www.chefmate.it
info@chefmate.it

Benvenuti in **Gelato Italiano 3.8**

dedicato a gelatieri e pasticcieri: oltre alla bilanciatura delle miscele offre altre funzionalità:

Funzionalità	Descrizione
Stampa di etichette a norma di legge con informazioni nutrizionali	In accordo con il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo, che stabilisce le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale. La dichiarazione obbligatoria riguarda il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione.
Segnalazione degli allergeni	Gelato Italiano consente di segnalare la presenza di allergeni nei prodotti e di riportarli in stampa, sia nel cartello degli ingredienti, che sulle etichette, dalla versione 3.8 qualsiasi ingrediente può essere marcato come allergene e compare in grassetto nella lista degli ingredienti.
Interfaccia ottimizzata per Apple iPad	Scarica gratuitamente FileMaker Go da AppStore e porta con te Gelato Italiano su iPad e iPhone! L'interfaccia è ottimizzata per l'uso su questi dispositivi.
Calcolo del Potere Anti Congelante (PAC)	Per individuare la temperatura ideale di servizio e quindi della vetrina di esposizione, o viceversa sapere come si presenterà il gelato in funzione della temperatura della vetrina.
Calcolo del Potere Dolcificante (POD)	Per determinare l'effettivo grado di dolcezza del gelato
Calcolo della percentuale di Overrun	Per determinare la corretta resa della miscela durante la mantecatura
Calcolo della percentuale di Lattosio presente nella miscela	Una elevata percentuale di lattosio rispetto all'acqua presente determina una "sabbiosità" del prodotto: questa funzione avverte se si supera il limite oltre il quale il gelato può risultare sabbioso
Calcolo dell'apporto calorico della miscela	Sempre maggiore attenzione si pone all'aspetto nutrizionale e dietetico: con il calcolo automatico delle calorie è possibile fornire ai propri clienti un'informazione in più sull'apporto calorico del gelato
Calcolo del costo della miscela	Sapere in modo certo il costo al kilo del proprio gelato è fondamentale per una corretta gestione economica del laboratorio
Definizione di miscele come ingredienti	Come in un gioco di scatole cinesi, è possibile includere una miscela in un'altra utilizzandola come base, oppure è possibile definire semilavorati preparati in proprio (sciroppi, premiscelati ecc.) e utilizzarli normalmente
Archivio Ricette	Oltre alle miscele di gelateria è possibile comporre in un archivio parallelo ricette per torte gelato, tranci, coppe e qualsiasi altro prodotto di pasticceria/gelateria, utilizzando ingredienti primari, basi e miscele
Esportazione/importazione di pacchetti di miscele e/o ricette	Con questa funzione diventa possibile compattare più ricette e miscele in un file esterno e scambiarle con un altro utente di Gelato Italiano: perfetto per i corsi di gelateria o per consulenze. Nel pacchetto vengono inclusi tutti gli ingredienti e le basi eventualmente utilizzate
Calcolo del costo della ricetta	Sapere il costo delle materie prime del proprio prodotto di pasticceria è fondamentale per determinarne un corretto prezzo di vendita
Calcolo dell'apporto calorico della ricetta	Sempre maggiore attenzione si pone all'aspetto nutrizionale e dietetico: con il calcolo automatico delle calorie è possibile fornire un'informazione in più ai propri clienti sui prodotti del proprio laboratorio
Generazione e stampa di etichette identificative del prodotto	Per tutti i laboratori questa è una funzione essenziale: nell'etichetta compaiono i dati del produttore, la lista degli ingredienti utilizzati, la data e il lotto di produzione, le modalità di conservazione e la data di scadenza del prodotto. **Ora puoi etichettare a norma di legge anche i semilavorati che conservi in cella!**
Business plan (new!)	Il modulo accessorio, accessibile dal menu File, permette di determinare un business plan, utile al momento dell'apertura di una nuova attività, di monitorare l'andamento delle annualità successive, generando report relativi a investimenti, ammortamenti, costi fissi, costi variabili e vendite.
Interfaccia amichevole	Un software da utilizzare in un laboratorio deve essere semplice da gestire: l'interfaccia è a pulsanti con icone e la descrizione della funzione, che appare vicino al cursore del mouse, fornisce indicazioni rapide.
Aiuto in linea	Per ogni schermata e funzione del programma è disponibile una pagina di aiuto raggiungibile con un clic

Requisiti minimi di sistema

- **Windows**: Sistema operativo Windows 7 (a 64 bit), 8, 10, 11

- **macOS**: da 10.13 fino a 10.15 pienamente compatibili. Oltre, per la piena compatibilità, occorrono macOS 12.x Monterey, processore Apple M1 o M2 e supporto per Rosetta 2 installato.
  macOS 11 Big Sur o successivi su Mac con processore Intel non supportano la stampa.

- **iOS**: occorre un iPad con l'app FileMaker Go già installata. Il programma va prima attivato su un computer mac o pc, in seguito si trasferiscono alcuni file sul dispositivo.

Installazione e attivazione

Il programma di installazione per Windows propone normalmente di installare Gelato Italiano nella cartella "Documenti" dell'utente anzichè nella cartella "Programmi". Il programma deve avere accesso in lettura e scrittura ai file di database e quindi la directory deve essere accessibile in lettura e scrittura: la directory Programmi non lo è.

Su macOS l'installazione si esegue semplicemente trascinando l'icona della cartella Gelato Italiano sull'icona della cartella Applicazioni presente nella finestra dell'immagine disco che si attiva con un doppio clic.

E' possibile e anche consigliato, nel caso lo si debba utilizzare su più di un computer, spostare la cartella Gelato Italiano in un sistema cloud come DropBox (preferito) oppure OneDrive o GoogleDrive o iCloud, oppure su un disco esterno removibile (meglio un disco vero e proprio piuttosto che una chiavetta: affidabilità e velocità sono nettamente superiori)

Alla prima esecuzione Gelato Italiano genera un numero seriale di 25 cifre. Il numero seriale è sempre unico: reinstallando una nuova copia anche sullo stesso computer verrà generato un seriale diverso. Il numero seriale è inoltre collegato al computer, quindi prima di comunicare il numero seriale per l'attivazione, assicurati che questo sia stato generato proprio sul computer su cui verrà usato il programma.

Per ottenere il codice di attivazione occorre acquistare la licenza d'uso: tutti i riferimenti e le informazioni sono disponibili su questa pagina web.

Limitazioni d'uso

In modo dimostrativo Gelato Italiano è utilizzabile per un'ora. Allo scadere del tempo il programma si richiude e cancella le nuove miscele, ricette e ingredienti inseriti. Può essere riaperto infinite volte, ma allo scadere dell'ora di utilizzo o comunque alla chiusura cancellerà i nuovi dati.
Non è inoltre possibile stampare o esportare dati o pacchetti di miscele/ricette
Inserendo il codice di attivazione queste limitazioni verranno rimosse e il programma sarà utilizzabile a pieno titolo e senza alcun limite di tempo. Il codice di attivazione può essere acquistato visitando il sito softwaregastronomia.it
La licenza d'uso è illimitata: non ha scadenza e il programma potrà essere utilizzato in tutte le sue funzionalità. Il codice di attivazione consente l'utilizzo del programma attivato anche su un secondo computer: l'utente finale è quindi autorizzato ad eseguire una copia del programma attivato su un disco esterno. Collegando il disco a un altro computer e lanciando il programma eseguibile Gelato Italiano sarà possibile utilizzare la seconda autorizzazione fornita dal codice di attivazione. Ulteriori autorizzazioni possono essere acquistate separatamente.

Come acquistare

Licenza d'uso Gelato Italiano 3.8 valida per l'uso su 2 computer	**€ 79,00**
Autorizzazioni aggiuntive oltre le prime due, fino a un massimo di 20, cadauna	**€ 10,00**
Sessioni di assistenza remota per addestramento all'uso del software o risoluzione di problemi, concordate con l'utente. Occorre una connessione a internet su linea ADSL e una connessione telefonica o via Skype. Costo orario del servizio:	**€ 20,00**

Le licenze si acquisiscono con versamento sul **Conto BancoPosta n° 001047070808** intestato a Marco Terrile. Il pagamento si può effettuare all'ufficio postale con un comune bollettino di conto corrente, o con bonifico bancario sullo stesso conto, anche tramite internet, indicando come causale "Licenza Gelato Italiano". IBAN: **IT 74 T 07601 01400 00104 7070808**
In alternativa è possibile utilizzare il pagamento con **carta di credito** a mezzo transazione sicura **PayPal**: visitare il sito http://www.softwaregastronomia.it per i dettagli.
I codici di attivazione sono comunicati via email, telefono o fax a seguito del pagamento delle somme indicate per le licenze d'uso.
Per ricevere rapidamente il codice di attivazione, inviare a mezzo email a info@chefmate.it copia della ricevuta del versamento, i propri dati personali per la registrazione e il **numero di serie** della copia che si desidera attivare.

Buon lavoro!
Novembre 2022

Per informazioni e supporto tecnico:
Marco Terrile – cell. 339 3173852 – softwaregastronomia.it supporto@chefmate.it

