

ScreenFood-Versione Net

Tavolo 1 / 0 Caraziere Non impostato

descrizione	qta	importo	+	-
Agnoli di Melicena...	2	€ 18,00	+	-
Capesante Con Ver...	1	€ 8,90	+	-
PRIMI PESCE	..	€ 9,00	+	-
PRIMI PESCE	..	€ 9,90	+	-

Totale 45,00
Sconto 0,00

7 8 9 X
4 5 6 Sconto
1 2 3 Presente
0 C Ricevuta immediata

Agnoli Melicena	Capesante Con Verdure	Capaccio Di Angus	Cotechino Con Lentichie	COZZE ALLA MARRARA	Filetto Alla Triolese	Filetto Di Branzino	FILETTO FOMBO CON RICETTA
Fritta Mista	Gnocchi Salsi E Rucolo	Grigliata Di Pesce	GRIGLIATA JAMBERONI	Maccheroni Madama	orata	Dischi E Champ	Poppadelle Al Cervo
Sciogliti Capesante E Z	secondi di pesce	SEPPIE AI FERRI	Stigoliva Calda	SOGLIOLE ALLA MUGNAIA	Spaghetti Ai Frutti Di Mare	Tagliata	TAGLIATA DI SPADA ROSA
Trifido Di Nas							

Varianti Piatto del giorno

Pizza Con Volon	PRIMI PESCE	PRIMI	SECONDI PESCE	SECONDI PIATTI	PIZZE ABCD	PIZZE EFGK	PIZZE LNMP	PIZZE RSTV
INSALATE	BAR CAFFE	BEVANDE	VINI BIANCHI	VINI ROSSI	VINI DESSERT	ALCOOLI	APERITIVI	VINI BAR
GASTR...	PASTIC...	SUCCHI	SECONDI CARNE	BIRRE BOTTIG...	MENU	ANTIPA...	REPARTO 26	REPARTO 27
REPARTO COPERTO 28								

Torna ai Tavoli

Guida Rapida Utente

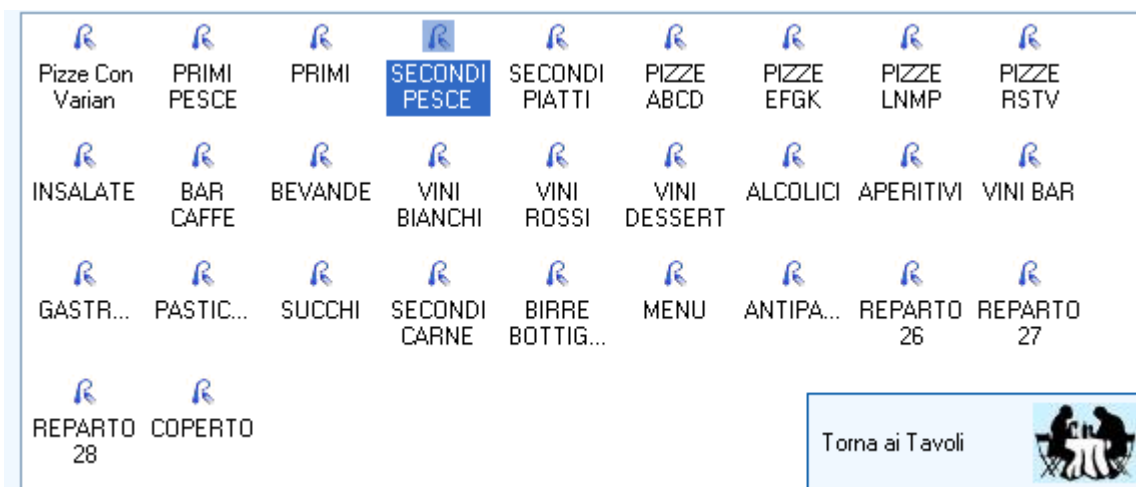
Sommario

Guida alla composizione di una comanda	3
I comandi immediati da tastierino	4
Altri comandi	5
Gestione conti separati (Separa)	6
Ricevuta Cliente	7
Piatto prezzo/Peso	8
Fattura Cliente	9
Gestione Buoni	9
Scontrino cliente	9
Inserimento Varianti	10
I menu principali	11
Clienti	12
Ristampa ricevute e Fatture	12
Corrispettivi	13
Fatturazione Clienti	14
Ricevute sospesi	14
Fatturazione Buoni	16
Gestione Piatti	17
Configurazione Piatti e Varianti	17
Inserimento Varianti	17
Piatto del giorno	18
Appendice: Uso del palmare	19
Premessa	19
Configurazione	20
Sincronizzazione	20
Inserimento	21
Riepilogo Comanda	21
Inserimento Varianti	22
Uscita Comanda	22

Il contenuto di questo manuale è di proprietà dell Reditus nella persona di Cibien Umberto. Ne sono vietate le modifiche e la riproduzione. Si prega di attenersi alle indicazioni di tale manuale. La Reditus non è responsabile dei danni provocati dall'uso proprio o improprio del Software

Guida alla composizione di una comanda

I reparti



I reparti costituiscono la suddivisione fatta dei piatti in primi,secondi,pizze ecc. in fase di configurazione.Per cercare un piatto scegliere da questa maschera il reparto a cui appartiene

Agnolotti Melanzane	Capesante Con Verdure	Carpaccio Di Angus	Cotechino Con Lenticchie	COZZE ALLA MARINARA	Filetto Alla Tirolese	Filetto Di Branzino	FILETTO ROMBO CON PATATE	
Frittura Mista	Gnocchi Salm E Rucola	Grigliata Di Pesce	GRIGLIATA GAMBERONI	Maccheroncini Madrilena8	orata	Ostriche E Champ	Pappardelle Al Cervo	
Scialatelli Capesante E Z	secondi di pesce	SEPIE AI FERRI	Sfogliatina Calda	SOGLIOLE ALLA MUGNAIA	Spaghetti Ai Frutti Di Ma	Tagliata	TAGLIATA DI SPADA ROSA	
Trittico Di Mare								
	Varianti	Piatto del giorno						

Se i piatti sono più di 64 in un determinato reparto, è possibile scorrere le pagine in cui vengono suddivisi tramite i pulsanti --> (avanti) e <---- (indietro)

Se un piatto ha delle varianti (ad esempio +mozzarella,+funghi) opportunamente configurate tramite il pulsante “Varianti” è possibile visualizzare tutte le varianti del piatto. Il pulsante cambia comando in “Torna a piatti” e lampeggia per indicare all’utente che per tornare all’inserimento dei piatti bisogna premerlo. Il pulsante “Piatto del giorno” visualizza il menù del giorno se esso viene giornalmente aggiornato. Vedremo più avanti come inserire il piatto del giorno. Tornando ai piatti, premendo il pulsante corrispondente ad un piatto, esso viene aggiunto nella comanda di sinistra:

Tavolo 1 / 0 Cameriere Non im

descrizione	qta	importo	+	-
Agnolotti Melanzan...	2	€ 18,00	+	-
Capesante Con Ver...	1	€ 8,50	+	-
PRIMI PESCE ...	1	€ 9,00	+	-
PRIMI PESCE ...	1	€ 9,50	+	-

Totale	45,00
Sconto	0,00

.I pulsanti “+” e “-” presenti nella griglia servono per incrementare o decrementare direttamente le qta del piatto (usando il pennino, viste le ridotte dimensioni)
 Nota: se il comando invia le stampe degli ordini nella cucina,decrementando una quantità già stampata si provocherà uno storno del piatto con avviso sulle stampanti delle cucine o del bar.Nelle etichette sotto alla griglia della comanda compare il totale e l’eventuale valore dello sconto da inserire alla fine della composizione della comanda.

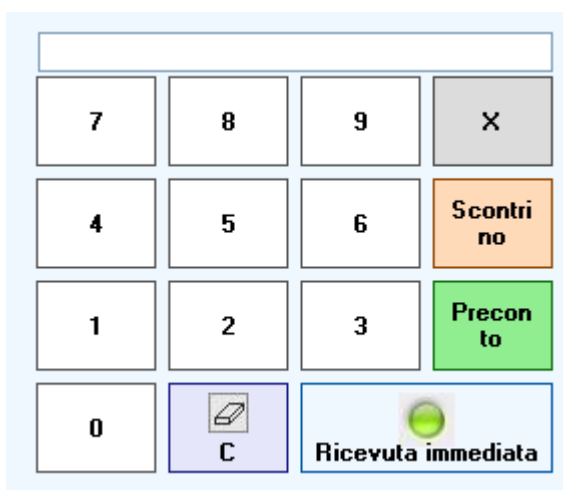
I comandi immediati da tastierino

Il tastierino permette delle azioni rapide una volta inserita la comanda:

- * stampa dello scontrino
- * stampa del preconto non fiscale
- * Stampa ricevuta senza intestazione












ATTENZIONE: la stampa della ricevuta viene avviata senza ulteriore conferma e aggiunta ai corrispettivi. Se per qualsiasi motivo la stampa non esce o esce parzialmente è possibile ristampare la ricevuta tramite il menu “Ristampa Ricevute/Fatture” dal quadro principale dei tavoli in alto a sinistra.

Altre Funzioni del tastierino numerico. mediante il tastierino è possibile digitare dei numeri che vengono visualizzati nel display. Digitando il comando 3 X e poi



premendo un piatto, tale piatto verrà aggiunto con quantità 3 alla comanda
 Se invece si digita in centesimi 1 X 950 e poi si preme un reparto, verrà inserito un piatto con prezzo di 9,50 euro e descrizione uguale al nome del reparto.
 Se invece si digita 3 X 950 e poi reparto aggiungeremo tre piatti di prezzo 9,50 e descrizione reparto. Questo è un sistema immediato di composizione di un piatto non codificato a livello di prezzo e descrizione.

Altri comandi

 Coperto	Coperto: Permette di inserire il coperto. se si digita 4 X coperto verrà aggiunto con quantità 4
Piatto Speciale	Piatto speciale: è possibile comporre un piatto speciale e una descrizione ad esempio "Margherita + salsiccia".Viene aperto un riquadro in cui specificare prezzo e descrizione.
 Elimina Riga	Elimina riga: elimina la riga selezionata dalla comanda
 Elimina Comanda	Elimina comanda: elimina tutta la comanda
 Sconto%	Sconto%: calcola lo sconto in percentuale; prima digitare il valore con il tastierino, poi premere il pulsante (Subtotale=45 sconto 10% totale $45 - 4,5 = 41,5$)
 Sconto	Sconto assoluto; assegna uno sconto assoluto in centesimi, digitati prima con il tastierino
 Separa	Separa: apre una finestra che permette di eseguire conti separati (i dettagli verranno spiegati più avanti)
 Prezzo	Prezzo: selezionare una riga sulla comanda, poi digitare il prezzo in centesimi e premere il pulsante.Verrà cambiato il prezzo.
 Ricevuta Cliente	Ricevuta cliente: Ricevute intestate o per fatturazione corrispettivi non riscossi.
 Fattura	Fattura: permette di stampare una fattura con il dettaglio iva
 Fattura	Scontrino cliente: Permette di stampare uno scontrino con codice fiscale o partita iva del cliente,valido per qualsiasi uso contabile in sostituzione della fattura.
 Scontrino Cliente	

Gestione conti separati (Separa)

Tavolo 1 / 0 Cameriere Non impostato

descrizione	qta	importo
Agnolotti Melanzan...	1	€ 9,00
Capesante Con Ver...	1	€ 8,50
PRIMI PESCE ...	1	€ 9,00
PRIMI PESCE ...	1	€ 9,50
Pizza Base ...	1	€ 4,50
Pizze Con Varian ...	1	€ 9,00

Coperto

Piatto Speciale

Elimina Riga

Elimina Comanda

Sconto%

Sconto

Torna a comanda

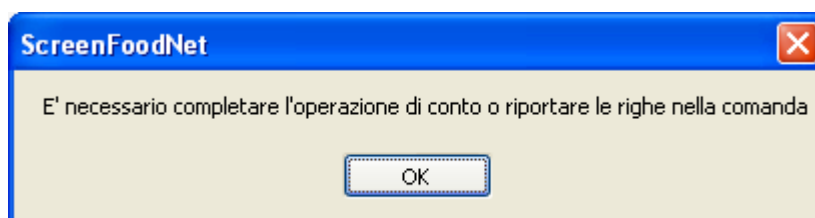
descrizione	qta	importo
Agnolotti Melanzane ...	1	€ 9,00

Totale 9,00

Premendo il tasto separa viene visualizzato un nuovo riquadro (N.B. il tasto cambia testo in "Torna a comanda" ed è necessario premerlo una volta terminato per tornare alla normale gestione)

Usando il pennino premere sulle righe della comanda per aggiungere a destra i prodotti da separare; se si sbaglia premere sulle righe del riquadro di destra per riportarli in comanda. Notare che se le quantità non sono unitarie, viene riportata una quantità alla volta. Una volta eseguita una separazione, usare i comandi precedentemente descritti per stampare scontrini, ricevute, fatture relativi alla separazione.

Se sono stati spostati più prodotti e si preme il tasto "torna a comanda" verrà visualizzato il messaggio:



Bisogna cioè prima riportare le righe nella comanda di sinistra, perchè erano state già tolte dalla comanda originale. Non tentare di bloccare il computer in alcun modo per uscire altrimenti verranno perse le righe separate.

Ricevuta Cliente



Come già anticipato, questa funzione permette di stampare una ricevuta con intestazione. Nella griglia centrale vengono visualizzati i clienti inseriti in precedenza. Se il cliente esiste cercarlo con il pulsante “Cerca Cliente”, digitando poi parte della ragione sociale. A questo punto premere sulla riga del cliente finchè appare al posto del punto interrogativo. Se il cliente non esiste premere su “nuovo cliente”

Compilare tutti i campi (sono obbligatori) e poi fare click su “Aggiungi cliente”
A questo punto stampare la ricevuta con il tipo di pagamento appropriato.

Contanti; se viene pagata in contanti

Sospeso: Nel caso delle ditte che richiedano il pagamento a fine mese tramite fattura differita; in tal caso nei corrispettivi sarà visualizzato come “corrispettivo non pagato”

Buoni; il pagamento tramite buoni non segna nei corrispettivi il valore del buono. se però si sceglie il pagamento buoni verrà aperta un'altra finestra dove deve essere specificato il valore del buono. Tale funzione verrà trattata più avanti

Chip Card: se è attiva una gestione chip card, toglie l'importo dalla tessera prepagata.
Carte di credito: Serve solo a fini di separazioni di incasso tra contanti e pagamenti bancari

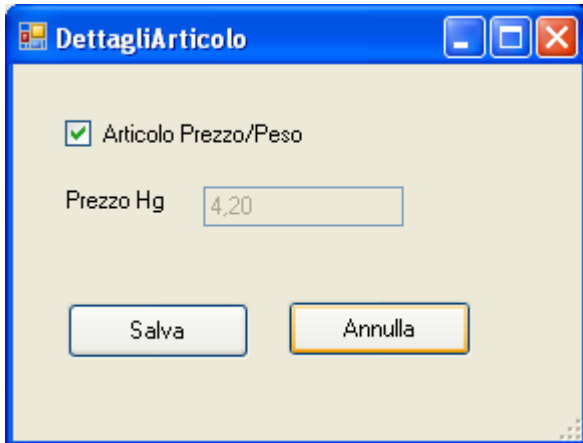
Credito: separa dai corrispettivi eventuali crediti

Piatto prezzo/Peso

Nel caso di piatti che variano il prezzo a seconda del peso, ad esempio i secondi di pesce, è possibile configurare il prezzo unitario (all' etto).

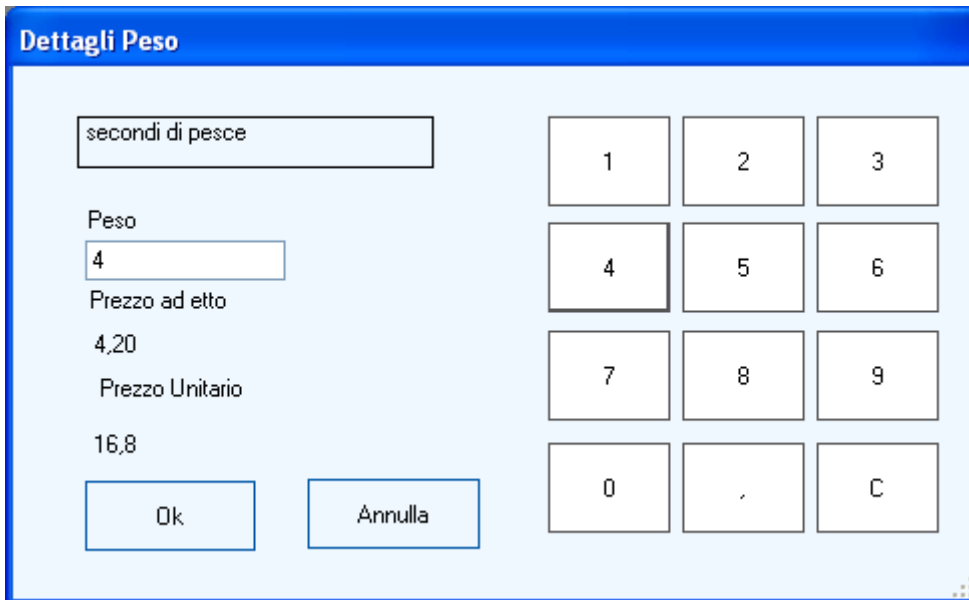
Andare su gestione piatti-->individuare il piatto e fare click su "dettagli".

Apparirà la seguente finestra:



Inserire il prezzo all'etto e spuntare "Articolo prezzo peso".Poi fare click su "Salva"

Se, in fase di composizione della comanda, si preme su secondi pesce, apparirà la seguente finestra (Anche sul palmare):



Inserire il peso e fare click su "ok"; il programma eseguirà il calcolo del prezzo.

Fattura Cliente

L'esecuzione di una fattura è perfettamente analoga a quella della ricevuta cliente, però segue ad una stampa con dettaglio iva e numerazione separata. Non sono attivi i pagamenti "sospeso" e "Buoni" per ovvi motivi contabili

Scontrino cliente

Anche il quadro dello scontrino cliente è analogo a quello della ricevuta, però in più contiene il campo "Partita iva/Codice Fiscale"

Inserire la partita iva o il C.d.f. del cliente, oppure se il cliente esiste in anagrafica fare premere sul campo partita iva o C.d.f. per riportarlo. Il programma esegue il controllo sulla validità. Chiudere poi il pagamento con il tasto appropriato.

Nello scontrino verrà stampato anche il C.d.f./P.Iva del cliente valido per ogni fine contabile.

Gestione Buoni

Se durante la composizione delle ricevute si sceglie il pagamento "BUONI" verrà visualizzata la seguente finestra:

Per prima cosa bisogna specificare a destra la società emittitrice del buono. Se sono già stati inseriti dei tagli verranno visualizzati e per aggiungerli basterà fare click su di essi. Altrimenti digitare con il tastierino numerico il valore del buono e fare click su "Aggiungi". Tale taglio verrà automaticamente aggiunto anche alla lista dei tagli per quella società, e la prossima volta lo ritroveremo già scritto.

A questo punto per stampare la ricevuta fare click su "OK"

La ricevuta segnerà un corrispettivo non pagato pari al valore del buono, che verrà successivamente fatturato alla società in modo automatico se si esegue sempre questa procedura.

Inserimento Varianti

Se per un piatto sono state configurate delle varianti, per aggiungerle prima aggiungere il piatto, poi fare click su varianti. Verranno visualizzate tutte le varianti per quel piatto. Premendo sulle varianti verranno aggiunte :

Tavolo 5 / 0 Cameriere No

descrizione	qta	importo	+	-
Pizza Base ...	1	€ 4,50	+	-
patate ...	1	€ 1,00	+	-
accighe ...	1	€ 1,00	+	-
Pizza Base ...	1	€ 4,50	+	-
accighe ...	1	€ 1,00	+	-
melanzane ...	1	€ 1,00	+	-

Notare come si possano aggiungere piu piatti uguali con diverse varianti. Le varianti vengono visualizzate sotto il piatto padre e raggruppate con colore nocciola. Le varianti possono essere eliminate tramite il pulsante "Elimina riga", non possono essere incrementate tramite i comandi "+" o "-" della griglia. se invece viene incrementato o stornato il piatto padre lo saranno anche le varianti. Cosi pure se il piatto padre viene eliminato. Se , dopo aver inserito delle varianti, si va in separazione dei conti (Separa) la situazione sarà la seguente:

descrizione	qta	importo
Pizza Base ...	1	€ 6,50
Pizza Base ...	1	€ 6,50

Il prezzo delle varianti sarà inglobato nel prezzo del piatto per agevolare le operazioni di separazione.

I menu principali

Dal quadro principale, sulla destra, vengono visualizzati i menu principali:



Bar tabacchi:

Consente la vendita di articoli non fiscali (tabacchi) opportunamente configurati. Nel caso di registratore di cassa Ditron, permette, nel caso di vendita mista (bevande, sigarette) la stampa separata di uno scontrino fiscale e di uno non fiscale con il totale della vendita.

Ristampa ricevute

Permette la ristampa di ricevute/fatture che non siano uscite correttamente.

Inserimento sottotavoli:

permette di dividere un tavolo quando clienti diversi si siedono assieme, per dividere conti e ordinazioni fin dall'inizio

Comandi Ecr:

Sempre nel caso di registratore Ditron, permette l'invio al registratore di cassa dei reparti e dell'iva

Clienti.

Permette la manutenzione e l'inserimento dei dati dei clienti

Self Service:

Permette la vendita a self-service

Corrispettivi:

Per la chiusura giornaliera, dà il totale dei corrispettivi pagati distinti fra ricevute e fatture

Fatturazione clienti:

Permette di fatturare le ricevute con corrispettivo non riscosso e i buoni pasto.

Ristampa ricevute e Fatture

Come già detto la stampa della ricevuta immette la stessa nel registro dei corrispettivi
Se la stampa però per qualsiasi motivo non va a buon fine, è possibile ristamparla:

Ricevute					
	Stampa	Data	np	Importo	anno
▶	Stampa	30/01/2008	73	21,5	2008
	Stampa	30/01/2008	72	14,5	2008
	Stampa	30/01/2008	71	36	2008
	Stampa	30/01/2008	70	55	2008
	Stampa	29/01/2008	69	30	2008
	Stampa	29/01/2008	68	21,5	2008
	Stampa	29/01/2008	67	58,7	2008
	Stampa	29/01/2008	66	73	2008
	Stampa	29/01/2008	65	48,5	2008

Andare nel menu individuare la ricevuta da ristampare (in cima alla lista c'è l'ultima) e premere il tasto stampa. Analogamente si procede per le Fatture.

Clienti

Per inserire un cliente, andare sull'ultima riga della tabella, e tramite la lista a discesa selezionare il tipo di cliente.

I tipi di clienti sono quattro:

- 1) Cliente semplice
- 2) Fornitore
- 3) Società buoni pasto
- 4) Fatt. fine mese.

è importante assegnare al cliente la giusta tipologia, in quanto potrebbe non essere visibile in alcune sezioni del programma.

Per concludere l'inserimento riempire tutti i dati, poi fare click su salva.

Analogamente, per modificare i dati del cliente andare sulla riga corrispondente, modificare i dati e poi premere salva.

Corrispettivi

Data Chiusura: 01/02/2008 Esegui Chiusura venerdì 1 febbraio 2008

Tipo Pag.	Data Chius.	Data Doc.	Np	Tipo Doc.	Isburata	N. Chius.	Buoni	Cont. Non Pag.	Cont. Pagato	Totale Doc.
Sospeso	01/02/2008	30/01/2008	72	R	<input type="checkbox"/>	1	€0.00	€14.50	€0.00	€14.50
Sospeso	01/02/2008	30/01/2008	73	R	<input type="checkbox"/>	1	€0.00	€21.50	€0.00	€21.50
Sospeso	01/02/2008	01/02/2008	74	R	<input type="checkbox"/>	2	€0.00	€36.50	€0.00	€36.50

N. Chius.	N. Fatture	Tot. Fatture	N. Ric.	Tot. Ricevute
1	0	0.00	2	36.00
2	0	0.00	1	36.50

Stampa

Totale	N. Fatture	Tot. Fatture	N. Ric.	Tot. Ricevute
0		0.00	3	72.50

Per eseguire la chiusura giornaliera andare su “corrispettivi” premere “esegui chiusura”.

In basso a destra vengono visualizzati i valori della chiusura

- 1) Numero ricevute
- 2) Totale ricevute
- 3) Numero Fatture
- 4) Totale Fatture

Tramite il comando “Stampa” è possibile stampare un tagliando con questi dati.

Se la chiusura viene eseguita più volte, vengono visualizzati anche i progressivi della chiusura, assieme al totale. Riportare poi i valori sul libro dei corrispettivi.

In caso di registratore di cassa Ditron, all’atto della chiusura viene stampato un tagliando fiscale per gli scontrini emessi, da conservare.

Se si vogliono visualizzare chiusure precedenti, agire sul calendario in alto a destra per selezionare il giorno voluto.

Fatturazione Clienti

Ricevute sospesi

Per le ditte che usano ricevute in sospeso (corrispettivi non pagati) si deve procedere alla fatturazione mensile. NB: Per essere visibili anche le ricevute del giorno deve prima essere eseguita la chiusura. Andare su "Fatturazione clienti", a sinistra selezionare il cliente e a destra scegliere il periodo per la fatturazione:

The screenshot shows a software interface for managing invoices. At the top, there are two date pickers: "Data Iniziale Ricevute" (venerdì 1 febbraio 2008) and "Data Finale Ricevute" (venerdì 29 febbraio 2008). Below these is a table with the following columns: Cliente, Data Doc., Nprog., Tipo Doc., Sospeso, Importo, and Fatturata. The table contains one row for the client "cibien" with a document date of 01/02/2008, number 74, type R, marked as suspended (checked), and an amount of € 36,50. The "Fatturata" column has an unchecked checkbox. At the bottom of the interface, there is a section for "cibien" with a "Data Fattura" picker (venerdì 1 febbraio 2008), an "Iva" dropdown, a "Crea Nuova Fattura" button, and a "Totale" field showing 36,50.

Cliente	Data Doc.	Nprog.	Tipo Doc.	Sospeso	Importo	Fatturata
cibien	01/02/2008	74	R	<input checked="" type="checkbox"/>	€ 36,50	<input type="checkbox"/>

verranno visualizzati tutti i sospesi del cliente.

In basso inserire la data della fattura, il valore dell'iva da applicare e poi fare click su "Crea nuova fattura"

La fattura verrà aggiunta all'elenco delle fatture differite.

The screenshot shows a software interface for managing invoices. At the top, there is a table with the following columns: ID, Data Doc., Cliente, and Anno. The table contains one row for the client "cibien" with a document date of 01/02/2008 and the year 2008. Below the table are two buttons: "Stampa" and "Elimina".

ID	Data Doc.	Cliente	Anno
13	01/02/2008	cibien	2008

Da qui sarà possibile stamparla. Se si clicca sulla fattura, a destra verranno visualizzati i dettagli di riga della fattura---->

data	descrizione	importo	Elimina
01/02/2008	Ric.74 01/02/20...	€ 36,50	Elimina

Numero Data Importo

Da qui è possibile eliminare una riga oppure aggiungerla

Per eliminare una riga; fare click su elimina sulla riga corrispondente
 Per aggiungerla; inserire nei campi in basso il numero della ricevuta, la data e l'importo (usare la virgola come separatore decimale), poi fare click su aggiungi ricevuta.

Nota sui progressivi

ImpostaProgressivo

Progressivo Ricevute

Progressivo Fatture

Progressivo Fatt. Differite

Da "Fatturazione Cliente" in alto a sinistra troviamo il menu "Imposta progressivi"
 Se per qualsiasi motivo si è eliminata una fattura o è necessario impostare un progressivo differente, andare su questo menu e reimpostare il progressivo.

Fatturazione Buoni

Valore Buono	Qta	Elimina
€ 1,50	100	Elimina

Taglio Qta

Totale 150

BUONCHEF

Data Fattura Iva Sconto(commissioni)

Da Fatturazione Cliente andare sulla linguetta “Fatturazione Buoni”

Se si sono usati gli automatismi riguardanti i buoni, qui dovremmo già trovare i buoni incassati divisivi per taglio. Altrimenti procedere come segue:

separare i buoni per taglio ed effettuare il conteggio.

Selezionare a sinistra la società, poi inserire nella casella “taglio” la quantità e in “qta” il numero dei buoni per quel taglio. Fare click su “Aggiungi”. Una volta inseriti tutti i tagli, inserire la data fattura, il valore dell’Iva e dello sconto commissioni. Fare poi click su aggiungi fattura. Anche in questo caso la fattura viene aggiunta all’elenco “Fatture Differite” e da qui sarà possibile stamparla.

Configurazione Piatti e Varianti

Gestione Piatti

Per aggiungere o modificare i piatti, andare su Configurazione--->Gestione Piatti

Descrizione	Prezzo	Reparto	Group	Varianti		Dettagli
Scialatelli Gamberoni	12,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Scialatelli Crostacei	14,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Spaghetti Pescatoza	9,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Spaghetti Vongole	7,50	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Penne Piccola Gamberoni	7,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Gnocchi Capesante Rucola	7,50	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Fettuccine Bottarga	7,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Zuppetta Pesce Crostini	11,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
Penne Salmore	7,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
spaghetti coda R. vongole	12,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
primi di pesce	0,00	PRIMI PESCE		Salva	elimina	Varianti
*						

Primi PESCE PRIMI SECONDI PESCE SECONDI PIATTI PIZZE ARD PIZZE EFGK PIZZE UNMP PIZZE RSTV INSALATE BAR CAFFE BEVANDE VINI BIANCHI VINI ROSSI VINI DESSERT

Scegliere in basso il reparto di appartenenza; verranno visualizzati tutti i piatti di quel reparto. Per aggiungere un piatto andare sull' ultima riga che risulta libera; scrivere la descrizione e il prezzo (usare la virgola come separatore decimale) e poi fare click su "salva". Se sono presenti i gruppi è possibile associare un colore diverso a piatto selezionando su "Group" il gruppo di appartenenza.

Analogamente per modificare un piatto basta andare su di esso, modificare e fare click su "Salva"

Inserimento Varianti

descrizione	prezzo	Reparto	Salva
penne coda	1,00	INSALATE	Salva
patate	1,00	Pizze Con Va...	Salva
accigliate	1,00	Pizze Con Va...	Salva
melenzane	1,00	Pizze Con Va...	Salva
penne dani	1,00	Pizze Con Va...	Salva
mozzarella	1,00	Pizze Con Va...	Salva
peperoncino	0,00	Pizze Con Va...	Salva
caciocchini	1,00	Pizze Con Va...	Salva
salmino	1,00	Pizze Con Va...	Salva
*			

Per assegnare delle varianti a un piatto, prima andare su Gestione Piatti-->Varianti

qui è possibile inserire le varianti e associarle ad un reparto; per esempio nei reparti pizzeria mettere +mozzarella, +piccante, +salmino ecc. Le varianti vengono così associate al reparto di appartenenza, nel senso che tutte le pizze avranno le varianti del reparto pizze.

Piatto del giorno

Nel caso si disponga di un menu giornaliero, è necessario inserirlo giorno per giorno

Scegli il giorno

sabato 2 febbraio 2008

	Piatto	qta	salva	elimina
▶	BISTECCA AI FERRI	10	Salva	Elimina
*				

Scegliere dalla lista il piatto (se si digita con la tastiera l'iniziale la lista si posiziona sulla lettera corrispondente), Visto che il piatto può avere delle quantità prefissate (ad esempio 10 stinchi, ecc") è bene inserire le quantità in quanto il cameriere che usa il palmare per gli ordini non può sapere se è disponibile o no. Nel caso di un piatto di disponibilità illimitata mettere ad esempio 100 o più. In tal modo il palmare avvisa se sono state superate le quantità dalle ordinazioni.

Appendice: Uso del palmare

Premessa

Per poter eseguire le comande tramite palmare bisogna che il computer che fa da server sia acceso, e che il programma "Server di Stampa" sia in esecuzione. Premendo sull'icona "Palmare" viene avviato il software la cui schermata iniziale è la seguente:

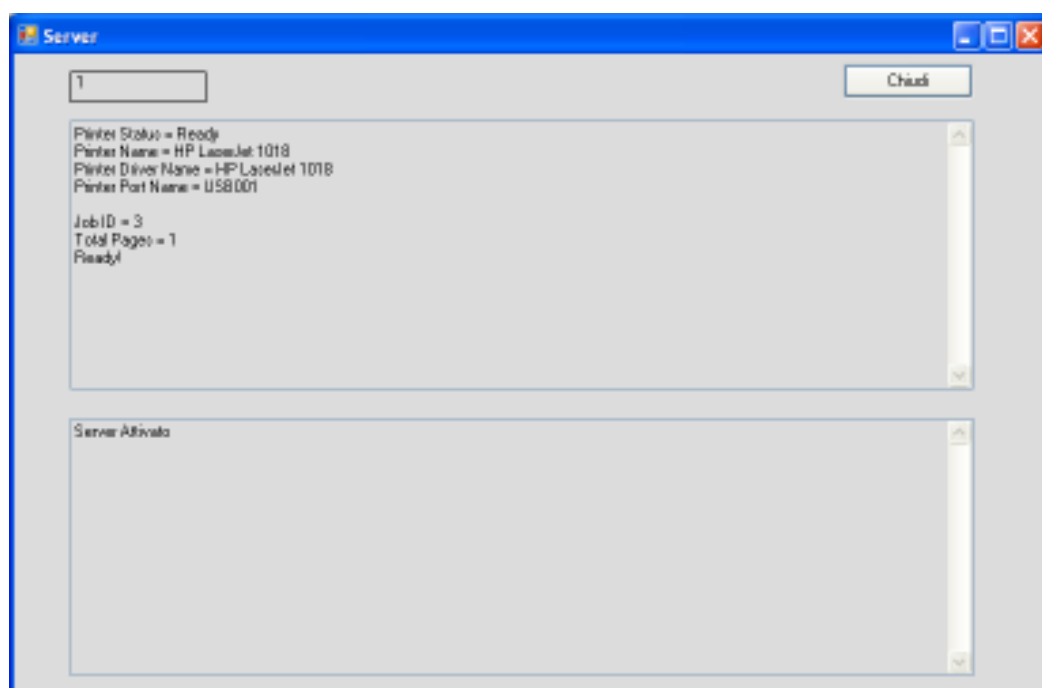


Tramite il tastierino numerico è possibile accedere al tavolo numerato su cui eseguire o modificare la comanda.

La connessione del palmare alla rete WHFI deve essere eseguita dal tecnico installatore.

Problemi di rete durante l'esecuzione del programma possono causare il blocco del palmare. Per riattivarlo, agire con la punta del pennino sull'apposito foro per provocare un reset software.

Il Server di stampa in esecuzione. L'arresto del server provoca l'interruzione delle stampe delle comande, fino al suo riavvio.





Sincronizzazione

La prima operazione da eseguire con il palmare è la sincronizzazione dei dati col computer in cui viene eseguito il programma.

Dalla videata iniziale andare sul menu "File" in basso a sinistra e scegliere "Sincronizza".

Questa operazione è necessaria ogni volta che si eseguono delle modifiche al database di piatti, reparti varianti. Il contenuto del "Piatto del giorno" invece viene letto direttamente dal palmare tramite la rete.



Configurazione

Per accedere alla configurazione è necessario eseguire il login come amministratore di sistema.

Il nome utente e la password predefinita sono:

Admin
123456

Una volta autenticati è possibile inserire il nome del cameriere che usa il palmare oppure un nome per identificare il palmare.

Tali dati devono essere opportunamente configurati prima nel gestionale.

A questo punto si possono assegnare le proprietà:

- 1) Consenti storno
consente al cameriere di eseguire lo storno di un prodotto già ordinato
- 2) Consenti eliminazione comanda
permette al cameriere l'eliminazione della comanda

Premere poi su "Salva Modifiche"

NB. In ogni caso le comande eliminate o stornate possono essere visualizzate nella sezione "statistiche" del gestionale



Inserimento

Per inserire un piatto prima bisogna cercarlo. Premere a sinistra sul reparto corrispondente; verranno visualizzati sulla destra tutti i piatti di quel reparto. Se i piatti sono molti, per affinare la ricerca premere sul tastierino alfabetico l'iniziale del piatto; verranno filtrati tutti i piatti che cominciano per l'iniziale. A questo punto per aggiungerlo alla comanda basta premere su di esso. Se prima si incrementa la quantità a sinistra del tasto "C.P." (coperto) verrà aggiunta la quantità desiderata. Se di uno stesso piatto vogliamo variarne la quantità, premere sul "+". Il "-" serve invece per decrementare mentre il "C" cancella la riga. Attenzione se si usa il tasto "-" e la comanda è già stata precedentemente stampata, si esegue lo storno del piatto.



Riepilogo Comanda

Tramite il menu in basso a destra è possibile spostarsi fra l'inserimento e la comanda che viene visualizzata per esteso per permetterne il controllo prima dell'invio. In realtà visto il funzionamento in rete del palmare, quando si aggiunge un piatto su di esso, viene automaticamente aggiunto anche sul gestionale. Il comando "Stampa" dà solo l'avvio della stampa sulle stampanti di cucina.



Uscita Comanda

Se si cerca di uscire dopo aver apportato delle modifiche alla comanda il programma avvisa che non è stata ancora stampata. Se per qualsiasi motivo non si vuole stampare subito una comanda, essa potrà essere stampata successivamente, al prossimo rientro nel tavolo.



Inserimento Varianti

Per aggiungere un piatto con varianti,prima aggiungere il piatto, poi premere sul tasto "varianti". Verranno visualizzate tutte le varianti per quel piatto. premere sulla variante da aggiungere. Le varianti rimarranno legate al piatto, in quanto se si incrementa,decrementa o elimina il piatto lo saranno anche le varianti.

Quando si va sulle varianti, il tasto cambia in "Piatti". Per tornare al normale inserimento è necessario cliccare su di esso.

