

Gastronomia – Guida per l'utente (IT)

Sommario

1. Schermata iniziale.....	2
2. Panoramica del profilo	3
2.1 Profilo personale	4
2.2 Profilo del ristorante.....	5
2.3 Fornitori	6
2.4 Cronologia degli ordini.....	6
2.5 Gestione del team.....	7
2.5.1 Dettagli del dipendente.....	8
3. Le mie ricette	9
3.1 Panoramica della vista principale	9
3.2 Organizzazione delle cartelle.....	10
3.2 Sezione Scansione	11
3.3 I miei menu - Gestisci le offerte del tuo ristorante.....	12
4 Creazione di ricette	13
4.1 Crea dai suggerimenti	14
5. Gestione delle ricette.....	15
5.1 Vista generale della ricetta.....	15
5.2 Menu Opzioni Ricetta.....	16
5.3 Visualizzazione delle istruzioni della ricetta.....	17
6. Gestione degli ordini.....	18
7. Pianificazione	20
7.1 Pianificazione del menu settimanale	20
7.1.1 Modifica del menu del giorno	21
7.1.2 Condivisione ed esportazione del menu.....	22
7.2 Pianificazione della presenza del personale.....	23
7.3 Implementazione e gestione delle attività.....	25
8. Abbonamento.....	26

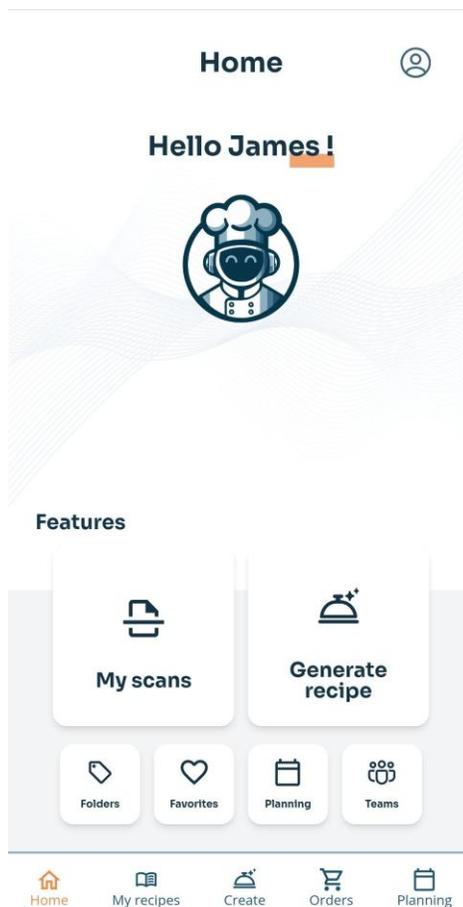


1. Schermata iniziale

Dopo aver effettuato l'accesso a GastronomIA, atterrerai su **Schermata iniziale**, il tuo hub centrale per la navigazione della piattaforma. Questa schermata offre:

-  **Accesso al profilo** (in alto a destra): Accesso diretto alle tue impostazioni personali e del ristorante.
-  **Scorciatoie delle funzionalità** (schermo centrale): Punti di accesso rapido a strumenti chiave come **Scansione**, **Creare**, **Le mie ricette**, e **Squadra**.
-  **Barra di navigazione inferiore**: Sempre disponibile, consente un rapido passaggio tra i moduli principali: **Le mie ricette**, **Creazione ricette**, **Ordini** e **Pianificazione**

Ogni scorciatoia è progettata per ridurre il numero di clic e rendere più efficienti le operazioni quotidiane.





2. Panoramica del p

IL **Sezione profilo** ti dà accesso alle impostazioni personali e del ristorante, nonché agli strumenti amministrativi per gestire il tuo abbonamento, i menu e il monitoraggio del tempo.



Nella sezione Profilo sono disponibili le seguenti schede:

Profilo	Gestisci i tuoi dati personali (vedi 2.1)
Ristorante	Configura i dettagli del tuo ristorante (vedi 2.2)
I miei fornitori	Aggiungere e gestire i contatti dei fornitori (vedere 2.3)
I miei ordini	Visualizza gli ordini passati e attuali (vedi 2.4)
Squadra	Gestisci i tuoi dipendenti e il loro accesso (vedi 2.5)
I miei abbonamenti	Visualizza gli ordini passati e attuali (vedi 8)
Orologio marcatempo	Gestione del tempo per gli account amministratore



2.1 Profilo personale

Questa schermata mostra i **informazioni personali** del titolare dell'account (in genere il gestore o l'amministratore).

Puoi modificare il tuo nome, l'email, la password e altri dettagli rilevanti.

My profile

Language
English

Personal Data


James Truang
Administrator

Phone number
-

OASI number
-

Address
Address not set
GB

Edit

Email and Password

Email
demo@gastronomia.al

Change Password

Days Off

Day off

Available day off : **0 days**

Upcoming day off :

No upcoming day off

+ Add day off

Logout

Log out



2.2 Profilo del ristorante

Da qui puoi:

- Definisci il nome, l'indirizzo e l'identità visiva del tuo ristorante (logo, schema dei colori).
- Definisci i dettagli del servizio, come i giorni di apertura, i turni e la struttura generale.
- Aggiungi note o informazioni visibili al tuo team sulla piattaforma.

< **Restaurant**

General Information
Personal data and history of the restaurant and cooking influence

Name
The Ember Table

Description
The Ember Table
"Where fire meets finesse."
Located in the heart of London, The Ember Table brings wood-fired cooking to the modern table. Seasonal ingredients, open-flame techniques, and global inspiration come together in bold, smoky dishes – crafted with passion by a dedicated culinary team.

Gastronomia ID : GASTRO_UhiwBD

Contact and Address

Billing Email
demo@gastronomia.ai

Address
Supplier address

Website
https://theembertable.com

Phone Number
012 777 83 83

Operational Details

Servings
Average number of servings per service: .45

Staff
Number of people in the kitchen: 6

Service Hours

midday : 10:00 - 15:00

evening : 17:00 - 23:00

Restaurant Type and Inspirations

Restaurant Type
Level or type of cuisine practiced

Market Cuisine
 Brasserie
 Bistronomic
 Gastronomic

Inspirations
France Italy

Kitchen Management

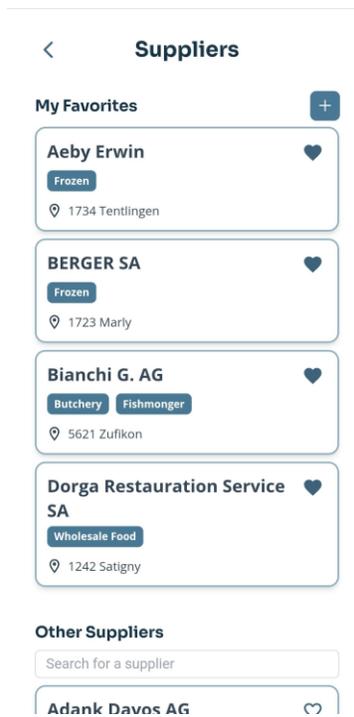
Equipment



2.3 Fornitori

Questa sezione ti consente di creare e gestire il tuo elenco di fornitori:

- Aggiungi nuovi fornitori manualmente o da ordini precedenti.
- Assegnare i fornitori a prodotti o categorie.
- Memorizza e-mail, dettagli di contatto e preferenze di ordinazione.



2.4 Cronologia degli ordini

Qui puoi visualizzare il tuo **cronologia degli ordini**, tra cui:

- Tutti gli ordini di acquisto creati tramite il sistema.
- Stato di invio (e-mail, esportazione o interno).
- Opzioni di riordino rapido per articoli ricorrenti.





2.5 Gestione del team

Gestisci il tuo team interno da questa sezione:

- Aggiungi nuovi dipendenti e assegna loro dei ruoli.
- Definire **permessi** e aree di responsabilità.
- Accedi agli orari dei dipendenti, alle schede attività e alla cronologia delle presenze.

Team

Presences Tasks

James Truang
Floor Manager
Not in service

Administrators

Maya Thompson
Entremetier
Not in service

Employees

Jamal Reyes
Entremetier
Not in service

Lucas Carter
Meat/Fish
Not in service

Isabelle Chen
Pastry
Not in service

Ethan Novak
Sommelier
Not in service

+ Add employee

Pending

No pending requests



2.5.1 Dettagli del dipendente

Cliccando su un membro del team si accede al suo profilo dettagliato. Da questa vista, è possibile:

- Visualizza e modifica le informazioni personali (nome, ruolo, informazioni di contatto).
- Assegnare compiti specifici o mettere in scena la mise en place.
- Visualizzazione **pianificazione, presenza, E cronologia delle attività**.

User detail

 Not in service

Jamal Reyes

Employee 

 Entremetier

Temps de travail

Today :	00:00
This week :	00:00
This month :	00:00

[Exporter heures en Excel](#)

Information

Position

 Entremetier 

Email :
jr@gastronomia-demo.ai

Danger Zone

[Delete user](#)

Un punto verde accanto al loro nome nella pianificazione indica che **orari personalizzati** o un **sostituzione dello slot** è stato applicato a quel giorno.

Questa sezione garantisce la massima trasparenza e controllo sul contributo di ogni membro dello staff al flusso di lavoro del ristorante.



3. Le mie ricette

La sezione **Le mie ricette** "Sezione Crea" è l'area di lavoro centrale in cui tutti i tuoi piatti vengono archiviati, categorizzati e resi facilmente accessibili. Riunisce tutto ciò che hai scansionato, creato, generato o pianificato, il tutto in un'unica interfaccia intelligente.

Questa sezione è accessibile dal menu di navigazione in basso sotto **"Ricette"** icona.

3.1 Panoramica della vista principale

La visualizzazione predefinita include più schede che ti aiutano a organizzare la tua raccolta di ricette:

- **> 📖 Storia**
Mostra tutte le ricette che hai generato, scansionato o creato manualmente, ordinate dalla più recente. È la tua cronologia personale delle ricette.

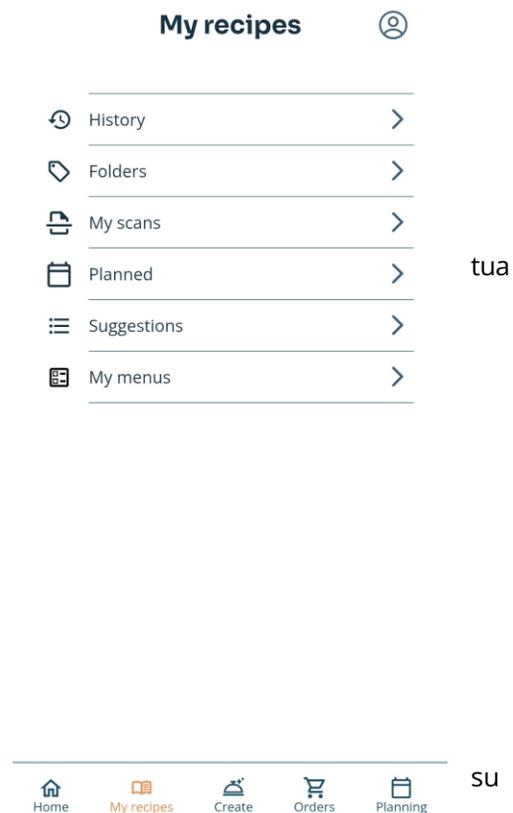
- **📁 Cartelle**
Organizza le tue ricette in cartelle personalizzate (ad esempio, "Menù Pranzo", "Piatti Estivi", "Ricette di Prova"). Questo ti aiuterà a raggruppare i piatti in base alla logica.

- **📷 Le mie scansioni**
Visualizza le ricette digitalizzate utilizzando **scansione** funzionalità. Puoi rivederle, compilare eventuali campi mancanti e convalidarle nella tua raccolta principale di ricette.

- **📅 Pianificato**
Elenca tutti i piatti attualmente programmati nel tuo **pianificazione del menu settimanale o stagionale**. Puoi cliccare ogni piatto per modificarlo o riassegnarlo.

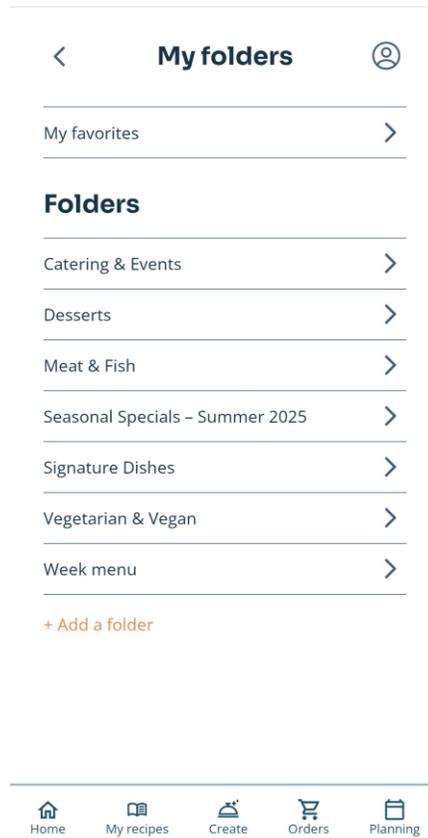
- **💡 Suggerimenti**
Mostra i suggerimenti di ricette che sono stati generati automaticamente quando hai utilizzato il **Generatore di menu AI**. Queste non sono ancora ricette salvate: puoi visualizzarle in anteprima, modificarle e scegliere quali conservare ufficialmente.

- **💡 I miei menu**
Crea tutti i tuoi menu «A la carte»





3.2 Organizzazione delle cartelle



Visualizzazione cartelle per raggruppare le ricette per tema, evento o tipo. Puoi creare tutte le cartelle che desideri cliccando su "Aggiungi una cartella".

La scheda "Preferiti" nel menu Ricette ti consente di accedere rapidamente alle tue ricette preferite o più utilizzate. Puoi aggiungere qualsiasi ricetta ai tuoi preferiti cliccando su  icona sulla scheda della ricetta.



3.2 Sezione Scansione

IL **Scansione** Questa funzionalità è uno dei punti di accesso più potenti al sistema GastronomIA. Permette agli utenti di digitalizzare in modo rapido e intuitivo le ricette provenienti da diverse fonti, riunendo le conoscenze culinarie sparse in un formato pulito e unificato.

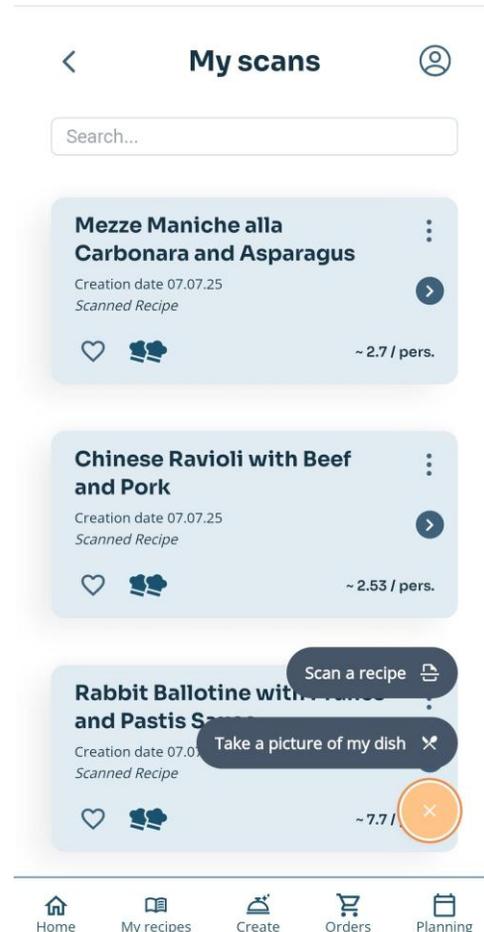
Cosa puoi scansionare?

- **Appunti scritti a mano:** Quaderni da cucina tradizionali o post-it? Basta scattare una foto: GastronomIA legge il testo, ne riconosce la struttura e crea una ricetta digitale pulita.
- **Screenshot dai social media:** Hai trovato una ricetta su Instagram o Pinterest? Carica lo screenshot e lascia che l'intelligenza artificiale la elabori per te.
- **Foto dei piatti impiattati:** Non hai la ricetta completa, ma ricordi il piatto? Carica una foto del piatto e GastronomIA ti suggerirà una ricetta basata su spunti visivi e contestuali.

Strutturazione intelligente delle ricette

Una volta scansionato, GastronomIA:

- Estrae e formatta ingredienti, passaggi e quantità.
- Rileva le informazioni mancanti (come il tempo di cottura o la dimensione della porzione) e ti chiede di completarle.
- Standardizza automaticamente il layout in modo che corrisponda alla tua libreria di ricette esistente.
- Classifica la ricetta nella tua raccolta per facilitarne l'accesso e la modifica.





3.3 I miei menu - Gestisci le offerte del tuo ristorante

La sezione "I miei menu" ti consente di creare, gestire e organizzare i menu ufficiali del tuo ristorante. Che si tratti di un menu pranzo, alla carta, di un menu degustazione o di una selezione stagionale, tutto è strutturato in un unico posto.

Puoi aggiungere piatti dal tuo ricettario di base o semplicemente crearne di nuovi e organizzarli per portata (antipasti, secondi, dessert, ecc.). Ogni piatto include prezzo e descrizione.

I menu sono presentati in un layout pulito e professionale e possono essere facilmente consultati o modificati.

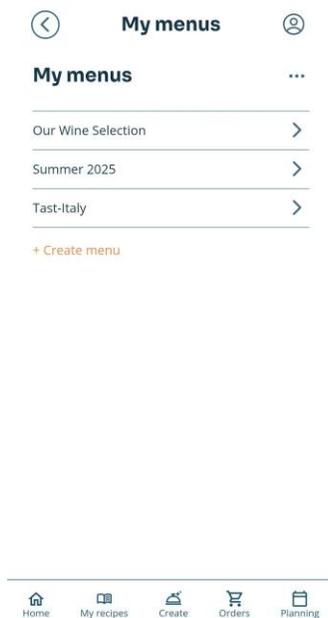
 *Prossimamente: esporta e stampa i tuoi menu come PDF personalizzati per condividerli o presentarli al tavolo.*

Caratteristiche principali:

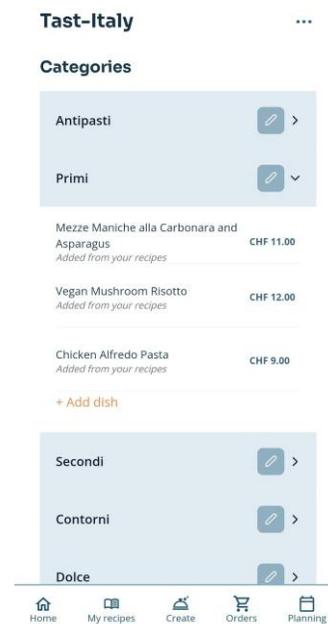
Crea più tipi di menu (pranzo, cena, stagionale, ecc.) - Organizza gli elementi per categoria -

Aggiungi prezzi, descrizioni e note dietetiche - Aggiorna facilmente le voci del menu quando cambiano le ricette -

Visualizza in anteprima il tuo menu con un layout chiaro



Elenco dei tuoi menu



Dettagli di un menu



4 Creazione di ricette

Il menu "Crea" offre tre modi intuitivi per creare una nuova ricetta: durante la creazione della ricetta, è anche possibile applicare filtri come preferenze alimentari (ad esempio, vegano, senza glutine) e specifiche come complessità o regione. Questo consente di ottenere risultati altamente personalizzati e specifici per ogni chef.

Genera una ricetta inserendo un titolo o un concetto semplice.

Genera una ricetta basata su ingredienti specifici.

Utilizza lo strumento di creazione rapida per ottenere risultati immediati.



4.1 Crea dai suggerimenti

Una volta visualizzati i suggerimenti:

- Ogni suggerimento include un nome, una breve descrizione
- **Clicca su qualsiasi suggerimento** e clicca su « Genera » — l'interfaccia si aprirà automaticamente **precompilare la maschera di creazione** e dopo pochi secondi ti mostrerà l'ingrediente, la quantità e il prezzo per una persona.
- Puoi ripetere il procedimento tutte le volte che vuoi
- Quindi clicca su una casella per accedere al piatto dettagliato

Crispy Fried Chicken Wings

250 g	chicken wings	2.25
2 dl	vegetable oil	0.60
30 g	egg	0.30
60 ml	buttermilk	0.24
15 ml	hot sauce (for serving)	0.20
40 g	flour	0.10
10 g	cornstarch	0.06
1 g	black pepper	0.05
2 g	parsley (for garnish)	0.05
1.5 g	paprika	0.04
1 g	garlic powder	0.04
1 g	onion powder	0.04
0.5 g	cayenne pepper	0.02
2 g	baking powder	0.02
2.5 g	salt	0.01

~ € 4.02 / pers.

Other suggestions

Spicy Korean BBQ Chicken Wings
>

Garlic Parmesan Chicken Wings
>

Smoky Chipotle Chicken Wings
>

Home

My recipes

Create

Orders

Planning



5. Gestione delle ricette

Il modulo Ricette di GastronomIA consente agli chef di creare, gestire e condividere ricette con facilità. Include funzionalità avanzate come la stampa delle istruzioni, la modifica, il salvataggio dei preferiti e altro ancora.

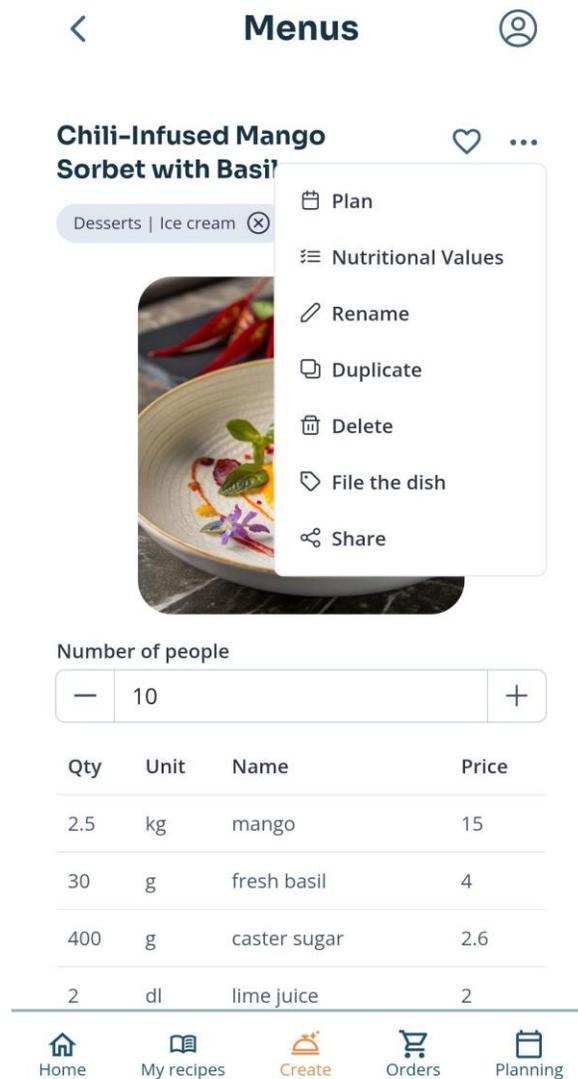
5.1 Vista generale della ricetta

The screenshot displays the recipe interface in the GastronomIA app. At the top, there's a navigation bar with a back arrow, the title 'Menus', and a profile icon. Below this, the recipe name 'Chili-Infused Mango Sorbet with Basil' is shown with a heart icon and a three-dot menu. A category tag 'Desserts | Ice cream' is visible. A high-quality image of the sorbet is presented on a white plate with garnishes. Below the image, a 'Number of people' selector is set to 10. A table lists the ingredients with their quantities, units, names, and prices. At the bottom of the table, there's a '+ Add ingredient' link, the price per person (~ £ 2.52 / pers), and the total price (~ £ 25.25). Two buttons, 'Add to my goods' and 'View recipe', are located below the table. At the very bottom, a navigation bar includes icons for Home, My recipes, Create, Orders, and Planning.

Qty	Unit	Name	Price
2.5	kg	mango	15
30	g	fresh basil	4
400	g	caster sugar	2.6
2	dl	lime juice	2
20	g	red chilli pepper	1.5
6	dl	water	0.1
2	g	salt	0.05

Questa è la vista principale della ricetta. Puoi modificare gli ingredienti e la quantità della porzione (GastronomIA calcolerà automaticamente la quantità corretta in base al numero di piatti). Puoi creare/visualizzare le istruzioni della ricetta, aggiungere ingredienti alla lista dei prodotti, pianificare il tuo piatto.

5.2 Menu Opzioni Ricetta



Toccando l'icona con i tre punti accanto a una ricetta, puoi accedere a più opzioni:

- -  **Aggiungi ai preferiti:** contrassegna la ricetta come preferita per accedervi più rapidamente.
- - **Pianifica il piatto**
- - **Mostra i valori nutrizionali e gli allergeni**
- -  **Rinomina il piatto**
- -  **Elimina:** rimuove definitivamente la ricetta.
- - **Organizza il piatto:** organizza il tuo piatto in pieghe
- -  **Condividi:** Condividi il piatto e l'immagine sui social network



5.3 Visualizzazione delle istruzioni della ricetta

<
Menus

Chili-Infused Mango Sorbet with Basil

Information
 Preparation time : 20 min
 Rest time : 1h
 Cooking time : 10 min
 Number of people : 10

Ingredients

Qty	Unit	Name	Price
2.5	kg	mango	15
2	dl	lime juice	2
400	g	caster sugar	2.6
6	dl	water	0.1
20	g	red chili pepper	1.5
30	g	fresh basil	4
2	g	salt	0.05

Instructions

Prepare the Mango and Chili

1. Peel the mango and cut the flesh away from the pit.
2. Roughly chop the mango flesh.
3. Remove the seeds from the red chili pepper and finely slice it.

Infuse the Syrup

1. Combine water, caster sugar, and salt in a saucepan.
2. Add the sliced chili pepper.
3. Bring the mixture to a gentle simmer over medium heat, stirring to dissolve the sugar.
4. Simmer for a few minutes to infuse the chili flavor.
5. Remove from heat and let the syrup cool to room temperature.
6. Strain out the chili slices, reserving the infused syrup.

Blend the Sorbet Base

1. Place the chopped mango in a food processor or blender.
2. Add the strained chili-infused syrup, lime juice, and fresh basil leaves.
3. Blend until the mixture is completely smooth.

Chill the Mixture

1. Pour the mango mixture into a container.
2. Chill in the refrigerator until thoroughly cold.

Churn the Sorbet

1. Pour the chilled mango mixture into the ice cream maker.
2. Churn according to the manufacturer's instructions until the sorbet has a smooth, airy texture.

Freeze and Serve

1. Transfer the churned sorbet to a container.
2. Freeze for additional time if needed to firm up the texture.
3. Scoop and serve, garnishing with fresh basil leaves if desired.

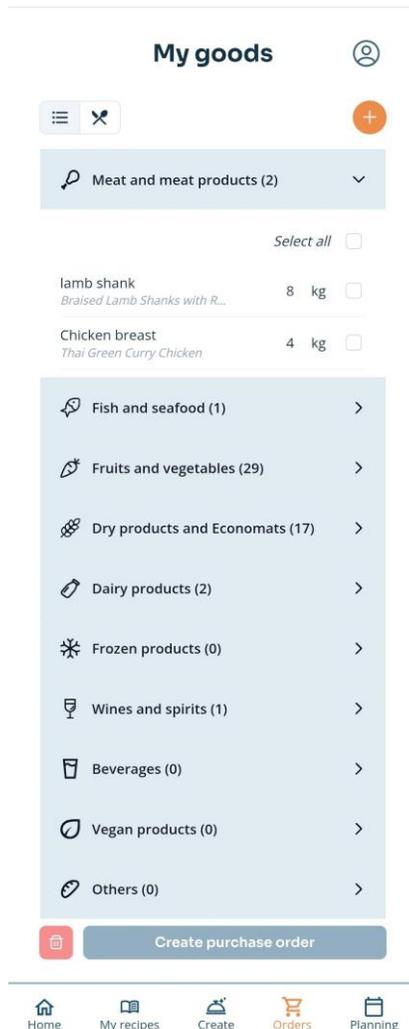
Questa vista mostra le istruzioni complete e gli ingredienti per la ricetta selezionata. In alto, sono presenti due pulsanti principali:

- Modifica: modifica direttamente i dettagli della ricetta.
- PDF: esporta e stampa una versione formattata della ricetta.

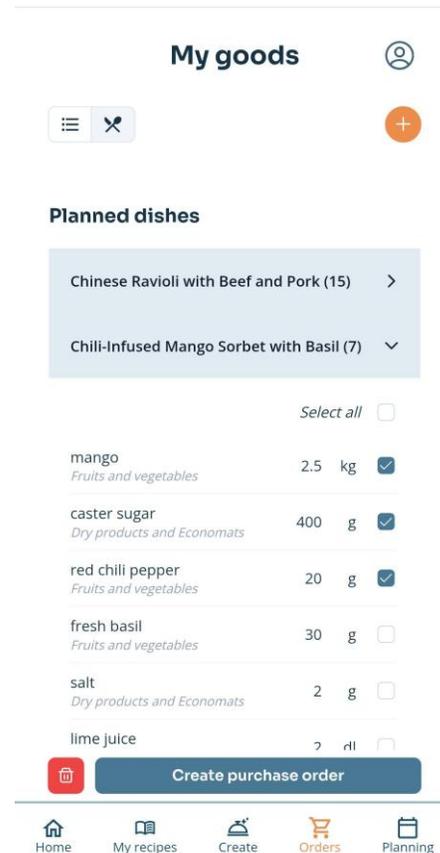


6. Gestione degli ordini

Questa sezione spiega come gestire gli ordini di prodotti all'interno di Gastronomia. I prodotti possono essere aggiunti dalle ricette e vengono automaticamente ordinati per categoria. È possibile passare dalla visualizzazione per categorie a quella per piatto. Gli ordini possono essere generati, inviati via e-mail, salvati in un elenco o esportati in formato PDF.



Prodotti ordinati per categoria. Sfoglia e aggiungi facilmente articoli per l'ordine.



Prodotti visualizzati per piatto. Scopri quali ingredienti sono associati a ricette specifiche.

In entrambe le visualizzazioni, puoi semplicemente selezionare i prodotti desiderati e poi cliccare **“Crea ordine di acquisto”**



< **Order**

ⓘ Before ordering, please ensure that your supplier accepts email orders from Gastronomia.

Supplier
Aeby Erwin

Desired date
09.07.2025

Additional message for supplier

Ingredients list

Qty	Unit	Name
2.5	kg	mango
400	g	caster sugar

+ Add ingredient

Place order  

[Home](#) [My recipes](#) [Create](#) [Orders](#) [Planning](#)

Visualizzazione del modulo d'ordine. Rivedi, modifica o conferma gli ordini. Gli ordini possono essere inviati via e-mail o stampati in formato PDF.

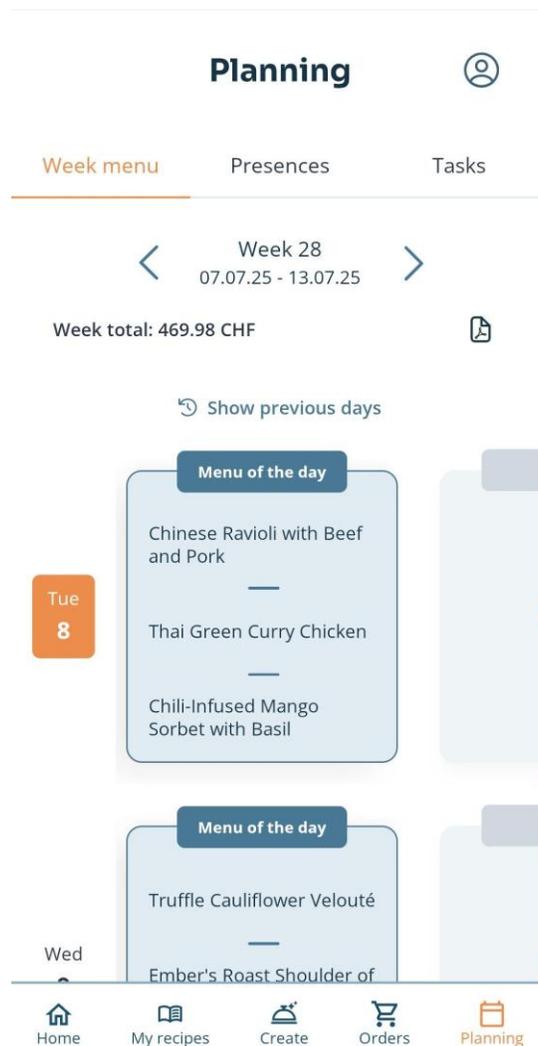


7. Pianificazione

Nella scheda Pianificazione troverai 3 schede diverse: "Menu settimanali", "Presenza" e "Attività", ciascuna delle quali ti consente di gestire le offerte del tuo menu o la pianificazione del tuo personale e le loro attività quotidiane in base alla loro posizione.

7.1 Pianificazione del menu settimanale

Con GastronomIA, puoi pianificare i menu partendo da singoli piatti o direttamente tramite l'interfaccia di pianificazione. Puoi aggiungere un pasto completo (antipasto, piatto principale, dessert) o solo un singolo elemento a un giorno specifico. La visualizzazione della pianificazione del menu settimanale offre un'interfaccia in stile calendario per programmare piatti e menu durante la settimana. Ogni pasto è organizzato per giorno e categoria.





7.1.1 Modifica del menu del giorno

Cliccando su un giorno specifico si apre l'editor del menu di quel giorno. È possibile modificare i nomi dei piatti, le immagini, prezzi e descrizioni a seconda delle necessità. Questo è utile per apportare aggiornamenti dell'ultimo minuto o evidenziare le offerte speciali del giorno.



Planning



Wednesday July 09, 2025

Title

Menu of the day

Price

34

Starter

Truffle Cauliflower
Velouté



Main dish

Ember's Roast Shoulder of
Lamb





7.1.2 Condivisione ed esportazione del menu

Dopo aver pianificato la tua settimana, puoi esportare il piano settimanale completo in formato PDF o scegliere di condividere solo il menu del giorno. Questi possono essere stampati o inviati digitalmente a personale e clienti tramite i social network.





7.2 Pianificazione della presenza del personale

Nella scheda "Presenza" troverete due tabelle di pianificazione separate: una per la cucina e una per team di servizio. A ciascun dipendente è possibile assegnare ruoli o turni specifici durante la settimana.

Cliccando su una fascia oraria si apre una pianificazione dettagliata, dove è possibile inserire orari di lavoro personalizzati. I dipendenti con orari personalizzati sono indicati visivamente da un punto verde accanto al loro nome, a indicare una variazione rispetto al loro orario standard.

Per semplificare le attività ricorrenti, è possibile duplicare le pianificazioni utilizzando il pulsante di copia dedicato.

Figura 1: Bachecca di pianificazione settimanale per cucina squadre.

Planning

Week menu **Presences** Tasks

Week 29
14.07.25 - 20.07.25

Kitchen Service & Annexes

Time Ranges
Midday : 10:00 - 15:00 Evening : 17:00 - 23:00

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
Midday		MTH	MTH	MTH	MTH	MTH	
		JRE	JRE	JRE	JRE	JRE	
		LCA	LCA	LCA	LCA	LCA	
		ICH	ICH	ICH	ICH	ICH	
Evening	MTH	MTH	MTH	MTH	MTH	MTH	
	JRE	JRE	JRE	JRE	JRE	JRE	
	LCA	LCA	LCA	LCA	LCA	LCA	
	ICH	ICH	ICH	ICH	ICH	ICH	

Positions

- Meat/Fish
- Jamal Reyes
- Entremetier
- Isabelle Chen
- Pastry
- Maya Thompson
- Dishwasher
- Lucas Carter

Home My recipes Create Orders **Planning**

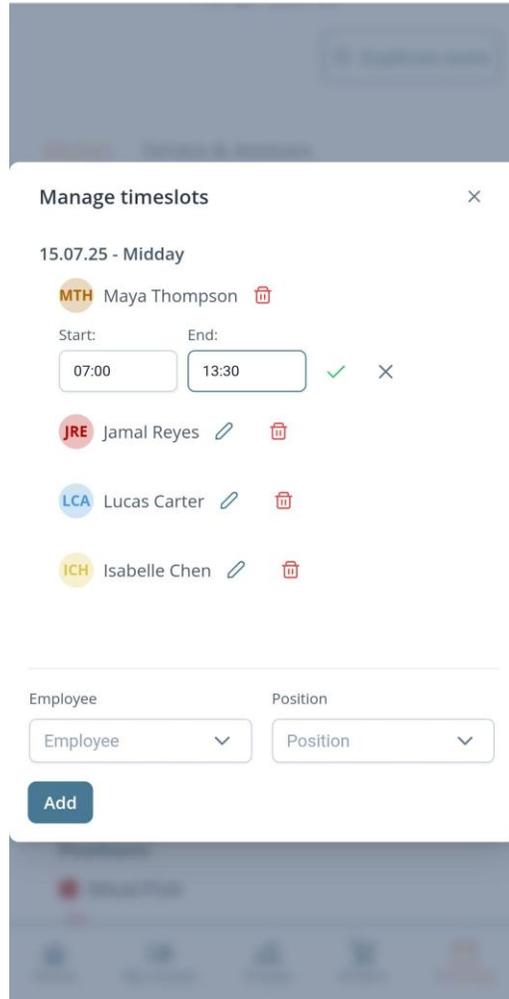


Figura 2: Finestra di assegnazione degli intervalli di tempo personalizzati con definizione di ruolo e orario.



7.3 Implementazione e gestione delle attività

La scheda "Attività" funziona come una mise en place digitale e una lista di cose da fare per ogni dipendente. Le attività vengono assegnate per turno o giorno, con la possibilità di spuntare le attività completate.

Le attività non completate vengono automaticamente riportate al giorno successivo, garantendo continuità. Se un dipendente non è in programma per un determinato giorno, le sue attività diventano disponibili per la riassegnazione a un sostituto. I post-it verranno creati automaticamente in base alla pianificazione del team.



Figura 3: Panoramica dei compiti assegnati e della mise en place per membro del team.

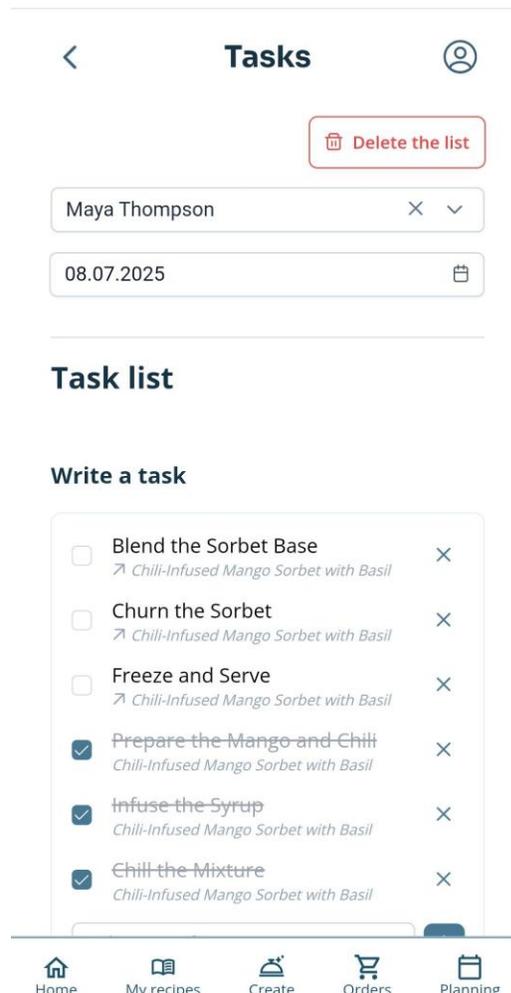


Figura 4: Modifica e assegna attività con scadenze e dettagli.



8. Abbonamento

IL **"Sottoscrizione"** La sezione "Gastronomia" ti dà il pieno controllo sul tuo piano Gastronomia. Qui puoi visualizzare il tuo abbonamento attuale (piani Base, Avanzato, Premium o Home) e gestire la frequenza di fatturazione (mensile o annuale).

Piani disponibili:

- **Home – Freemium:** Gratuito per sempre, con funzionalità limitate: perfetto per chi cucina in casa o per un uso occasionale.
- **Home – Lite:** Aggiornamento conveniente con più generazioni di intelligenza artificiale e funzionalità per appassionati.
- **Piani PRO (Base, Avanzato, Premium):** Progettato per i professionisti, offre strumenti avanzati per la gestione dei ristoranti.

Tutti i nuovi utenti iniziano con un**Prova gratuita di 30 giorni** di un piano PRO: nessuna carta di credito richiesta, nessun impegno. Questo ti dà pieno accesso a tutte le funzionalità per esplorare Gastronomia prima di decidere.

Cosa puoi fare in questa sezione:

- Visualizza o cambia il tuo piano e le tue funzionalità attuali
- Aggiorna il metodo di pagamento e scarica le fatture

