AGRITURISMO LO ZAFFERANO

Manuale operativo Menù Online

Guida pratica per gestire categorie, piatti, fotografie e informazioni del ristorante.

Edizione operativa • Ottobre 2026



INTRODUZIONE

A cosa serve questo manuale

Guida pratica per l'uso quotidiano del pannello amministrativo.

Gestione del menù

Modificare nomi, categorie, prezzi, descrizioni e visibilità dei piatti.

Presentazione al cliente

Organizzare le sezioni e arricchire il menù pubblico con fotografie.

Informazioni aggiornate

Mantenere corretti contatti, indirizzo, coperto e testi informativi.

Nota: il manuale descrive le funzioni visibili nelle schermate fornite. Backup, ruoli, esportazioni e recupero password non sono stati verificati e non vengono dati per scontati.

PRIMA DI INIZIARE

Accesso e navigazione

Aprire il pannello amministrativo già installato sul sito.

- Accedi all'indirizzo amministrativo che utilizzi abitualmente.
- Usa il menu laterale per raggiungere Dashboard, Categorie, Piatti, Ordine categorie, Dati ristorante e Informazioni.
- «Vai al menù online» o «Apri menù pubblico» permette di controllare la versione visibile ai clienti.
- Al termine di ogni modifica, salva e verifica il risultato nel menù pubblico.

Regola di sicurezza

Non caricare archivi ZIP di immagini come aggiornamenti del sito. Carica ogni fotografia dalla scheda del relativo piatto.

PANNELLO AMMINISTRATIVO

Dashboard: leggere il riepilogo

La schermata iniziale riassume lo stato corrente del menù.

Categorie

Numero delle sezioni registrate.

Piatti totali

Numero complessivo dei piatti registrati.

Piatti non visibili

Elementi registrati ma nascosti dal menù pubblico.

Coperto

Importo per persona configurato nei dati del ristorante.

Piatti presenti

La tabella consente l'accesso rapido alle azioni sui singoli piatti.

I numeri cambiano quando aggiungi, nascondi o elimini elementi: non sono valori fissi.

Categorie: organizzare le sezioni

Esempi: Antipasti, Primi di carne, Pizze rosse, Vini bianchi, Bevande.

- Apri «Categorie» dal menu laterale.
- Usa «Nuova categoria» per aggiungere una sezione.
- Usa «Modifica» sulla riga della categoria per cambiarne i dati.
- Controlla nome e visibilità prima di salvare.
- Prima di eliminare una categoria, verifica i piatti associati: l'effetto preciso dipende dall'applicativo.

Buona pratica

Mantieni nomi brevi, coerenti e comprensibili. Evita categorie duplicate che indicano la stessa sezione.

Ordine delle categorie

La sequenza influenza il percorso di lettura del cliente.

- Apri «Ordine categorie».
- Imposta o verifica la posizione desiderata per ogni sezione.
- Una sequenza consigliata: Antipasti → Primi → Secondi → Contorni → Dolci → Pizze e sfizi → Bevande.
- Dopo il salvataggio, apri il menù pubblico e controlla anche da smartphone.
- Se una categoria non compare, verifica che sia visibile.

Obiettivo

Aiutare l'ospite a trovare rapidamente la sezione che cerca.

Consultare l'elenco dei piatti

La tabella mostra nome, categoria, prezzo, stato e azioni disponibili.

- Apri «Piatti» o usa la tabella «Piatti presenti» dalla Dashboard.
- Controlla la categoria associata: un piatto può apparire nella sezione sbagliata.
- Verifica prezzo e stato «Visibile» / «Nascosto».
- Usa l'icona di modifica per aprire la scheda del piatto.
- L'eliminazione può essere definitiva: usala solo se il piatto non deve più essere mantenuto.

Prima di intervenire

Se devi sospendere temporaneamente una pietanza, preferisci renderla non visibile anziché eliminarla.

Modificare una pietanza

Compila i campi della scheda con dati precisi e coerenti.

Campo	Come compilarlo
Nome piatto	Nome esatto riportato nel menù
Categoria	Sezione in cui apparirà
Prezzo (€)	Importo aggiornato, in formato numerico
Descrizione / ingredienti	Ingredienti reali e descrizione breve
Allergeni	Solo se verificati con certezza
Ordine di visualizzazione	Posizione del piatto nella sezione
Visibile nel menù pubblico	Selezionato per mostrarlo ai clienti

Caricare la fotografia del piatto

La scheda piatto prevede un campo dedicato alle immagini.

- Apri «Piatti» e modifica la pietanza desiderata.
- Nel campo «Fotografia del piatto», premi «Sfoglia…» e scegli il file dal computer.
- Formati indicati: JPG, PNG o WebP; dimensione massima 6 MB.
- Per mantenere la foto già caricata, lascia vuoto il campo file.
- Premi «Salva piatto» e attendi il completamento.
- Apri il menù pubblico e controlla che la foto sia associata al piatto corretto.

Nomi consigliati

tagliatelle-tartufo.jpg

panuozzo-crudo-mozzarella.jpg

pizza-margherita.jpg

Il nome aiuta a riconoscere la foto.

FOTOGRAFIE

Come scegliere immagini efficaci

Coerenza visiva e fedeltà alla ricetta contano più degli effetti.

Una pietanza per file

Ogni immagine deve mostrare un solo piatto. Evita collage, scritte e loghi sovrapposti.

Stile uniforme

Preferisci luce calda, tavola rustica e sfondo semplice, coerenti con l'agriturismo.

Ricetta corretta

Gli ingredienti visibili devono corrispondere a quelli effettivamente serviti.

Le immagini generate con IA sono illustrative: controllale prima della pubblicazione e non presentarle come fotografie documentali del piatto reale.

PUBBLICAZIONE

Visibilità: mostrare o nascondere un piatto

La casella «Visibile nel menù pubblico» controlla la pubblicazione.

Visibile

Il piatto è previsto nel menù consultabile dal cliente.

Nascosto

Il piatto resta registrato nel pannello ma non viene mostrato nel menù pubblico.

Uso tipico: nascondere una pietanza terminata o non disponibile, senza cancellarne i dati. Riattivala quando torna disponibile.

Dati del ristorante

Questi dati compaiono nell'intestazione o nelle informazioni del menù.

- Nome: «Agriturismo Lo Zafferano».
- Sottotitolo: frase descrittiva breve.
- Indirizzo: verifica via, numero civico, località e provincia.
- Telefono: controlla tutti i numeri e rendili leggibili.
- Coperto (€): controlla l'importo per persona; nelle schermate il valore è 2,00 €.
- Dopo il salvataggio, controlla l'intestazione del menù pubblico.

Attenzione

Un numero errato o un indirizzo incompleto può impedire al cliente di contattare o raggiungere il ristorante.

Sezione «Informazioni»

Usala per i messaggi generali rivolti agli ospiti.

- Apri «Informazioni» dal menu laterale.
- Rileggi il testo per verificare chiarezza, ortografia e aggiornamento.
- Inserisci soltanto informazioni confermate: stagionalità, disponibilità o note di servizio.
- Evita promesse assolute se il menù varia in base ai prodotti disponibili.
- Salva e controlla il testo dal menù pubblico.

Esempio

«Il menù varia in base alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti.»

CONTROLLO FINALE

Verificare il menù pubblico

La verifica visiva è parte integrante di ogni aggiornamento.

- Apri «Vai al menù online» o «Apri menù pubblico».
- Controlla che la categoria sia presente e nell'ordine desiderato.
- Verifica nome, ingredienti, prezzo e fotografia.
- Controlla visibilità di piatti e categorie.
- Ripeti il controllo su smartphone.
- Se il risultato non cambia, ricarica la pagina prima di fare altre modifiche.

Checklist rapida

☐ Nome corretto
☐ Prezzo corretto
☐ Categoria corretta
☐ Foto corretta
☐ Visibilità corretta

ROUTINE OPERATIVA

Procedura consigliata per ogni aggiornamento

Un flusso ripetibile riduce errori e modifiche involontarie.

1

Pianifica

Individua il piatto o la categoria da aggiornare.

2

Modifica

Cambia solo i campi necessari.

3

Salva

Premi il pulsante di salvataggio.

4

Verifica

Controlla il menù pubblico su desktop e smartphone.

Consiglio: aggiorna una pietanza alla volta, soprattutto quando carichi molte fotografie.

Cosa controllare se qualcosa non va

Verifiche di base prima di ripetere l'operazione.

Problema	Controllo suggerito
La foto non appare	Controlla formato, limite di 6 MB, salvataggio e associazione al piatto.
Il piatto non si vede	Verifica «Visibile nel menù pubblico» e visibilità della categoria.
Il prezzo è errato	Riapri la scheda, controlla il valore numerico e salva.
La categoria è fuori ordine	Controlla «Ordine categorie» e verifica il risultato pubblico.
La pagina sembra non aggiornata	Ricarica la pagina e ripeti il controllo prima di intervenire.

Come evitare danni al sito funzionante

Regole semplici per lavorare in modo prudente.

- Non modificare file del sito o database per caricare una normale fotografia.
- Non caricare ZIP nel campo della fotografia: seleziona il singolo file immagine.
- Prima di eliminare un piatto o una categoria, valuta se basta nasconderli.
- Non inserire allergeni per supposizione: compila il campo solo dopo verifica.
- Dopo un aggiornamento consistente, controlla più sezioni del menù pubblico.

Principio guida

Preferire modifiche piccole, verificabili e reversibili. Se una schermata non corrisponde alla guida, fermarsi e controllare.

Allergeni e descrizioni: accuratezza prima di tutto

Le informazioni alimentari devono essere confermate dal ristorante.

Descrizione / ingredienti

Scrivi ingredienti reali, con nomi chiari e senza promesse non verificate. Mantieni una lunghezza adatta alla lettura da telefono.

Allergeni

Il campo è indicato come «solo se verificati». Non dedurre l'assenza di allergeni da una foto o da una ricetta generica.

In caso di dubbio, verifica la ricetta con il responsabile della cucina prima di pubblicare.

Gestire più fotografie senza confonderle

Metodo consigliato per i lotti di immagini preparati per il menù.

- Estrai lo ZIP sul computer: serve a trasferire i file, non a essere caricato nel campo foto.
- Usa il nome del file per identificare la pietanza, ma controlla anche l'immagine.
- Apri il piatto corrispondente e carica un solo file.
- Salva, quindi verifica il risultato nel menù pubblico.
- Passa al piatto successivo solo dopo aver confermato il precedente.

Esempio

Per «Panuozzo crudo e mozzarella», seleziona la foto che mostra pane, prosciutto crudo e mozzarella; non affidarti soltanto al nome del file.

CHECKLIST

Controllo periodico del menù

Una breve verifica evita informazioni obsolete.

Controllo	Frequenza suggerita	Esito
Prezzi e disponibilità	Quando cambia il menù	☐ OK ☐ Da aggiornare
Piatti nascosti	A ogni cambio stagionale	☐ OK ☐ Da aggiornare
Fotografie	Dopo ogni caricamento	☐ OK ☐ Da aggiornare
Telefono e indirizzo	Quando cambiano i dati	☐ OK ☐ Da aggiornare
Ordine delle categorie	Quando si aggiunge una sezione	☐ OK ☐ Da aggiornare
Testo informativo	A ogni cambio di stagione	☐ OK ☐ Da aggiornare

RIFERIMENTO RAPIDO

Dove si trova ogni funzione

Mappa del menu laterale del pannello.

Voce del pannello	Utilizzo principale
Dashboard	Riepilogo e accesso rapido ai piatti
Categorie	Creare o modificare le sezioni
Piatti	Aggiungere, modificare, nascondere o eliminare pietanze
Ordine categorie	Definire la sequenza delle sezioni
Dati ristorante	Nome, sottotitolo, indirizzo, telefono, coperto
Informazioni	Testi generali mostrati agli ospiti
Vai al menù online / Apri menù pubblico	Verifica lato cliente

AGRITURISMO LO ZAFFERANO

Un menù curato è parte dell'accoglienza.

Aggiorna con attenzione, salva ogni modifica e verifica sempre ciò che vede il cliente.

Manuale operativo • Versione 1.0 • Ottobre 2026

Documento basato sulle schermate del pannello fornite dall'utente.