

HappyChef

Handbok för mobilappen

Svenska

2026-08-07 · v6.6.0

Svenska

1. Månadsöversikt

2. Dagsöversikt

3. Bordsplan

4. Tidslinje

5. AI-assistent

6. Ny bokning

7. Blockerade tider

8. Mer-menyn

9. Meny

10. Personal

11. Gränser för gruppstorlek

12. Presentkort

13. Lojalitetsprogram

14. Inställningar

15. Recensioner

16. Öppettider

17. Kontakter

18. Meddelanden

19. Säkerhet

20. Max antal ankomster

21. Profil

22. Kontonav

23. Notiser

24. E-postinställningar

25. Upplevelser

26. Redigera en upplevelse

27. Grow: AI-receptionist

28. Grow: webbplats

29. Utbildning & hjälp

30. Gästernas fotoberättelser

31. Supportchatt

32. Månadssammanfattning

33. Mitt schema

34. Mina inställningar

35. Schemaadministration

36. Teamchatt

37. Avancerad meny

1. Månadsöversikt

Det här är kalendern du hamnar i när du öppnar HappyChef. Varje dag är färgmarkerad efter hur mycket den är bokad, så du ser snabbt vilka dagar som är lugna och vilka som är fullbokade. Tryck på en dag för att gå direkt till dess gästlista, eller använd pilarna för att bläddra mellan månader.



2. Dagsöversikt

Dagsöversikten listar alla bokningar för den valda dagen, uppdelat på lunch och middag. Varje rad visar gästens namn, sällskapets storlek, tid och eventuella anteckningar som ditt team har lagt till, så att receptionen kan överblicka hela passet på en gång. Tryck på en bokning för att öppna detaljerna.

<

< 6 augustus >

>

↺

+

Frukost

Lunch (8)

Middag (16)

Antal gäster: 58 | Antal bokningar: 16

Alla

1

2

3

4

5

6

7

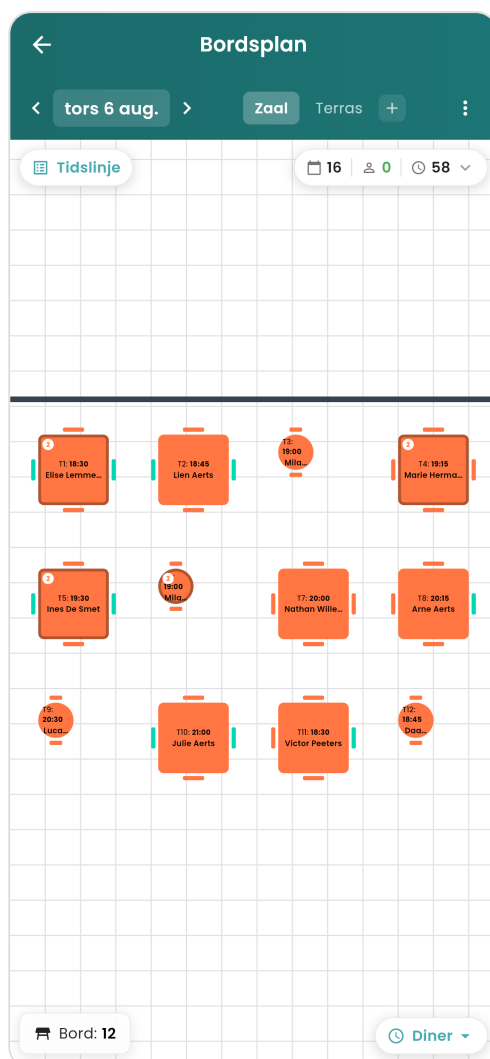
8

Wijnlevering om 15u – kelder
vandaag

#	Tid	Namn	E-post
2	18:30	Elise Lemmens	eliselemmens@e:le.be
3	18:30	Victor Peeters	victorpeeters@ex:le.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@e:ple.be
3	19:15	Amber Mertens	ambermertens@e:ple.be
① VIP-gast			

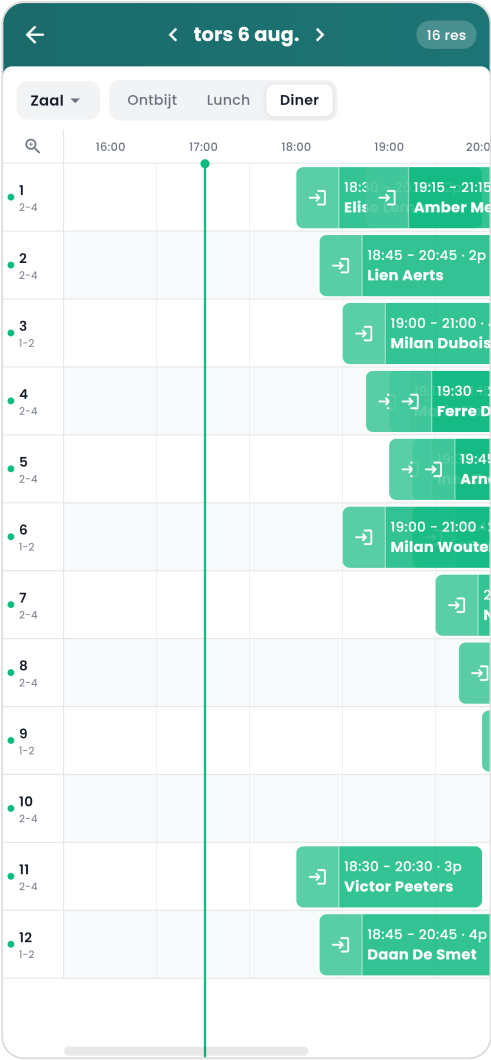
3. Bordsplan

Bordsplanen visar din restaurangs golvyta precis som den är inredd, där varje bord är färgkodat efter sin status — ledigt, bokat eller upptaget. Dra en bokning till ett bord för att placera gästerna, eller tryck på ett bord för att se vem som sitter där och hur länge. Byt våningsplan med flikarna ovanför planen.



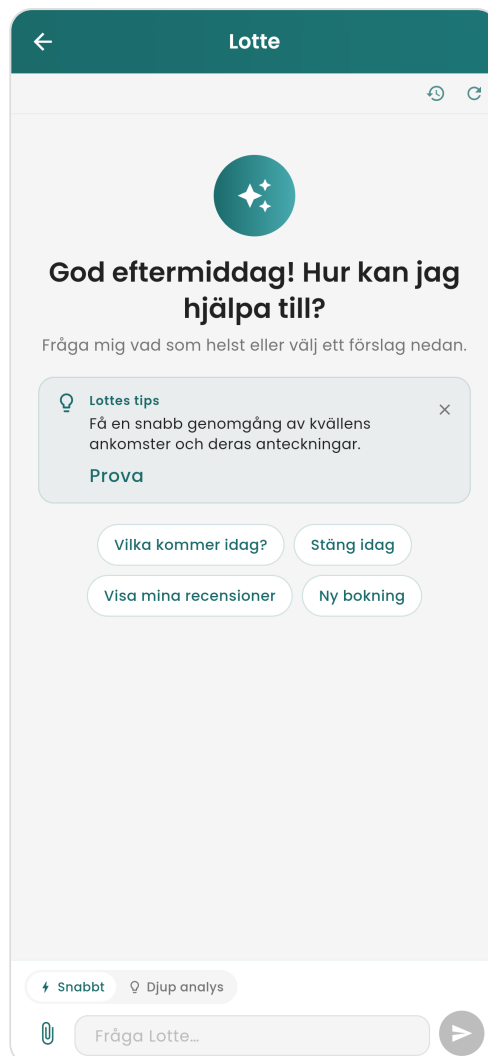
4. Tidslinje

Tidslinjen visar alla bord i ett enda horisontellt schema, så att du kan överblicka hela kvällens bordsomsättning på en gång — vilka bord som är lediga, vilka som snart blir lediga och var det börjar bli tajt. Det är det snabbaste sättet att upptäcka en schemakrock innan den blir ett problem.



5. AI-assistent

Ställ frågor till AI-assistenten på vanligt språk — om kvällens bokningar, en gästs historik eller hur belastat nästa helg ser ut — och den svarar med hjälp av din restaurangs verkliga data. Den kan också hjälpa dig att skriva meddelanden, uppdatera öppettider eller sätta upp kampanjer, så att du slipper leta i menyer.



6. Ny bokning

Att skapa en bokning tar bara några steg: välj datum, tid och sällskapsstorlek, välj eller lägg till gästen och bekräfta. HappyChef kontrollerar tillgängligheten medan du fyller i, så du ser direkt om en tid är fullbokad.

< Steg 1 av 7: Detaljer

Ny bokning

Välj typ av bokning och antal gäster.

Med gränser

Obegränsat

Drop-in

Tilldelning (valfritt)

Tilldela till person

▼

Antal gäster

1

2

3

4

5

6

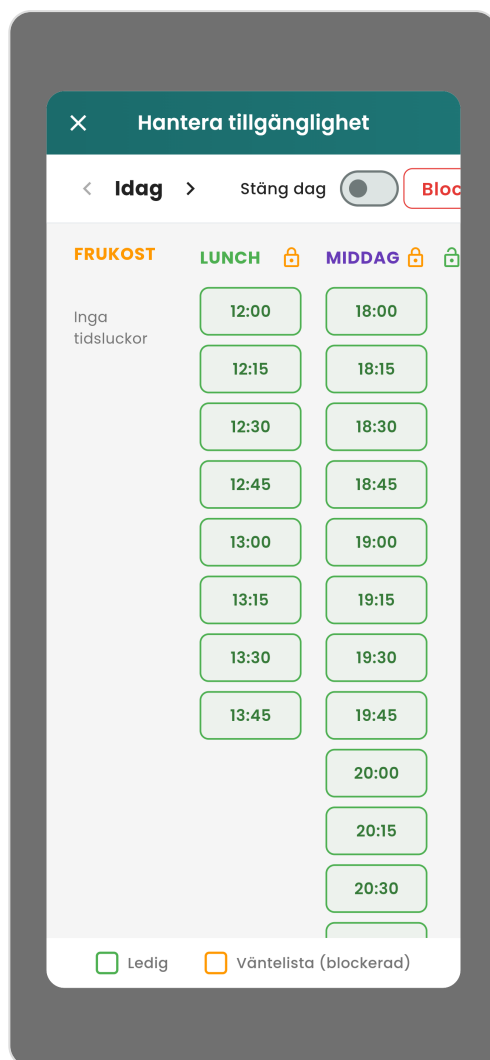
7

8+

Fortsätt till: Plats

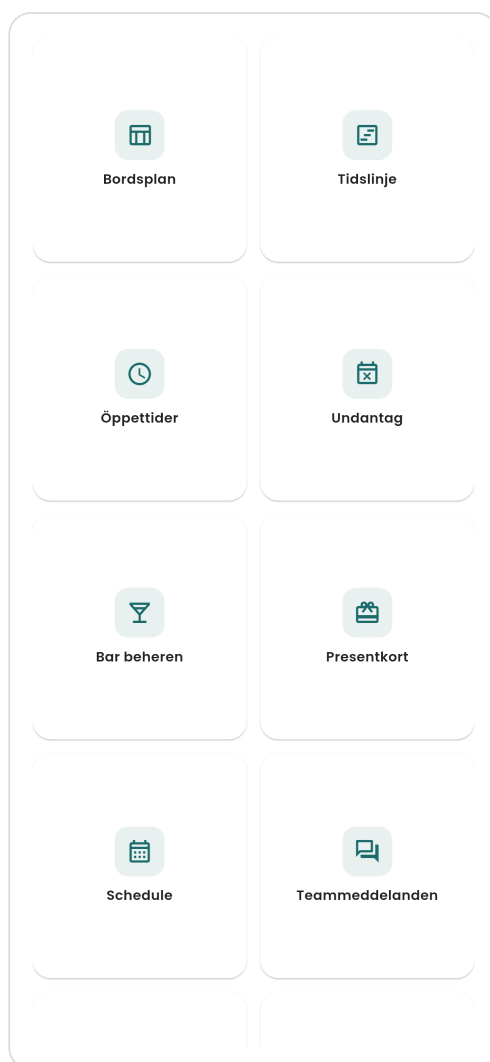
7. Blockerade tider

Använd blockerade tider för att stänga av specifika tider eller bord — för ett privat evenemang, en paus i köket eller en helgdag — utan att behöva neka bokningar under resten av dagen. Blockerade tider slutar helt enkelt att visas som lediga när gäster eller personal försöker boka.



8. Mer-menyn

Mer-menyn samlar allt som inte behöver en egen flik — bland annat personal, presentkort, lojalitetsprogram, kontakter och inställningar. På mobilen är det här du hittar resten av HappyChef när huvudflikarna inte längre räcker till.



9. Meny

Hantera menyerna som gästerna väljer mellan när de bokar — lunchmeny, à la carte, smakmeny och så vidare — inklusive vilka dagar och tider varje meny gäller. Gästerna ser bara de menyer som faktiskt serveras just den dagen.

← Menyhantering

Lägg till meny

 Menynamn

Aktiva dagar

MÅTILÖNSÖFR

Datumintervall

StartdatumSlutdatum

Tidsintervall

StarttidSluttid

Lägg till meny

 Menu Gastronomique

 Lunchmenu

 À la carte

12/40

10. Personal

Håll en enkel förteckning över vem som arbetar på restaurangen: namn och den period varje person är aktiv. Det är den enkla personallista som andra delar av HappyChef — som schemat — bygger vidare på.

← Personalhantering

Lägg till personal

Förnamn

Efternamn

Anställningsperiod

6/8/2026

6/8/2027

Lägg till 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

13/40

11. Gränser för gruppstorlek

Ställ in hur många stora sällskap du kan ta emot samtidigt, per sällskapsstorlek och per måltid — så att en våg av bokningar på tio personer inte smyger sig på och överbelastar köket. Justera reglagen för frukost, lunch och middag var för sig.

←

Max. grupper

📄

Frukost

Lunch

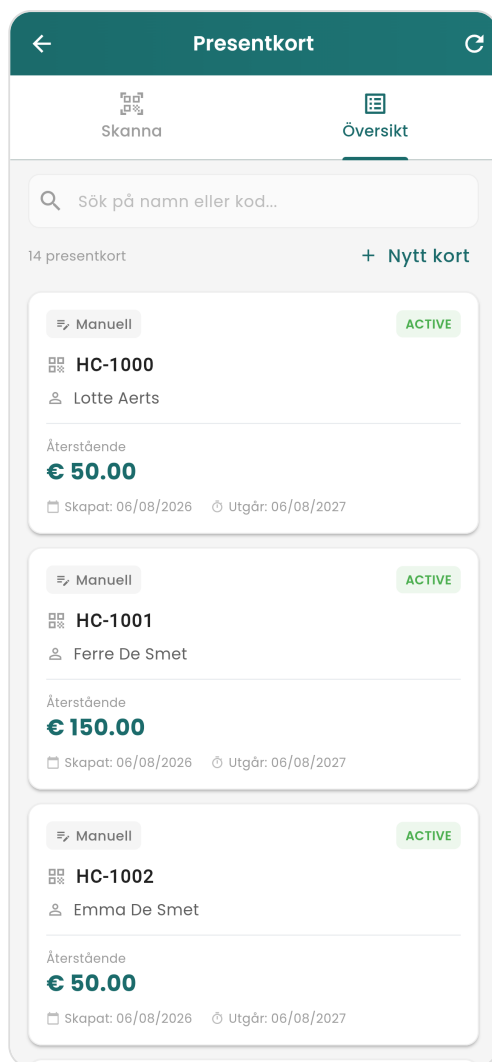
Middag

Maximalt antal grupper per gruppstorlek

👤 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

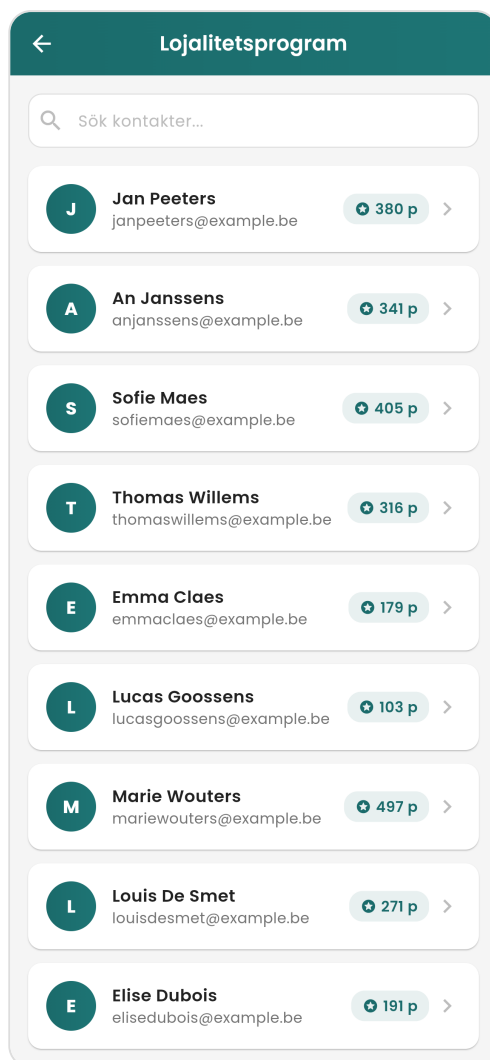
12. Presentkort

Sälj, skanna och håll koll på presentkort från ett och samma ställe: bläddra bland alla utfärdade kort, se återstående saldo och status, eller skanna ett kort vid bordet för att lösa in det. Ett snabbt sätt att se vem som köpt vad, och hur mycket som finns kvar att spendera.



13. Lojalitetsprogram

Belöna återkommande gäster med poäng för varje euro de spenderar, poäng som kan lösas in mot belöningar du själv bestämmer — en gratis dessert, en rabatt, vad som helst som passar din restaurang. Slå på funktionen, ställ in poängsatsen, så sköter HappyChef resten per gäst automatiskt.



14. Inställningar

Kontrollrummet för hur din restaurang drivs i HappyChef: placering, bordstilldelning, lojalitetsprogram och de övriga inställningarna som styr alla andra skärmar. Det mesta du ställer in en gång och sällan rör igen finns här.

 Inställningar 

Grundläggande inställningar

 Max. platser

-

80

+

 Timmar i förväg

2 hours ▾

 Dagar framåt

-

90

+

 Min. gäster

-

1

+

 Max. gäster

-

8

+

 Intervall (min)

15 min ▾

 Varaktighet (min)

120 min ▾

Gästinställningar

 Ändring av gästantal

Alltid ▾

 Fråga om spädbarn/tonåringar

☒

 Meddelande för max gäster

Nej ▾

 Väntelista aktiverad

☒

Tidsinställningar

 Frukoststopp

--:--

17/40

15. Recensioner

Se vad gästerna säger, betygsatt för mat, inredning och bemötande, med hela den skriftliga recensionen tillsammans med bokningen den hör till. Ett snabbt sätt att fånga upp ett problem tidigt — eller upptäcka en komplimang som är värd att dela med teamet.



16. Öppettider

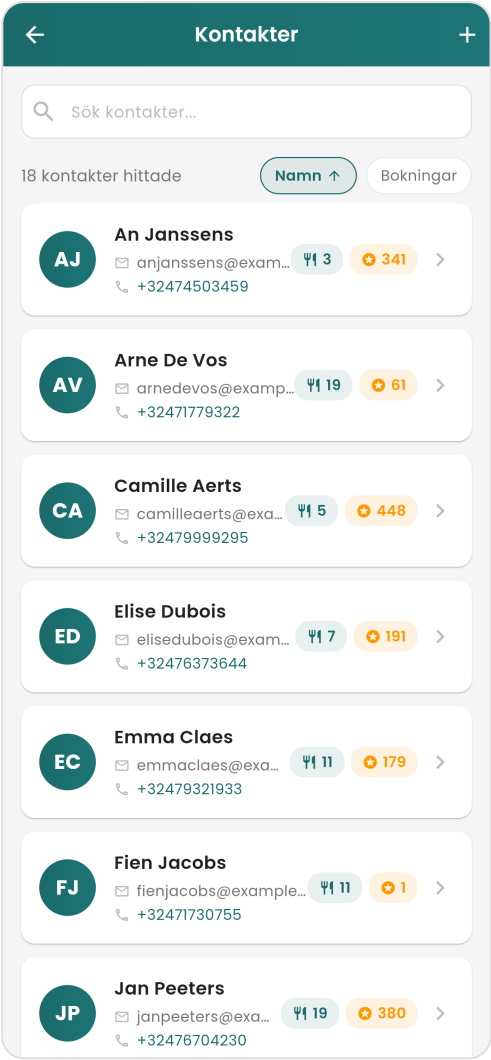
Ställ in dina veckoöppettider separat för frukost, lunch och middag, samt enstaka undantag för helgdagar eller särskilda stängningar. Det är detta gästerna ser som tillgängligt när de försöker boka, så det är värt att hålla uppdaterat.

The screenshot shows a mobile application interface for setting opening hours. At the top, there is a dark teal header with a back arrow on the left, the title "Öppettider" in the center, and a save icon on the right. Below the header, there are two tabs: "Veckotider" (selected) and "Undantag". The main content area displays a list of days of the week, each with a corresponding day of the week abbreviation and name, followed by the status "Gesloten" and the time range "12:00 - 14:00 | 18:00 - 22:00". Each day entry has a dropdown arrow on the right. The days are: MÅ Måndag, TI Tisdag, ON Onsdag, TO Torsdag, FR Fredag, LÖ Lördag, and SÖ Söndag. The LÖ and SÖ entries are highlighted with a teal background.

Day	Day Name	Status	Time Range
MÅ	Måndag	Gesloten	12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
TI	Tisdag	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
LÖ	Lördag	Gesloten	12:00 - 14:00 18:00 - 22:00
SÖ	Söndag	Gesloten	12:00 - 14:00 18:00 - 22:00

17. Kontakter

Alla gäster som någonsin bokat, i en sökbar lista — besökshistorik, lojalitetspoäng och eventuella anteckningar ditt team har lagt till. Stället att slå upp någon innan de kommer, eller att upptäcka dina mest trogna stamgäster.



18. Meddelanden

Publicera ett kort meddelande som gästerna ser under bokningen — ett stängningsdatum, en förvarning om stora sällskap, en säsongsnötis — begränsat till specifika dagar, tider eller sällskapsstorlekar så att det bara visas när det faktiskt är relevant.

←

Meddelanden

Lägg till meddelande

 Meddelande

Aktiva dagar

MÅ

TI

ON

TO

FR

LÖ

SÖ

Datumintervall

 Startdatum

 Slutdatum

Tidsintervall

 Starttid

 Sluttid

Gästfilter

Alla gäster

▼

Lägg till meddelande

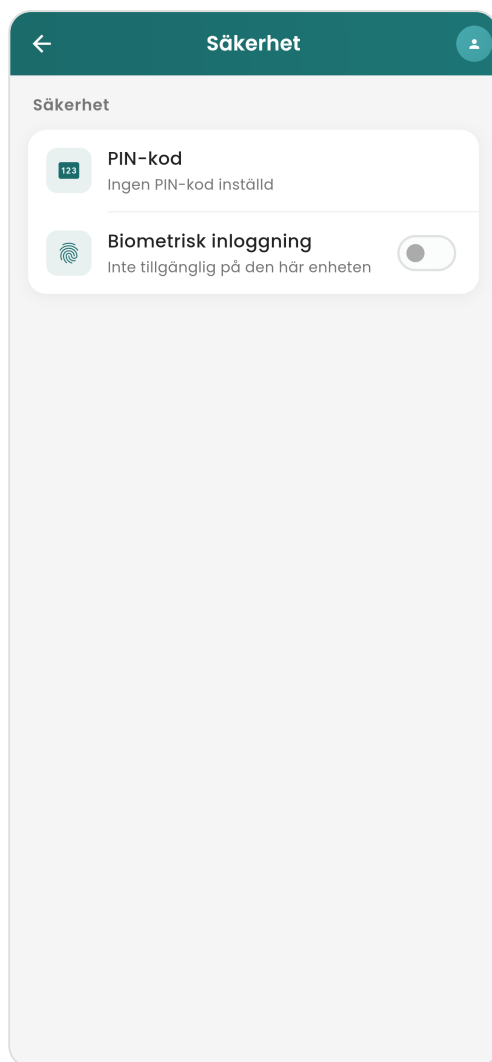
We zijn gesloten op 25 december voor Kerstmis.

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



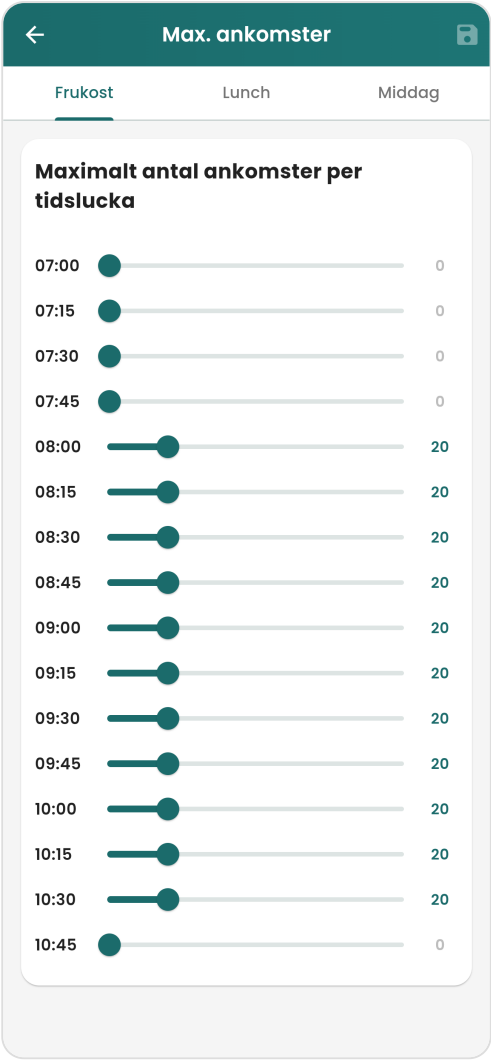
19. Säkerhet

Skydda appen med en PIN-kod eller din enhets fingeravtrycks-/ansiktsigenkänning, så att panelen förblir låst när en telefon läggs ner mitt i passet. En liten inställning som betyder mycket på en delad receptionsenhet.



20. Max antal ankomster

Sätt ett tak för hur många gäster som kan anlända under ett givet tidsintervall, per måltid, så att entrén och köket aldrig träffas av fler gäster samtidigt än de klarar av — även om dagens totala antal ligger väl inom kapaciteten.



21. Profil

Din restaurangs egna uppgifter — namn, adress, momsregistreringsnummer och kontaktuppgifter — så som de visas på kvitton, bekräftelsemejl och överallt annars där HappyChef behöver identifiera din verksamhet.

Personlig information

Förnamn

 Info

Efternamn

 Happychef

E-postadress

 info@happychef.be

Telefonnummer

 +3247000000

Adressinformation

Gata

 Kerkstraat

Hu...

 12

Stad

 Gent

Postnummer

 9000

Land

 BE

Företagsinformation

Restaurangnamn

 Brasserie De Kastanje

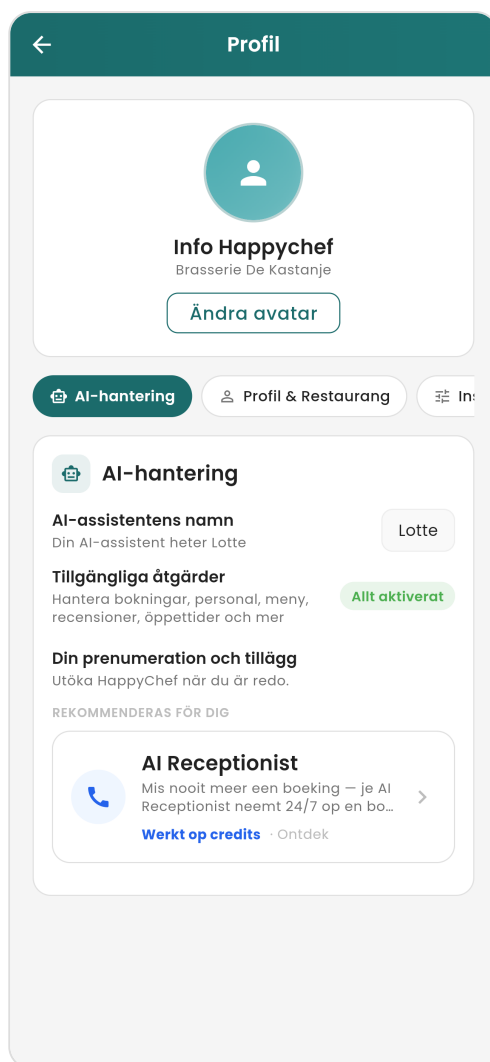
Momsregistreringsnummer

 BE0123456789

 TripAdvisor-länk

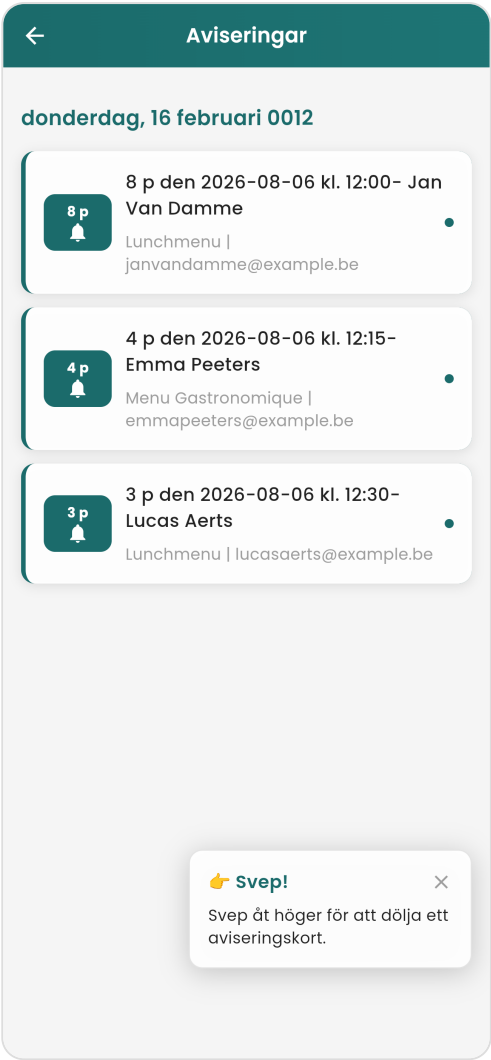
22. Kontonav

En enda plats för att nå kontoinställningar, AI-preferenser, restauranginformation och säkerhet — ett genvägsnav för skärmarna du annars hade fått leta upp en och en i Mer-menyn.



23. Notiser

Ett löpande flöde av vad som just hänt — nya bokningar, avbokningar, gästmeddelanden — så att du på en snabb titt ser vad som behöver din uppmärksamhet utan att behöva öppna varje skärm i tur och ordning.



24. E-postinställningar

Styr de mejl HappyChef skickar å dina vägnar: avsändarnamnet och adressen som gästerna ser, en anpassad sidhuvud eller sidfot, samt vilka automatiska mejl — bekräftelser, avbokningar, påminnelser — som är aktiverade, och hur många dagar i förväg en påminnelse skickas.

E-postinställningar

➤ Avsändarinställningar

Avsändarnamn
Brasserie De Kastanje

Avsändar-e-post
info@happychef.be

🔔 E-postaviseringar

Bekräftelsemejl
Skicka en bekräftelse när en bokning skapas ☒

Avbokningsmejl
Skicka ett mejl när en bokning avbokas ☒

Påminnelsemejl
Skicka en påminnelse före bokningsdatumet ☒

Antal dagar före påminnelse

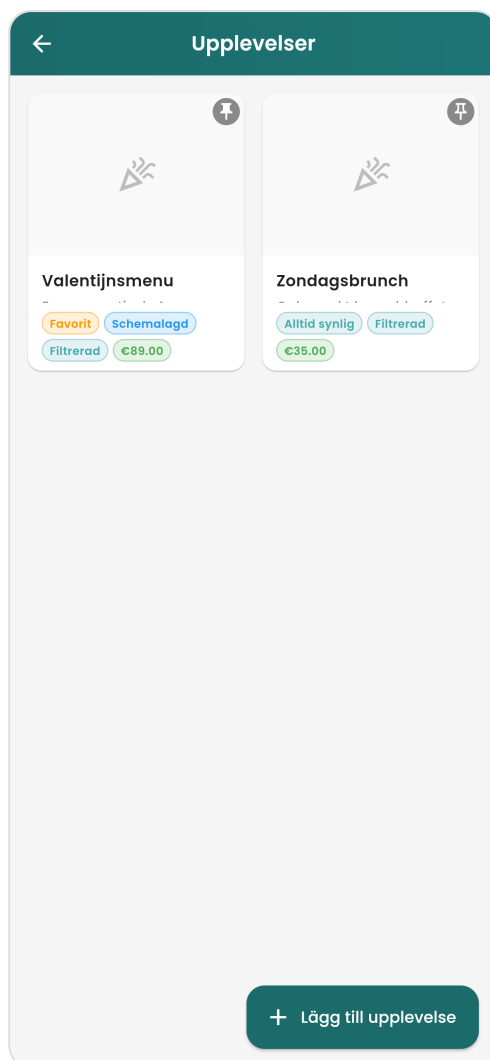
📄 Anpassat e-postinnehåll

T E-postsidhuvud

E-postsidfot
Tot binnenkort!

25. Upplevelser

Lyft fram särskilda tillfällen — en alla hjärtans dag-meny, en söndagsbrunch, en smakningskväll — som kort gästerna ser när de bokar, vart och ett med egna datum, pris och beskrivning. Ett sätt att sälja mer än bara ett vanligt bord för två.



26. Redigera en upplevelse

Finjustera ett upplevelsekort: titel, beskrivning, bild, pris och exakt när det är tillgängligt — vilka dagar, vilka tidsintervall och mellan vilka datum.

← Redigera upplevelse  

 Bild (förhållande 4:3, under 2 MB, 800×600)


Tryck för att lägga till bild

Bild (förhållande 4:3, under 2 MB, 800×600)

 Grundläggande info

Titel

T Valentijnsmenu

Kort beskrivning

 Een romantisch 4-gangenmenu voor twee.

€ Pris

Visa pris 

Pris (EUR)

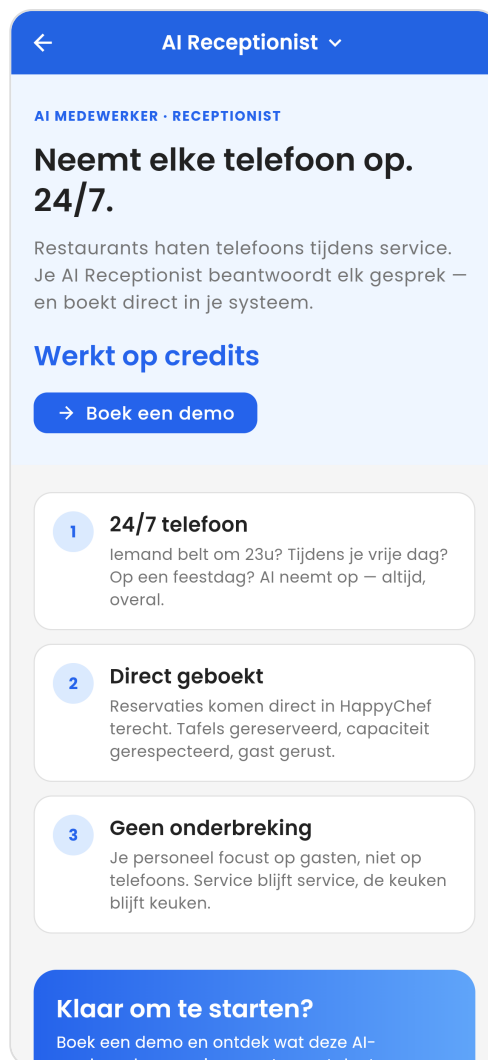
€ 89

Prisetikett (Lex. per person)

 per koppel

27. Grow: AI-receptionist

Ett av HappyChefs valfria tillägg: en AI-receptionist som automatiskt kan besvara gästers samtal och meddelanden. Den här skärmen förklarar vad den gör och hur du slår på den för din restaurang.



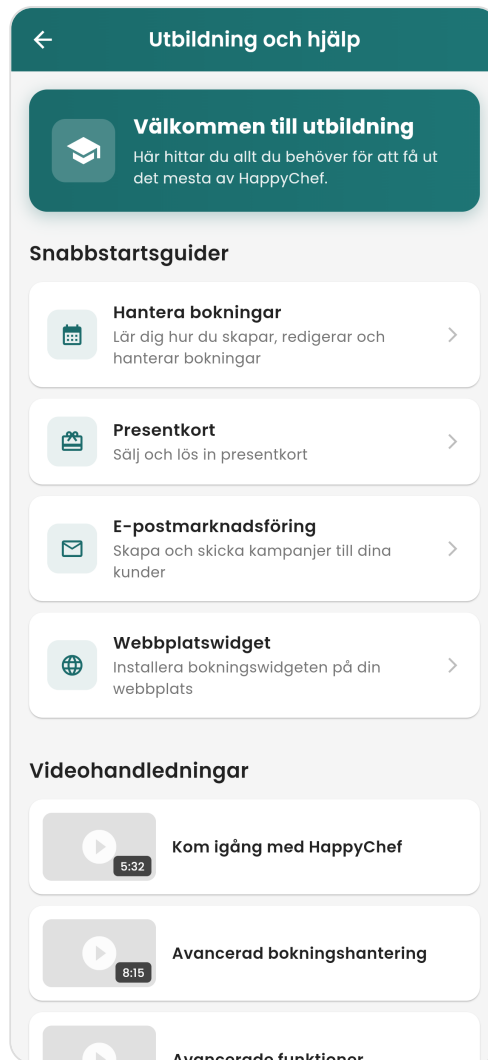
28. Grow: webbplats

Ännu ett valfritt tillägg — en restaurangwebbplats byggd och driftad åt dig, kopplad direkt till ditt HappyChef-bokningssystem så att gästerna kan boka ett bord utan att någonsin lämna din webbplats.



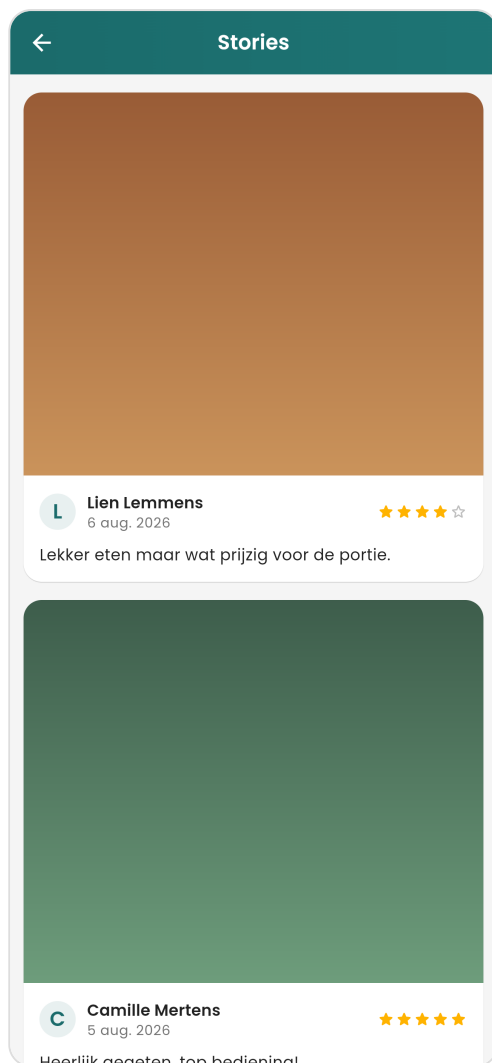
29. Utbildning & hjälp

Korta guider och videor som täcker HappyChefs viktigaste funktioner, plus en direktlänk till support om du kör fast. Ett bra första stopp när du eller en ny medarbetare vill lära sig appen.



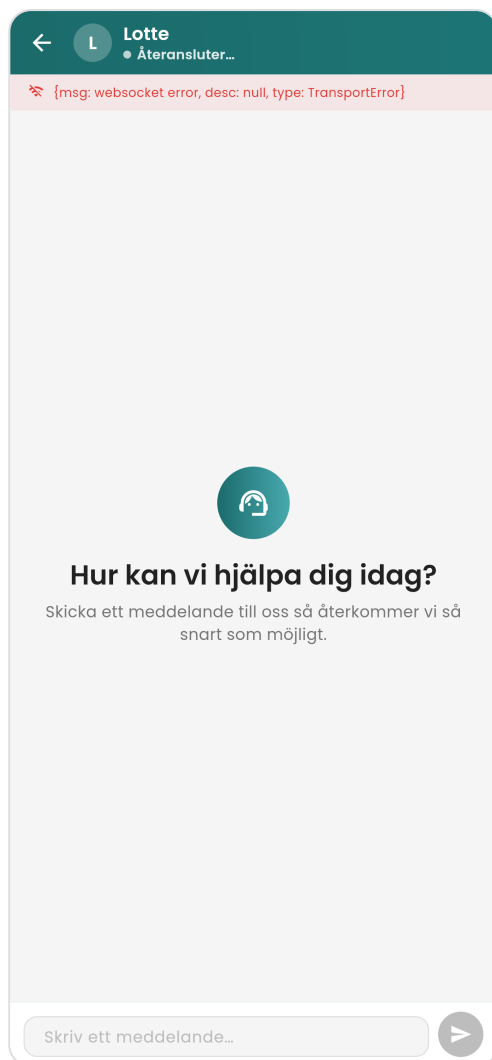
30. Gästernas fotoberättelser

Foton som gäster har delat tillsammans med sina recensioner, samlade i ett scrollbart berättelseflöde — ett snabbt, visuellt sätt att se din restaurang genom dina gästers ögon.



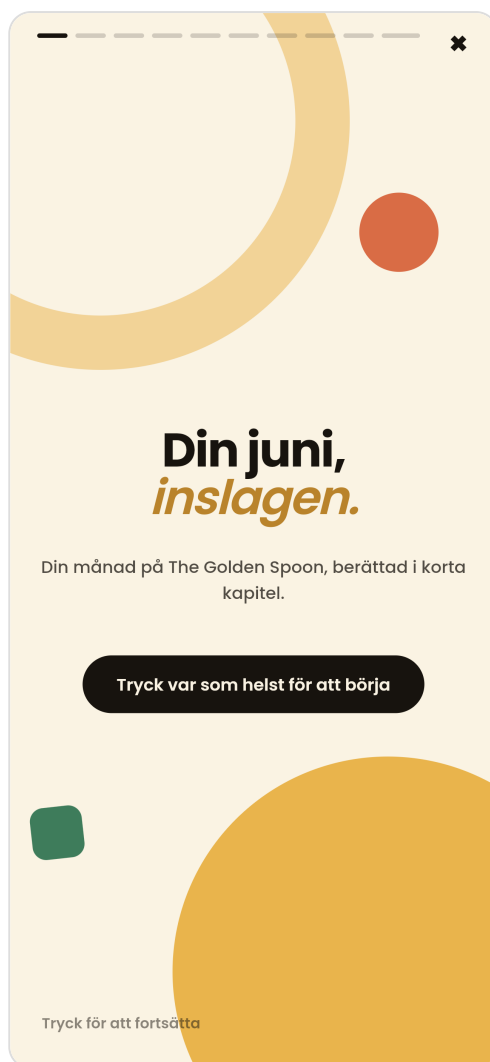
31. Supportchatt

Skicka meddelanden direkt till HappyChefs supportteam från appen när något inte fungerar eller du har en fråga — ingen anledning att lämna panelen för att skicka ett mejl.



32. Månadssammanfattning

En månad av din restaurangs aktivitet, berättad som en historia: bokningar, serverade gäster, din mest hektiska dag, betyg och mer — en rolig, delbar sammanfattning snarare än ett kalkylark.



33. Mitt schema

För personal: se dina kommande pass, veckans timmar och eventuella öppna förfrågningar som väntar på dig, samt ett snabbt sätt att begära ledigt eller lämna bort ett pass du inte kan arbeta.

The screenshot displays the 'My schedule' app interface. At the top, there's a header with a back arrow and the title 'My schedule'. Below this is a navigation bar with tabs: 'Week', 'Ques...' (with a red badge '3'), 'Time off', and 'Mer'. The main content area is divided into three sections. The first section, titled 'Hur var passet?', shows a date and time '2026-08-05 · 17:00-23:00' and a rating interface with five buttons labeled '1' through '5'. Below the buttons, it says 'dåligt' and 'toppen'. A note states: 'Det här handlar om hur passet var för dig. Det räknas aldrig in i din egen bedömning.' The second section, titled 'YOUR NEXT SHIFT', has a teal background and shows 'torsdag 6 augusti', '17:00 – 23:00', and 'Bediening'. It also includes a calendar icon and the text 'Jag kan inte komma'. The third section, titled 'Week 32' (3 – 9 aug.), shows a weekly overview with a total of '19,5 tim'. It lists days: 'mån 3 Off', 'tis 4 Off', 'ons 5 Off', 'tors 6 17:00 – 23:00 Bediening 8 tim', and 'fre 7 11:30 – 15:00 Bediening 3,5 tim'.

← My schedule

Week Ques... 3 Time off Mer

Hur var passet?
2026-08-05 · 17:00-23:00

1 2 3 4 5

dåligt toppen

Det här handlar om hur passet var för dig. Det räknas aldrig in i din egen bedömning.

YOUR NEXT SHIFT
torsdag 6 augusti
17:00 – 23:00
Bediening
📅 Jag kan inte komma

▶ Clock in

< Week 32 3 – 9 aug. 19,5 tim >

mån 3 Off

tis 4 Off

ons 5 Off

tors 6 17:00 – 23:00 Bediening 8 tim

fre 7 11:30 – 15:00 Bediening 3,5 tim

34. Mina inställningar

För personal: ställ in ditt önskade språk och dina notisinställningar, och se ditt fasta arbetsmönster samt eventuell feedback om din prestation som delats med dig.

←

Mer

Dina fasta dagar

Det ligger fast i schemat. En enskild vecka kan ändå avvika.

mån

tis

ons

tors

fre

lör

sön

17:00–23:00

Dina samtal

2026-07-01 4

Zeer klantvriendelijk en oplettend.

Kan sneller opdienen tijdens piekmomenten.

Ditt språk

Språket vi skriver till dig på. Det väljer du, ingen annan.

Nederlands

▼

Så når vi dig

Aviseringar i telefonen

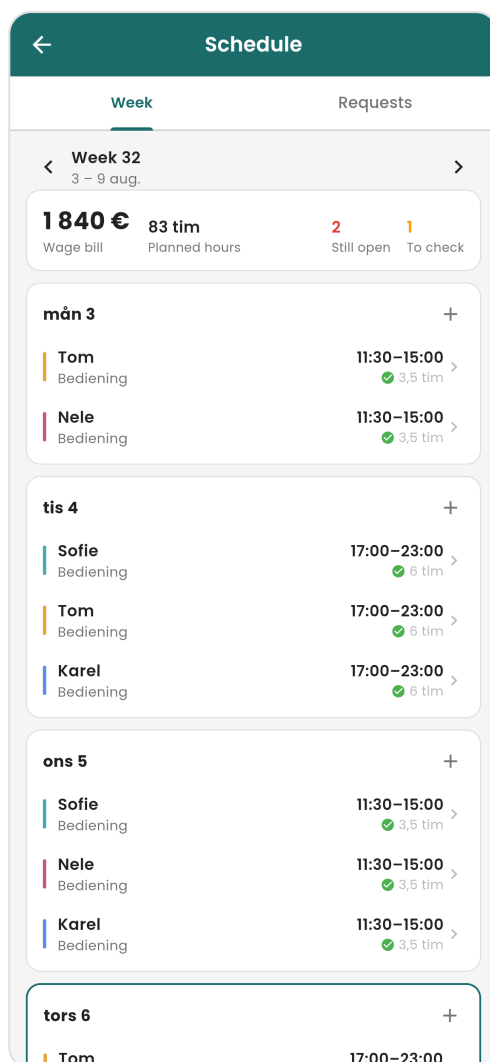
För ditt schema, en fråga om ett pass och ett meddelande från en kollega.

E-post

Stänger du av det skickar vi inga fler mejl. Din chef ser att du avregistrerat dig.

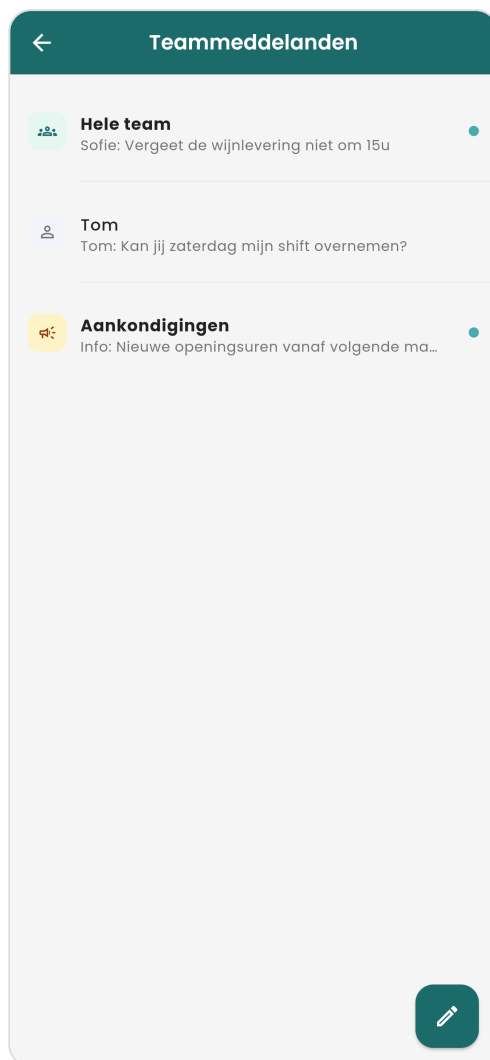
35. Schemaadministration

För chefer: bygg veckans schema för hela teamet, se personalkostnad och timmar på en snabb titt, och upptäck schemakrockar — som underbemannade pass — innan de blir ett problem i restaurangen.



36. Teamchatt

En enkel gruppchatt för teamet — påminnelser om pass, snabba frågor, meddelanden — separat från gästmeddelanden, med egna konversationer och antal olästa.



37. Avancerad meny

Ett andra lager under Mer för de skärmar du använder mer sällan — profil, meny, meddelanden, personal, ankomster, grupper, säkerhet, kontakter och barplatser — som hålls undan tills du behöver dem.

