

# ComandApp | Básica

### Carta Digital para restaurantes

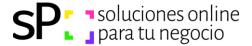
Digitaliza tu restaurante con la Carta Digital para negocios de restauración de Socialpymes en el móvil.

En cuanto empieces a hacer marketing gastronómico ¡no querrás parar!

La carta digital para restaurantes es el presente. Digitaliza ahora tu negocio mostrando a los clientes tus cartas de platos o bebidas en teléfonos sin duda conseguirás facilitarle la decisión de qué consumir.

Haz cambios rápidos sin tener que imprimir, ¡Generarás imagen de marca y una experiencia innovadora!

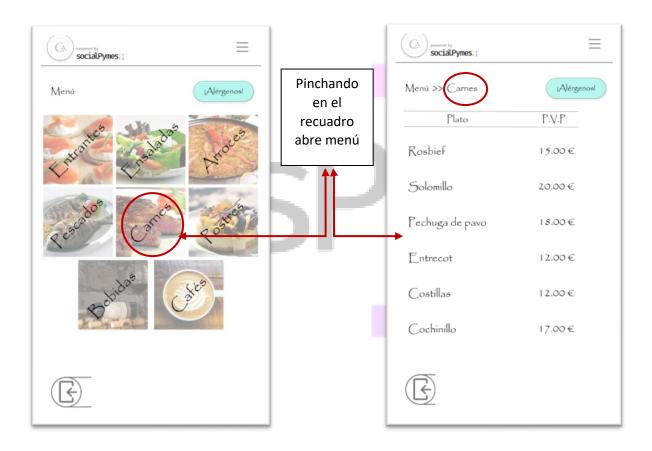


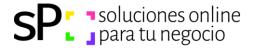


Tu carta de platos, vinos, o menús, en Carta Digital.

Muestra a tus clientes todas las cartas de tu restaurante en la Carta Digital para móvil y facilítales el proceso de selección de su menú.

Una buena comida comienza con una gran presentación, es decir, una imagen vale más que mil palabras. El apetito se ve incrementado viendo las fotos de los platos mejor preparados, aumenta tus beneficios con una buena presentación.





# ComandApp | Integral

### Carta Digital para restaurantes

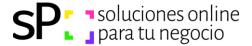
Digitaliza tu restaurante con la Carta Digital para negocios de restauración de Socialpymes en el móvil.

En cuanto empieces a hacer marketing gastronómico ¡no querrás parar!

La carta digital para restaurantes es el presente. Digitaliza ahora tu negocio mostrando a los clientes tus cartas de platos o bebidas en teléfonos sin duda conseguirás facilitarle la decisión de qué consumir.

Haz cambios rápidos sin tener que imprimir, ¡Generarás imagen de marca y una experiencia innovadora!

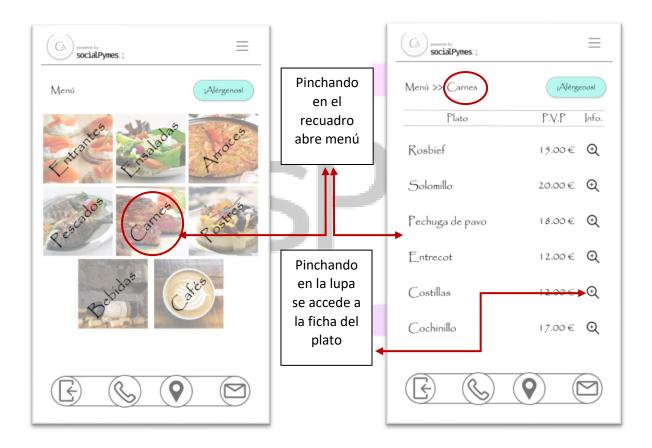




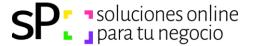
Tu carta de platos, vinos, o menús, en Carta Digital.

Muestra a tus clientes todas las cartas de tu restaurante en la Carta Digital para móvil y facilítales el proceso de selección de su menú.

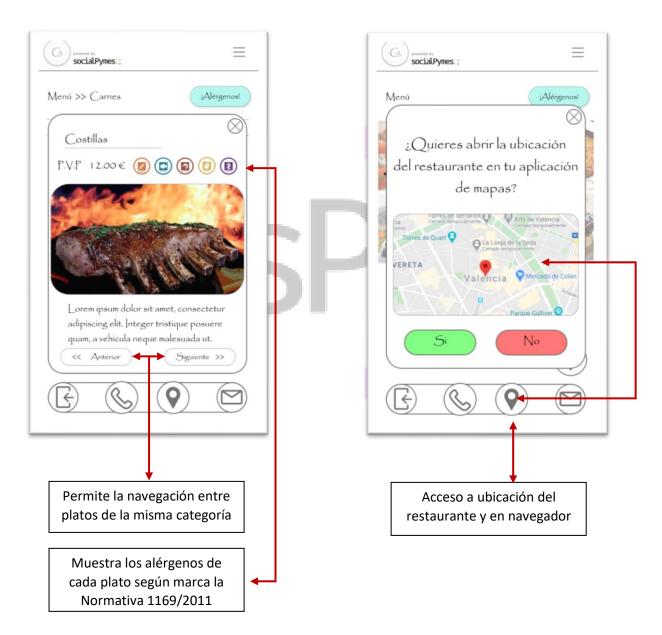
Una buena comida comienza con una gran presentación, es decir, una imagen vale más que mil palabras. El apetito se ve incrementado viendo las fotos de los platos mejor preparados, aumenta tus beneficios con una buena presentación.



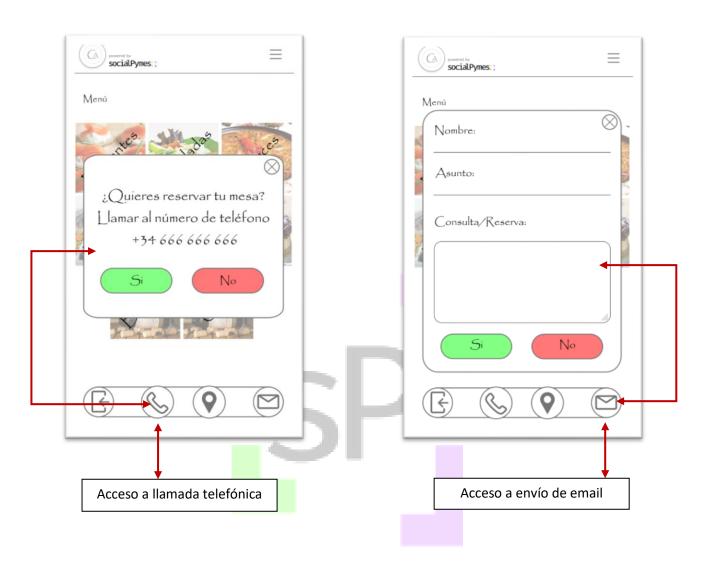
Menús y submenus con imágenes para que tu carta sea la más atractiva, fácil de manejar e intuitiva para el usuario.



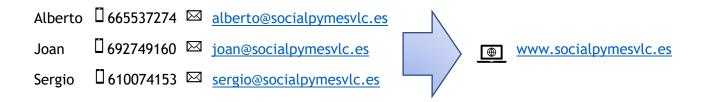
En una sola vista presenta toda la información que el cliente espera sobre cada plato de la carta. Configura la ficha de cada plato con su nombre, precio, alérgenos, fotografía y descripción. Realiza reservas por teléfono, email y encuentra la ubicación de tu restaurante.

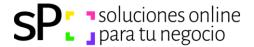






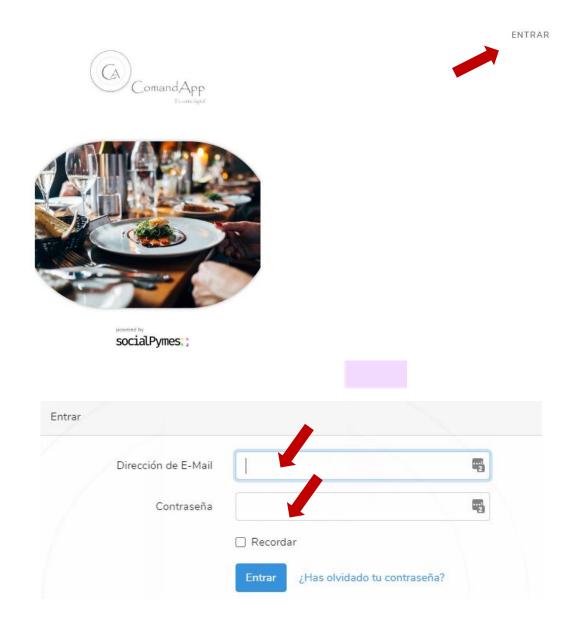
Desde este línk <u>ComandApp</u> Ud. Podrá comprobar la facilidad con la que se maneja la aplicación. Si Ud. Desea más información estamos a su disposición en:

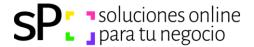




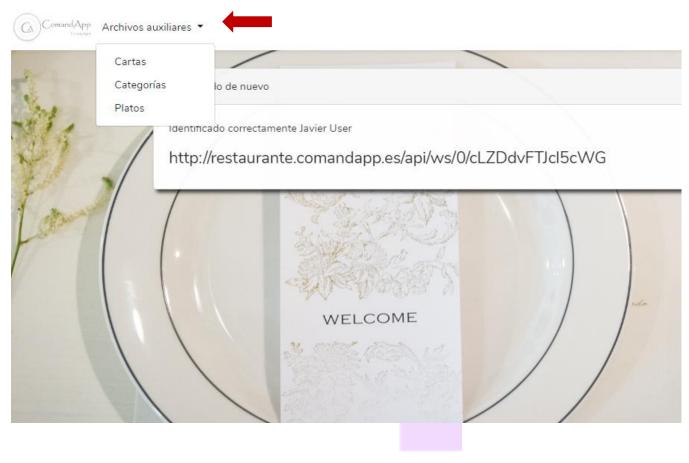
# ComandApp | Gestión de la App

Lo primero que hacemos es acceder a la aplicación con el nombre de usuario y la contraseña que nos han proporcionado.





Una vez registrados entramos en la pantalla de inicio dode tenemos acceso al menu de archivos auxiliares para crear los platos, las categorías y la carta principal o los diferentes menús.



Es importante para empezar tener preparada una relación con todos los platos de nuestra carta, y aquello que vamos a necesitar para dar de alta un plato o una categoria.

#### Plato

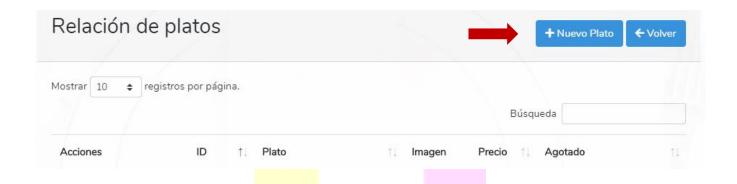
- Nombre
- Imagen
- Precio
- Descripción
- Alérgenos

### Categoría

- Nombre
- Imagen

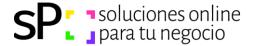


Ahora vamos a crear un plato, esto paso se ha de hacer exactamente igual para cualquier producto de nuestra carta, bien sea comida o bebida. Seleccionamos **Platos** del desplegable de **Archivos auxiliares** y nos abre esta pantalla, donde iremos a **nuevo plato**.

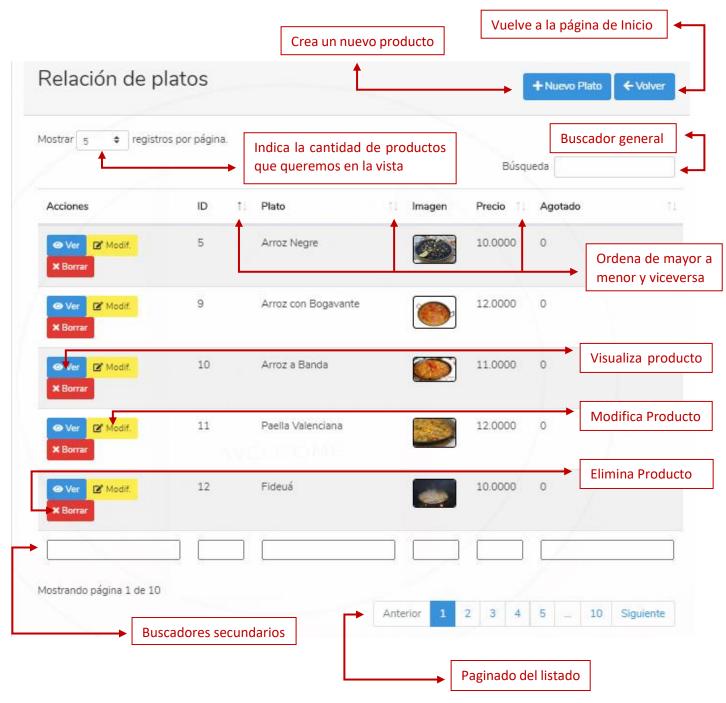


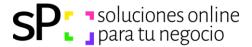
Se nos abre la siguiente pantall<mark>a do</mark>nde rellenaremos todos los datos para los platos de nuestro restaurante que ya tenemos preparados y **para finalizar grabamos el producto**.





Ya tenemos creados todos los platos que podemos degustar en nuestro restaurante y la relación queda de la siguiente forma.



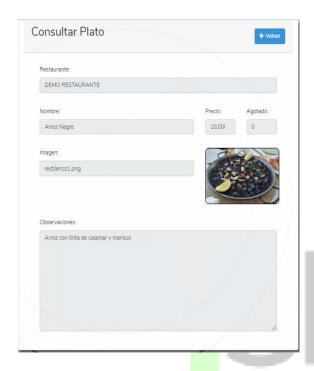


Vista del producto cuando pulsamos Ver

Accedemos a la vista con todos los campos.

Vista del producto cuando pulsamos Modif.

Podemos modificar todos los campos del producto.





Vista del producto cuando pulsamos



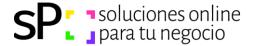


El siguiente paso es crear las diferentes categorias, en ellas se añaden los platos que la conforman y que usaremos luego para gestionar nuestra carta o menús pudiendo crearse por tipos de alimento (carne, pescado, arroces, etc.) o por segmentos (Primeros platos, segundos platos, etc.) Seleccionamos Categorías del desplegable de Archivos auxiliares y nos abre esta pantalla, donde iremos a nueva categoría.

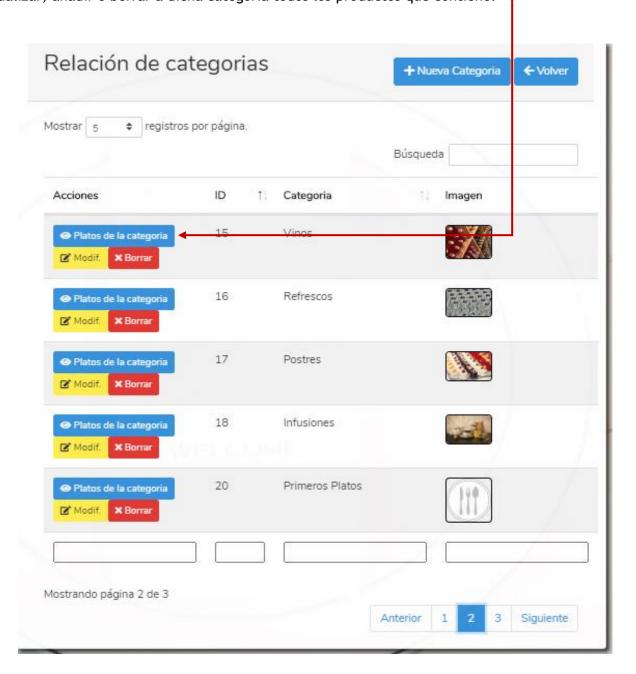


Se nos abre la siguiente pantalla donde sólo hay que poner el nombre que le queremos dar a la categoría y seleccionar la imagen, **para finalizar grabamos la categoría**. Se pueden crear tantas como necesitemos.





Ya tenemos creados todas las categorías que podemos encontrar en nuestro restaurante y la relación queda de la siguiente forma. A parte de lo ya conocido, encontramos un nuevo botón donde podremos visualizar, añadir o borrar a dicha categoria todos los productos que contiene.

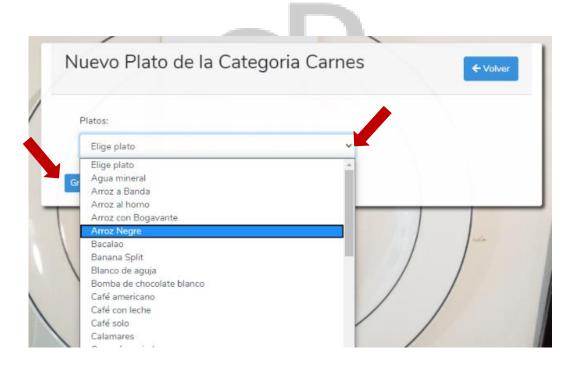


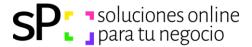


Nos abre la siguiente pantalla, donde iremos a nuevo plato para añadirlo a la categoría.

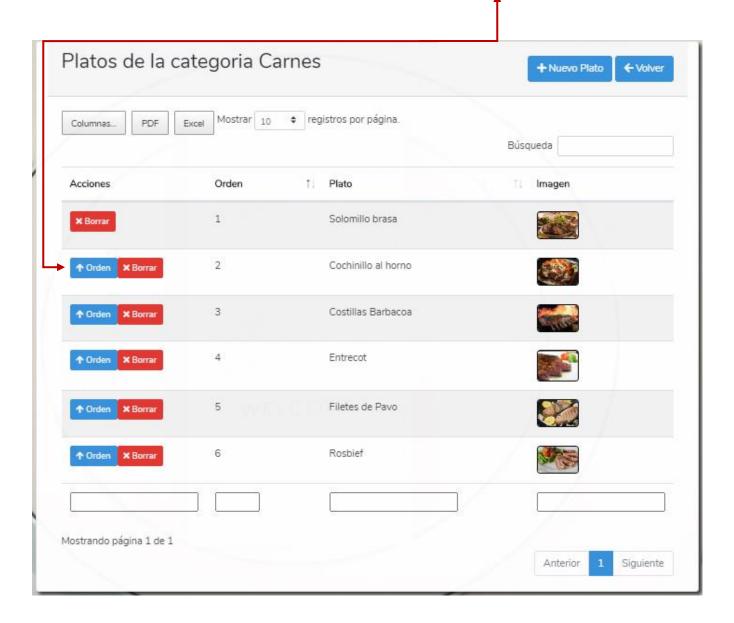


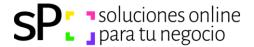
Se abre un deplegable con la rela<mark>ción de to</mark>dos los platos que hemos creado con aterioridad por orden alfabético y sólo hemos de selecc<mark>iona</mark>r el plato deseado, **para finalizar grabamos el plato**. Un mismo plato puede estar en diferentes categorías por ejemplo en Carnes y Segundos platos.





Ya tenemos hemos añadido todos los platos que queremos en nuestra categoría y la relación queda de la siguiente forma. A parte de lo ya conocido, encontramos un nuevo botón con el que podemos indicar en que posición queremos que aparezca visualmente.

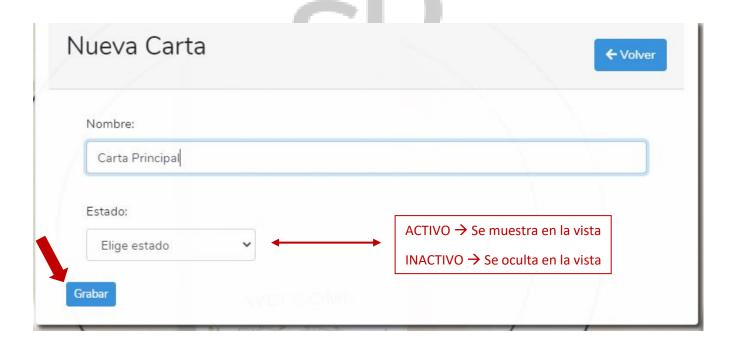




Ahora ya podemos configurar la **Carta Principal** y si queremos, los diferentes **Menús**. Seleccionamos **Cartas** del desplegable de **Archivos auxiliares** y nos abre esta pantalla, donde iremos a **nueva carta**.

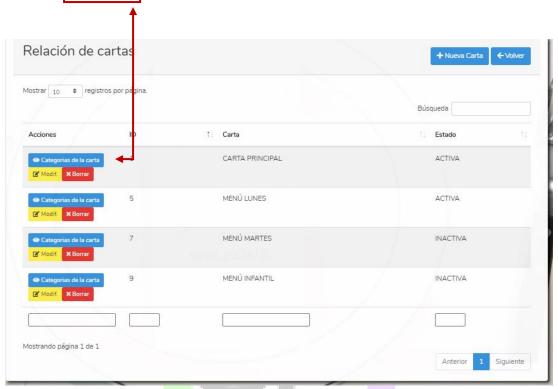


Se nos abre la siguiente pantalla donde sólo hay que poner el nombre que le queremos dar a la carta o Menú, elegir el estado (Activo o Inactivo), para finalizar grabamos la carta. Se puede crear tantas cartas o menús como necesitemos, se aconseja una carta principal y el resto menús. Podemos tener cartas y menús creados y mostrarlos sólo cuando queramos.

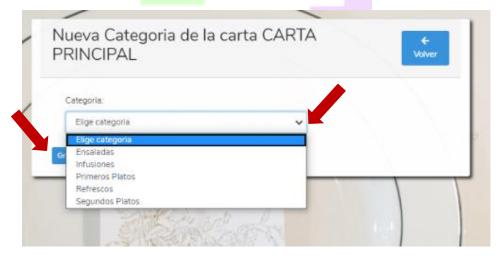


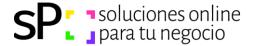


Una vez hemos creado todas las cartas y menús que necesitamos las poblamos de contenido seleccionando las categorías que la componen.

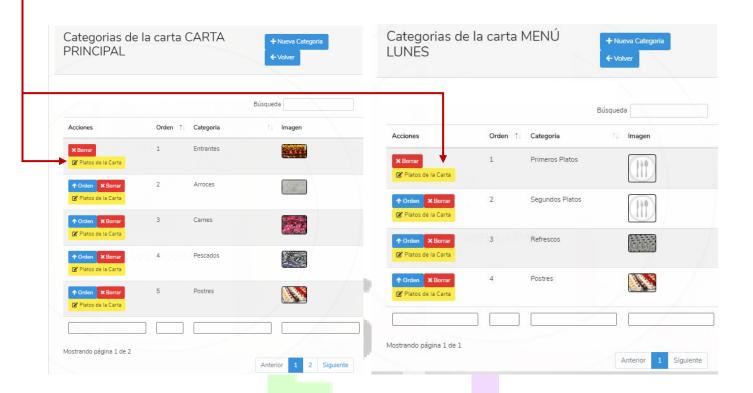


Añadimos las categorías seleccionando del desplegable y grabamos.

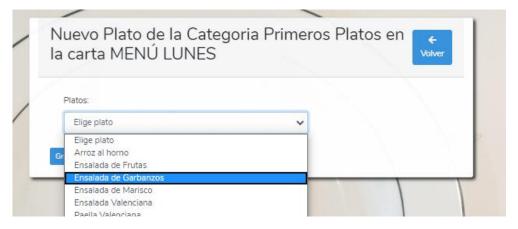


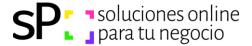


Una vez ya tenemos todas las categorías de nuestra carta o menús sólo nos queda seleccionar los platos de la carta que queremos que se muestren, esto nos da la posibilidad de seleccionar desde uno hasta el total que contenga la categoría.

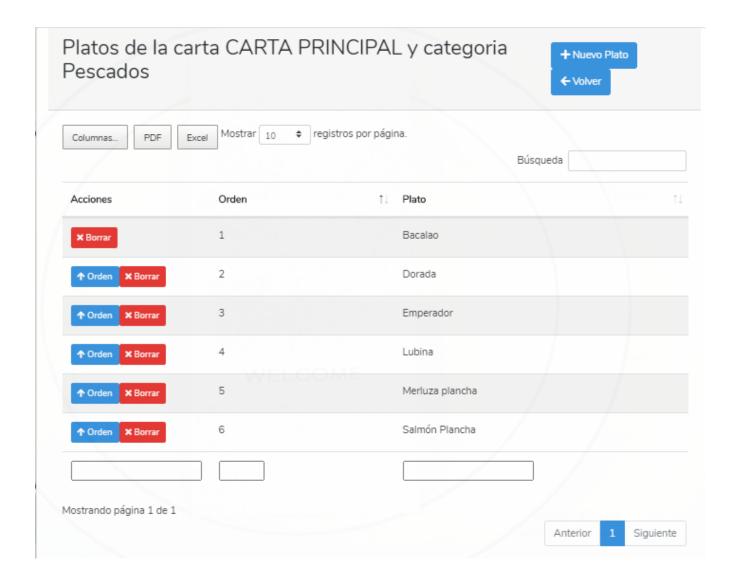


Los platos los vamos seleccionando del desplegable que contendrá todos los platos que hayamos creado con anterioridad en la categoría seleccionada.

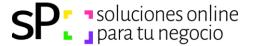




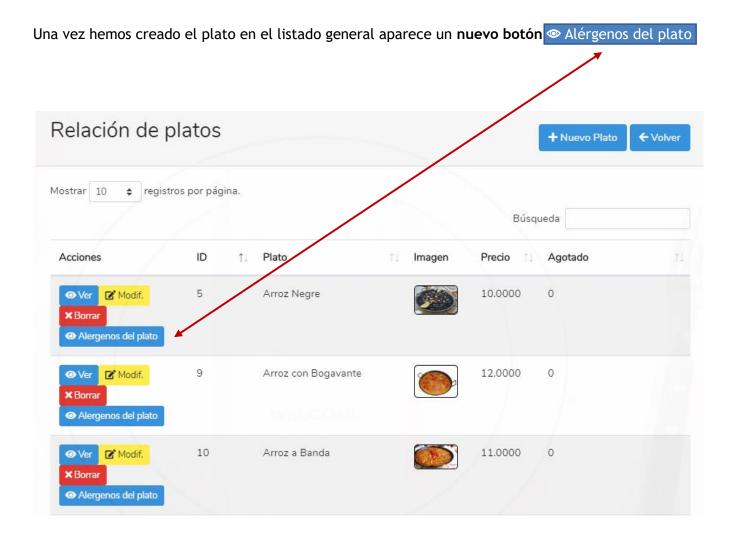
Y así quedaría cada relación de **platos** seleccionados para cada una **de las categorías** que contendría cada uno **de los Menús o Carta Principal**.



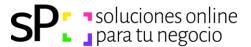
Al ser una aplicación web con acceso a una base de datos, las visualizaciones de todos los nuevos productos, los cambios en ellos o las eliminaciones que se hagan, se ven reflejados de forma inmediata.

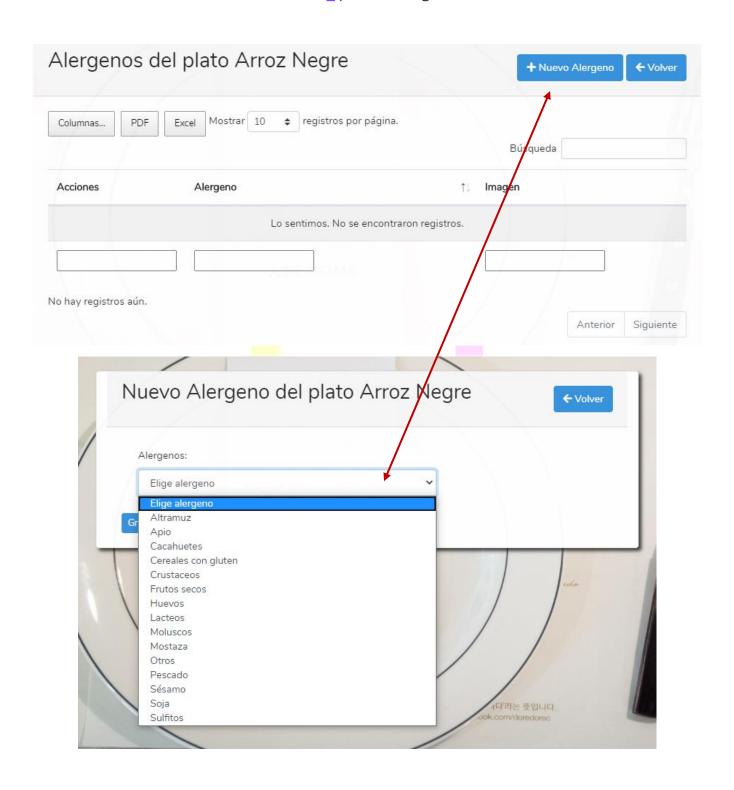


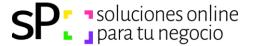
# MEJORAS 1 | 2 → ALÉRGENOS DE LOS PLATOS.



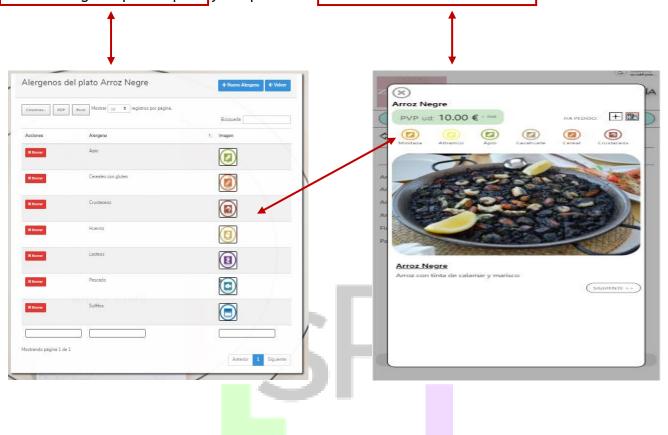
Al pinchar en el botón se nos abrirá una nueva pantalla en la que podremos seleccionar del desplegable tantos alérgenos como sean necesarios y serán los que se muestren en la vista de nuestro plato.







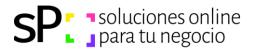
Seleccionamos los alergenos y grabamos uno a uno hasta tener los que necesitamos. Así quedará la lista de alergenos para el plato y así quedará la vista en la carta del restaurante.



Están predeterminados los 14 alérgenos alimentarios de los que todo hostelero deberá informar para cumplir con la Ley de Información Alimentaria 1169/2011.

#### El desconocimiento no es excusa

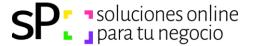
La información al consumidor en las cartas no se puede resolver indicando de forma genérica que los alimentos podrían contener los 14 alérgenos, sino que hay que indicar qué alérgenos hay en cada plato. Únicamente si existe riesgo de contaminaciones cruzadas de estos alérgenos se puede utilizar la expresión "puede contener".



## MEJORAS 2 | 2 → COMANDA DE PEDIDO

Esta mejora es para facilitar la elección al usuario, por lo que únicamente se ve en la vista, no en la aplicación. Con el fin de mejorar la navegación y la elección de platos de la carta o el menú hemos añadido la comanda de pedido donde se puede tener una visión general de los platos seleccionados

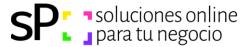




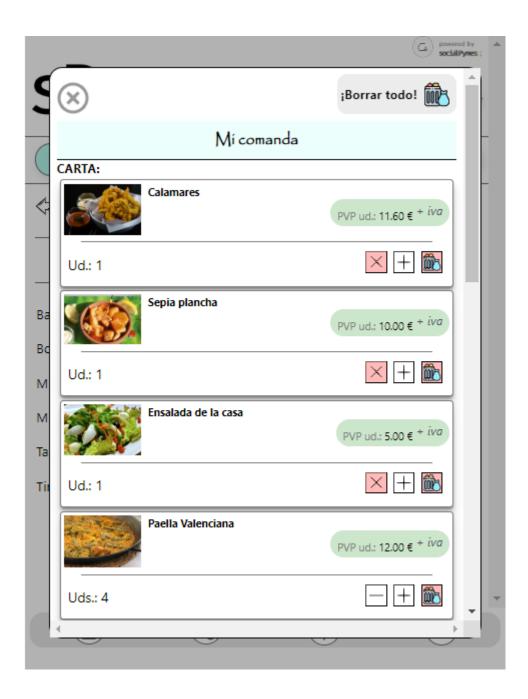
Ahora tenemos la opción de añadir, cuando estemos visionando el menú, cualquier plato que nos apetezca al pedido. Así a la hora de hacer el pedido lo tenemos todo localizado en una sola vista, lo que facilita la experiencia del usuario así como el trabajo y el tiempo del responsable de mesa.

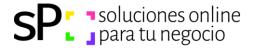


Una vez hemos seleccionado todo aquello que queremos solicitar en nuestro pedido solamente nos queda llamar al responsable de mesa y pulsando el botón de **Comanda de Pedido** accedemos al listado completo.

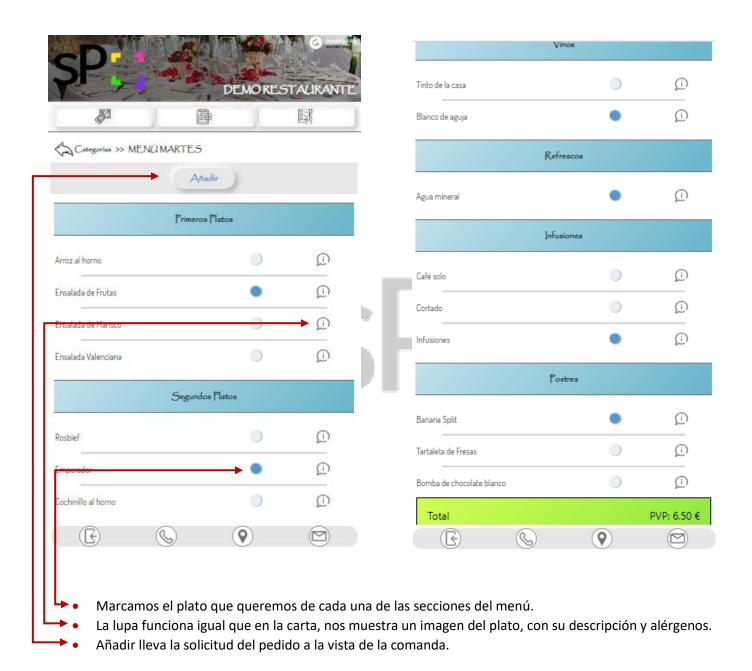


Esta vista también permite añadir, quitar o borrar cualquiera de los productos listados, mediante los botones ya explicados.





Ya hemos visto como se pueden hacer pedidos desde la carta, ahora veamos cómo se hacen y se muestran desde un menú.





Esta vista no permite añadir más unidades, si borrar el menú, mediante los botones ya explicados. Se pueden ver lo solicitado en la carta y el menú en la misma vista.

