

ChefMaTe® in breve: sintesi di alcune funzioni

Le funzioni segnate con l'asterisco* sono disponibili solo in ChefMaTe Pro

Ricettario

- Categorizzazione delle ricette per portata, composizione, origine, stile di cucina*;
- inserimento rapido degli ingredienti da lista a tendina; grammature a peso lordo o netto con calcolo automatico dello scarto;
- calcolo delle dosi e dei costi per la produzione richiesta con stima del peso finale della porzione; calcolo del food cost a porzione e complessivo, percentuale di spreco o maggiore resa, arrotondamenti su grandi quantità, elaborazione del prezzo di vendita secondo parametri a scelta dell'utente
- generazione di semilavorati (ricette utilizzabili come ingredienti)
- indicazione di abbinamenti, tempo di preparazione, utensili e metodi di cottura;
- 5 immagini: foto del piatto finito più quattro passaggi di lavorazione*; codice PLU per vendita al tavolo
- individuazione automatica dei punti critici (CCP) nella preparazione di un piatto, segnalazione dei correttivi da adottare
- calcolo di macronutrienti, oligoelementi e vitamine per il piatto o per il menu
- 32 diversi layout di stampa* (12 in PE e Edu): fra schede di lavorazione, liste, etichette, menu e carta in più lingue, piano di lavoro, dettaglio dei nutrienti dei piatti; esportazione in formato "merge" per personalizzare la stampa in MS Word
- composizione rapida del menu, selezionando i piatti da una lista
- generazione di lista spesa per il menu prescelto e per le porzioni richieste

Gestione menu e liste spesa

- Carta dei vini e archivio di menu predefiniti* da cui è possibile generare liste spesa per un intero menu con un solo clic
- Liste spesa con o senza prezzi, raggruppate per genere merceologico; stampa del menu in orizzontale o verticale, testo modificabile, possibilità di importare sfondi e immagini, personalizzazione del carattere di stampa
- Modifica della lista spesa, generazione automatica di ordini a fornitori e di movimenti di scarico dal magazzino*

Archivio ingredienti (Magazzino)

- Classificazione degli articoli con diversi criteri: tipologia, genere merceologico, zona di stoccaggio; unità di misura principale e secondaria, gestione unità di vendita per articoli acquistati in cartone o confezioni da più pezzi; gestione di codici a barre EAN8 e EAN13, o interni con Code39*; gestione di più magazzini*
- Scheda cronologica dei movimenti di ogni articolo, storico di magazzino*
- Database con i nutrienti di 1800 alimenti consultabile con un clic per assegnare i valori dei nutrienti agli articoli del magazzino
- Scheda HACCP dei punti critici correlati agli alimenti (con assegnazione automatica in base al genere merceologico di appartenenza), controllo automatico di alimenti prossimi alla data di scadenza*
- Procedure di utilità: controlli automatici sugli indici dei record, individuazione di record incompleti, generazione di codici a barre interni*, procedure automatizzate per inventari e rettifica delle giacenze*, esportazione e importazione di dati; funzioni di ricerca avanzate a criteri multipli
- Stampe con diversi raggruppamenti e criteri di selezione impostati dall'utente, stampe di utilità per liste di prelievo*, etichette o liste di codici a barre*

Gestione dei movimenti di magazzino* (solo ChefMaTe Pro)

- Stampa di rapporti dettagliati, sintetici o consolidati secondo criteri di ricerca definibili dall'utente
- Inserimento di carichi e scarichi con diverse modalità: a) manuale con lista a tendina relative al fornitore o al reparto o con lettore barcode; b) in automatico da terminale portatile, c) generazione in automatico di carichi dagli ordini o di scarichi dalle liste spesa
- Valorizzazione dinamica degli articoli in base ai prezzi pagati a ogni fornitore
- Inserimento di nuovi fornitori e articoli direttamente dai movimenti di carico
- Possibilità di caricare gli articoli indicando l'unità di misura principale (es.: kg.) oppure l'unità di vendita (es.: sacco da 10 kg.)
- Scarico delle giacenze secondo il criterio First In First Out

Gestione degli ordini ai fornitori

- Anagrafica dei fornitori collegata dinamicamente agli articoli e alle stampe degli ordini: tempi di consegna, condizioni commerciali, forme di pagamento.
- Ordini di tipo generico (a più fornitori) o specifico (a un solo fornitore) la stampa di un ordine generico avviene su fogli diversi per ogni fornitore.
- Possibilità di faxare direttamente l'ordine con un driver di stampa
- Inserimento dei dati in diverse modalità: a) manuale con liste a tendina relative al reparto o al fornitore o con lettore barcode, b) in automatico da terminale portatile, c) generazione ordine in automatico da una lista spesa

Gestione di preventivi - anagrafica clienti e personale extra

- Composizione rapida del menu e della lista delle bevande con possibilità di indicare quantità diverse per ogni portata o correttivi percentuali delle porzioni; indicazione di data, ora, numero delle persone, tipo di servizio, disposizione della sala e dei tavoli, personale extra, servizi accessori.
- Prezzo di vendita calcolato e modificabile con ricalcolo dell'utile
- Generazione di lista spesa con tutto l'occorrente, bevande incluse (sarà poi possibile generare uno scarico dal magazzino* o un ordine a fornitori)
- Stampa del preventivo per il cliente chiara e dettagliata, ordini di servizio per cucina e sala.

"interessante, dove si compra?"

ChefMaTe® non è in vendita nei negozi. Dal sito www.chefmate.it puoi scaricare **gratis** la versione che preferisci: *Pro⁴* per l'Azienda e il F&B Manager, *P.E.* per lo Chef, *Education* per la Scuola

"...vorrei saperne di più..."

Collegati al sito www.chefmate.it e segui i links: potrai vedere molte schermate di esempio e navigare tra di esse. Potrai inoltre scaricare una copia **DEMO** di ChefMaTe *Pro⁴*, ChefMaTe *Personal Edition* o ChefMaTe *Education* per Windows® 9X, ME, 2K, XP e per Mac OS X e Classic.

"non posso scaricare il programma..."

Nessun problema: compila sul sito il modulo d'ordine del CD di installazione per tutte le versioni. Con un piccolo contributo per le spese di spedizione lo riceverai a casa tua in 3-5 giorni.

La demo di ChefMaTe *Pro⁴* termina dopo 30 giorni, ChefMaTe *P.E.* e *Education* non hanno limiti, ma è disabilitata la stampa.

"a me non interessa la demo: voglio il programma funzionante!"

Prima prova e poi compra: questa è la mia politica. Se il programma ti soddisfa, potrai trasformare la tua demo in una copia completamente funzionante semplicemente acquistando la licenza d'uso e inserendo un **codice di attivazione** che ti verrà comunicato.

"...e quanto costa?"

Poco. Meno di quanto immagini. Clicca sul sito www.chefmate.it per ulteriori informazioni!

"se costa poco, sicuramente vale poco..."

Sbagliato. Provare per credere!

Marco Terrile

Requisiti di sistema:



Mac OS X 10.1 o sup.
Mac OS Classic 8.6 o sup.
Monitor 800x600 a migliaia di colori - 30 mb di spazio su disco



Windows 9X,ME,2K,XP
Processore Intel compatibile 133 mhz o sup. - monitor 800x600 a migliaia di colori - 30 mb di spazio su disco

ChefMaTe *Pro⁴*
ChefMaTe *Personal Edition / Education*

© Marco Terrile tutti i diritti riservati.

Per informazioni:

web: www.chefmate.it

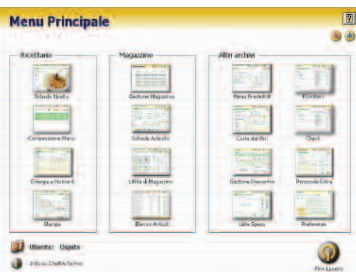
mail: info@chefmate.it

tel.: 339 3173852

Software per la Ristorazione

ChefMaTe *Pro⁴*

Ricette e Menu
Controllo F&B
Preventivi
Food Cost
Nutrienti



Il menu principale di ChefMaTe è il punto di partenza per navigare verso i vari ambienti. Hai sempre a disposizione due pulsanti per tornare indietro o andare avanti nelle schermate viste di recente, come in un browser per internet.

Il Ricettario è veramente unico: potente ma di uso semplice. Puoi inserire le tue ricette con pesi netti o lordi, documentarle con 5 foto, calcolare food cost e nutrienti, stampare in oltre 30 formati fra schede, menu, liste, etichette, piani di lavoro, schede per HACCP.



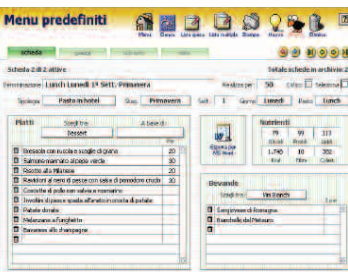
Ogni ricetta può essere costituita da un massimo di 25 ingredienti, ma puoi creare semilavorati da riutilizzare come ingredienti di altre ricette. Tutti i calcoli sono automatici: scarti, nutrienti, costo delle merci, variazione delle dosi secondo la quantità occorrente



Con il **Dizionario multilingue** integrato puoi tradurre i nomi dei piatti in quattro lingue. Ad ogni piatto puoi associare un codice a barre per la vendita e stamparlo sull'etichetta direttamente dal programma.



Per **comporre un menu** bastano pochi clic: non devi fare altro che selezionare i piatti e indicare le quantità. Ora puoi avere la lista spesa di tutto l'occorrente, oppure salvare il menu come predefinito.

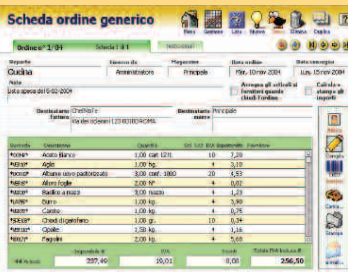


I Menu Predefiniti sono una grande comodità: li crei in pochi secondi, aggiungi le bevande dalla Carta dei Vini e li riutilizzi quando vuoi, sia come menu rotativi che per i preventivi. Naturalmente basta un clic per avere la lista spesa per un menu o per una serie di menu.

La **Carta dei Vini** ti permette di gestire e proporre la tua cantina nel modo migliore. Puoi offrire i tuoi vini a bottiglia o al bicchiere calcolando correttamente costi e ricavi. Puoi stampare o esportare in MS Word la Carta, puoi inoltre abbinare un vino a quanti piatti desideri.



Le liste spesa possono essere modificate e stampate come vuoi, inoltre puoi convertirle con un clic in ordini a fornitori oppure in movimenti di scarico. ChefMaTe richiede ad ogni fornitore i suoi articoli. Non ti resta che stampare o inviare gli ordini per email, sempre con un solo clic.



Carichi, scarichi e ordini hanno la stessa struttura: puoi lavorare sulla lista degli articoli oppure su uno per volta, come preferisci. Comode liste a tendina ti aiutano ad inserire i valori giusti.



Per ogni articolo del magazzino sono disponibili **informazioni aggiornate automaticamente** quando lavori: cronologia degli acquisti, prezzo per ognuno dei tre fornitori, storico di carichi e scarichi. Hai inoltre a disposizione un archivio integrato con i nutrienti di oltre 1800 alimenti.



Oltre a farti sapere in anticipo quanto guadagnerai, ChefMaTe ti aiuta anche con gli **Ordini di servizio** per Sala, Cucina e Logistica: coordinare il lavoro diventa semplice!



Con ChefMaTe puoi **gestire più di un magazzino** e tenere sotto controllo le spese, verificando in qualsiasi momento la consistenza del budget. Grazie ai **rapporti personalizzati** puoi effettuare analisi molto mirate su acquisti e consumi in base a criteri definiti da te



Anche i **Preventivi** non sono un problema. Definisci tutto nei dettagli: menu, bevande, servizi accessori, personale extra. Stampa un preventivo preciso in pochi istanti! Non ti resta che **generare la lista spesa**, naturalmente con un clic!



Anagrafiche per clienti, fornitori e personale extra ti permettono di avere sempre sotto controllo i tuoi contatti. **ChefMaTe** è un valido strumento di lavoro per i **Professionisti della Ristorazione**