

Felhasználói Dokumentáció

EcoGourmet

Antal Norisz - Nagy Renátó

A dokumentáció célja hogy weboldalunk használatához nyújtson segítséget és iránymutatást.

Bevezetés

Az EcoGourmet egy olyan weboldal, ahol kiemelten fontosnak tartjuk a környezetvédelmet, és egyben izgalmas, ízletes recepteket is kínálunk azoknak, akik a kulináris élvezeteket keresik, vagy épp nem tudják, mit főzzenek a mai napon.

Weboldalunkon olyan információkat és lehetőségeket találhatnak, amelyek segítenek a környezetvédelem terén tett erőfeszítéseikben. Lehet, hogy fenntartható alapanyagokkal dolgozó recepteket kínálunk, vagy tippeket adunk a környezetbarát háztartási szokásokra. Célunk, hogy inspiráljuk Önöket a fenntartható életmódra, miközben élvezik a konyha örömeit.

Szenvedélyesen hiszünk abban, hogy az étel nemcsak tápláló, hanem élvezetes is lehet. Ezért gyűjtöttük össze és osztottuk meg Önökkel a legfinomabb recepteket. Legyen szó egyszerű hétköznapi ételekről vagy különlegesebb alkalmakra szánt fogásokról, nálunk mindenki megtalálhatja a számára tökéletes receptet.

Bízunk benne, hogy weboldalunk hasznos és inspiráló lesz számukra.

Célközönség

Célközönségünk széles körű, de főként azokra összpontosít, akik érdeklődnek a környezetvédelem és az ízletes receptek iránt.

Konkrétan:

Környezettudatos Fogyasztók: Azok, akik elkötelezettek a környezetvédelem iránt, és keresik a fenntartható életmódhoz kapcsolódó tippeket, információkat, és olyan recepteket, amelyekben a fenntarthatóság kiemelt szerepet kap.

Gasztronómiai Kedvelők: Azok, akik szeretik az ízletes ételeket, különleges recepteket, és érdeklődnek az ételkészítés iránt. Az oldalunkon széleskörű választékban találhatnak kreatív és finom recepteket.

Életmódváltók: Azok, akik változtatni szeretnének életmódjukon, és keresik az egészséges, ízletes ételek és fenntartható életmód gyakorlati tanácsait.

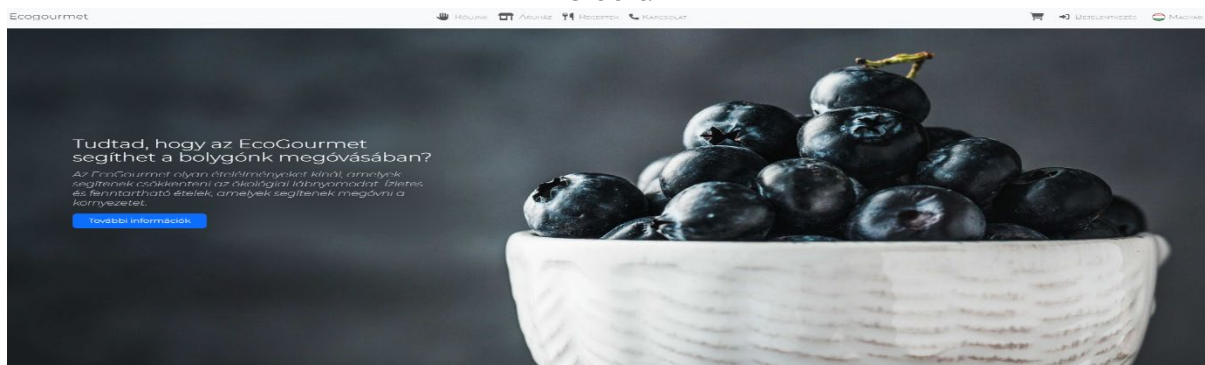
Érdeklődők: Azok, akik egyszerűen csak kíváncsiak az új és izgalmas receptekre, ötletekre, és inspirációra vágnak a konyhában való kreatív tevékenységükhöz.

Home

Diavetítő (Slider):

Az oldalon egy látványos diavetítő található, ahol négy különböző ételképet mutatunk be.

Minden egyes diavetítő egyedi címet és tartalmat tartalmaz, amelyek érdekessé teszik az oldalt.



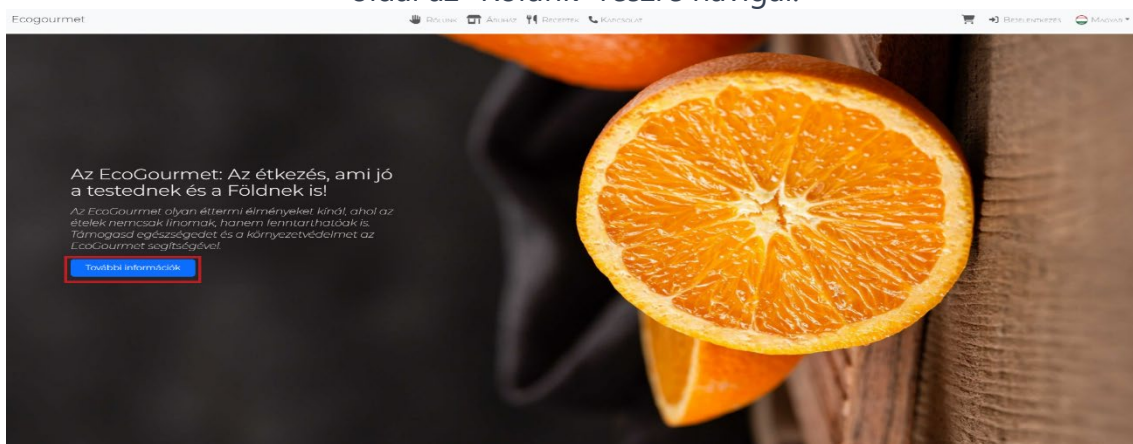
Címek és Szövegek:

Mindegyik diavetítő egy címet és egy érdekes tartalmat jelenít meg, amelyek dinamikusan változnak a diavetítő helyétől függően.

A szövegek fordítottak, így az oldal a felhasználó nyelvét használja.

További Részletekért Gomb:

Minden diavetítő tartalmaz egy "További részletekért" gombot, amelyre kattintva az oldal az "Rólunk" részre navigál.



Ez a gomb lehetőséget nyújt a felhasználóknak, hogy mélyebben belemerüljenek az oldal tartalmába és felfedezzék, mi mindent kínálunk.

Váltás a Diavetítők Között:

A diavetítők automatikusan váltakoznak, így a felhasználók könnyen áttekinthetik az ételképeket és az ezekhez kapcsolódó információkat.

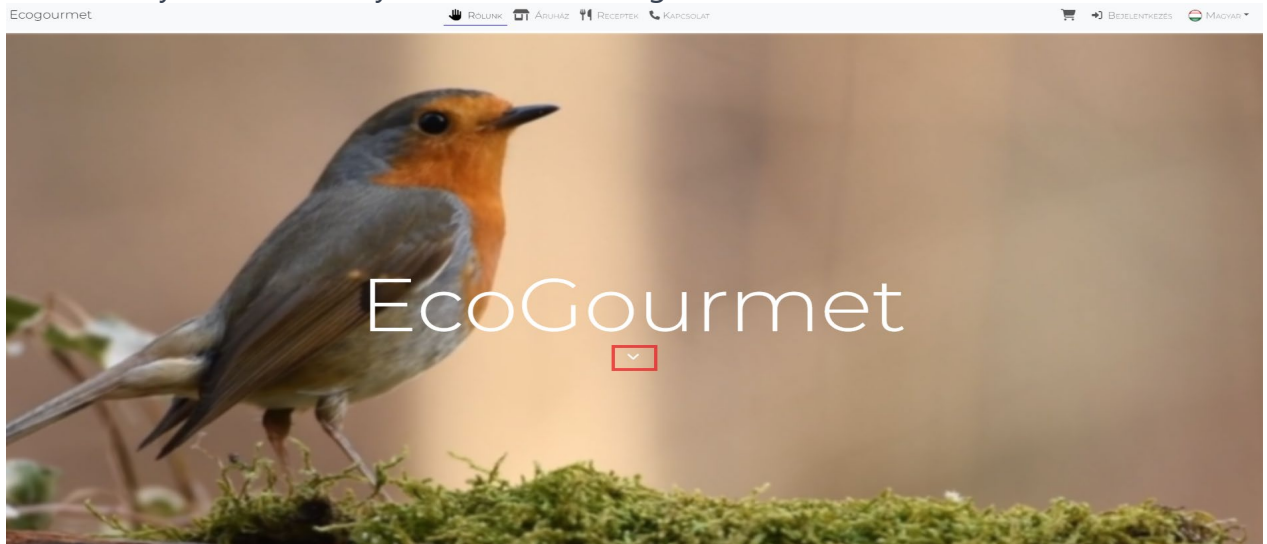
Rólunk

Üdvözlünk az EcoGourmet oldalán!

Az oldal tetején egy nagy teljes képernyős videóval találkozol, amely a "robin.mp4" fájlból származik. Automatikusan elindul, némítva van, és folyamatosan ismétlődik.

EcoGourmet Felirat és Nyíl:

Az alatta lévő területen találsz az "EcoGourmet" feliratot, valamint egy lefelé mutató nyílt. Kattints a nyíllra, és az oldal leugrik az alatta található tartalomra.



Részletek a Cégről:

Görgetés után egy animációval találkozol, amitől becsúszik a szöveg és egy olyan szakaszt láthatsz, ahol részletes információkat találsz a cégünkről. Képekkel és szövegekkel mutatjuk be, kik vagyunk, és mit kínálunk.



Zöld Diéták...

Az étrendek nemcsak az egészséget, hanem az ízletes ételek élvezetét is hangsúlyozzák, lehetővé téve az ügyfelek számára az egészséges táplálkozás előnyeinek meg tapasztalását. Az EcoGourmet úgy hiszi, hogy az egészséges életmód és a fenntarthatóság összeegyeztethető célok, amelyeket minden ügyfél számára elérhetővé tesz. Tevékenységük összehangolja a személyes jólétet és a környezeti felelősséget, hozzájárulva egy fenntartható jövő kialakításához. Az EcoGourmet az eszményi példája a táplálkozási tanácsadásnak, amely egyszerre ötvözi a közösségi és környezeti felelősségvállalást.



Miért Eco?

Mivel minden vásárlásuk után a cég egy fát ültet, hozzájárulva a környezetvédelemhez és a globális klímaváltozás elleni küzdelemhez. A táplálkozási tanácsadás terén az EcoGourmet az egyéni igényeket és célokat szem előtt tartja, és minden étrendet a testsúly ideális szintjéhez optimalizál. A cég munkatársai magas szintű szakértelemmel és elkötelezettséggel dolgoznak az ügyfelekkel, hogy segítsenek nekik az egészséges étkezéshez vezető úton.

Szolgáltatások:

Ha tovább görgetsz, elérkezel a szolgáltatásainkhoz. Itt megtekintheted az elérhető csomagokat és azok részleteit. Ha készen állsz, Kattints a "Tovább" gombra, hogy megnézd a termékeinket az áruházban.

Előre meghatározott opciók a tartalomhoz való hozzáféréshez

Simple

A Simple szintű terv lehetővé teszi a választható reggeli, ebéd vagy vacsora rendelését. Ideális rövidebb idejű, kifinomultabb élményekhez neked!

Pro

A Pro terv két választható étkezést kínál reggeli, ebéd vagy vacsora formájában. A hosszabb időtartam miatt ideális az élelmiszer előfizetés kedvelőinek.

Enterprise

Az Enterprise terv a luxus és változatosság jegyében született. Minden nap három étkezés kínál, reggeli, ebéd és vacsora formájában.

[Tovább az Áruházba](#)

*Feliratkozás után napi számos egészséges receptet kapsz minden étkezéshez, hogy könnyedén döntést hozz, és változatosan étkezhess anélkül, hogy az egészséged rovására menne

Ételek és Menük:

A következő szakaszban bemutatjuk a menüinket. Ehhez egy kép és egy rövid leírás tartozik. Ha további információkra vagy kíváncsi, Kattints a "Tovább a receptekhez" gombra.

Menü Kreatív Újdonságokkal

Indulj el egy gasztronómiai utazáson éttermünk legújabb, kifinomult ízekkel és friss alapanyagokkal gazdagított menüjével. Séfünk lelkiismeretes munkával készíti el minden fogást, a legfinomabb helyi és szezonális alapanyagok felhasználásával, hogy elvarázsolja az Ön és vendégei ízlelőbimbóit. Iratkozz fel frissítéseinkre, és élvezd a friss receptek mindennapos kényelmét, miközben megspórolod a konyhai tervezés terhéért.

[Tovább a Receptekhez](#)



Vevői Vélemények:

Az oldal alján találsz a vevői vélemények szakaszt, ahol néhány elégedett ügyfél gondolatait olvashatod el. Ha lefelé görgetsz, láthatod a "Lap tetejére" gombot, amely visszavisz az oldal elejére.

Mit mondanak rólunk...



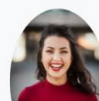
Anna

Az EcoGourmet segítségével sikerült megtalálnom az egészséges életmód és a finom étkezés tökéletes egyensúlyát. Az általuk kínált személyre szabott tanácsok és étrendek segítettek javítani az étkezési szokásaimon, és most jobban érzem magam.



Klára

Nagyon hálás vagyok az EcoGourmet szolgáltatásainak. Kiváló minőségű, étrendeket kaptam tőlük, amelyek a környezetbarát szemléletüket is tükrözik. Számomra ez a cég a tudatos és egészséges táplálkozás színpadja.



Zsófia

Az étrendjük és a környezettudatos szemléletmódjuk valóban különleges. Rendkívül elégedett vagyok a velük töltött idővel, és mindenkinek ajánlom, aki jobban szeretné megérteni az egészséges étkezést.

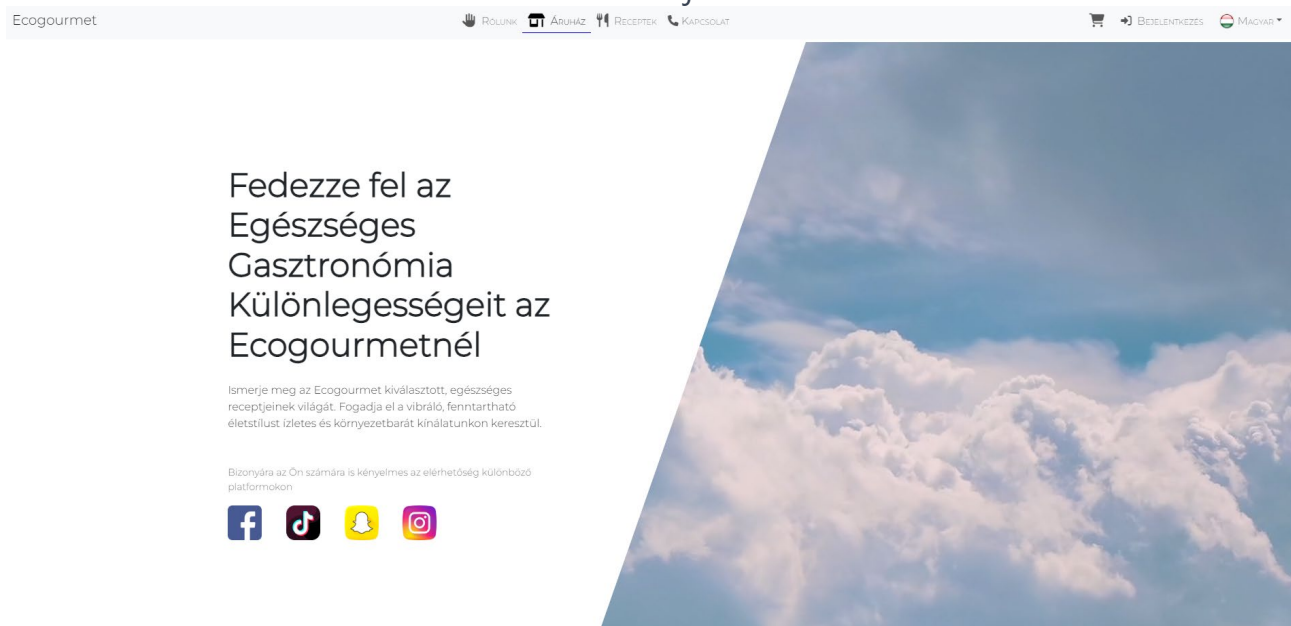


Áruház

Sky Video:

Ebben a részben egy háttérvideót jelenítenek meg, amely az "EcoGourmet" cím és egy rövid szöveg kíséretében bemutatja a vállalkozásukat.

Az alatt a logók láthatók, amelyek az egyes platformokon való jelenlétüket szimbolizálják.

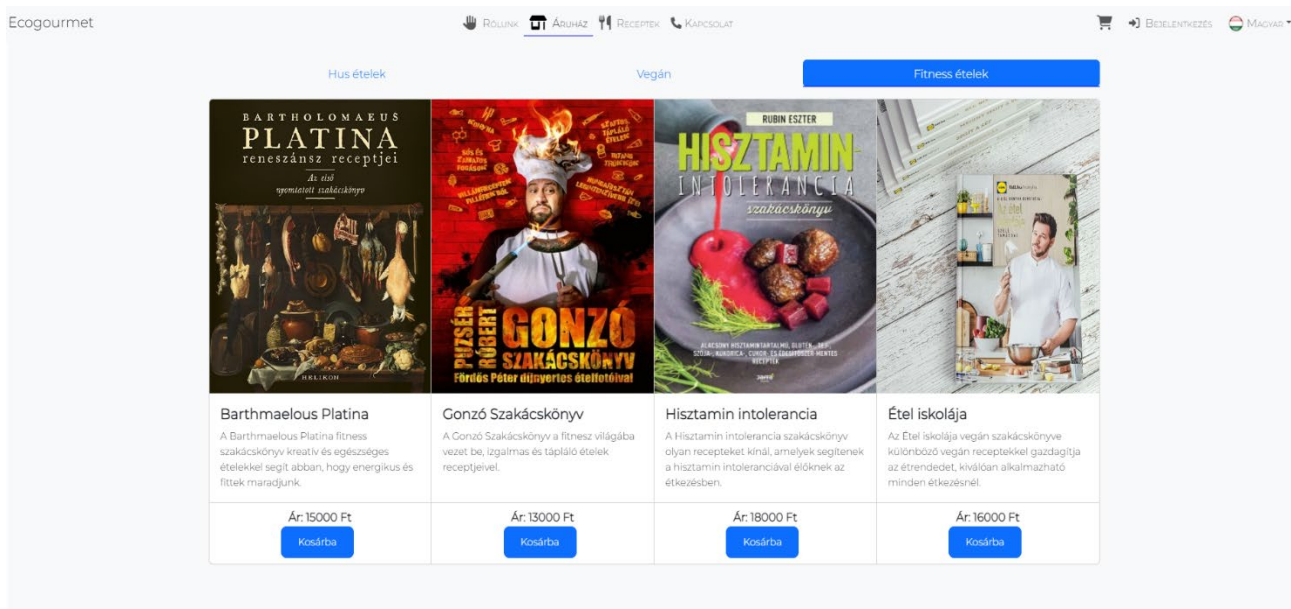


Store Rész tartalma / Store Cards:

Ebben a szakaszban a termékkategóriákra koncentrálnak.

A lap tetején szűrőkkel rendelkező gombok segítségével a felhasználók könnyen váltogathatnak a különböző termékkategóriák között.

Minden kártya egy termék képét, nevét, leírását, árát és kosárba helyezési gombot tartalmaz.



Ecogourmet features Section (miért érdemes minket választani?):

Ebben a részben a vállalkozás különleges jellemzőit mutatják be. Az egyes jellemzőkhöz tartozik egy animált ikon, ami felhívja a figyelmet, egy cím és egy leírás.

Miért érdemes minket választani?



Környezetbarát Termékek

Az Ecogourmet a fenntartható és környezetbarát élelmiszerek széles választékát kínálja. Minden termékünk környezetbarát csomagolásban érkezik, és hozzájárul a fenntartható életmód támogatásához.



Gyors és Precíz Kiszállítás

Az Ecogourmet elkötelezett a vásárlói elégedettség iránt, és gyors, megbízható kiszállítást biztosít. Rendeléseiket gyorsan és precízen szállítjuk ki, hogy az ügyfeleink minél hamarabb élvezhessék a friss és minőségi termékeket.



Exkluzív Akciók és Kedvezmények

Az Ecogourmet rendszeresen kínál exkluzív akciókat és kedvezményeket vásárlóinknak. Az ügyfeleink számára elérhető rendszeres promóciók segítenek abban, hogy még vonzóbbá tegyük a vásárlást, és előnyösebbé tegyük az Ecogourmet melletti döntést.



Garantált Frissesség

Minden termékünk a legmagasabb minőségi szabványok vonatkozásában. Az Ecogourmet garantálja a termékek frissességét és minőségét, így biztos lehetsz benne, hogy minden vásárlásnál csak a legjobbat kapod.

Pricing Tabs:

Ebben a szakaszban a vállalkozás árait és csomagajánlatait mutatják be. A különböző csomagok részletes leírása és azok ára is látható. A felhasználóknak lehetőségük van közvetlenül a kosárba helyezni a kiválasztott csomagot.

Előre meghatározott opciók a tartalomhoz való hozzáféréshez

5000Ft

Feliratkozás

A Simple szintű terv lehetővé teszi a választható reggeli, ebéd vagy vacsora rendelését. Ideális rövidebb idejű, kifinomultabb élményekhez neked.

[Kosárba](#)

9000Ft

Feliratkozás

A Pro terv két választható étkezést kínál reggeli, ebéd vagy vacsora formájában. A hosszabb időtartam miatt ideális az élelmiszer előfizetés kedvezőnek.

[Kosárba](#)

18000Ft

Feliratkozás

Az Enterprise terv a luxus és változatosság jegyében született. Minden nap három étkezés kínál reggeli, ebéd és vacsora formájában.

[Kosárba](#)

Receptek

Video Section:

Ebben a szakaszban egy háttérvideót mutatunk be egy átlátszó réteggel és tartalommal. Az oldal tetején láthatod a "Receptek" címet és egy rövid leírást.

Ecogourmet

ROLLING

ÁRUHAZ

RECEPTEK

KAPCSOLAT

KOSÁR

BELÉNYEZÉS

MAJNAK

Miért válassza receptjeinket?

Receptjeink a legfinomabb ízeket kínálják, ahol az alapanyagok harmóniája és a fűszerek mesteri keveréke új szintre emeli az ízorgia fogalmát.

Category Title Section 1:

Itt egy kategória cím található a Reggeli receptekhez.

Reggeli

Mai recept nektek

Recipe Section 1 (Croissant Sajos Szendvics):

Ebben a szakaszban egy konkrét recept kerül bemutatásra.

A bal oldalon láthatod a recept részleteit, például a nevét és az elkészítés módját.

A jobb oldalon pedig egy kép található a recepttel kapcsolatban.

Croissant Sajos Szendvics

A következő recept egy összetett croissant sajtos szendvics, amely izletes és laktató. A hozzávalókat és az elkészítés lépéseit lentebb találod.

Hozzávalók:- 4 croissant, vízszintesen felezve- 4 nagy tojás- 40 ml tej- 4 szelet vékonyra szeletelt sonka- 120 g Cervinus Delicato sajt- só, bors ízlés szerint- 1 mokkáskanál sózatlan vaj- 2 pici teáskanál dijoni mustár

Elkészítés:1. Verjük fel a tojásokat tálban, majd keverjük össze a tejjel, sóval és borsal.2. Olvasszuk fel a vaját serpenyőben, öntsük bele a tojáskeveréket, és süssük lágyan kevergetve.3. Kenjük meg a croissantokat mustárral, helyezzünk rájuk sonkát, rántottát és sajtot.4. Süssük 175 °C-on, amíg a sajt megolvad.5. Izletes, gyors reggeli vagy könnyű vacsora elkészítve!



Category Title Section 2:

Ugyanaz a felépítés, mint a Reggeli-nél, de most a második típusú receptekhez tartozik.

Ebéd

Mai recept nektek

Recipe Cards Section:

Itt receptkártyákat találsz a harmadik típusú receptekhez.

Minden kártya egy képet, címet és rövid leírást tartalmaz a recepttel kapcsolatban.



Spenótos ricotta cannelloni

Hozzávalók: Cannelloni tészta (körülbelül 8-10 db), Friss spenót (200g), Ricotta sajt (1 csésze), Parmezán sajt (1/2 csésze), Fokhagyma (2 gerezd), Olívaolaj, Paradicsomszószt (1 csésze), Só és bors ízlés szerint, Friss bazsalikom vagy petrezselyem a díszítéshez

Elkészítés: 1. Készítsd el a ricotta tölteléket. 2. Töltsd meg a cannellonit a töltelékkel. 3. Süsse meg és tálald.



Padlizsán Parmigiana

Hozzávalók: Padlizsán szeletek (2 db személyenként), Parmezán sajt (1 csésze), Paradicsomszószt (1 csésze), Fokhagyma (2 gerezd), Olívaolaj, Friss bazsalikom, Só és bors ízlés szerint, Liszt (a panírozáshoz), Tojás (a panírozáshoz), Zsemlemorzsa (a panírozáshoz)

Elkészítés: 1. Szeletelje fel a padlizsánt. 2. Készítsen paradicsom szósszal. 3. Rétegezze a padlizsánt és a szószt, majd süsse meg.



Marhapörkölt nokedlivel

Hozzávalók: Marhahús (pl. comb vagy lapocka) (körülbelül 200g személyenként), Vöröshagyma (1 db), Fokhagyma (2 gerezd), Pirospaprika (1 evőkanál), Paradicsompüré (2 evőkanál), Marhahúsleves alaplé (1 csésze), Só és bors ízlés szerint, Olaj vagy zsír a pároláshoz, Liszt (a nokedlihez, körülbelül 1 csésze), Tojás (a nokedlihez)

Elkészítés: 1. Készítsd el a marhapörköltet. 2. Főzd meg a nokedlit. 3. Tálald együtt és élvezze.

Category Title Section 3:

Az oldal harmadik típusú receptjeihez tartozó kategória cím és leírás található itt.

Vacsora

Mai recept nektek

Featured Recipe 1 és Featured Recipe 2:

Két kiemelt receptet mutatunk be, mindegyik egyedi képpel és részletekkel rendelkezik. A részletek között szerepel a recept neve, hozzávalók, elkészítés módja és főzési idő.



Tojásrántotta

- ✓ 1. Üss fel 2 tojást egy tálba. 2. Verd fel a tojásokat. 3. Sózd és borsozd meg ízlés szerint. 4. Süsd meg a tojásokat egy serpenyőben.

Friss tojások (2 tojás személyenként), Só (ízlés szerint), Fekete bors (ízlés szerint), Vaj vagy olaj a sütéshez, Friss petrezselyem vagy snidling a díszítéshez

10 Perc

Csirkemell sült zöldségekkel

- ✓ 1. Fűszerezze meg a csirkemellet. 2. Süssük meg a csirkemellet serpenyőben. 3. Készítse el a friss zöldségeket.

Csirkemell filé (körülbelül 150-200g személyenként), Só és bors ízlés szerint, Friss zöldségek (pl. 1 paradicsom, 1/2 cukkini, 1 paprika), Olívaolaj, Friss petrezselyem vagy bazsalikom a díszítéshez

30 Perc

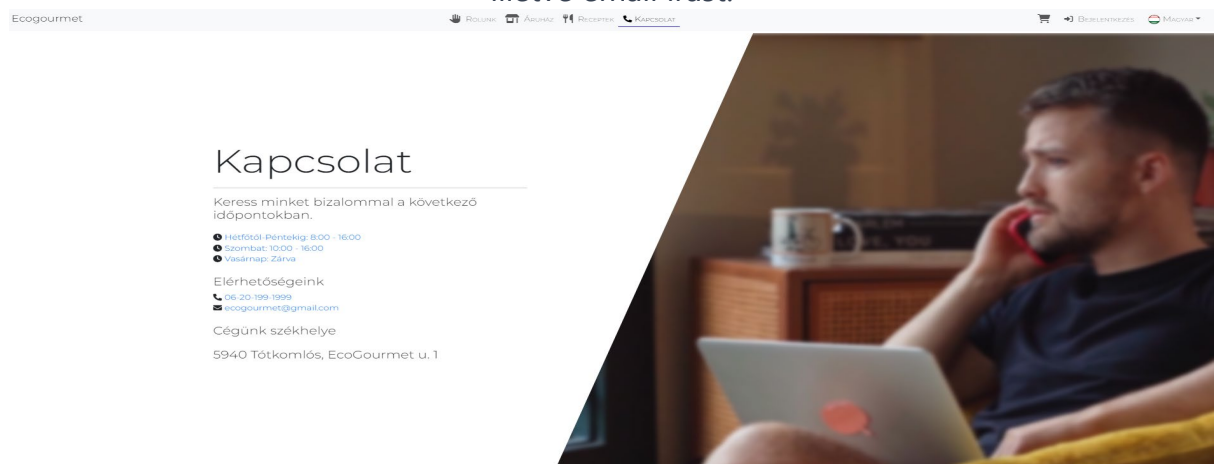


Kapcsolat

Call Video Section:

A szakasz egy videót tartalmaz a "contact" címmel, amely a kapcsolatfelvételi űrlap és elérhetőségi adatok megjelenítése mellett bemutatja a kapcsolatfelvételi lehetőségeket. A videó egy elmosott háttérrel rendelkezik, és az oldal alján található kapcsolatfelvételi adatokkal van ellátva.

A telefonszám és az email el van látva linkekkel könnyebbé téve így az azonnali hívást illetve email írást.



Awards Section:

Ez a rész a vállalkozás által elnyert díjakat mutatja be. Minden díjhoz tartozik egy kép, egy cím, egy leírás és a díj nyeresének dátuma.

Elismerések

(Nektek köszönhetjük)



Gyakori kérdések (GYIK) Section:

Ebben a részben egy animált képpel ellátott blokk található, amely a vállalkozás egyik felhasználóját mutatja be. Az első kép mellett olyan gyakori kérdések és válaszok jelennek meg, amelyek segíthetnek a felhasználóknak a vállalkozásukkal kapcsolatos további információkban. Minden kérdés egy kattintható gombbal van ellátva, amelynek megnyomásával az adott válasz kibontakozik.

Gyakran Ismételt Kérdések



Navigáció

Brand (Márka):

Az "Ecogourmet" szöveg, ami a weboldal címét vagy márkáját képviseli, és visszavezet a kezdőoldalra.

Ecogourmet

 RÖLUNK  ÁRUHÁZ  RECEPTEK  KAPCSOLAT

Hamburger ikon:

Mobilnézetben látható, és a menü kinyitását/zárását teszi lehetővé.

Ecogourmet



Menüpontok:

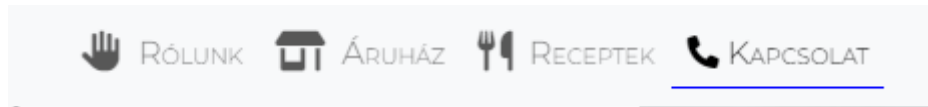
"About Us" (Rólunk): Bemutatja a vállalkozásról szóló információkat.

"Products" (Termékek): Az üzlet vagy webáruház részre vezet, ahol termékeket lehet megtekinteni.

"Recipes" (Receptek): Elvezet az oldal szolgáltatásait vagy receptjeit bemutató részhez.

"Contact" (Kapcsolat): Tartalmazza a kapcsolatfelvételi adatokat és űrlapot.

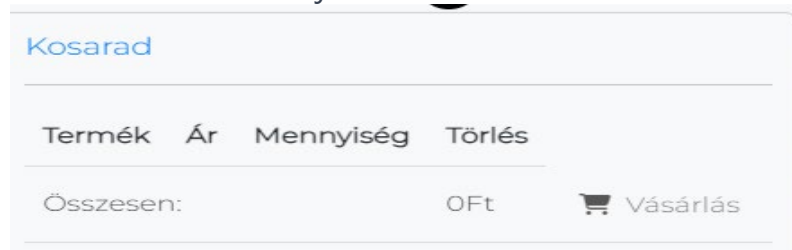
Az összes navigációs itemre való kattintásnál egy „on hover” animáció jelenik meg kék színnel.



Jobb oldali elemek:

"Cart Icon" (Kosár ikon): A felhasználó kosarában található termékeket mutatja, és a kosár láthatóságát módosítja.

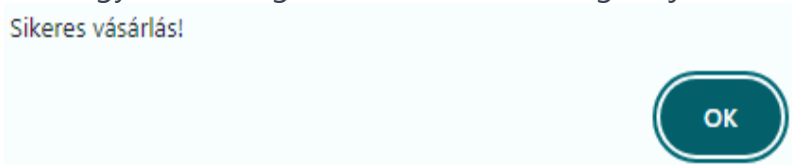
"Cart Container" (Kosár tartalom): A felhasználó kosarában található termékek részletes listája és a vásárlás funkció.



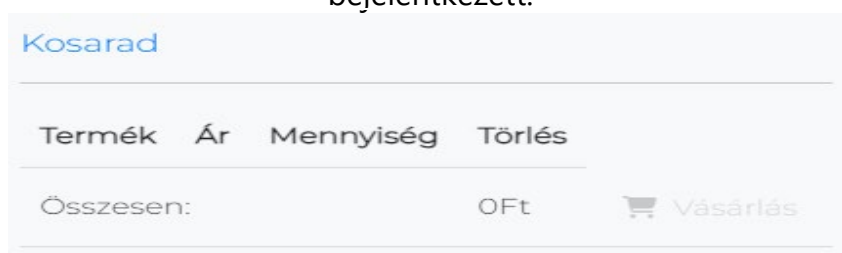
Termékeket a kosárba gomb megnyomásával helyezhetünk, a kosárba. Lehetőség van Vásárlásra és Tételek Eltávolítására a kosárból.



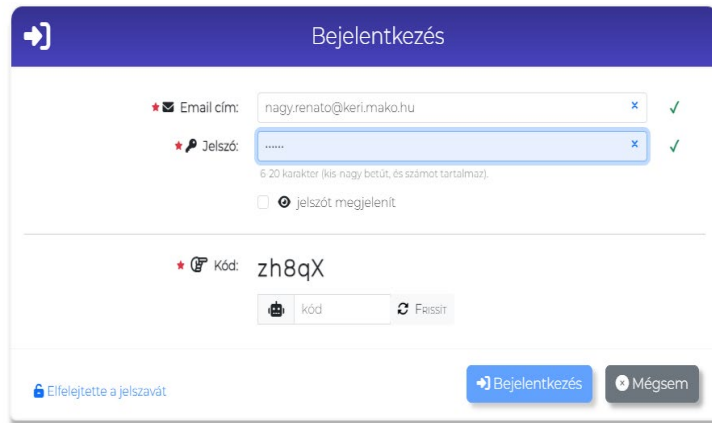
Vásárlás után egy üzenet fogad minket, ami visszaigazolja a vásárlásunkat.



Vásárlásra, gombra csak akkor van lehetőség rányomni, ha felhasználó már Regisztrált majd bejelentkezett.

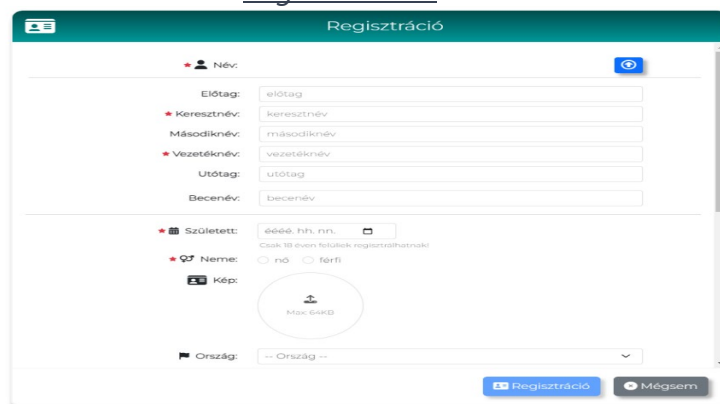


"User" (Felhasználó): A felhasználót azonosító és az azonosított felhasználói funkciókat megjelenítő rész. Lehetőség van bejelentkezésre:



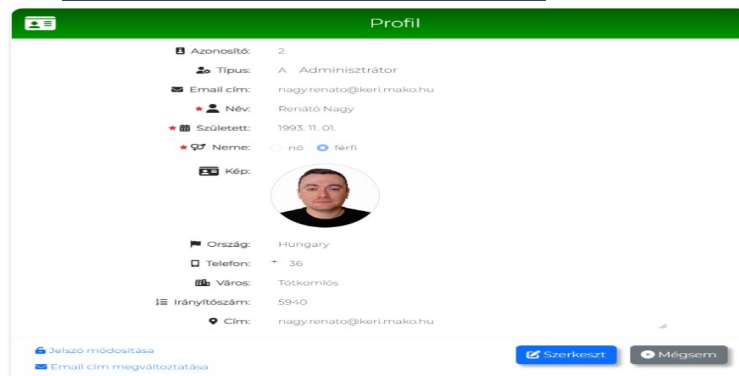
The login form has a blue header with a right arrow icon and the title "Bejelentkezés". It contains three main input sections: 1. Email cím: A text box with "nagy.renato@keri.mako.hu" and a green checkmark. 2. Jelszó: A password box with ".....", a green checkmark, and a note "6-20 karakter (kis nagy betűt, és számot tartalmaz)". Below it is a checkbox for "jelszót megjelenít". 3. Kód: A text box with "zh8qX" and a "Frissít" button. At the bottom, there is a link "Elfelejtette a jelszavát", a "Bejelentkezés" button, and a "Mégsem" button.

Regisztrációra:



The registration form has a green header with a list icon and the title "Regisztráció". It contains several input sections: 1. Név: A section with fields for "Előtag", "Keresztnév", "Másodiknév", "Vezetéknév", "Utótag", and "Becenév". 2. Született: A date picker showing "éé.éé. hh. nn.". 3. Neme: Radio buttons for "nő" and "férfi". 4. Kép: A circular profile picture placeholder with "Max 64KB" text. 5. Ország: A dropdown menu showing "-- Ország --". At the bottom, there are "Regisztráció" and "Mégsem" buttons.

Profil kezelésre, Adat módosításra:

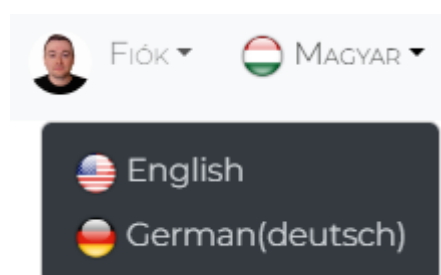


The profile page has a green header with a list icon and the title "Profil". It displays user information in a list format: 1. Azonosító: 2 2. Típus: Adminisztrátor 3. Email cím: nagy.renato@keri.mako.hu 4. Név: Renátó Nagy 5. Született: 1993. 11. 01. 6. Neme: nő (selected) / férfi 7. Kép: A circular profile picture of a man. 8. Ország: Hungary 9. Telefon: + 36 10. Város: Tótkomlós 11. Irányítószám: 5940 12. Cím: nagy.renato@keri.mako.hu At the bottom, there are links for "Jelszó módosítása" and "Email cím megváltoztatása", and buttons for "Szerkeszt" and "Mégsem".

"Language" (Nyelv): A weboldal nyelvének váltását lehetővé tevő rész.



Ami 3 Nyelvet tartalmaz jelenleg.



Köszönjük a figyelmüket!
Ha további kérdéseik vannak, állunk
rendelkezésükre.

antal.norisz-e2022@keri.mako.hu

nagy.renato-e2022@keri.mako.hu