



# Guida all'uso del programma

## FEED ME

### Programma Software Gestione Sagra



Programma specifico per la gestione “SAGRE” semplice, funzionale, efficiente ed economico, consente il trattamento centralizzato dei dati anche da più stazioni di lavoro collegate in rete.

Non sono richiesti requisiti hardware e software particolari, vengono utilizzate piattaforme standard con sistemi operativi Windows XP o superiori.

Il programma funziona anche con touch screen e può essere scaricato da Internet (vedi informazioni nella pagina successiva) ed installato in locale presso un Vostro PC con sistema operativo Windows XP o superiore.

La versione di programma **Feedme**, prevede anche la possibilità di effettuare ordini via palmare, tablet e smartphone (versione specifica).

Il programma viene commercializzato in modalità di locazione che comprende per **un anno** l'utilizzo del programma e include il canone di manutenzione (sempre per un anno).

Sono previsti 30 minuti di supporto telefonico per la prima installazione. Eventuali altri tempi necessari alla formazione e utilizzo delle funzioni verranno quotati a parte.

Alla scadenza l'utente potrà rinnovare o meno il canone di locazione.

Il canone di locazione prevede un costo annuale.

Di seguito indichiamo le informazioni necessarie all'installazione da CD o direttamente dal sito web indicato.

**N.B. L'installazione del programma deve essere effettuata da un utente con privilegi amministrativi.**

Installazione da CD:

1. Inserire il CD nel lettore.
2. Attendere qualche istante che l'installazione parta automaticamente. Se così non fosse aprire **Risorse del computer** -> **Unità CD / DVD** -> **Doppio click su Setup.exe**.
3. Seguire le istruzioni riportate sullo schermo.
4. Al termine dell'installazione sarà presente un collegamento sul desktop.

Installazione da Internet:

1. Andare su sito <http://www.feedme.it>
2. Seguire il link alla pagina di download.
3. Una volta scaricato il file .zip estrarlo in una cartella.
4. Aprire la cartella appena creata e lanciare il file **Setup.exe**.
5. Seguire le istruzioni riportate sullo schermo.
6. Al termine dell'installazione sarà presente un collegamento sul desktop.

Un'operazione molto comune è lanciare il programma su più di un computer allo stesso tempo. Per fare ciò, una volta installato il programma su di un PC, è necessario condividere in rete la cartella in cui è stato installato.

Negli altri PC dove si vuole avviare il software, basta connettere un'unità di rete con lettera **"S:"** che punti alla cartella condivisa in precedenza, e creare un link sul desktop, o da qualsiasi altra parte, al file **"S:\sagra.bat"**.

Per qualsiasi problema in fase di installazione e per ulteriori chiarimenti non esitate a contattarci.

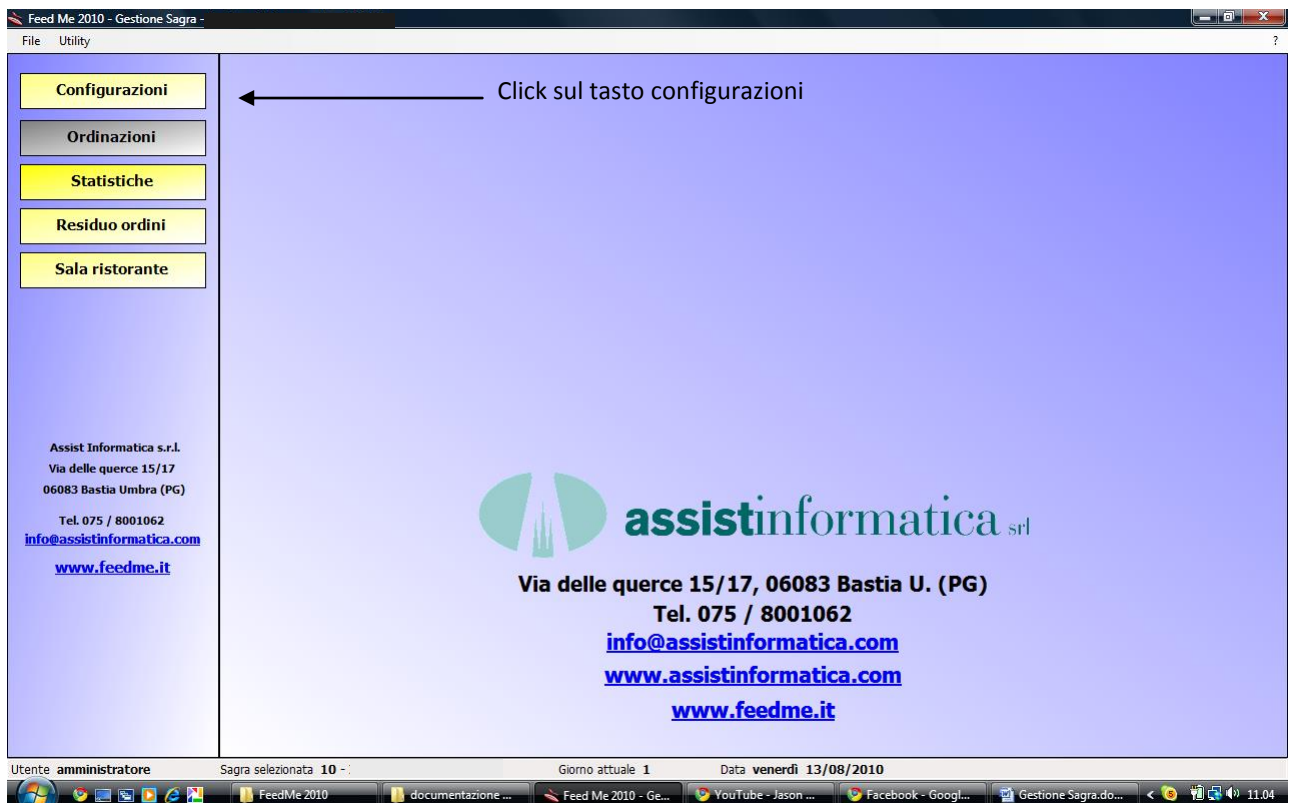
## Accesso al programma



All'apertura del programma si presenterà la finestra di inserimento del nome utente .

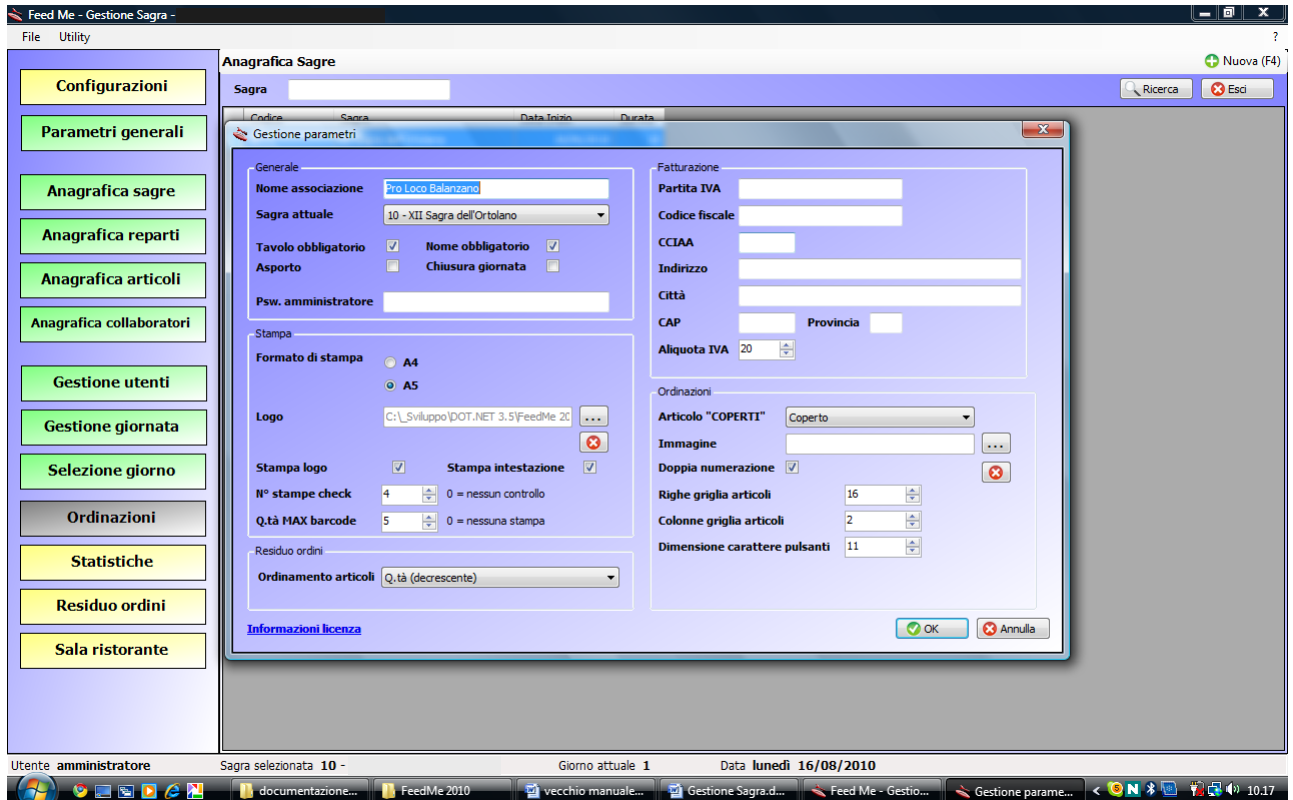
Per effettuare la configurazione iniziale entrare con l'utente **"amministratore"** e password vuota. Se non venisse specificato nessun nome utente, il programma partirebbe utilizzando l'utente **"sagra"** .

**N.B.:** L'utente **"amministratore"**, non può essere utilizzato per prendere ordinazioni.



Per iniziare la configurazione effettuare un click sul tasto **"configurazioni"** al fine di espandere il relativo menu.

# Parametri generali



**Nome associazione:** ragione sociale associazione

**Sagra attuale:** Sagra attiva, (è necessario caricare l'anagrafica sagra su apposita funzione del menù configurazioni "Anagrafica Sagra")

**Tavolo obbligatorio:** Possibilità di richiedere in fase di ordine cliente il numero tavolo obbligatorio (solo per le associazioni che effettuano servizio al tavolo)

**Nome obbligatorio:** Se presente permette di identificare con il nominativo il titolare dell'ordine

**Asporto:** Identifica un ordine che viene consumato non ai tavoli della manifestazione, ma ritirato e portato via; se tale informazione di **Asporto** è attiva non viene richiesta l'obbligatorietà del tavolo

**Chiusura giornata:** Consente di chiudere la giornata e blocca qualsiasi alterazioni di alcun genere alla base dati ordini, (es. annullamento ordini); Solo l'utente amministratore può intervenire

**Psw amministratore:** Possibilità di dichiarare una Password amministratore che consente la protezione di interventi non graditi alla parametrizzazione del sistema

**Formato di stampa:** Tipologie di produzione stampe formato A4 oppure A5

**Logo:** Logo immagine visualizzato a video in fase di ordinativo cliente

**Stampa logo:** Stampa immagine su ordini

**N° stampe check:** Numero massimo di stampe in coda accettate su ogni singola stampante, quando superato verrà prodotta segnalazione in fase di ordinativo che permetterà all'utente di identificare l'azione del problema

**Q.tà MAX barcode:** Numero massimo di prodotti dello stesso raggruppamento per stampa barcode reparto

**Ordinamento articoli:** Criterio di ordinamento per esposizione residui

**Fatturazione:** Estremi fiscali associazione necessari alla formazione di eventuale Fattura Cliente; La fattura potrà essere emessa facendo riferimento al numero ordine in oggetto

**Articolo Coperti:** N° coperti

**Immagine:** Immagine prodotto

**Doppia numerazione:** Gestione doppia numerazione ordini

**Righe griglia articoli:** N° max righe su maschera ordini

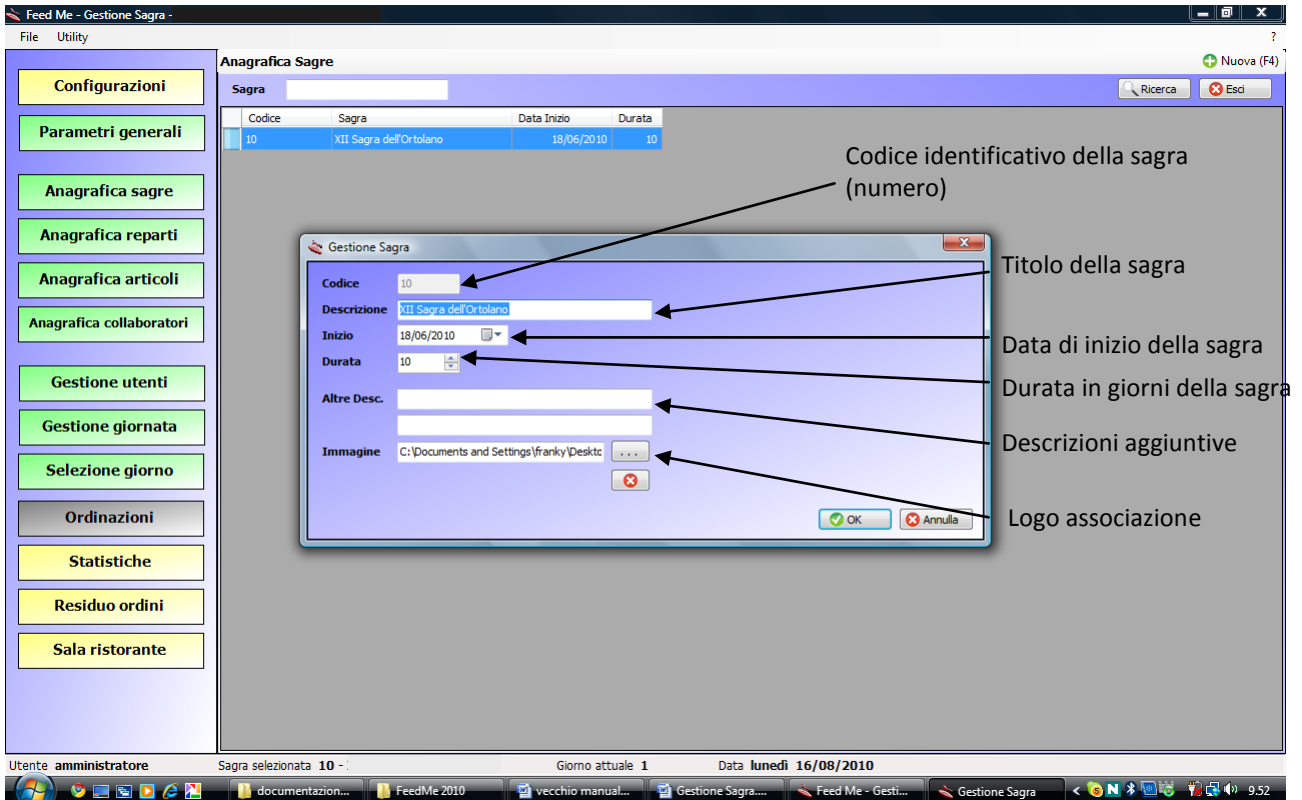
**Colonne griglia articoli:** N° max colonne su maschera ordini

**Dimensione carattere pulsanti:** Grandezze pulsanti maschera ordini

I parametri di configurazione definiscono il nome dell'associazione la sagra attualmente trattata e altre impostazioni generali come il formato di stampa, la password dell'utente "amministratore", un'immagine da visualizzare nella finestra ordinazioni ed un eventuale logo da stampare in testa agli ordini nonché la dimensione della tabella e del carattere dei pulsanti relativi ai prodotti in fase di ordinazione.

**N.B.: Prima di impostare i parametri di configurazione è necessario inserire almeno una sagra nella propria anagrafica.**

# Anagrafica sagre



Codice	Sagra	Data Inizio	Durata
10	XII Sagra dell'Ortolano	18/06/2010	10

Codice identificativo della sagra (numero)

Titolo della sagra

Data di inizio della sagra

Durata in giorni della sagra

Descrizioni aggiuntive

Logo associazione

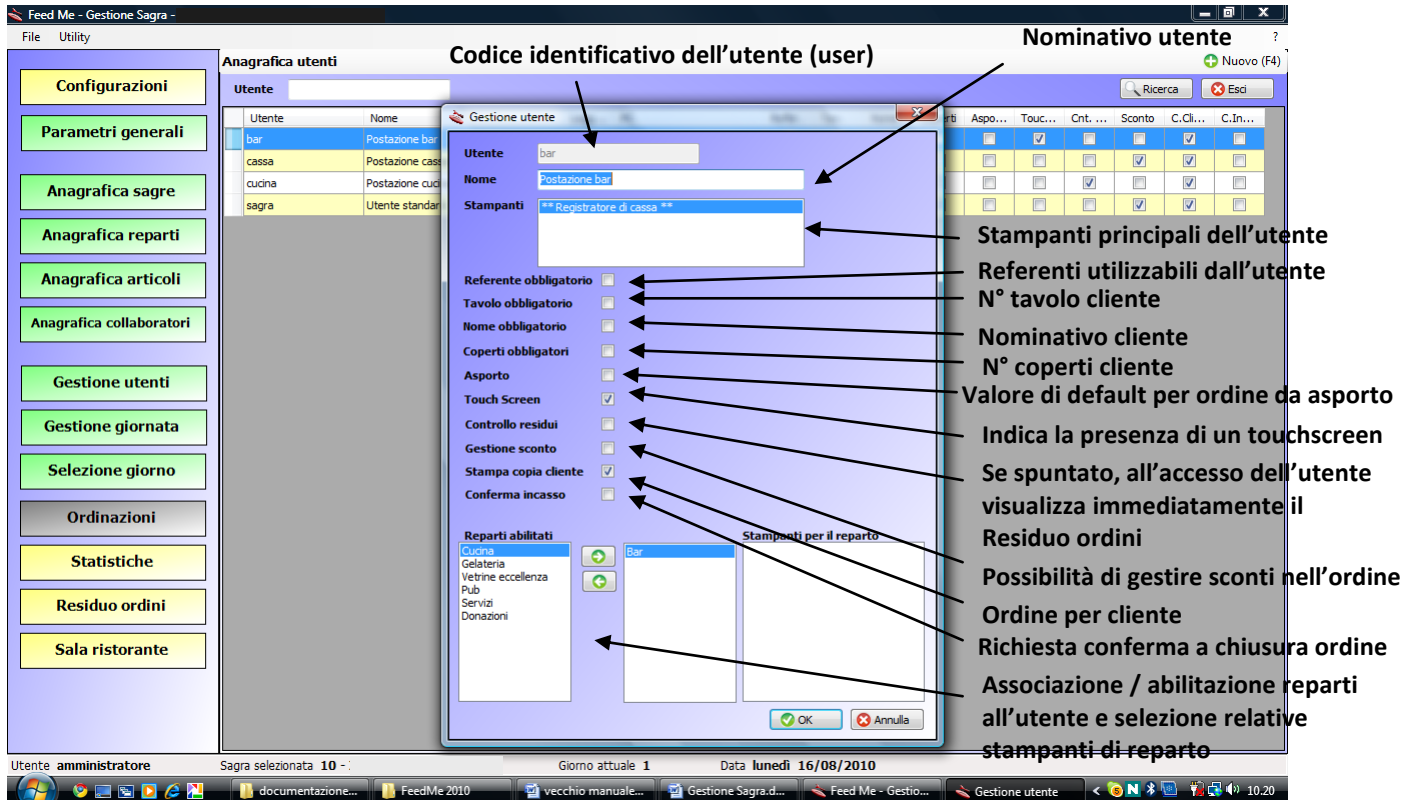
Nell'anagrafica sagra si inserisce la sagra, o le sagre, che l'associazione cura.

Per ognuna vanno specificati un codice, una descrizione, una data di inizio e la durata in giorni della sagra. Facoltativamente si possono inserire dei sottotitoli che poi verranno stampati in testa ad ogni ordine.

Il fatto che può essere inserita più di una sagra è molto utile perché permette una gestione multipla senza per forza dover reinserire tutti i dati relativi agli articoli, ai reparti ecc. per ogni sagra.

Se presente l'immagine; tale informazione verrà prodotta in stampa in alto a sinistra nei documenti ordini destinati al cliente.

# Gestione utenti



- Gestione numeratore in fase di ordinativi
- Visibilità numeratore in Sala Ristorante
- Visualizzazione stato avanzamento ordini in sala ristorante
- Immagine piatto a schermo intero
- Numeratore eliminacode a schermo intero

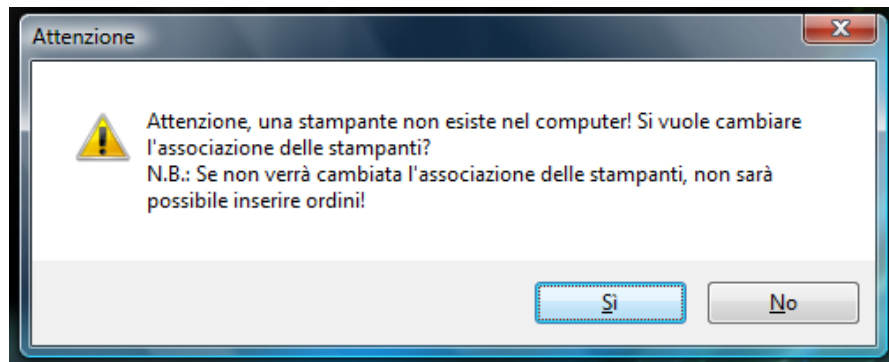
Gestione numeratore	<input checked="" type="checkbox"/>
Numeratore in sala	<input checked="" type="checkbox"/>
Visualizza stato ordini	<input checked="" type="checkbox"/>
Immagine intera	<input type="checkbox"/>
Numeratore intero	<input type="checkbox"/>

Il sistema in automatico, alla prima configurazione, crea due utenti "amministratore" e "sagra", il primo è abilitato a tutte le fasi di configurazione, mentre il secondo solo alle ordinazioni e alle statistiche.

E' possibile aggiungere nuovi utenti cliccando sul pulsante "Nuovo (F4)" nell'angolo superiore sinistro della finestra. E' **consigliato** aggiungere almeno un utente per ogni postazione di ordinazione ed utilizzarlo **solo** in quel pc dato che è qui che vengono configurate le stampanti e che queste dipendono dal computer dove sono installate.



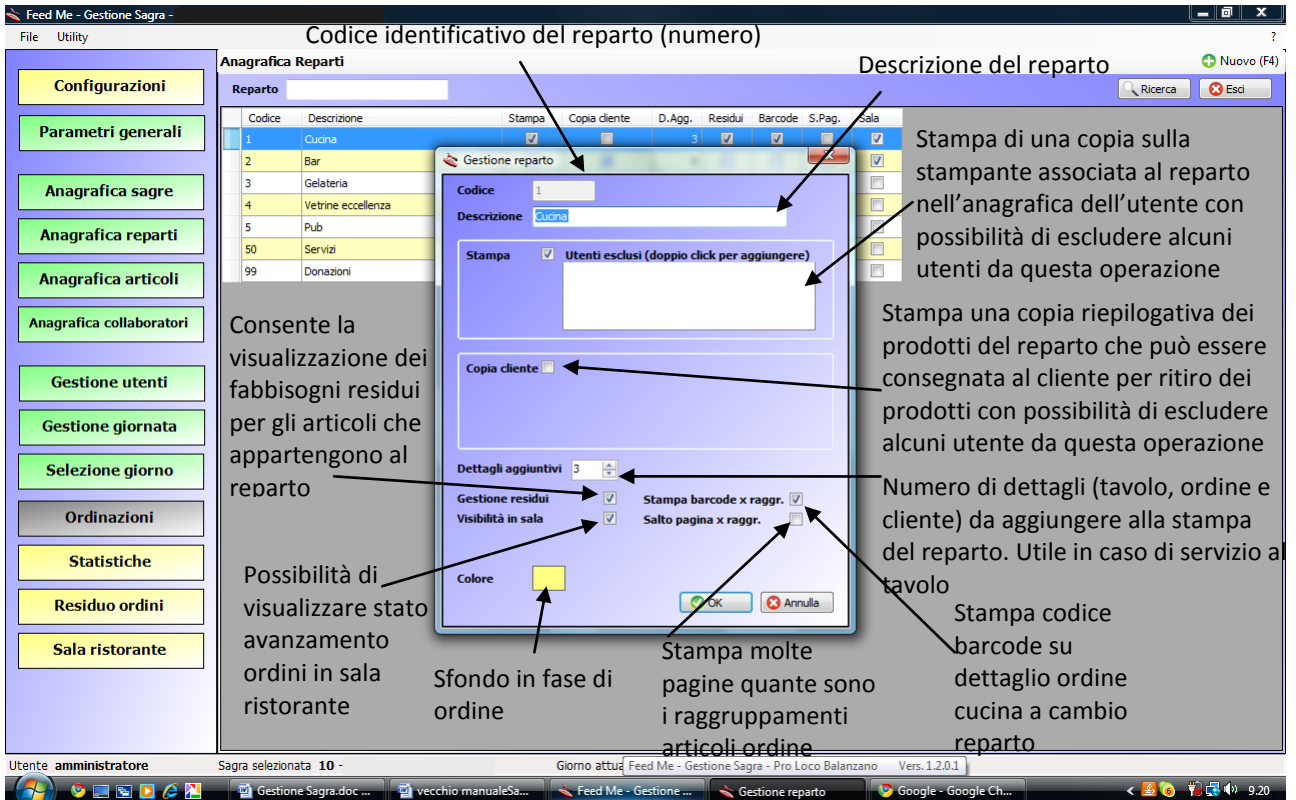
**Esempio:** Se viene configurato un utente con le stampanti del **PC1** e poi viene aperto il programma con quel nome utente dal **PC2** dove non sono presenti le stesse stampanti, o meglio, dove le stampanti non hanno lo stesso nome, il programma darà la possibilità di riassociarle altrimenti non sarà possibile caricare nessun'ordine.



Ad ogni utente, inoltre, possono essere associati dei referenti (solo se è spuntata la casella "Referente obbligatorio").

**N.B.:** Prima di poter specificare dei referenti per l'utente è necessario inserirli nella propria anagrafica.

# Anagrafica reparti



The screenshot shows the 'Anagrafica Reparti' window with a table of departments and a detailed view of the 'Cucina' department. The table lists departments with codes and descriptions. The detailed view shows fields for code, description, printing options, and management settings.

Codice	Descrizione	Stampa	Copia cliente	D. Agg.	Residui	Barcode	S. Pag.	Sala
1	Cucina	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
2	Bar	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
3	Gelateria	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Vetrine eccellenza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
5	Pub	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
50	Servizi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
99	Donazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>

**Annotations:**

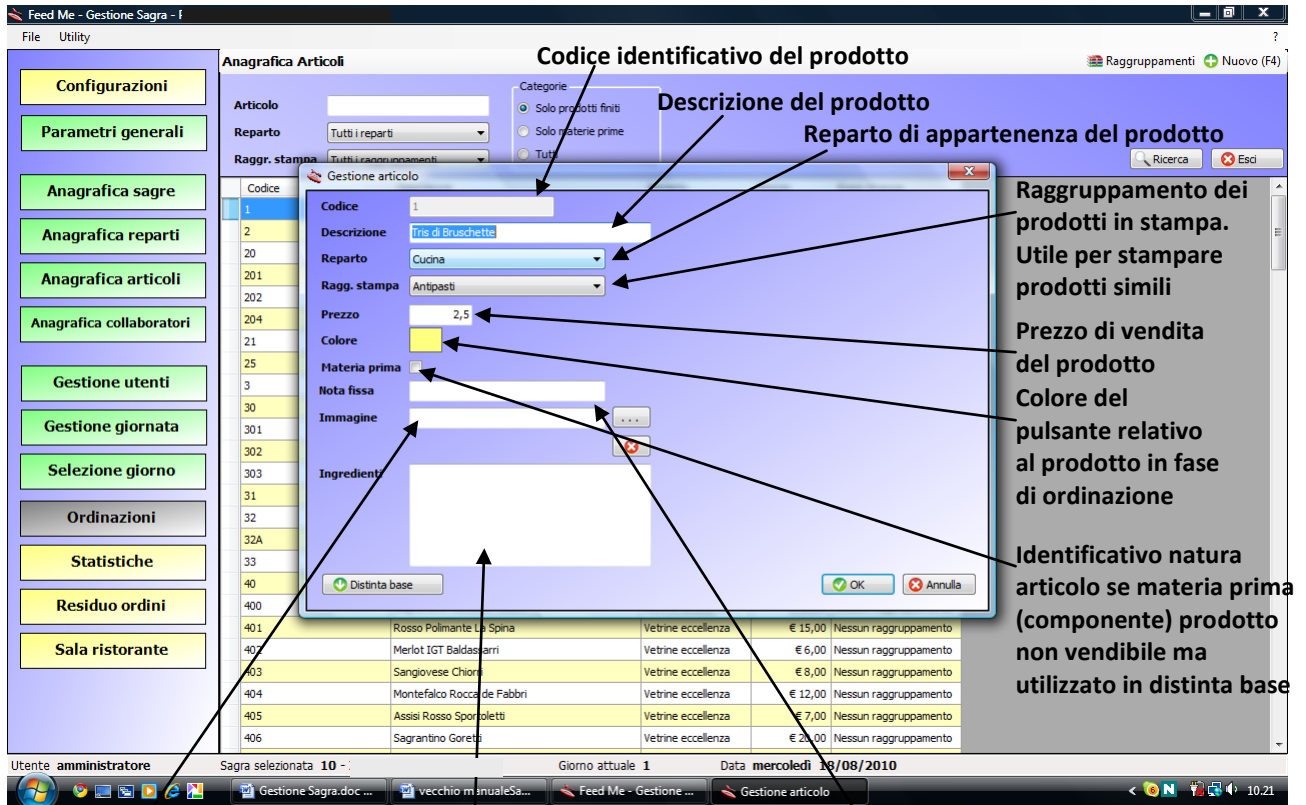
- Codice identificativo del reparto (numero):** Points to the 'Codice' field in the detailed view.
- Descrizione del reparto:** Points to the 'Descrizione' field in the detailed view.
- Stampa di una copia sulla stampante associata al reparto nell'anagrafica dell'utente con possibilità di escludere alcuni utenti da questa operazione:** Points to the 'Stampa' checkbox and the 'Utenti esclusi' field.
- Stampa una copia riepilogativa dei prodotti del reparto che può essere consegnata al cliente per ritiro dei prodotti con possibilità di escludere alcuni utente da questa operazione:** Points to the 'Copia cliente' checkbox.
- Consente la visualizzazione dei fabbisogni residui per gli articoli che appartengono al reparto:** Points to the 'Gestione residui' checkbox.
- Possibilità di visualizzare stato avanzamento ordini in sala ristorante:** Points to the 'Visibilità in sala' checkbox.
- Sfondo in fase di ordine:** Points to the 'Colore' field.
- Stampa molte pagine quante sono i raggruppamenti articoli ordine:** Points to the 'Stampa barcode x raggr.' checkbox.
- Stampa codice barcode su dettaglio ordine cucina a cambio reparto:** Points to the 'Salto pagina x raggr.' checkbox.
- Numero di dettagli (tavolo, ordine e cliente) da aggiungere alla stampa del reparto. Utile in caso di servizio a tavolo:** Points to the 'Dettagli aggiuntivi' field.

Il reparto identifica la natura di tutti gli articoli ad esso appartenenti.

Nel reparto è possibile impostare anche la gestione dei residui, ovvero la visualizzazione degli articoli appartenenti a quel reparto, ordinati ma non ancora evasi.

**N.B.:** Prima di caricare qualsiasi articolo è necessario aver caricato almeno un reparto al quale associarlo.

# Anagrafica articoli



**Codice identificativo del prodotto**

**Descrizione del prodotto**

**Reparto di appartenenza del prodotto**

**Raggruppamento dei prodotti in stampa. Utile per stampare prodotti simili**

**Prezzo di vendita del prodotto**

**Colore del pulsante relativo al prodotto in fase di ordinazione**

**Identificativo natura articolo se materia prima (componente) prodotto non vendibile ma utilizzato in distinta base**

**Foto del prodotto visualizzabile sul monitor in sala ristorante**

**Elenco ingredienti del piatto visualizzabili nel monitor in sala ristorante**

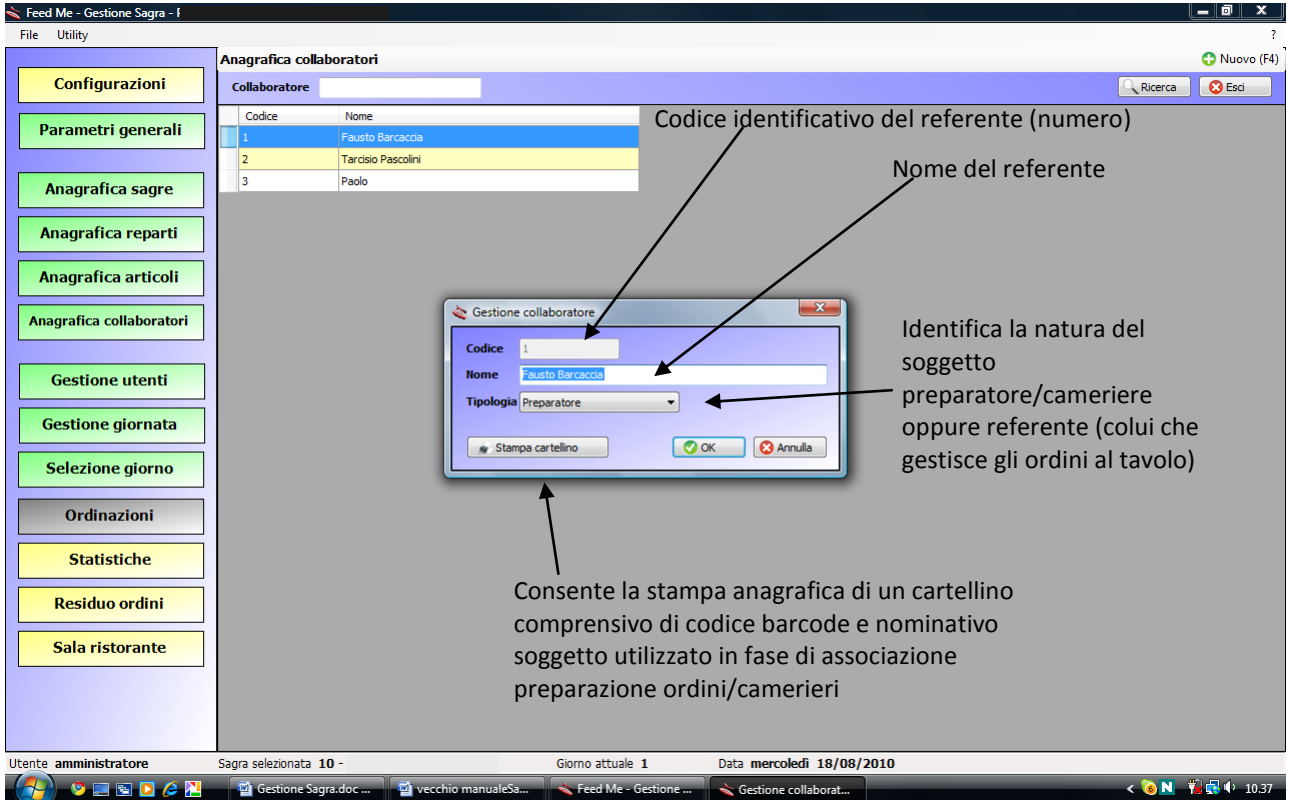
**Possibilità di stampa nota sempre su ordine destinato in cucina**

Codice	Descrizione	Reparto	Ragg. stampa	Prezzo	Colore	Materia prima	Nota fissa	Immagine	Ingredienti
1	Tris di Bruschette	Cucina	Antipasti	2,5	[Yellow]	[X]		[Image]	
401	Rosso Polimante La Spina			€ 15,00					Vetrine eccellenza
402	Merlot IGT Baldassarri			€ 6,00					Vetrine eccellenza
403	Sangiovese Chion...			€ 8,00					Vetrine eccellenza
404	Montefalco Rocca de Fabbri			€ 12,00					Vetrine eccellenza
405	Assisi Rosso Sponoletti			€ 7,00					Vetrine eccellenza
406	Sagrantino Goretto			€ 20,00					Vetrine eccellenza

L'anagrafica articoli è la parte del programma in cui vengono caricati tutti i prodotti che fanno parte del menu della sagra.

E' possibile specificare, oltre al codice, la descrizione ed il prezzo, il reparto di appartenenza, il raggruppamento di stampa ed un colore che verrà poi visualizzato nella maschera di ordinazione in modo tale da dare un'idea visiva del tipo di prodotto (antipasto, primo, bevanda ecc.).

# Anagrafica Collaboratori



**Anagrafica collaboratori**

Codice	Nome
1	Fausto Barcaccia
2	Tarcisio Pascolini
3	Paolo

**Gestione collaboratore**

Codice: 1  
Nome: Fausto Barcaccia  
Tipologia: Preparatore

Stampa cartellino OK Annulla

Codice identificativo del referente (numero)

Nome del referente

Identifica la natura del soggetto preparatore/cameriere oppure referente (colui che gestisce gli ordini al tavolo)

Consente la stampa anagrafica di un cartellino comprensivo di codice barcode e nominativo soggetto utilizzato in fase di associazione preparazione ordini/camerieri

Utente amministratore Sagra selezionata 10 - Giorno attuale 1 Data mercoledì 18/08/2010

L'utilizzo del referente è opzionale ed è utile nel caso in cui esistano più postazioni ordinazione, in quanto consente di effettuare l'imputazione dello stesso ad ogni singolo ordine. Avremo in tal caso anche riscontri statistici con possibilità di suddividere gli stessi per Referente.

Consentiamo l'utilizzo del referente quando l'utente rileva ordini con palmare; in quanto a livello statistico sarà possibile monitorare quanto movimento dall'utente, fondamentale per la quadratura cassa finale.

# Gestione giornate

**Titolo e sottotitoli della giornata in esame**

**Imposta se la giornata in esame è la giornata odierna**

**Consente l'utilizzo di una doppia numerazione oltre a quella numerica progressiva può essere utilizzata un' ulteriore con prefisso alfabetico un valore massimo e un valore iniziale.**

**L'utilizzo di questa seconda numerazione permette la mascheratura degli effettivi ordini emessi in giornata**

**Consente la chiusura della giornata a fine lavoro per non consentire alterazioni ai dati consolidati dalla giornata**

**Selezione del giorno da configurare**

**Elenco degli articoli presenti nella giornata.**

Codice	Descrizione	Reparto	C. Giac	Giacenza	Posizione
1	Tris di Bruschette	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:1
2	Antipastone Dell'Ortolano	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:2
20	Ravioli all'Ortolano	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:5
21	Gnocchi al Sugo D'oca	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:6
25	Quadrucci e ceci	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:4
3	Gelato	Gelateria	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:10
30	Agnello Scottadito	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:14
31	Puntarelle di Maiale	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:10
32	Lumache in Porchetta	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:11
32A	Lumache alla Borgogna	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:13
33	Lumache in Umido	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:12
40	Torta con prosciutto	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:0
41	Torta Prosciutto e Pecorino	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:1
42	Torta Rucola e Pecorino	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:5
43	Torta con Salsicce	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:2
430	Piatto Eccellenze Umbre	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:0
44	Torta Erba e Salsicce	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:4
45	Torta Vuota	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:7
46	Torta Con Erba	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:3
460	Bianco "Comune" CL.50	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:4
461	Rosso "comune" CL.50	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:8
5	Lombetto di maiale all'ortolano	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:9
50	Grigliata di Verdure	Cucina	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:9

Utente amministratore    Sagra selezionata 10    Giorno attuale 1    Data mercoledì 18/08/2010

La configurazione della giornata è l'ultima operazione che precede l'ordinazione vera e propria. Per configurazione della giornata si intende l'impostazione dei prodotti presenti nel menu della serata, infatti solo gli articoli presenti nella tabella di configurazione della giornata saranno visibili nella griglia delle ordinazioni.

Per iniziare la configurazione basta cliccare sul giorno interessato dall'elenco presente a sinistra e verrà visualizzata una tabella vuota dove sarà possibile inserire tutti gli articoli desiderati. Sopra la tabella si trovano delle informazioni aggiuntive che possono essere facoltativamente inserite per descrivere più in dettaglio la serata stessa.

Per aggiungere un prodotto basta cliccare nella colonna codice e premere F2: verrà visualizzata tutta la lista degli articoli caricati in anagrafica.

# Gestione Giornata

Feed Me - Gestione Sagra -

File Utility

Gestione giornate sagra 10 - XII Sagra dell'Ortolano giorno: 18/06/2010 Duplica giornata Carica tutti gli articoli Chiudi

10 - XII Sagra dell'Ortolano

18/06/2010

19/06/2010

20/06/2010

21/06/2010

22/06/2010

23/06/2010

24/06/2010

25/06/2010

26/06/2010

27/06/2010

Titolo

Giornata odierna

Numerazione ordini

Prefisso A Valore MAX 50

Nr. iniziale 1

Chiusura giornata

Cliccare sulla casella 'Posizione' per posizionare il pulsante nella giornata

Salva

Codice	Descrizione	Reparto	C.Giac	Giacenza	Posizione
851	Bianco "FONTANELLA"-Goretti-	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:1
856	Grechetto D.o.c. -Goretti-	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:2
857	Rosso "FONTANELLA" -Goretti-	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:1:6
860	Vino spina - piccola -	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:7
861	Vino spina - grande -	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:8
862	Birra spina - piccola -	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:9
863	Birra spina - grande -	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:10
864	CocaCola spina - piccola -	Bar	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:11
865	LookUP				1:0:12
866	Codice Descrizione				1:1:3
870	1 Tis di Bruschette				1:1:10
871	2 Antipastone Dell'Ortolano				1:1:11
872	20 Ravioli all'Ortolano				1:1:13
873	A 201 Risotto al Radicchio				1:1:14
874	G 202 Tagliatelle con Fagaglie				1:1:15
876	G 204 Capricci al Profumo di Bosco				1:1:12
901	T 21 Gnocchi al Sugo D'oca				1:0:4
902	C 25 Quadrucci e ceci				1:0:6
903	P 30 Agnello Scottadito				1:0:0
904	P 301 Oca Arrosto				1:0:2
905	Spiedini di frutta	Gelateria	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:8
9999	1 € per l'Abruzzo	Donazioni	<input type="checkbox"/>	0,00	1:0:0
**				0,00	0:0:0

Utente amministratore Sagra selezionata 10 - Giorno attuale 1 Data mercoledì 18/08/2010

Basta un doppio click sull'articolo che si desidera inserire e verrà automaticamente aggiunto alla tabella. Per aggiungere un prodotto è inoltre possibile scrivere direttamente il codice che lo identifica, oppure scrivere una parte (o tutta) della descrizione e premere F2: verranno visualizzati solo gli articoli che corrispondono al testo digitato.

**Non è necessario inserire ogni articolo manualmente, cioè inserendo il codice di ognuno, poi posizionarlo.** E' possibile anche **caricare tutti gli articoli presenti in anagrafica** con l'apposito pulsante sulla barra in cima alla finestra. Oppure è anche possibile **duplicare** una giornata precedentemente inserita. Se ad esempio le due serate sono pressoché identiche non c'è problema, altrimenti basta duplicarla e cancellare gli articoli che non servono o aggiungerne dei nuovi.

Per cancellare delle righe dalla tabella basta cliccare su quella interessata e premere il tasto "CANC", verrà chiesta conferma e poi verrà cancellata la riga.

Oltre ad aggiungere i prodotti presenti nella serata, è possibile anche impostare il **controllo giacenza** e quindi la **giacenza**, per ogni singolo articolo. Questo controllo è molto utile se di un prodotto si dispone di un numero limitato di pezzi. Infatti, la momento dell'ordinazione, sarà visibile la giacenza residua **in tempo reale**, ovvero in base a tutti gli ordini che si stanno effettuando **anche da più postazioni**.

La colonna "posizione" indica la posizione del pulsante relativo al prodotto in esame nella griglia delle ordinazioni. Per posizionare un prodotto, basta cliccare nella colonna "posizione" e verrà visualizzata questa finestra.

# Configurazione Menù Giornata



Il posizionamento avviene in maniera molto semplice, basta cliccare in un riquadro della griglia e lì verrà inserito il pulsante. Inoltre è possibile anche spostare un tasto da una posizione all'altra semplicemente trascinandolo col mouse.

Con questa finestra di posizionamento è anche possibile avere un'idea di come sarà la griglia vera e propria in fase di ordinazione.

Le due frecce in basso a destra servono per scorrere le pagine, infatti è possibile aggiungere più pagine nella griglia per avere una maggiore divisione tra i prodotti.

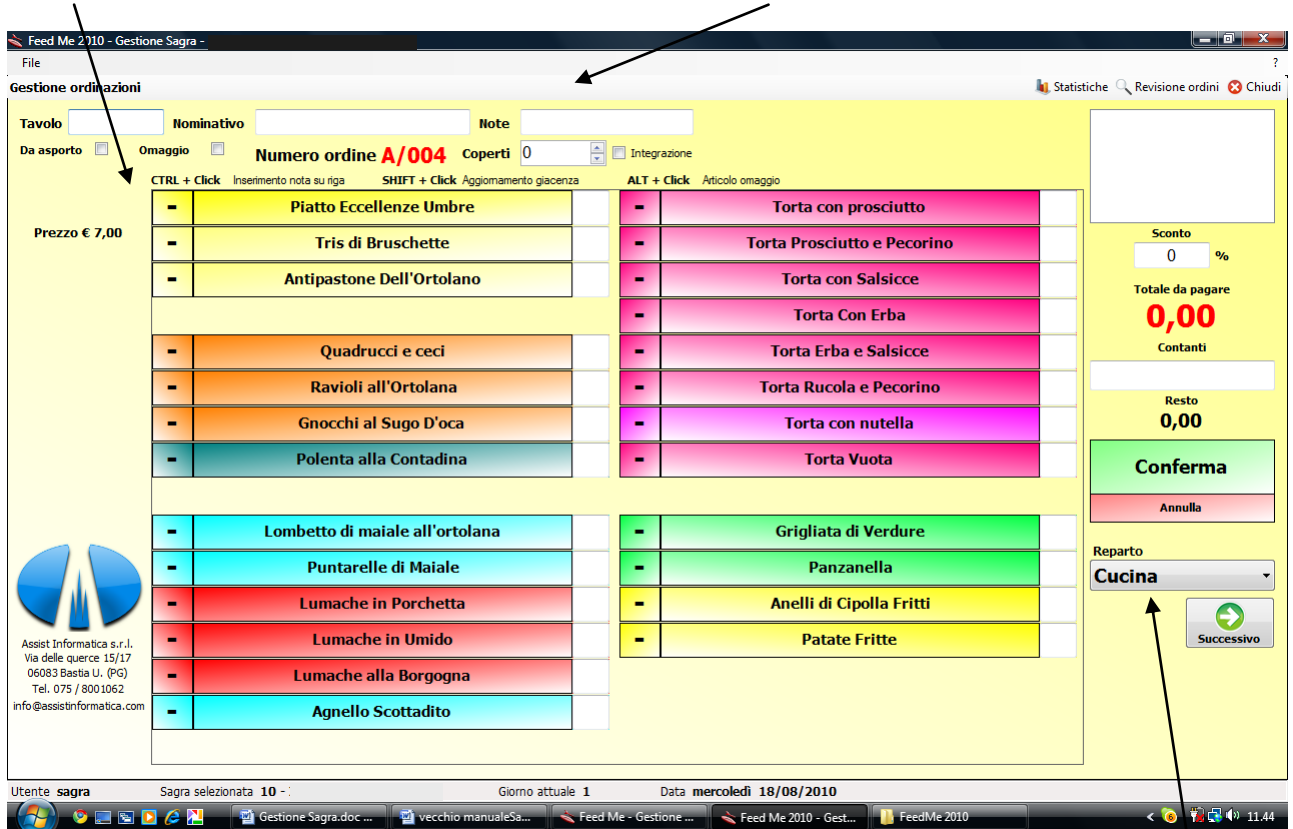
**N.B.:** Per ogni reparto verrà visualizzata una griglia inizialmente vuota.

**N.B.:** Da questa schermata è anche possibile impostare se la giornata che si sta configurando è la giornata odierna.

# Ordinazioni

Prodotti potenzialmente ordinabili

Elementi di intestazione dell'ordine: numero del tavolo, nome del cliente, note di testata eventuale referente



**Gestione ordinazioni**

Tavolo  Nominativo  Note

Da asporto  Omaggio  Numero ordine **A/004** Coperti 0  Integrazione

Prezzo € 7,00

-	Piatto Eccellenze Umbre	-	Torta con prosciutto
-	Tris di Bruschette	-	Torta Prosciutto e Pecorino
-	Antipastone Dell'Ortolano	-	Torta con Salsicce
-	Quadrucci e ceci	-	Torta Con Erba
-	Ravioli all'Ortolana	-	Torta Erba e Salsicce
-	Gnocchi al Sugo D'oca	-	Torta Rucola e Pecorino
-	Polenta alla Contadina	-	Torta con nutella
-	Lombetto di maiale all'ortolana	-	Torta Vuota
-	Puntarelle di Maiale	-	Grigliata di Verdure
-	Lumache in Porchetta	-	Panzanella
-	Lumache in Umido	-	Anelli di Cipolla Fritti
-	Lumache alla Borgogna	-	Patate Fritte
-	Agnello Scottadito		

Sconto  %

Totale da pagare **0,00**

Contanti

Resto **0,00**

**Conferma**

Annulla

Reparto **Cucina**

Successivo

Utente **sagra** Sagra selezionata **10** - :  
Giorno attuale **1** Data **mercoledì 18/08/2010**

Reparto selezionato e selezione altri reparti



# Ordinativi con gestione numeratore

Feed Me 2010 - Gestione Sagra - Pro Loco Vers. 1.2.0.4

File Chat

Gestione ordinazioni Chat Numeratore Statistiche Revisione ordini Chiudi

Tavolo  Nominativo  Note

Da asporto  Omaggio  Numero ordine **R/078** Coperti   Integrazione / No coperti

CTRL + Click Inserimento nota su riga SHIFT + Click Aggiornamento giacenza ALT + Click Articolo omaggio

Prezzo €	-	Piatto Eccellenze Umbre	-	Torta con prosciutto
	-	Tris di Bruschette	-	Torta Prosciutto e Pecorino
	-	Antipastone Dell'Ortolano	-	Torta con Salsicce
	-	Quadrucci e c	-	alsicce
	-	Ravioli all'Orto	-	Pecorino
	-	Gnocchi al Sugo	-	stella
	-	Tagliatelle con R	-	ta
	-	Lombetto di maiale all'ortolana	-	Grigliata di Verdure
	-	Puntarelle di Maiale	-	Panzanella
	-		-	Anelli di Cipolla Fritti
	-		-	Patate Fritte
	-	Agnello Scottadito		

Numeratore

9

Totale da pagare

0,00

Contanti

Resto


0,00

**Conferma**

Annulla

Reparto

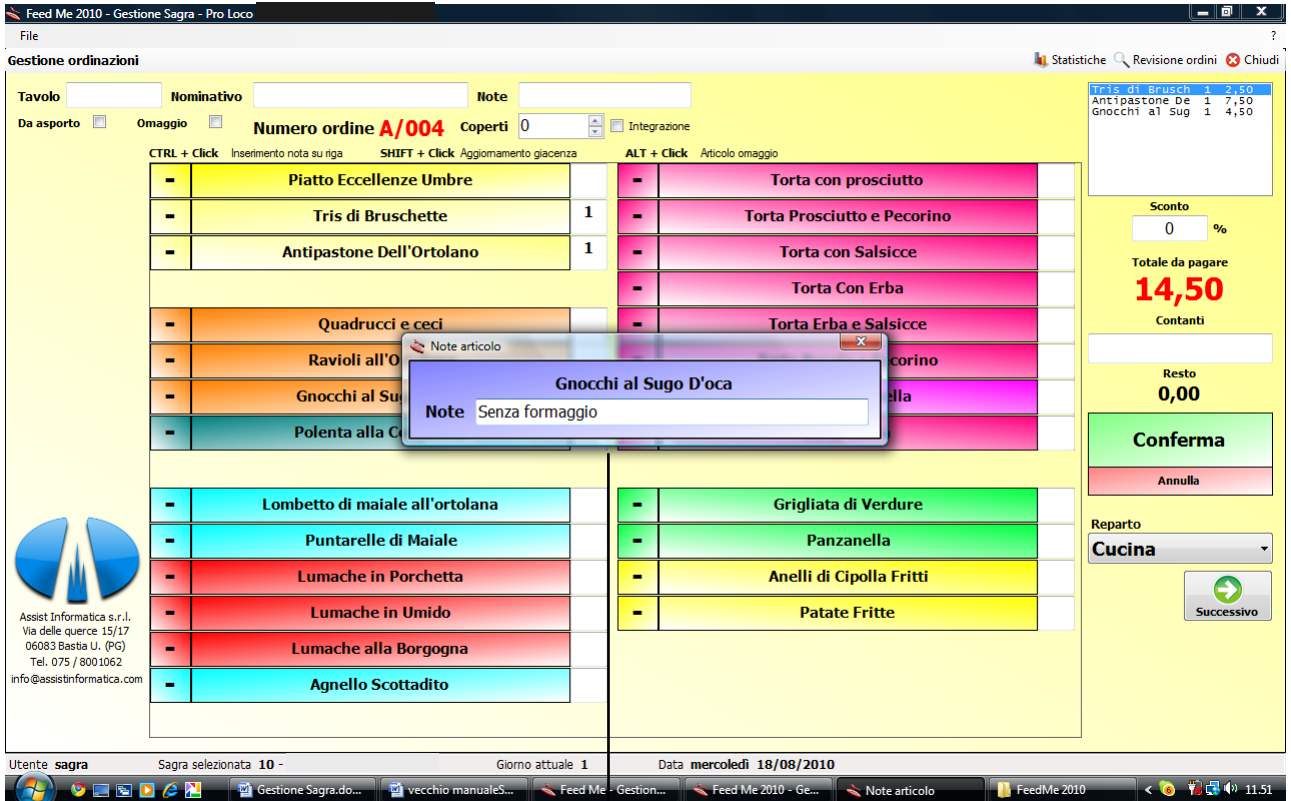
Cucina



Assist Informatica s.r.l.  
Via delle querce 15/17  
06083 Bastia U. (PG)  
Tel. 075 / 8001062  
info@assistinformatica.com

Utente **cassa1** Sagra selezionata **10** - Giorno attuale **10** Data **martedì 24/08/2010**

# Caricamento note su articolo ordine



Feed Me 2010 - Gestione Sagra - Pro Loco

File

Gestione ordinazioni

Tavolo  Nominativo  Note

Da asporto  Omaggio  Numero ordine **A/004** Coperti  Integrazione

CTRL + Click Inserimento nota su riga SHIFT + Click Aggiornamento giacenza ALT + Click Articolo omaggio

-	Piatto Eccellenze Umbre		-	Torta con prosciutto	
-	Tris di Bruschette	1	-	Torta Prosciutto e Pecorino	
-	Antipastone Dell'Ortolano	1	-	Torta con Salsicce	
-	Quadrucci e ceci		-	Torta Con Erba	
-	Ravioli all'O		-	Torta Erba e Salsicce	
-	Gnocchi al Sugo		-	Pecorino	
-	Polenta alla C		-	la	
-	Lombetto di maiale all'ortolana		-	Grigliata di Verdure	
-	Puntarelle di Maiale		-	Panzanella	
-	Lumache in Porchetta		-	Anelli di Cipolla Fritti	
-	Lumache in Umido		-	Patate Fritte	
-	Lumache alla Borgogna				
-	Agnello Scottadito				

Note articolo

**Gnocchi al Sugo D'oca**

Note: Senza formaggio

Sconto  %

Totale da pagare **14,50**

Contanti

Resto **0,00**

Conferma

Annulla

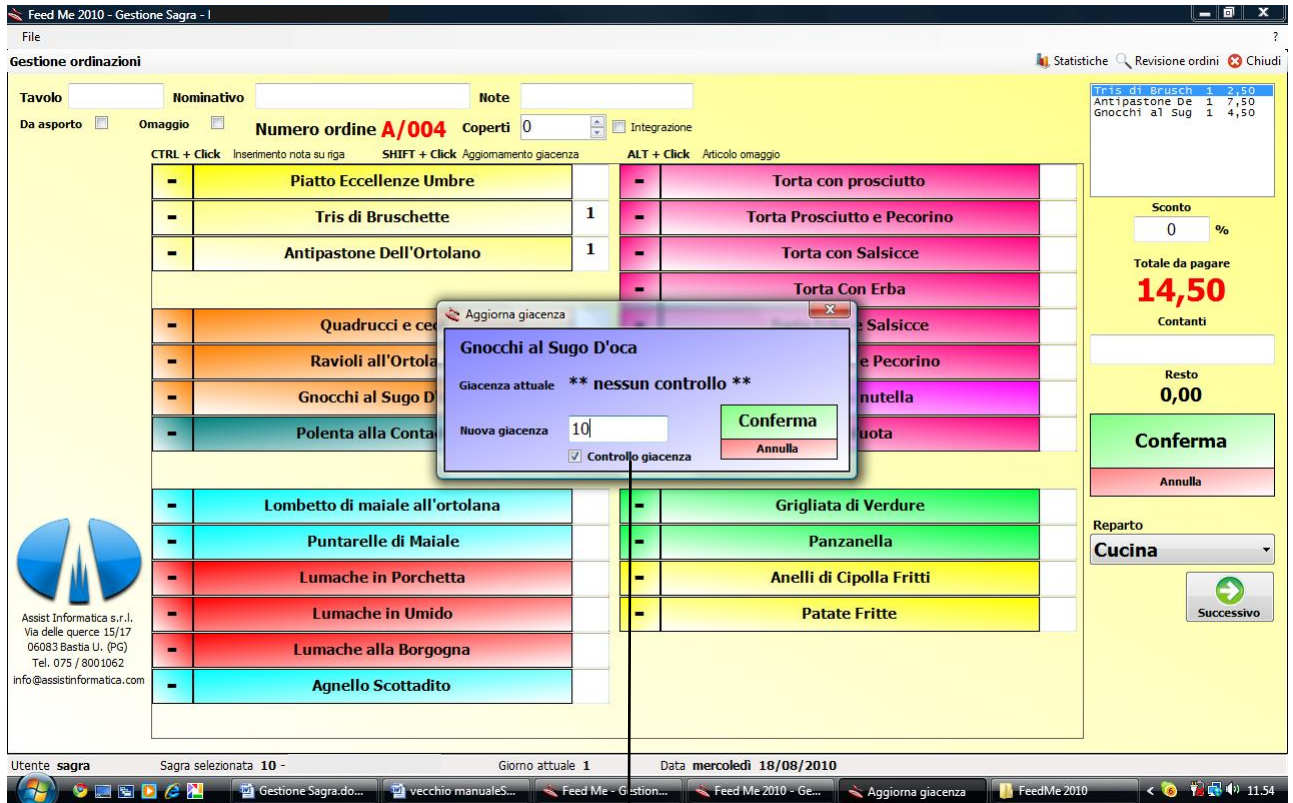
Reparto **Cucina**

Successivo

Utente sagra Sagra selezionata 10 - Giorno attuale 1 Data mercoledì 18/08/2010

Note specifiche dell'articolo stampate su ordine cucina  
attivabili con tasto CTRL + tasto SX mouse

# Inserimento giacenza residua disponibile per articolo corrente



Feed Me 2010 - Gestione Sagra - 1

File

Gestione ordinazioni

Tavolo  Nominativo  Note

Da asporto  Omaggio  Numero ordine **A/004** Coperti  Integrazione

CTRL + Click Inserimento nota su riga SHIFT + Click Aggiornamento giacenza ALT + Click Articolo omaggio

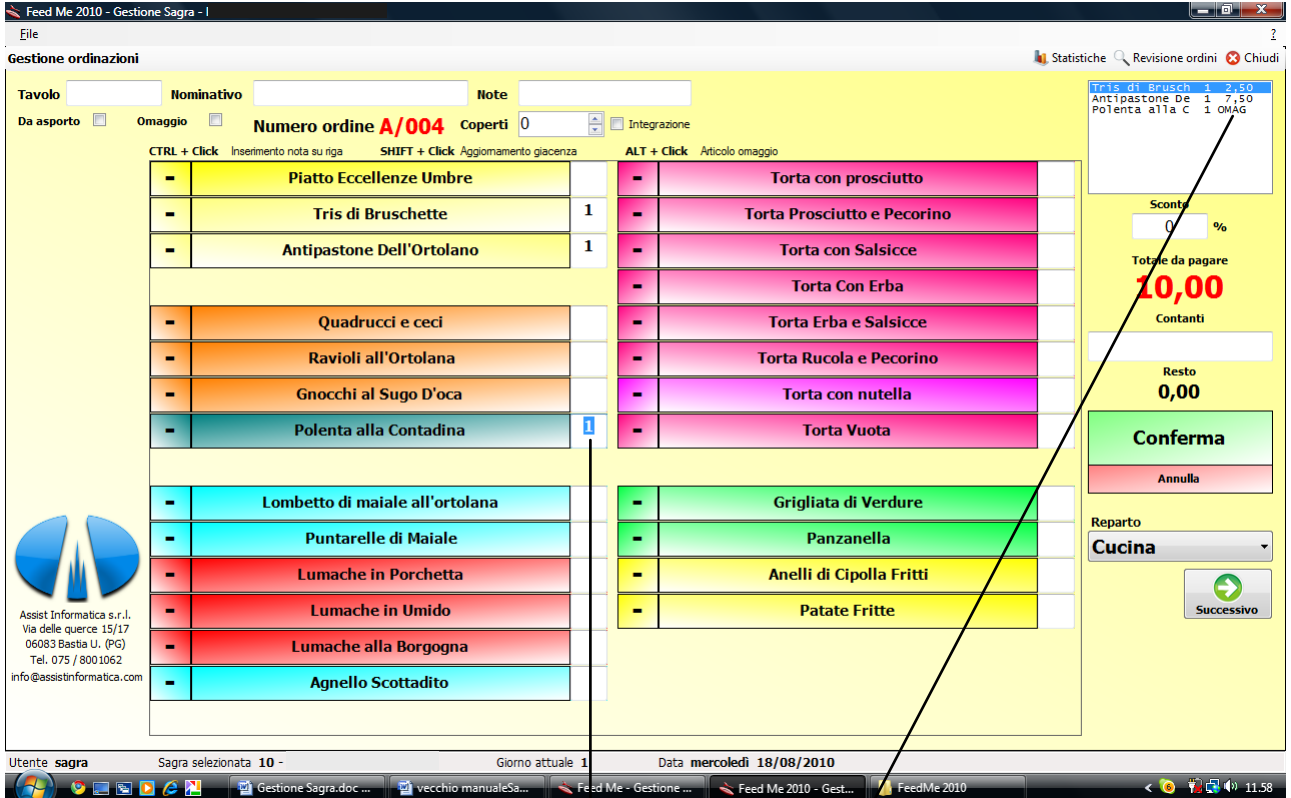
-	Piatto Eccellenze Umbre		-	Torta con prosciutto	
-	Tris di Bruschette	1	-	Torta Prosciutto e Pecorino	
-	Antipastone Dell'Ortolano	1	-	Torta con Salsicce	
-	Quadrucchi e ce		-	Torta Con Erba	
-	Ravioli all'Ortolano		-	Salsicce	
-	Gnocchi al Sugo D		-	e Pecorino	
-	Polenta alla Cont		-	nutella	
-	Lombetto di maiale all'ortolana		-	uota	
-	Puntarelle di Maiale		-	Grigliata di Verdure	
-	Lumache in Porchetta		-	Panzanella	
-	Lumache in Umido		-	Anelli di Cipolla Fritti	
-	Lumache alla Borgogna		-	Patate Fritte	
-	Agnello Scottadito				

Assist Informatica s.r.l.  
Via delle querce 15/17  
06083 Bastia U. (PG)  
Tel. 075 / 8001062  
info@assistinformatica.com

Utente: sagra Sagra selezionata: 10 - Giorno attuale: 1 Data: mercoledì 18/08/2010

Quantitativo ancora disponibile del prodotto attivabile con SHIFT +  
tasto SX mouse

# Gestione singola riga articolo *omaggio* su ordine complessivamente a pagamento



The screenshot shows the 'Gestione ordinazioni' window. At the top, there are fields for 'Tavolo', 'Nominativo', and 'Note'. Below these are checkboxes for 'Da asporto' and 'Omaggio', and a 'Numero ordine' field set to 'A/004'. A table of dishes is displayed with columns for 'CTRL + Click', 'Inserimento nota su riga', 'SHIFT + Click', 'Aggiornamento giacenza', and 'ALT + Click'. The 'ALT + Click' column contains a '1' in the row for 'Polenta alla Contadina', indicating it is marked as a gift. To the right, a payment summary shows a total of 10,00 and a rest of 0,00. A 'Successivo' button is visible at the bottom right.

Sull'ordine è possibile dichiarare un articolo in omaggio attivabile con ALT + tasto SX mouse

Questa è la parte più utilizzata di tutto il software. E' qui, infatti, che avviene l'inserimento vero e proprio degli ordini di tutta la serata.

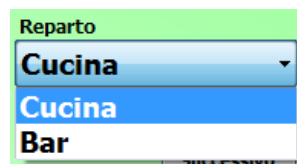
In alto troviamo le informazioni di testata, quindi il numero del tavolo, il nome, l'asporto, l'omaggio, il referente ed eventuali note.

**N.B.: Il tavolo, il nome ed il referente, possono essere obbligatori o meno in base alle impostazioni configurate in precedenza.**

Viene presentato anche il numero di ordine che si sta caricando. Questo numero non è da considerarsi attendibile al 100% perché viene caricato all'apertura della maschera, quindi, se nel frattempo è stato inserito un ordine da un'altra postazione, non risulterà esatto. **Al momento della conferma dell'ordinazione il numero sarà ricalcolato in base all'ultimo ordine inserito.**

Al centro della schermata si trova la griglia che è stata impostata nella configurazione della giornata, con i pulsanti degli articoli caricati per quel giorno.

In basso a destra viene visualizzato il reparto attualmente selezionato, con la possibilità di sceglierne degli altri tramite la casella a tendina.



Oppure tramite i pulsanti che permettono lo scorrimento da un reparto ad un altro.



Durante tutta la fase di ordinazione nella lista presente in altro a sinistra verranno visualizzati i prodotti inseriti nell'ordine. Sotto questa è presente il totale dell'ordine.

Al termine basta cliccare sul pulsante "Conferma" e l'ordine verrà inserito e inviato alle stampanti impostate precedentemente.

Se qualcosa fosse andato storto e si volesse annullare l'ordinazione, basta cliccare sul pulsante "Annulla" e tutto verrà azzerato.

Tenendo premuto il tasto **CTRL** e cliccando su di un prodotto già inserito nell'ordine è possibile aggiungere una nota specifica per l'articolo in questione.

Tenendo invece premuto il tasto **SHIFT** e cliccando su di un prodotto è possibile aggiornare "al volo" la giacenza attuale, in modo tale da poter inserire nei successivi ordini un massimo preimpostato di quel prodotto. Nella stessa maschera si può anche annullare il controllo giacenza se già fosse stato impostato in precedenza.

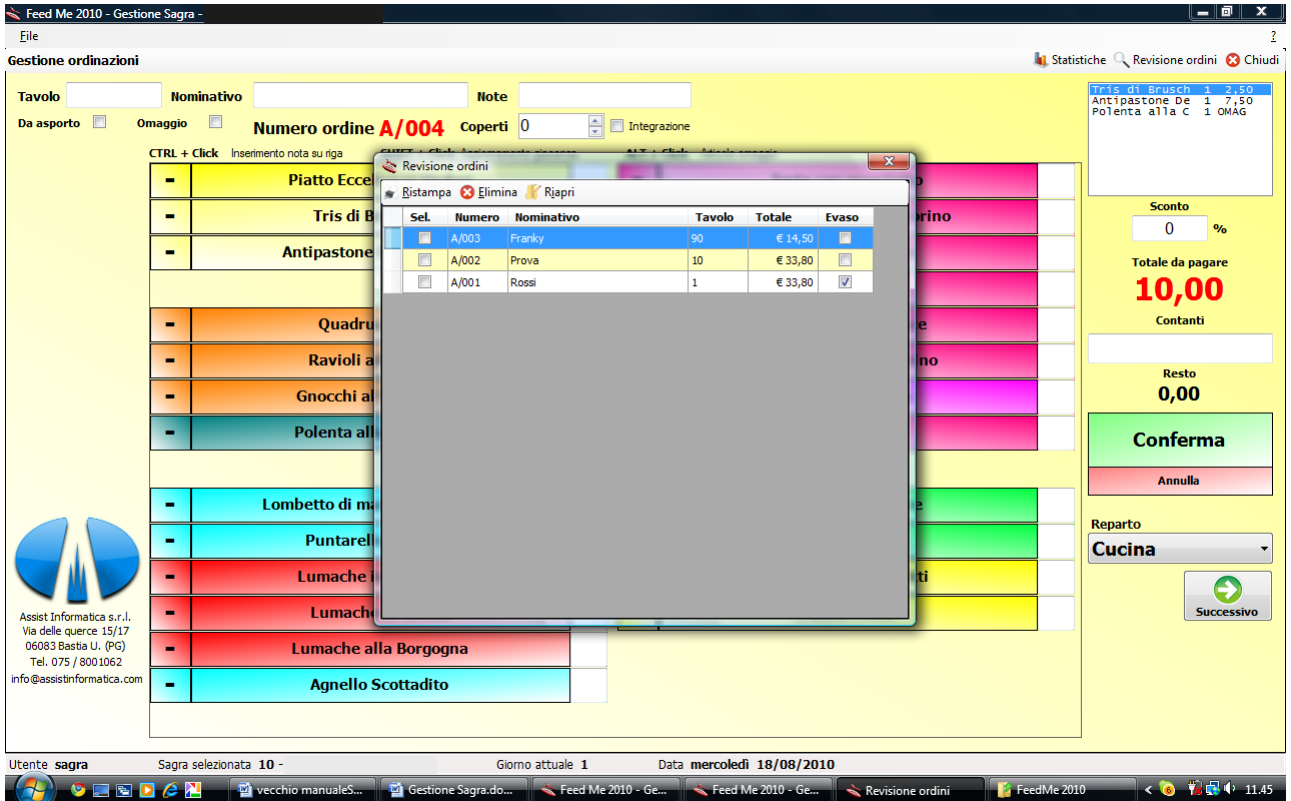
Tenendo premuto il tasto ALT e cliccando su prodotto sarà possibile definire il dettaglio stesso come in omaggio lasciandolo inalterata la natura degli altri dettagli ordini che risulteranno regolarmente a pagamento.

Nella barra in alto sono presenti tre pulsanti:

**Statistiche:** visualizza le statistiche della serata fino a quel momento.

**Revisione ordini:** visualizza una finestra che permette di scegliere se ristampare, cancellare, riaprire o semplicemente rivedere un ordine.

# Revisione Ordini



Feed Me 2010 - Gestione Sagra -

File

Gestione ordinazioni

Tavolo  Nominativo  Note

Da asporto  Omaggio  Numero ordine **A/004** Coperti  0

CTRL + Click Inserimento nota su riga

Revisione ordini

SeL.	Numero	Nominativo	Tavolo	Totale	Evaso
<input checked="" type="checkbox"/>	A/003	Franky	90	€ 14,50	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	A/002	Prova	10	€ 33,80	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	A/001	Rossi	1	€ 33,80	<input checked="" type="checkbox"/>

Tris di Bruschi 1 2,50  
Antipastone De 1 7,50  
Polenta alla C 1 0MAG

Sconto 0 %

Totale da pagare **10,00**

Contanti

Resto **0,00**

Conferma

Annulla

Reparto **Cucina**

Successivo

Assist Informatica s.r.l.  
Via delle querce 15/17  
06083 Bastia U. (PG)  
Tel. 075 / 8001062  
info@assistinformatica.com

Utente **sagra** Sagra selezionata **10** -

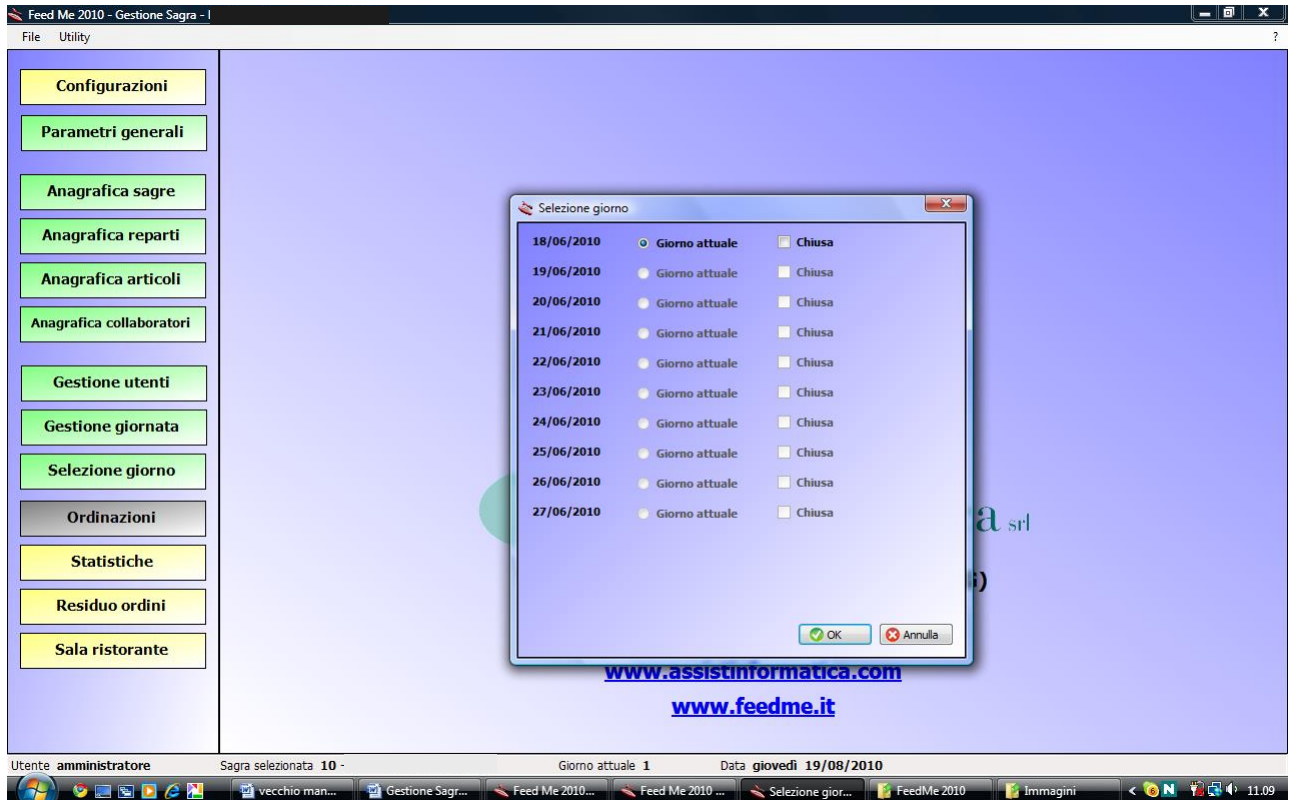
Giorno attuale **1** Data **mercoledì 18/08/2010**

vecchio manuale... Gestione Sagra.do... Feed Me 2010 - Ge... Feed Me 2010 - Ge... Revisione ordini FeedMe 2010 11.45

**per ristampare, cancellare, o riaprire uno o più ordini basta selezionarli cliccando sulla casella "Sel." e cliccare sul pulsante desiderato.**

**Chiudi:** chiude la finestra delle ordinazioni e annulla, se presente, l'ordine in corso.

## Selezione giorno



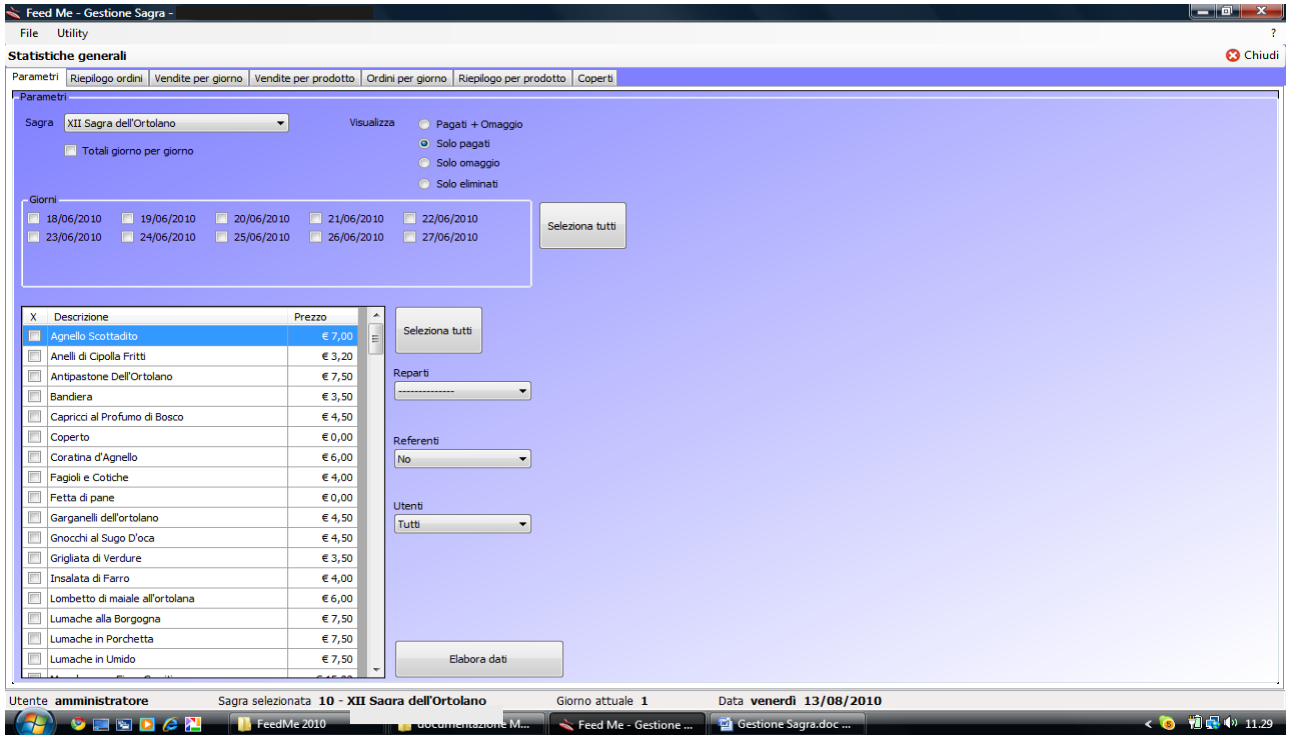
La selezione del giorno serve per “dire” al programma che giornata deve trattare, quindi lui caricherà gli articoli configurati per quel giorno e tutti i dettagli.

Da questa finestra è anche possibile contrassegnare una giornata come chiusa, quindi non più modificabile.

**N.B.:** Questa operazione è necessaria che sia effettuata ogni giorno, altrimenti si potrebbero creare dei problemi durante le ordinazioni (articoli non presenti) e le stampe (incongruenza della data dell’ordine con quella odierna).



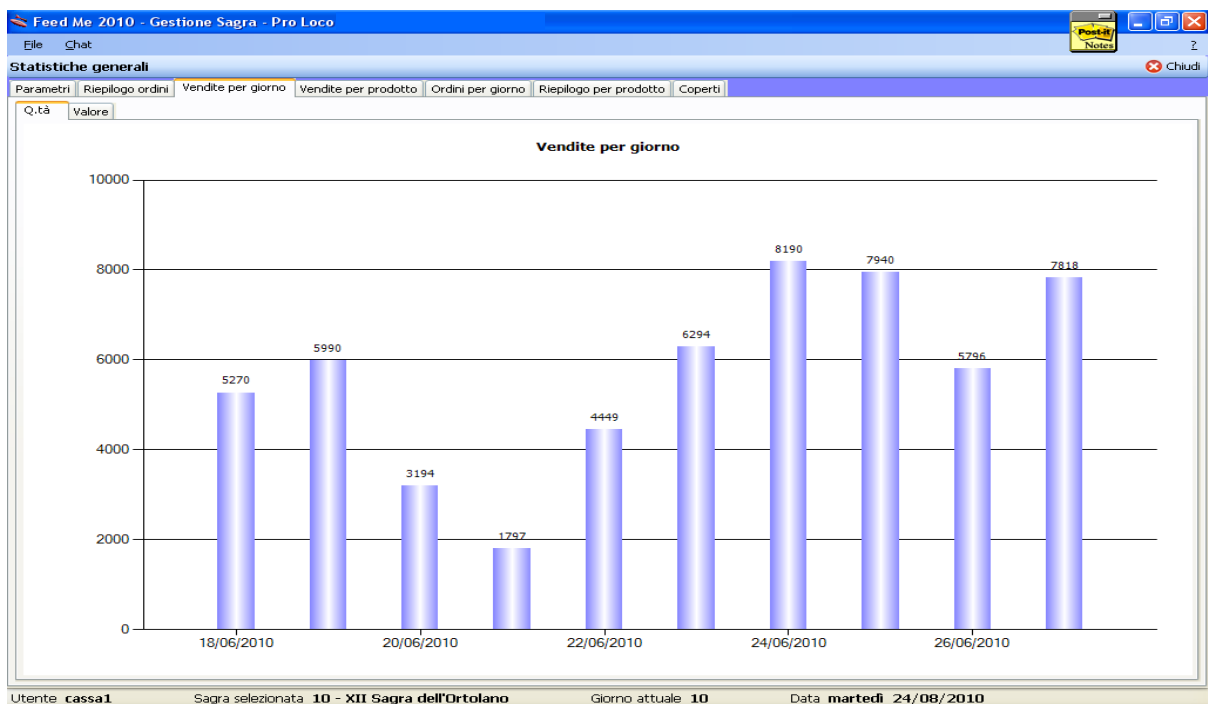
# Statistiche



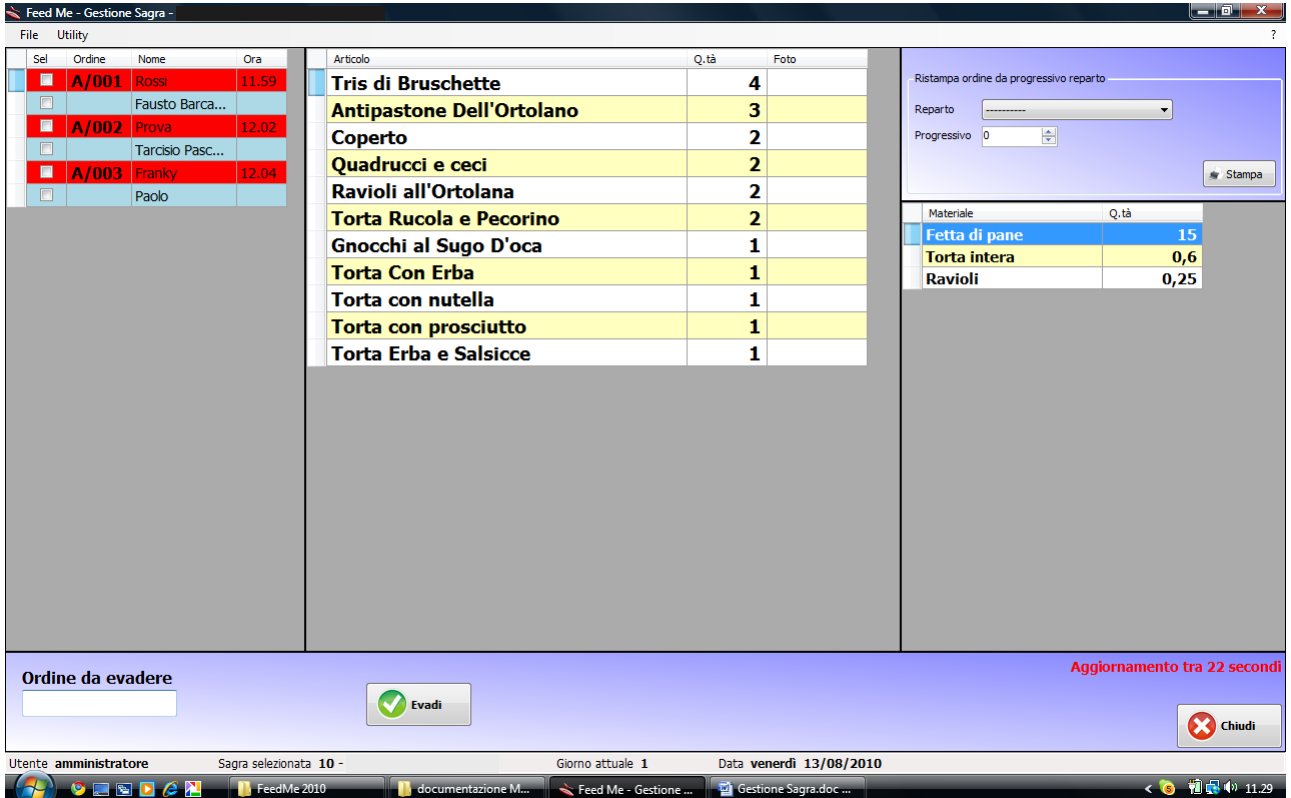
L'area statistiche serve a dare un'idea dell'andamento della sagra.

Sono presenti dei filtri in base alla sagra, ai giorni che si vogliono esaminare, ai prodotti, al tipo di ordini (pagati + omaggio, solo omaggio, solo pagati o annullati), ai referenti.

E' possibile visualizzare solo le quantità vendute, o solo il valore dei prodotti ed inoltre sono presenti anche degli istogrammi che mostrano graficamente l'andamento delle vendite.



## Residuo ordini



Sel	Ordine	Nome	Ora
<input checked="" type="checkbox"/>	A/001	Rossi	11.59
<input type="checkbox"/>		Fausto Barca...	
<input checked="" type="checkbox"/>	A/002	Prova	12.02
<input type="checkbox"/>		Tarcisio Pasc...	
<input checked="" type="checkbox"/>	A/003	Franky	12.04
<input type="checkbox"/>		Paolo	

Articolo	Q.tà	Foto
Tris di Bruschette	4	
Antipastone Dell'Ortolano	3	
Coperto	2	
Quadrucchi e ceci	2	
Ravioli all'Ortolana	2	
Torta Rucola e Pecorino	2	
Gnocchi al Sugo D'oca	1	
Torta Con Erba	1	
Torta con nutella	1	
Torta con prosciutto	1	
Torta Erba e Salsicce	1	

Materiale	Q.tà
Fetta di pane	15
Torta intera	0,6
Ravioli	0,25

Ordine da evadere

Aggiornamento tra 22 secondi

Utente amministratore Sagra selezionata 10 - Giorno attuale 1 Data venerdì 13/08/2010

La finestra “residuo ordini” mostra gli ordini caricati ancora non evasi e gli articoli appartenenti a questi ordini ed ai reparti in cui è impostata la “Gestione residui” in modo da dare un’idea di quanti pezzi devono ancora essere preparati.

Per evadere uno o più ordini basta cliccare nella casella “Sel.” della riga relativa all’ordine da evadere e cliccare quindi sul pulsante “Evadi”. L’ordine risulterà evaso. E’ inoltre possibile effettuare un’evasione scrivendo il numero dell’ordine nella casella in basso “Ordine da evadere” e premere invio, o cliccare sul pulsante “Evadi”.


In ogni stampa di reparto, in testa al foglio, viene inserito un codice a barre: questo è un altro modo per evadere l’ordine: con la finestra “Residuo ordini” aperta e con un comunissimo lettore ottico, basta leggere il codice a barre sul foglio e l’ordine verrà evaso.

Il video risulta suddiviso in tre parti nella 1° partendo da sinistra sarà possibile visualizzare l’andamento degli ordini in preparazione in ordine di caricamento. Se l’ordine non dovesse essere evaso entra venti minuti dal caricamento lo stesso assumerà colore giallo/rosso ed arancione sintomo di un eccessivo ritardo nella preparazione che necessita un controllo da parte del responsabile cucina.

Nella parte centrale del video troveremo l’elenco dei prodotti da preparare, generalmente ordinati per quantitativo rovesciato dal più alto al più basso.

La terza parte del video è suddivisa in due sezioni; la superficie permette di ristampare l’eventuale ordine del reparto cucina ( per perdita o per errata stampa) la parte inferiore evidenzia l’elenco eventuale di articoli raggruppati ( esempio le stesse materie prime necessarie alla formazione di più prodotti)

## Sala Ristorante

Antipastone Dell'Ortolano				Caratteristiche		Serviamo il numero	
				Gratinati di Verdure - Bruschetta all' Olio - Bruschetta ai funghi - Bruschetta al Pomodoro - Panzanella - Mozzarelline - Torta al Prosciutto - Formaggio Pecorino.		<div style="text-align: center; font-size: 48px; font-weight: bold;">9</div>	
Stato degli ordini				Menu del giorno			
Ordine	Tavolo	Ora stampa	Inizio preparazione	Prodotto	Prezzo		
A/054	0	19.26	22.14	Lombetto di maiale all'ortolana	€		
				Grigliata di Verdure	€		
				Panzanella	€		
				Anelli di Cipolla Fritti	€		
				Patate Fritte	€		
				Torta con prosciutto	€		
				Torta Prosciutto e Pecorino	€		
				Torta Rucola e Pecorino	€		
				Torta con Salsicce	€		
				Torta Erba e Salsicce	€		

Con questa funzione vengono rese visibili alcune informazioni molto utili al cliente che in sala attende la preparazione dei suoi piatti.

In base alla parametrizzazione attivata sarà possibile avere due modalità di esposizione:

nella 1° avremo il video contenente il numeratore progressivo comandato automaticamente dall'operatore che gestisce la postazione ordini (tipo eliminacode) è possibile anche comandare un comando meccanico vocale che in lingua italiana produca la comunicazione "serviamo il numero ...."

La seconda rappresentazione permette di sviluppare il video in quattro parti

- 1) Rappresentazione foto piatti in distribuzione con relativi ingredienti
- 2) Numeratore (vedi esposizione precedente)
- 3) Stato avanzamento ordine cliente, indica l'ora di inizio preparazione, quindi informa il cliente dell'imminente arrivo delle pietanze.
- 4) Evidenzia l'elenco dei prodotti con relativi prezzi in distribuzione nella corrente giornata

## Informazioni, novità ed aggiornamenti

# WWW.FEEDME.IT



- Risparmio di tempo, spazio, carta e denaro
- Servizio al cliente efficiente e tempestivo
- Organizzazione di reparti operativi (cucina, bar, pub, gelateria, salone, etc.)
- Integrazione in tempo reale di tutti i settori
- Gestione dei residui ordini da consegnare
- Gestione delle scorte ed approvvigionamenti
- Adempimenti fiscali
- Statistiche e raffronti
- Ordinazioni con palmari, tablet e smartphone
- Semplicità d'uso ed economicità della soluzione