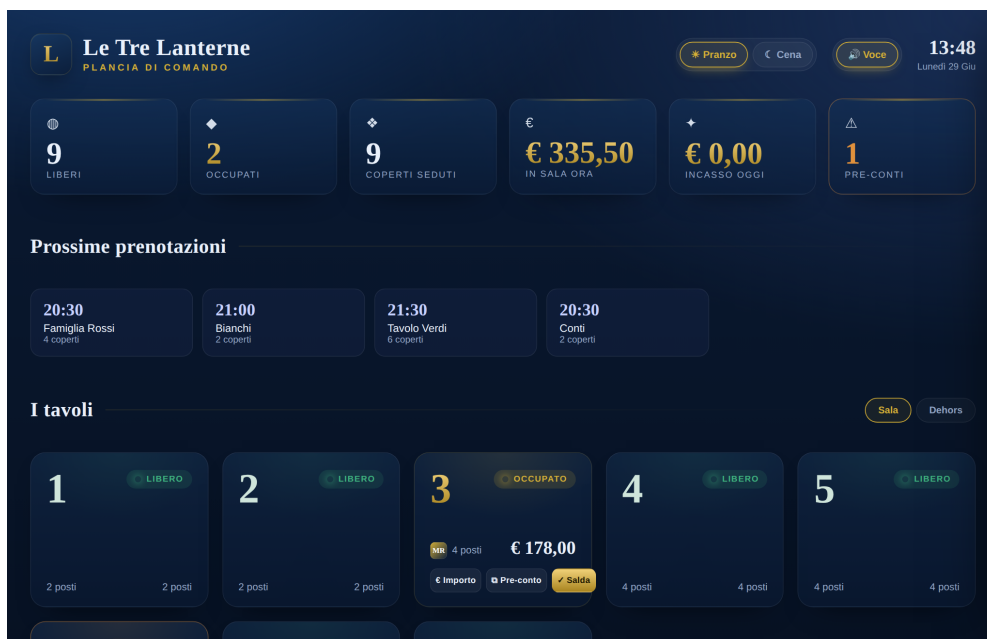




Ristorante Plancia

Manuale d'uso del gestionale tavolo-centrico per ristoranti

Versione
1.7.1

Piattaforma
Plugin WordPress

Data
29/06/2026

BEDENDO
innovazione tecnologica

Via Marco Polo, 184 – 30015 Chioggia (VE)
Tel. (+39) 335.7125781 · info@bedendo.it
www.bedendo.it · ristoranti.feudo.it

1. Introduzione

Ristorante Plancia è un gestionale completo per ristoranti, realizzato come plugin per WordPress. Il cuore del sistema è una **plancia tavolo-centrica**: ogni tavolo è una scheda viva che mostra a colpo d'occhio stato, coperti, cameriere e conto, e da cui si svolgono tutte le operazioni di servizio. Attorno alla plancia ruotano tabelloni dedicati per la Cucina e la Sala, un Totem per l'ordinazione self del cliente, un tabellone Comande ottimizzato per smartphone, la prenotazione online dal sito e una completa area di Amministrazione (menu, personale e turni, magazzino, prenotazioni, impostazioni).

Caratteristiche principali

- Plancia operativa con KPI di giornata, griglia tavoli per area e pannello comando per ogni tavolo.
- Comande digitali inviate alla cucina in tempo reale, con stati di avanzamento (inviato → in preparazione → pronto → servito).
- Tabelloni Cucina e Sala con **voce narrante** degli eventi.
- Totem self-order per il cliente, con modalità «al tavolo» o «self» scontata, ticket e pagamento.
- Prenotazioni online integrate, planner visuale dei tavoli e lista d'attesa.
- Personale e turni con planner settimanale/giornaliero e timbratura **biometrica**.
- Stampa scontrini alla chiusura del conto, con stampante predefinita dell'attività.
- Sincronizzazione **multi-dispositivo**: tutti gli schermi del locale condividono gli stessi dati.

2. Installazione e attivazione

Dal pannello di WordPress andare in **Plugin** → **Aggiungi nuovo** → **Carica plugin**, selezionare il file *ristorante-plancia.zip* e premere «Installa ora», quindi «Attiva». All'attivazione il plugin crea automaticamente le pagine pubbliche, ognuna contenente lo shortcode corrispondente.

Pagine e shortcode creati

Pagina	Shortcode	Funzione
Plancia	[ristorante_plancia]	Sala operativa tavolo-centrica
Amministrazione	[ristorante_plancia_admin]	Menu, personale, magazzino, prenotazioni, impostazioni
Tabellone Cucina	[ristorante_plancia_cucina]	Comande per la cucina (KDS)
Tabellone Sala	[ristorante_plancia_sala]	Situazione e previsione sala
Totem	[ristorante_plancia_totem]	Ordinazione self del cliente
Prenota un tavolo	[ristorante_plancia_prenota]	Prenotazione online pubblica
Prenotazioni & calendario	[ristorante_plancia_prenotazioni]	Planner prenotazioni completo
Comande	[ristorante_plancia_comanda]	Tabellone comande per smartphone

Le pagine possono essere rinominate o inserite nel menu del sito; lo shortcode al loro interno resta valido. Ogni shortcode può anche essere inserito in qualsiasi altra pagina o articolo.

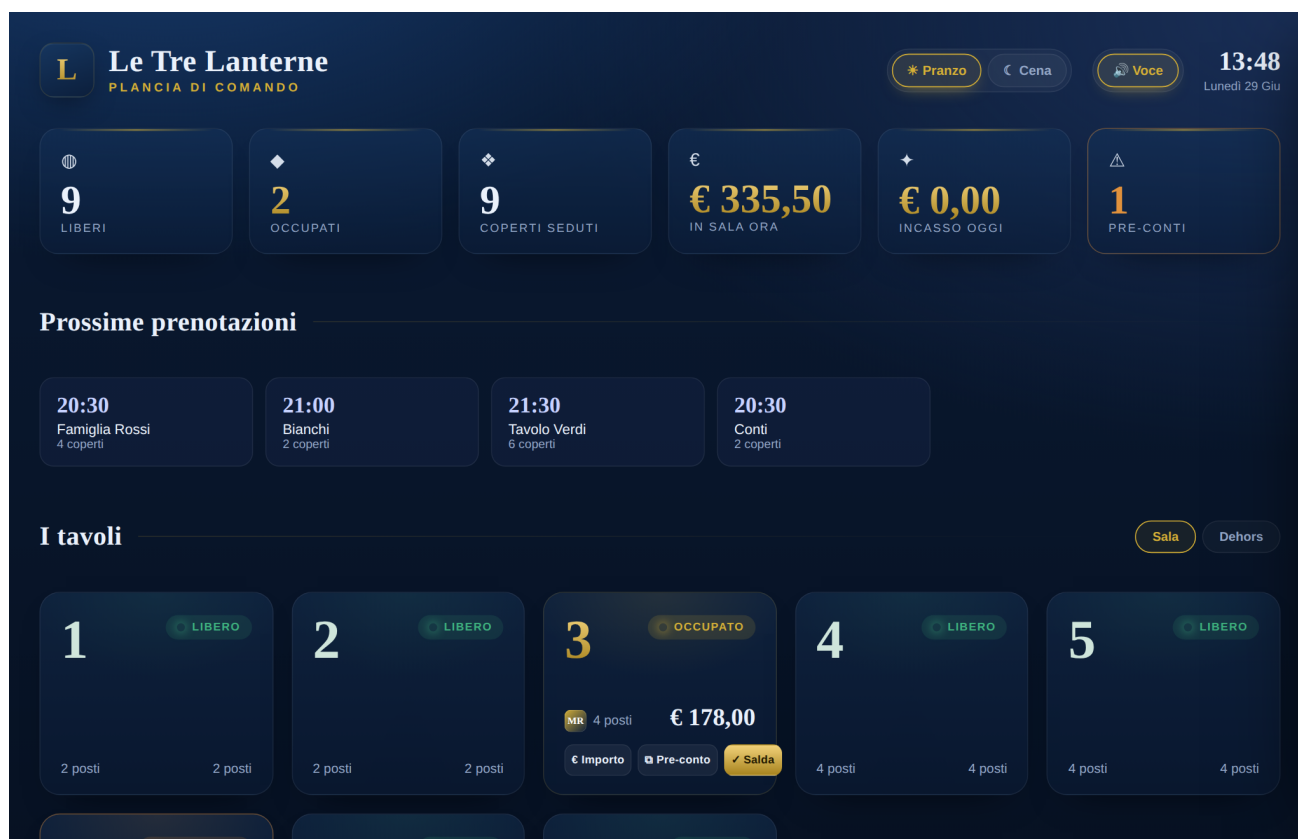
3. Sincronizzazione multi-dispositivo

Ristorante Plancia mantiene un unico stato condiviso tra tutti i dispositivi del locale tramite l'API REST di WordPress. Quando un cameriere invia una comanda dal telefono, questa compare entro pochi secondi sul Tabellone Cucina di qualsiasi schermo; allo stesso modo l'avanzamento dei piatti fatto in cucina si riflette su plancia e sala. La condivisione riguarda comande, tavoli, prenotazioni, magazzino e turni.

- Ogni salvataggio invia lo stato al server; ogni dispositivo controlla gli aggiornamenti ogni pochi secondi.
- In assenza di rete il sistema continua a funzionare in locale e si risincronizza appena la connessione torna.
- Per ambienti pubblici è consigliato limitare la scrittura agli utenti del locale (login o token dedicato).

4. La Plancia

La Plancia è la schermata operativa principale. In alto mostra gli indicatori di giornata (incasso, coperti, tavoli liberi/occupati) e le prossime prenotazioni; sotto, la griglia dei tavoli suddivisa per area (Sala, Dehors). Ogni tavolo riporta numero, posti, stato e, se occupato, cameriere assegnato e totale in corso.



La Plancia: KPI di giornata, prenotazioni e griglia tavoli per area.

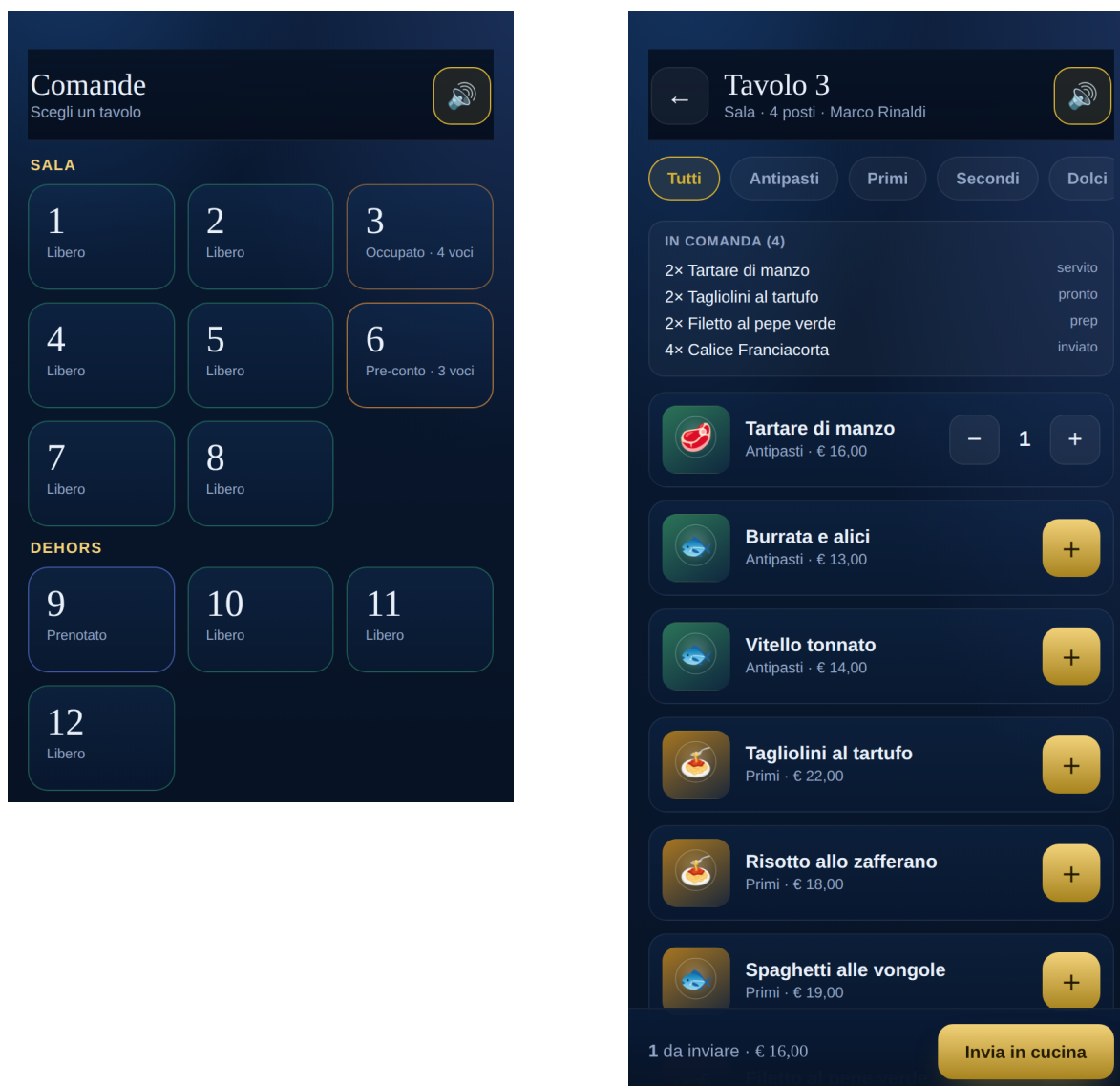
Pannello comando del tavolo

Toccando un tavolo si apre il pannello laterale da cui si gestisce l'intero ciclo: aprire il tavolo e impostare i coperti, comporre la **comanda** con immagini dei piatti, inviarla alla cucina, assegnare il cameriere (con possibilità di impostarne uno **predefinito** per quel tavolo), spostare i clienti di tavolo, stampare il

pre-conto e infine **incassare**. Sui tavoli occupati sono disponibili tasti rapidi per importo, pre-conto e saldo.

5. Comande da smartphone

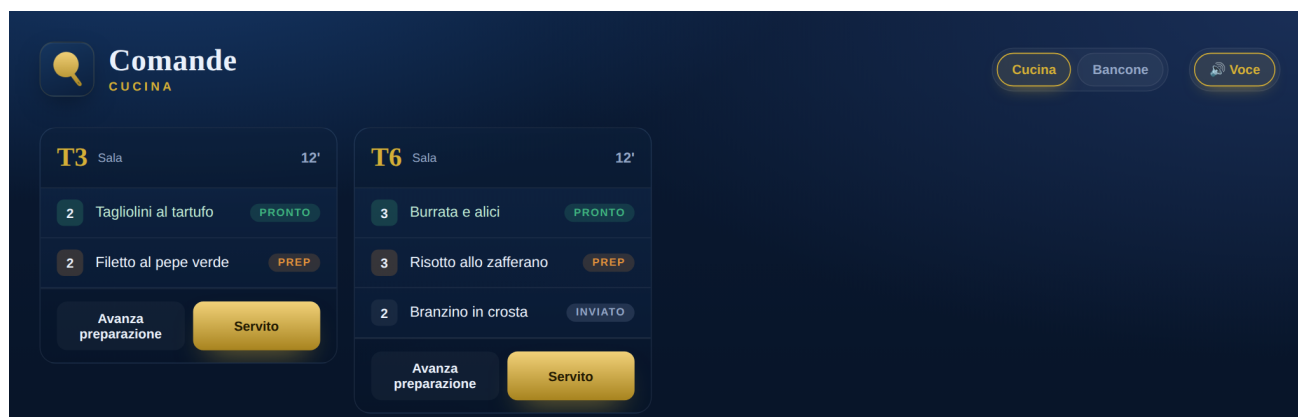
Il tabellone Comande è pensato per il telefono del cameriere: pulsanti grandi, una mano sola, audio attivo. Si sceglie il tavolo dalla griglia per area, si aggiungono le portate con i contatori e si premono «Invia in cucina». Le voci già inviate restano visibili con il loro stato; la voce conferma ogni invio.



Scelta del tavolo (a sinistra) e composizione della comanda con invio in cucina (a destra).

6. Tabellone Cucina

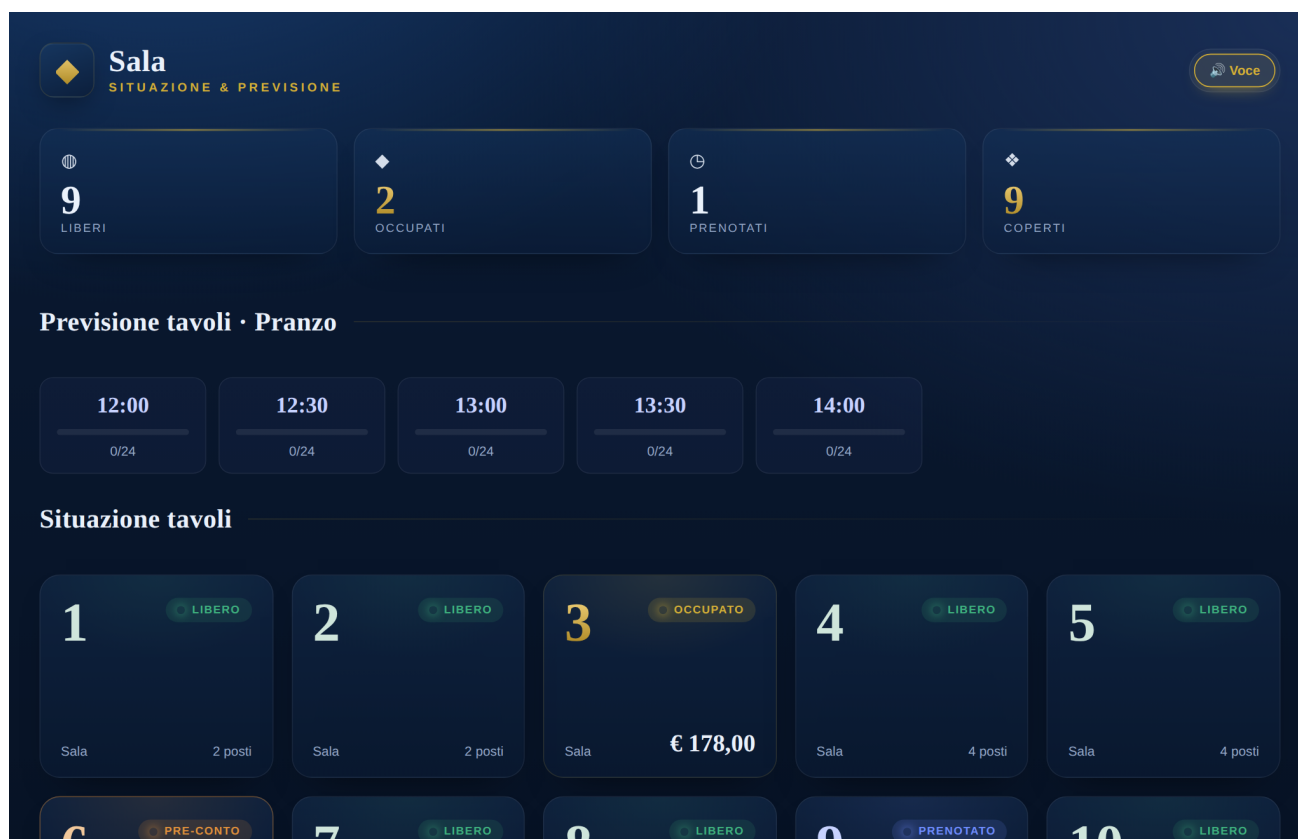
Il Tabellone Cucina (KDS) mostra le comande come ticket per tavolo, filtrabili per postazione «Cucina» o «Bancone». Ogni voce evidenzia lo stato; con «Avanza preparazione» si passa da inviato a in preparazione, pronto, e con «Servito» si chiude la voce. I ticket più vecchi vengono evidenziati. La voce narrante annuncia le nuove comande e i piatti pronti.



Tabellone Cucina: ticket per tavolo con stati e avanzamento, postazioni e voce.

7. Tabellone Sala

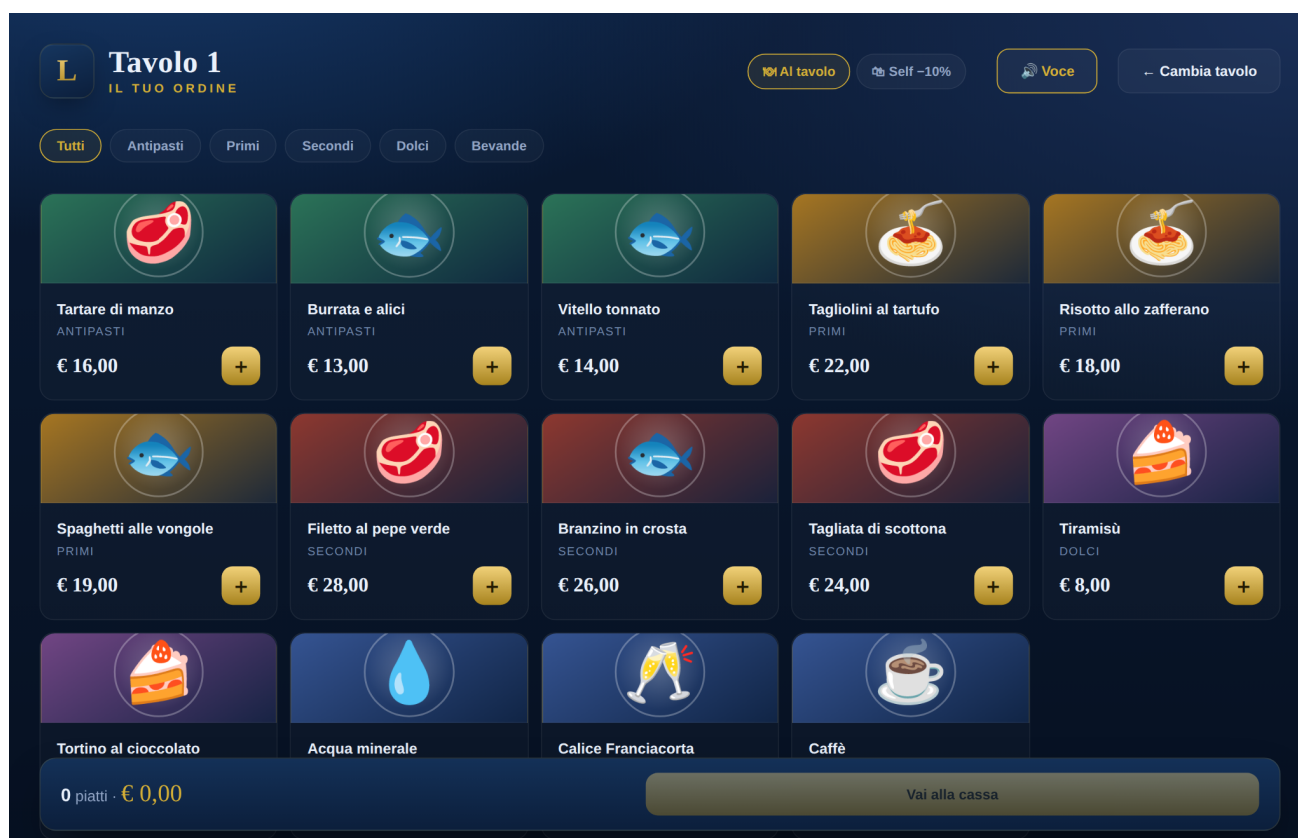
Il Tabellone Sala offre una visione d'insieme del servizio: tavoli occupati e liberi, coperti, andamento e previsione, utile a chi coordina la sala. Anche qui è disponibile la voce narrante degli eventi salienti.



Tabellone Sala: situazione e previsione del servizio.

8. Totem self-order

Il Totem permette al cliente di ordinare in autonomia. Si sceglie il tavolo, si compone l'ordine sfogliando il menu per categorie, si seleziona la modalità «Al tavolo» oppure «Self» (con sconto configurabile) e si conferma ottenendo un numero di **ticket**. È prevista la tastiera a schermo e, se abilitato, il pagamento con carta. La **voce** è attiva e guida il cliente in ogni passaggio.



Totem: menu con immagini, modalità di servizio e voce attiva.

9. Prenotazione online

La pagina pubblica di prenotazione consente al cliente di prenotare dal sito: sceglie data, servizio (pranzo o cena) e fascia oraria con la **disponibilità aggiornata**, indica coperti e contatti e invia la richiesta. La prenotazione arriva in tempo reale all'area gestionale come «in attesa di conferma», con notifica anche vocale.

Le Tre Lanterne
Prenota il tuo tavolo online

Data: 06/29/2026

Servizio: * Pranzo (selezionato), < Cena

Fascia oraria: 12:00 (24 posti), 12:30 (24 posti), 13:00 (24 posti) (selezionato), 13:30 (24 posti), 14:00 (24 posti)

Coperti: 2

Nome e cognome: Mario Rossi

Email: email@esempio.it

Telefono: 333 ...

Richiedi prenotazione - 13:00

Riceverai conferma dal ristorante. La disponibilità è aggiornata in tempo reale.

Prenotazione online: data, servizio, fasce con disponibilità e contatti.

10. Prenotazioni & calendario

Il planner visuale dispone i tavoli in righe e le fasce orarie in colonne per la data selezionata. Le celle mostrano le prenotazioni; quelle online da confermare sono evidenziate. La barra dei giorni in alto consente di navigare e fa anche da bersaglio per spostare una prenotazione di data.

Prenotazioni & calendario
LE TRE LANTERNE

Planner tavoli | Lista · 1 online | Lista d'attesa (1) | Impostazioni fasce

lunedì 29 giu | Oggi

☒ Multipla per fascia | * Pranzo | < Cena

Tavolo	19:30 0/24 cop · 0 pren.	20:00 0/24 cop · 0 pren.	20:30 6/24 cop · 2 pren.	21:00 2/24 cop · 1 pren.	21:30 6/24 cop · 1 pren.	22:00 0/24 cop · 0 pren.
1 Sala · 2p	+	+	+	+	+	+
2 Sala · 2p	+	+	+	+	+	+
3 Sala · 4p	+	+	+	+	+	+
4 Sala · 4p	+	+	+	+	+	+
5 Sala · 4p	+	+	+	+	+	+
6 Sala · 6p	+	+	+	+	+	+

Planner tavoli × fasce orarie, con barra dei giorni e interruttore «Multipla per fascia».

Funzioni del planner

- **Trascinamento:** trascina una prenotazione su un'altra cella per cambiarne tavolo e fascia, o su un giorno della barra per cambiarne data.
- **Multipla per fascia:** consente più prenotazioni nella stessa fascia (anche sullo stesso tavolo) fino alla capienza di coperti impostata.
- **Lista:** elenco del giorno con conferma e promemoria (bozza email) per ogni prenotazione.
- **Lista d'attesa:** clienti senza tavolo, con «Fai accomodare» che assegna automaticamente un tavolo libero adatto.

11. Amministrazione

Menu piatti

Gestione completa del menu: categorie, prezzi, postazione (cucina/bancone), disponibilità e immagine automatica pertinente. Alcuni piatti possono essere collegati al magazzino per lo scarico automatico e il riordino.

Amministrazione
LE TRE LANTERNE

Menu piatti | Personale 1 | Magazzino 1 | Prenotazioni 1 | Impostazioni

Menu piatti + Nuovo piatto

	Tartare di manzo Antipasti - cucina	€ 16,00	Modifica	X
	Burrata e alici Antipasti - cucina	€ 13,00	Modifica	X
	Vitello tonnato Antipasti - cucina	€ 14,00	Modifica	X
	Tagliolini al tartufo Primi - cucina	€ 22,00	Modifica	X
	Risotto allo zafferano Primi - cucina	€ 18,00	Modifica	X
	Spaghetti alle vongole	€ 19,00	Modifica	X

Amministrazione · Menu piatti.

Personale & turni

Sezione dedicata alla squadra con profili (ruolo, contatti, PIN, ore contrattuali), sotto-schede Turni, Presenze, Ferie & permessi e Performance. La timbratura di entrata e uscita usa il **riconoscimento biometrico** del dispositivo (impronta o volto, es. Face ID / Windows Hello), con fallback al PIN dove la biometria non è disponibile. I dati biometrici restano sul dispositivo.

Amministratore
LE TRE LANTERNE

Menu piatti **Personale 1** Magazzino 1 Prenotazioni 1 Impostazioni

Personale & turni

+ Nuovo membro

Squadra Turni Presenze Ferie & permessi (1) Performance

MR Marco Rinaldi In servizio
Cameriere - turno 18:00-23:30 - PIN 1234

GF Giulia Ferri In turno oggi
Cameriera - turno 12:00-15:00 - PIN 2345

LM Luca Moretti In servizio
Sommelier - turno 19:30-23:30 - PIN 3456

Personale & turni · Squadra, con timbratura biometrica per entrata/uscita.

Planner turni

I turni si pianificano in vista **Settimana** (griglia membro × giorni) oppure **Giorno**, con una timeline oraria dove ogni turno è una barra posizionata sulla fascia: si tocca per modificarne orari e postazione.

Amministratore
LE TRE LANTERNE

Menu piatti **Personale 1** Magazzino 1 Prenotazioni 1 Impostazioni

Personale & turni

Squadra **Turni** Presenze Ferie & permessi (1) Performance

Settimana **Giorno - fasce orarie**

« Giorno **lunedì 29 giu** Oggi Giorno »

	10	12	14	16	18	20	22	2
MR Marco Rinaldi						18:00-23:30 Sala		
GF Giulia Ferri		12:00-15:00 Sala						
LM Luca Moretti						19:30-23:30 Cantina		

Planner turni · vista Giorno con fasce orarie.

Magazzino

Giacenze, fornitori, movimenti di carico/scarico e ordini di riacquisto. I prodotti sotto scorta vengono segnalati e, se configurato, generano un ordine automatico al fornitore.

12. Stampa scontrini

Alla **chiusura del conto** il sistema genera automaticamente lo scontrino. Dalle Impostazioni si definisce il comportamento predefinito dell'attività: attivazione della stampa automatica, formato (termico 80 mm o A4), metodo (scarica PDF oppure apri finestra di stampa) e nome della stampante predefinita, riportato sullo scontrino come promemoria. L'opzione «Genera anche il PDF in concomitanza» salva il PDF insieme alla stampa.

Impostazioni · Stampa scontrini.

Nota. La finestra di stampa del browser usa la stampante predefinita del sistema operativo (impostala sul dispositivo cassa). Per la stampa diretta e silenziosa su una stampante termica specifica è necessario un ponte di stampa locale (ad es. un agente di stampa o un servizio come PrintNode).

13. Voce narrante

La voce narrante annuncia gli eventi rilevanti: nuove comande e piatti pronti in cucina, conferme e nuove prenotazioni, aggiunte e conferme al totem e al tabellone comande. È disponibile un interruttore «Voce» su plancia, cucina, sala, totem e comande; su totem e comande è attiva per impostazione predefinita. La qualità dipende dalle voci italiane installate sul dispositivo.

14. Note tecniche e privacy

- **Sincronizzazione:** i dati sono condivisi tra dispositivi tramite l'API REST di WordPress; senza server il sistema opera in locale sul singolo browser.
- **Biometria:** usa lo standard WebAuthn; richiede connessione sicura (HTTPS) e un dispositivo con autenticatore. I dati biometrici non lasciano il dispositivo: viene salvato solo un identificativo della credenziale.
- **Email:** conferme e promemoria sono predisposti come bozze; l'invio automatico richiede la configurazione della posta lato server di WordPress.
- **Pagamenti:** il pagamento con carta al totem si appoggia a Stripe; gli addebiti reali richiedono un endpoint server con la chiave segreta (mai esposta nel browser).
- **Stampa:** per la stampa diretta su stampante termica specifica serve un ponte di stampa locale.

15. Assistenza

Per supporto, personalizzazioni o attivazione delle funzioni server (sincronizzazione avanzata, email automatiche, pagamenti reali, ponte di stampa) è possibile contattare BEDENDO — innovazione tecnologica.

BEDENDO

innovazione tecnologica

Via Marco Polo, 184 – 30015 Chioggia (VE)

Tel. (+39) 335.7125781

info@bedendo.it · www.bedendo.it

ristoranti.feudo.it