega.

E-mail

Se desativares, deixamos de te enviar e-mails. O teu responsável vê que cancelaste.

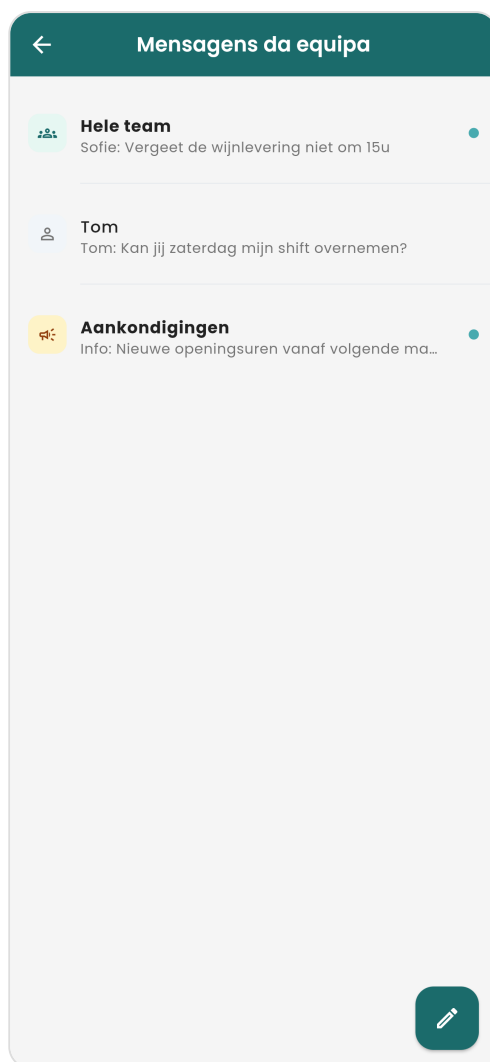
35. Gestão de horários

Para gestores: crie o horário semanal de toda a sua equipa, veja num relance o custo com pessoal e as horas trabalhadas, e detete conflitos de horário — como turnos com falta de pessoal — antes que se tornem um problema no terreno.



36. Chat de equipa

Um chat de grupo simples para a equipa — lembretes de turnos, perguntas rápidas, avisos — separado das mensagens com os clientes, com as suas próprias conversas e contagens de mensagens por ler.



37. Menu avançado

Uma segunda camada dentro de Mais para os ecrãs a que acede com menos frequência — perfil, menu, avisos, equipa, chegadas, grupos, segurança, contactos e lugares no bar — mantidos fora do caminho até precisar deles.

