

Menù Manager 2023

Guida alla Creazione di Menù per la Moderna Ristorazione

(Case Study SIRA Ristorazione)

Indice:

- 1 Login
- 2 Creazione Nuovo Menù
- 3 Compilazione Menù
- 4 Nuovo Piatto
- 5 Nuova Ricetta
- 6 Nuovo Ingrediente
- 7 Nuovo Utente
- 8 Generazione del File di Menù per APP
- 9 Aprire un file .CSV con Fogli di Google Drive per altri sistemi informatici
- 10 Aprire un file .CSV con Microsoft Excel per altri sistemi informatici

Menù Manager

area per la creazione e gestione dei menù per la propria Ristorazione

Accedere a
www.ricette.cibos.cloud
con credenziali fornite

 LOGIN

Nome utente

Password

Login

Creazione Nuovo Menù

← → ↻ ricette.cibos.cloud/menu.php

cibos **MENÙ MANAGER / MENÙ** Benvenuto Centro Cottura

☰ Menù
⦿ Piatti
📖 Ricette
📋 Ingredienti
👤 Utenti
🔌 Logout

Nome menù Durata Inizio Layout

Seleziona il numero di piatti per ogni tipologia che verranno inseriti nel menù

| | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Prima Colazione | Antipasti | Primi | Secondi | Contorni insalate | Piatto unico |
| <input type="text" value="Nessuno"/> |
| Dessert | Frutta | Pane | Sugo | | |
| <input type="text" value="Nessuno"/> | <input type="text" value="Nessuno"/> | <input type="text" value="Nessuno"/> | <input type="text" value="Nessuno"/> | | |

Note

© Copyright 2020-2021 powered by Cibos.cloud

Cliccare su **NUOVO MENU'** specificando poi: - Nome - Durata, periodo riferimento - Layout di visualizzazione - Scelte possibili (n. primi,n. secondi, contorni...)

Salvare

Compilazione Menù

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------------|-------------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Primi | 1/A Pasta al burro | 1/A Riso all'olio | 1/A Pasta al burro | 1/A Riso all'olio | 1/A Pasta al burro |
| | 1/B Pennette panna e speck | 1/B Crespelle alle zucchine | 1/B Tagliatelle paglia e fieno piselli e | 1/B Pasta al forno | 1/B Lasagne verdi alle verdure |
| | 1/C Risotto radicchio e salsiccia | 1/C Pasta al pomodoro | 1/C Penne all'amatriciana | 1/C Spaghetti in salsa di acciughe | 1/C Gnocchi alle verdure |
| | 1/D Tortellini in brodo | 1/D Minestrone di verdure | 1/D Minestra in brodo vegetale | 1/D Frutta sciropata | 1/D strudel |
| | 1/E Formaggio Penna nera (lattebusc | 1/E Formaggio casatella | 1/E Formaggio latteria | 1/E Mozzarella | 1/E Form Mezzano |
| | 1/F Coppa panna cotta al cioccolato | 1/F Macedonia di frutta | 1/F Dessert al cioccolato | 1/F Frutta | 1/F Ananas sciropato |
| | 1/G Yogurt | 1/G Yogurt | 1/G Yogurt | 1/G Yogurt | 1/G Yogurt 150 gr anelli di ciocc |
| Secondi | 2/A Carne lessa di manzo | 2/A Pepite di pollo panate al forno | 2/A Scaloppina di pollo ai ferri | 2/A Bistecca di manzo panata | 2/A Polpettine di manzo alla pizzaioia |
| | 2/B Bistecca alla valdostana | 2/B Spiedino di carni miste (manzo, ti | 2/B Cotecchino | 2/B Scaloppina al pepe rosa | 2/B Filetto di platessa con pomodorin |
| | 2/C Porchetta e giardiniera | 2/C Prosc Praga e caciotta | 2/C Piatto crudo e latteria | 2/C Nr. 2 Tramezzini emmenthal, cruc | 2/C Pizza capricciosa |
| | 2/D Insalatona Italia | 2/D tonno all'olio d'oliva | 2/D Insalatona alla champignons (Lat | 2/D Sgombro all'olio d'oliva | 2/D Insalatona ricca |
| Contorni insalate | 3/A Fagioli alla messicana | 3/A Patate al forno | 3/A Patate fritte | 3/A Finocchi gratinati | 3/A Cavoletti di Bruxelles scamorza e |
| | 3/B Piselli al pomodoro | 3/B Carciofo prezzemolato | 3/B Purè di patate | 3/B Peperoni al forno con capperi | 3/B Patate lesse prezzemolate |
| | 3/C Cappuccio insalata | 3/C Peperoni ai ferri | 3/C Pomodoro insalata | 3/C Carote al forno | 3/C Polenta gialla morbida |
| | 3/D Verdura mista | 3/D Verdura mista | 3/D Verdura mista | 3/D Verdura mista | 3/D Verdura mista |

Annulla

Salva

Digitare il **Nome piatto** all'interno della cella di riferimento.

Se presente nella lista piatti confermare altrimenti procedere con l'aggiunta di un nuovo piatto o con la rinomina di un piatto esistente.

Salvare

Aggiungere Nuovo Piatto

ricette.cibos.cloud/piatti.php

cibos **MENÙ MANAGER / PIATTI** Benvenuto Centro Cottura

Menù
Piatti
Ricette
Ingredienti
Utenti
Logout

Nome piatto
Nome piatto (inglese)

Tipo Piatto
Peso adulti (g)
Peso bambini (g)

Ricetta
Allergeni si
Note

Allergeni
Allergens

Piatto di stagione
Piatto solidale
Piatto km zero
Piatto contenente maiale

Proteine (g) Grassi tot. (g) Acidi grassi(g) Fibre (g) Carboidrati (g) Amidi (g) Zuccheri (g) Sodio (mg) Sale (g) Kcal/100g Kj/100g

Descrizione
Prezzo (€)

Annulla Salva

Cliccando sulla voce **Piatti** si accede alla lista piatti presenti nel sistema.

Da qui procedere con inserimento **NUOVO PIATTO**, specificando le relative informazioni e la ricetta associata, o con la modifica di un piatto già esistente.

Salvare

Aggiungere Nuova Ricetta

← → ↻ ricette.cibos.cloud/ricette.php    

cibos **MENÙ MANAGER / RICETTE** Benvenuto
Centro Cottura

☰ Menù
🕒 Piatti
📖 Ricette
📋 Ingredienti
👤 Utenti
🔌 Logout

Nome ricetta

Procedimento

Ricetta Recipe Recette Rezept

© Copyright 2020-2021 powered by Cibos.cloud

Cliccando sulla voce **Ricette** si accede alla lista ricette presenti nel sistema.

Da qui procedere con l'inserimento **NUOVA RICETTA**, specificando ingredienti, quantità, e eventuale procedimento, o con la modifica di una ricetta già esistente. **Salvare**

N.B. Nel caso di inserimento Nuova Ricetta la compilazione dei dati va effettuata in due passaggi:

- 1) Creazione ricetta e salvataggio
- 2) Compilazione con i dati della ricetta

Aggiungere Nuovo Ingrediente

← → ↻ ricette.cibos.cloud/ingredienti.php

cibos **MENÙ MANAGER / INGREDIENTI** Benvenuto Centro Cottura

☰ Menù
🕒 Piatti
📖 Ricette
👤 Ingredienti
👤 Utenti
🔌 Logout

Prodotto

Nome ricerca

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|--|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|--|--|
| Parte edibile (%) | Acqua(g) | Proteine(g) | Grassi tot(g) | Acidi grassi tot(g) | Colesterolo (mg) | Carboidrati disponibili(g) | Amido(g) | Zuccheri solubili(g) | Fibra totale(g) | Fibra insolubile(g) | Fibra solubile(g) |
| <input type="text" value="Parte ed"/> | <input type="text" value="Acqua"/> | <input type="text" value="Proteine"/> | <input type="text" value="Grassi tc"/> | <input type="text" value="Acidi gra"/> | <input type="text" value="Colester"/> | <input type="text" value="Carboidr"/> | <input type="text" value="Amido"/> | <input type="text" value="Zuccher"/> | <input type="text" value="Fibra tot"/> | <input type="text" value="Fibra ins"/> | <input type="text" value="Fibra sol"/> |
| Alcool (g) | Energia Kcal | Energia Kj | Sodio(g) | Potassio (mg) | Ferro(mg) | Calcio(mg) | Fosforo(mg) | Magnesio(mg) | Zinco(g) | Rame(mg) | Selenio (µg) |
| <input type="text" value="Alcool"/> | <input type="text" value="Energia"/> | <input type="text" value="Energia"/> | <input type="text" value="Sodio"/> | <input type="text" value="Potassio"/> | <input type="text" value="Ferro"/> | <input type="text" value="Calcio"/> | <input type="text" value="Fosforo"/> | <input type="text" value="Magnes"/> | <input type="text" value="Zinco"/> | <input type="text" value="Rame"/> | <input type="text" value="Selenio"/> |
| Tiamina(mg) | Riboflavina(mg) | Niacina(mg) | Vitamina A(µg) | Vitamina C(mg) | Vitamina E(mg) | Saturi totali(%) | Monoinsaturi totali(%) | Polinsaturi totali(%) | Polinsaturi/saturi(g) | | |
| <input type="text" value="Tiamina"/> | <input type="text" value="Riboflav"/> | <input type="text" value="Niacina"/> | <input type="text" value="Vitamina: A"/> | <input type="text" value="Vitamina: C"/> | <input type="text" value="Vitamina: E"/> | <input type="text" value="Saturi tc"/> | <input type="text" value="Monoinst"/> | <input type="text" value="Polinsat"/> | <input type="text" value="Polinsat"/> | | |

Note

© Copyright 2020-2021 powered by Cibos.cloud

Cliccando sulla voce **Ingredienti** si accede alla lista ingredienti presenti nel sistema.

Da qui procedere con l'inserimento **NUOVO PRODOTTO**, compilando con le relative informazioni nutrizionali o con la modifica di un prodotto già esistente.

Salvare

Creare un Nuovo Utente

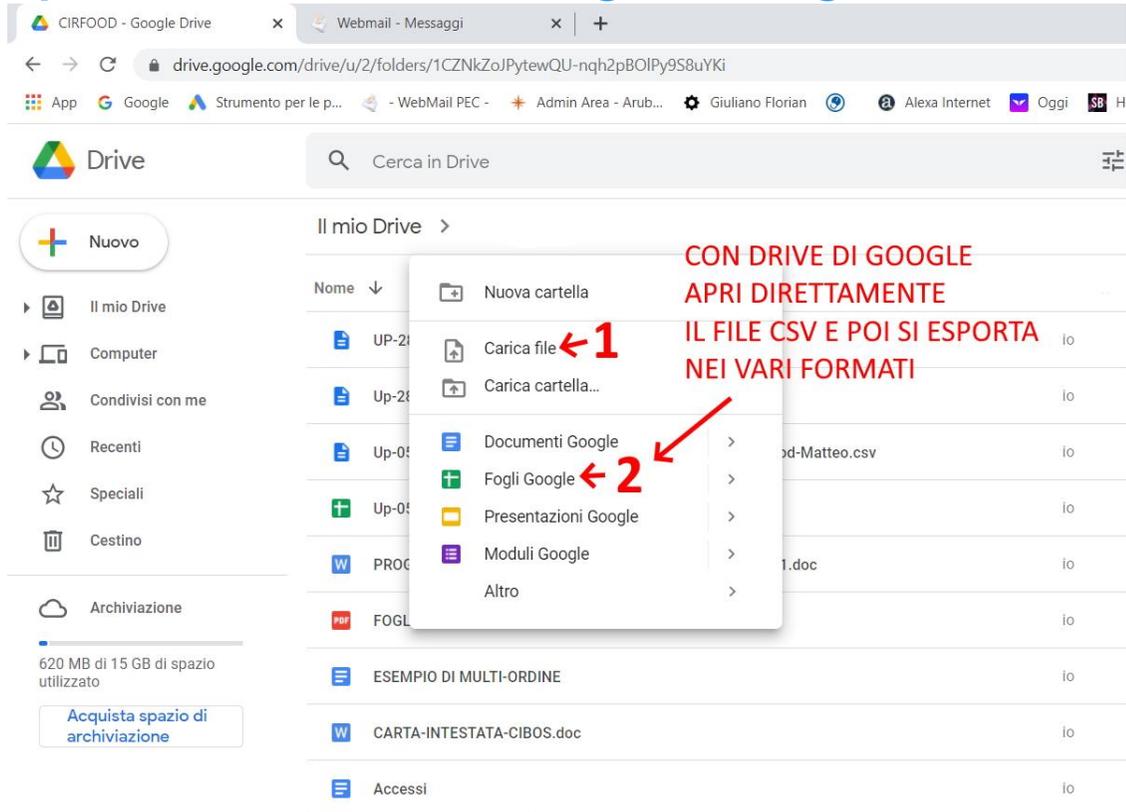
The screenshot shows a web browser window with the URL `ricette.cibos.cloud/utenti.php`. The page title is **MENÙ MANAGER / UTENTI**. In the top right corner, it says **Benvenuto Centro Cottura**. On the left, there is a sidebar menu with the following items: **Menù**, **Piatti**, **Ricette**, **Ingredienti**, **Utenti** (highlighted), and **Logout**. The main content area contains a form for creating a new user with the following fields: **Nome** (with a placeholder 'Nome'), **Cognome** (with a placeholder 'Cognome'), **Login** (with a placeholder 'Login'), **Password** (with a placeholder 'Password'), and **Livello utente** (a dropdown menu currently showing 'amministratore'). Below the form are two buttons: **Annulla** and **Salva**. At the bottom center, there is a copyright notice: **© Copyright 2020-2021 powered by Cibos.cloud**.

Cliccando sulla voce **Utenti** si accede alla lista di utenti che hanno accesso all'area.

Da qui è possibile, per gli utenti Amministratori, creare **NUOVI UTENTI** specificando il livello:

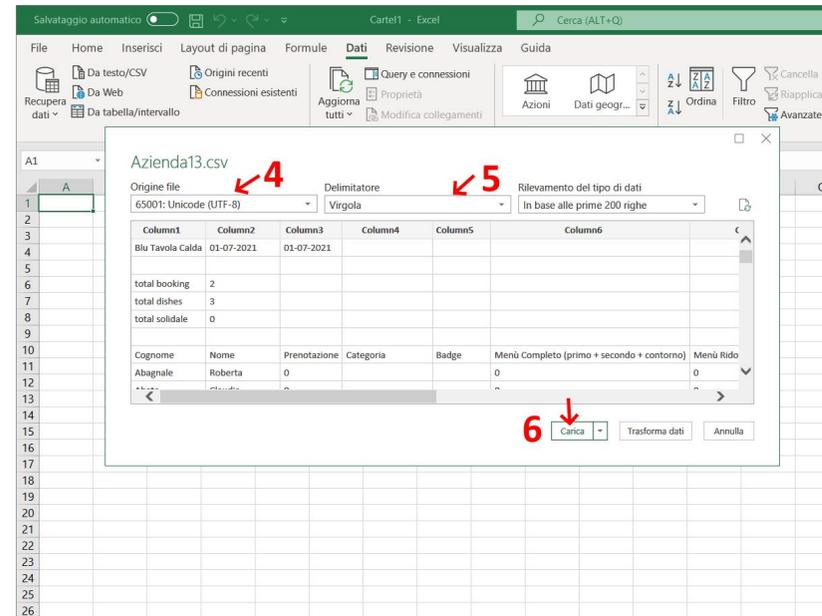
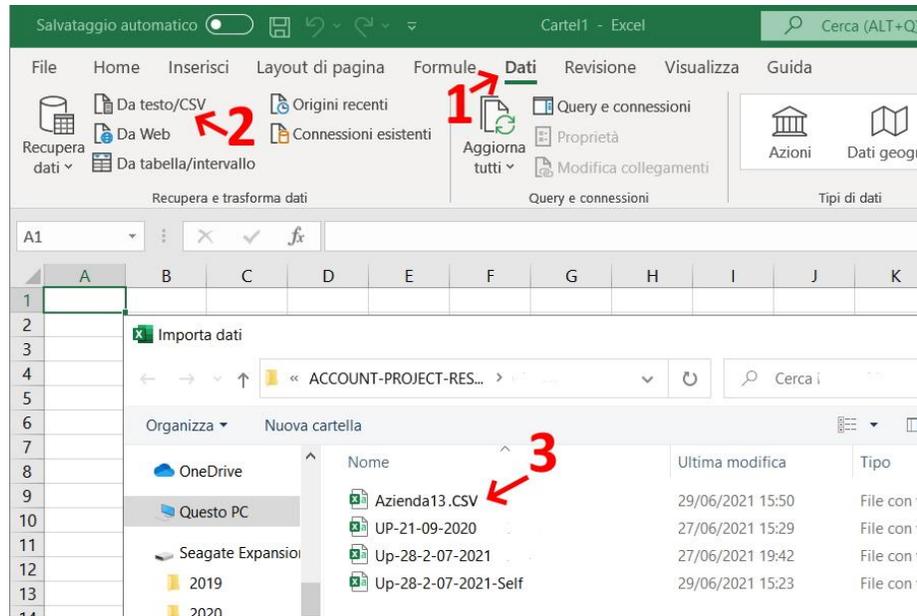
- Amministratore: non ha limitazioni e può creare nuovi utenti
- Cuoco non ha la possibilità di creare nuovi utenti

Aprire un file .CSV con Fogli in Google Drive



Carica il file in Google Drive, effettua doppio click sul file da aprire e clicca su **Apri con fogli di google**, il file verrà aperto in Fogli (equivalente di Excel) e potrai procedere con la modifica o l'esportazione del file nel formato desiderato

Aprire un File .CSV con Microsoft Excel



Procedi creando una Cartella di lavoro vuota successivamente cliccare su **Dati**, clicca sul pulsante **Da testo/CSV** che si trova in alto a sinistra e seleziona il **file CSV** che intendi visualizzare e seguire i punti indicati nelle immagini.