

Manuale Operativo - Dashboard Cucina (Sagra)

Benvenuti nel sistema di gestione Cucina

Questa dashboard vi permette di visualizzare gli ordini in tempo reale, gestire le preparazioni e segnalare quando i piatti sono pronti per essere consegnati ai clienti o ai camerieri.

1. Accesso alla Postazione

L'accesso alla dashboard avviene inquadrando il QR code dedicato o cliccando sul link che vi verrà fornito. Effettuato l'accesso, il sistema riconoscerà automaticamente il vostro profilo e vi mostrerà SOLO i piatti e gli ordini di vostra competenza (es. Pizzeria o Griglia). Nessuna confusione con gli altri settori!

La Dashboard è divisa in due colonne principali:

- Colonna di Sinistra: Piatti da Preparare
- Colonna di Destra: Consegna e Ritiro

The screenshot displays the 'Estate Bedulitese' dashboard interface. At the top, it shows the user role as 'SUPER AMMINISTRATORE: ADMIN' and the current sector as 'PIZZERIA'. Navigation tabs include 'Cassa', 'Cucina e Consegna' (active), 'Resoconto', and 'Impostazioni'. The main interface is split into two columns:

- Left Column: Piatti da Preparare**
 - Buttons: 'Vista Ordini', 'Riepilogo Piatti', 'Disponibilità', and a summary '4 PIATTI (2 ORD.)'.
 - Order #6 Francesco Viola** (5 SEC FA): 3x Pizza 4 Formaggi (Ben cotta, IN CODA) with an 'Inizia' button.
 - Order #7 Alessandro Ferrari** (5 SEC FA): 2x Pizza Diavola (IN PREP) with a 'Pronto' button; 3x Pizza 4 Formaggi (Senza ghiaccio, IN CODA) with an 'Inizia' button; 2x Pizza Carmelo (IN CODA) with an 'Inizia' button.
- Right Column: Consegna & Ritiro**
 - Buttons: 'Attivi', 'Storico', and '3 PRONTI'.
 - Search bar: 'Cerca cliente o n. ordine...'.
 - Order #9 Lorenzo Colombo** (+39 338 7654321, PRONTO): 'Dettaglio piatti (3)', 'Avvisa', and 'Consegnato' buttons.
 - Order #14 Sara Galli** (+39 339 6677889, PRONTO): 'Dettaglio piatti (1)', 'Avvisa', and 'Consegnato' buttons.
 - Order #15 Davide Conti** (+39 349 5566778, PRONTO): 'Dettaglio piatti (2)', 'Avvisa', and 'Consegnato' buttons.
 - Order #6 Francesco Viola** (+39 335 9876543, IN PREP): 'Avvisa' and 'Consegnato' buttons.

Manuale Operativo - Dashboard Cucina (Sagra)

2. Gestione Preparazioni (Colonna Sinistra)

In questa colonna potete vedere cosa c'è da preparare. Avete 3 modalità di visualizzazione principali in alto:

- Vista Ordini: I piatti sono raggruppati per singolo ordine. Vedrete il numero dell'ordine, il nome del cliente e i piatti richiesti.

- Riepilogo Piatti: I piatti uguali (es. 10 Patatine, 5 Casoncelli) vengono sommati in un'unica riga con le quantità totali da preparare. Ideale per le cotture in blocco!

Il riepilogo presenta tre colonne principali:

- Attesa: numero di porzioni bloccate (non ancora pronte per essere cucinate).
- Coda: numero di porzioni pronte per essere messe in preparazione.
- Prep: numero di porzioni che state attualmente preparando.

PIATTO	ATTESA	CODA	PREP	TOT
Pizza 4 Formaggi	0	2	0	2
Pizza Carmelo	0	1	0	1
Pizza Diavola	0	0	6	6

- Disponibilità: Vi permette di disabilitare rapidamente un prodotto se gli ingredienti sono terminati (pulsante 'Finito'). In questo modo la cassa non potrà più venderlo e sparirà dal menu online.

Fasi di preparazione di un singolo piatto:

Nelle seguenti immagini noterete alcuni elementi sulla riga del piatto:

1. Un'etichetta colorata (badge) sulla sinistra, NON cliccabile, che indica lo stato attuale del piatto.
2. Un pulsante sulla destra, che l'operatore DEVE PREMERE per far avanzare il piatto allo stato successivo.
3. Un pulsante "Annulla" (con le doppie frecce) per rimettere indietro il piatto in caso di clic errato (visibile solo cliccando su "Modalità Correzione" in cima alla pagina).

A) In Attesa / Hold (Grigio):

Il piatto è stato ordinato ma non è ancora il momento di cucinarlo (ad es. bloccato dal cliente per un secondo piatto).

- Ordini in Cassa: L'operatore di cucina dovrà sbloccare esplicitamente il piatto cliccando su 'Sblocca' quando il cliente consegna il biglietto cartaceo alla postazione.
- Ordini da Smartphone: Sarà il cliente stesso a sbloccare il piatto dal proprio telefono. L'operatore di cucina deve solo prenderne atto e aspettare che passi in coda.



B) In Coda / Pending (Arancione):

Il piatto è pronto per essere cucinato. Quando iniziate fisicamente a prepararlo, cliccate su 'Inizia'.

Manuale Operativo - Dashboard Cucina (Sagra)



C) In Prep (Blu):

State preparando il piatto. Quando è cotto/pronto, cliccate su 'Pronto'.



3. Consegna e Ritiro (Colonna Destra)

Qui finiscono gli ordini che hanno i piatti della vostra postazione pronti per essere consegnati.

Come gestire la consegna:

- Ordine Pronto: Quando l'ordine è completamente pronto, la scheda lampeggerà in verde. Indica che il vassoio è completo per la vostra area.
- Avviso WhatsApp: (Attualmente DISABILITATA) Se il cliente ha lasciato il numero (asporto), il tasto 'Avvisa' invierebbe un messaggio su WhatsApp per informarlo che il cibo è pronto per il ritiro.
- Consegna Finale: Quando consegnate fisicamente il vassoio o il pacchetto al cliente (o al cameriere), cliccate sul pulsante verde 'Consegnato'. L'ordine scomparirà dalla vista 'Attivi' e passerà nello Storico.

4. Note per gli Operatori

- Barra di ricerca: Potete cercare rapidamente un cliente o un numero d'ordine utilizzando la barra di ricerca in alto a destra.
- Dettaglio Piatti: Negli ordini da consegnare, potete cliccare su 'Dettaglio Piatti' per vedere esattamente quali piatti compongono il vassoio e assicuratevi di non dimenticare nulla.
- Sincronizzazione in tempo reale: Cliccare sui pulsanti 'Pronto' o 'Consegnato' aggiornerà istantaneamente i tablet e la cassa in tutta la sagra, quindi ricordatevi di segnare i passaggi correttamente!