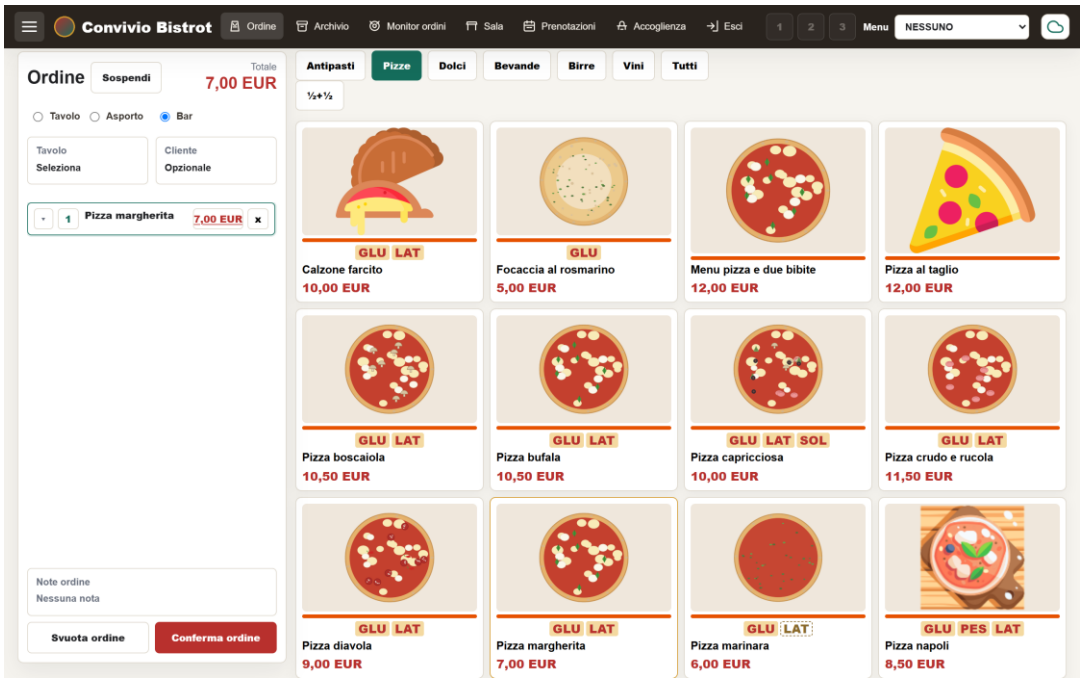
Manuale di configurazione

ConvivioPOS | Edizione 2026 | Aggiornato 14/10/2026

Questa guida descrive la configurazione iniziale di attività, operatori, menu, sale, stampanti, pagamenti e funzioni fiscali. Seguire l'ordine indicato riduce gli errori durante l'avviamento.



Catalogo illustrato

Esempi con dati dimostrativi. Funzioni e comandi visibili dipendono dai permessi e dalla configurazione del locale.

Immagini degli articoli: Flaticon e rispettivi autori (www.flaticon.com). Emoji: Twemoji © 2020 Twitter, Inc. e collaboratori, CC BY 4.0. Crediti completi in CREDITI-immagini.txt e nella scheda Informazioni.

Indice

Ordine consigliato di configurazione 4
Identità e impostazioni generali 4
Prezzo stabile, prezzo menu e prezzo temporaneo 5
Creare e rendere disponibile una variante 6
Stampanti e stampa 6
Pagamenti e registratore telematico 6
Preparare i resoconti 6
Rete HTTPS e uso offline 7
Prova completa prima dell'apertura 7
Schede di configurazione 7
- Gestione attività 7
- Configurazione generale 8
- Lingue 8
- Operatori e permessi 9
- Clienti 9
- Sale e planimetria 10
- Tavoli e QR 10
- Reparti e tipi piatto 11
- Ingredienti ricette e scorte 11
- Allergeni 12
- Piatti e articoli 12
- Varianti e gruppi 13
- Modificatori 13
- Menu e prezzi 14
- Modalità ordine 14
- Tipi pagamento 15
- Causali cassa 15
- Stampanti 16
- Layout di stampa 16
- Lettori barcode 17
- Bilance 17
- Terminali POS 18
- Registratore telematico 18
- Email 19
- Display chiamate 19
- Importa ed esporta listino 20
- Utilità e backup 20
- Stampa QR tavoli 21
- Informazioni 21
- Migrazione database 22

Scenari avanzati 23
- Listini illustrati e immagini dei piatti 23
- Pizza mezza e mezza 24
- Vendita a peso e barcode 25
- Articoli composti e produzione per reparto 26
- QR tavoli e ordinazione ospite 27
- Due lingue indipendenti nello stesso locale 28

Importare un listino Excel senza perdere i dati 29
Importare un archivio con le sue immagini 30
Licenza e avvertenze 31
- Adempimenti fiscali 31

Dispositivi esterni 31
Vendita a peso 31
Resoconti gestionali 31
Ingredienti e allergeni 31

Ordine consigliato di configurazione

1. Configurazione generale e giornata operativa

2. Operatori, ruoli e lingue

3. Reparti, tipi piatto, articoli, varianti e menu

4. Sale, tavoli e modalità ordine

5. Tipi pagamento, stampanti e layout

6. Registratore telematico, bilance e lettori barcode

7. Test completo ordine, stampa e pagamento

Identità e impostazioni generali

In Configurazione impostare titolo applicazione, nome attività, lingua predefinita, orario di taglio della giornata, comportamento del pagamento e opzioni di sala. Il logo dell'attività può sostituire il marchio predefinito nella barra, mentre favicon e launcher mantengono l'identità ConvivioPOS.

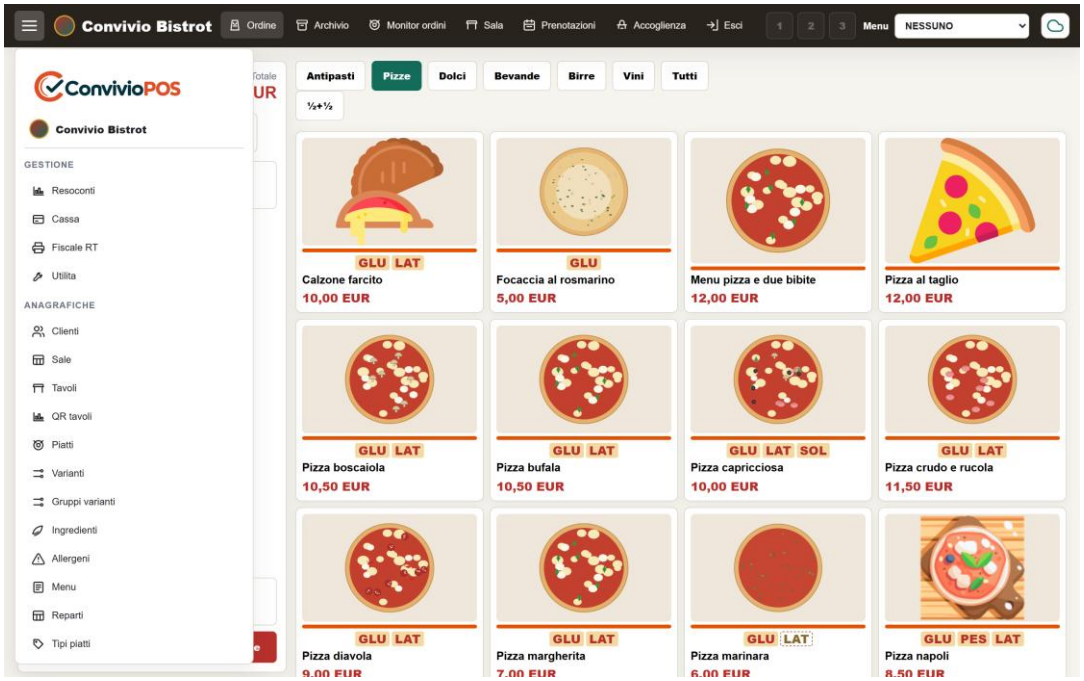


Figura — Menu a scomparsa

Prezzo stabile, prezzo menu e prezzo temporaneo

1. Per cambiare il prezzo standard apri il menu laterale > Piatti, cerca il piatto, apri Modifica, cambia Prezzo e premi Salva modifiche. Verifica che la nuova cifra appaia nell'elenco e su un nuovo ordine.
2. Per un listino specifico, nella stessa scheda apri Menu e prezzi dedicati, associa il menu e imposta il prezzo dedicato; salva e prova il filtro menu in Ordine. Una modifica dal pulsante importo della riga d'ordine vale solo per quell'ordine.

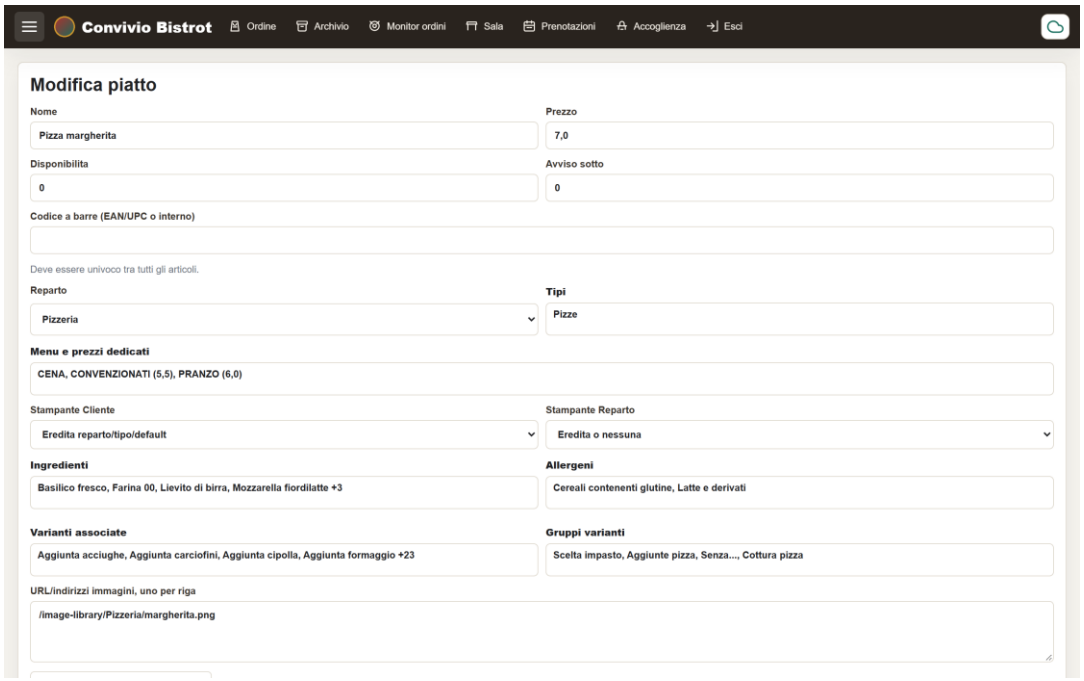


Figura 1 — Prezzo stabile, prezzo menu e prezzo temporaneo

Creare e rendere disponibile una variante

1. Apri Varianti > Inserisci. Compila Nome, eventuale Ingrediente collegato, Prezzo aggiunta e Prezzo rimozione; scegli se Variante generale o limita per Reparti/Tipi, aggiungi icona e note, poi premi Aggiungi variante.
2. Apri Piatti > Modifica del piatto interessato. In Varianti associate seleziona la nuova variante; in Gruppi varianti associa l'eventuale gruppo e imposta Variante obbligatoria se necessaria. Salva modifiche. Prova un nuovo ordine, espandi la riga, premi Varianti e verifica scelta e totale.

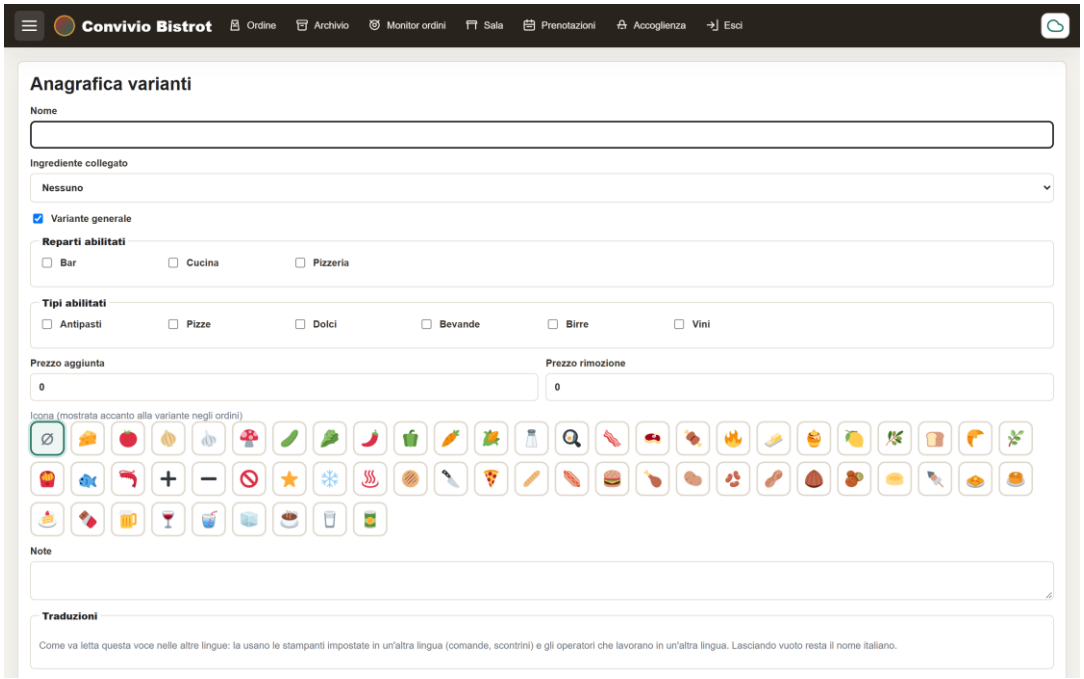


Figura 2 — Creare e rendere disponibile una variante

Stampanti e stampa

Per Windows standard lasciare vuoto l'indirizzo per usare la stampante predefinita, oppure indicare il nome esatto. Per Ethernet ESC/POS usare IP e porta 9100; per seriale usare COM, baudrate, bit dati, parità, stop bit e controllo flusso coerenti con la stampante.

Eseguire sempre Test dalla scheda Stampanti. Configurare i layout e la lingua di stampa: la lingua della comanda è indipendente da quella dell'operatore.

Pagamenti e registratore telematico

Creare i tipi pagamento e indicare quali sono contanti. Collegare il POS dove previsto. Configurare il registratore telematico con protocollo, indirizzo e aliquote per reparto o articolo. Prima dell'apertura simulare un ordine, una stampa, un pagamento misto e un documento commerciale.

Preparare i resoconti

In Operatori abilita Resoconti solo ai ruoli autorizzati. In Tipi pagamento marca come elettronici POS, carte e altri incassi che non entrano nel cassetto; in Causali cassa prepara entrate e uscite. Configura Stampanti e lingua

della stampante dei resoconti; per Manda email inserisci servizio e destinatari in Configurazione > Email. Esegui un ordine di prova, calcola un resoconto Giornaliero e riconcilia Totale, Da incassare e Contante in cassa con Archivio e Cassa. Le date dei resoconti sono di calendario, indipendentemente dal taglio della giornata operativa.

Rete HTTPS e uso offline

Usare HTTPS sui dispositivi mobili, installare la CA e aggiungere l'app alla schermata Home. Il service worker consente la riapertura delle prenotazioni già visitate e sincronizza le modifiche al ritorno della rete. Controllare sempre l'indicatore cloud e la coda prima di spegnere.

Prova completa prima dell'apertura

Accedi come operatore ordinario e controlla che veda solo le funzioni autorizzate. Esegui un ordine di prova per ciascuna modalità attiva: tavolo, asporto e bar. Controlla quantità, varianti, allergeni, portate e totale prima della conferma.

Verifica l'uscita su ogni stampante interessata e la lingua della comanda. Prova un incasso contante, uno elettronico e uno misto. Se il registratore RT è attivo, verifica l'esito fiscale e l'archivio ordini. Annulla o storna le prove seguendo la procedura fiscale del locale.

Schede di configurazione

Gestione attività

Percorso: /attivita

Crea un archivio vuoto, clona dati selezionati o importa un file .db; poi attiva l'attività corretta. Rinomina e rimuovi solo dopo un backup e verifica sempre il nome mostrato nel menu.

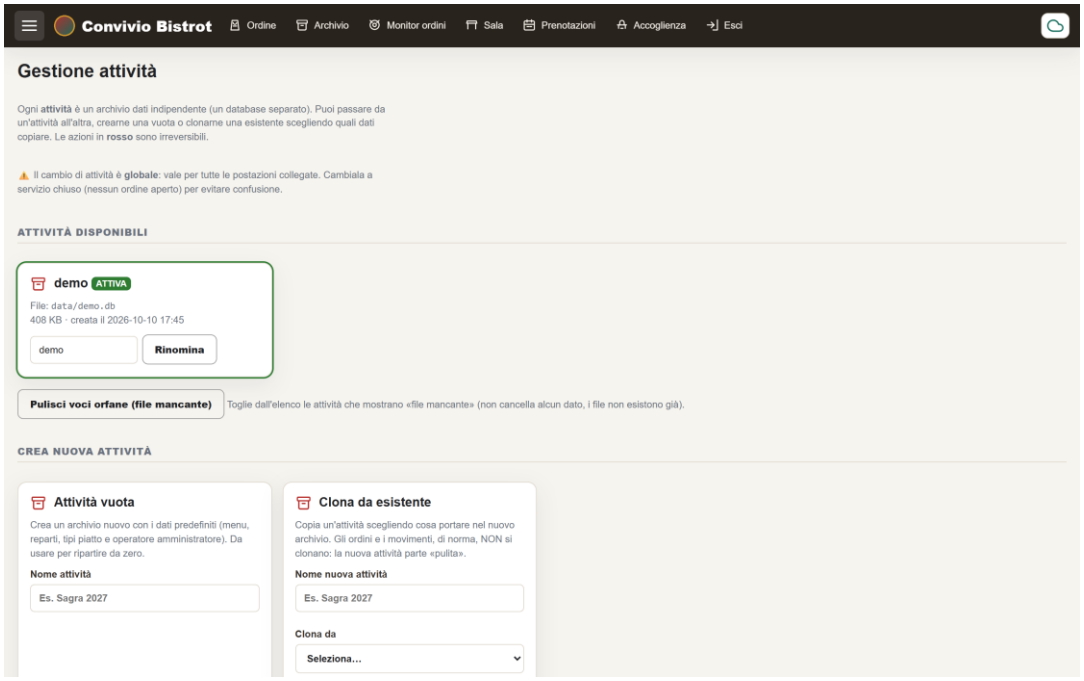


Figura 1 — Gestione attività

Configurazione generale

Percorso: /configurazione

Imposta nome, titolo, icona, dimensioni touch, griglia articoli, giornata operativa e aggiornamento in tempo reale. Salva e riapri la pagina per verificare i valori.

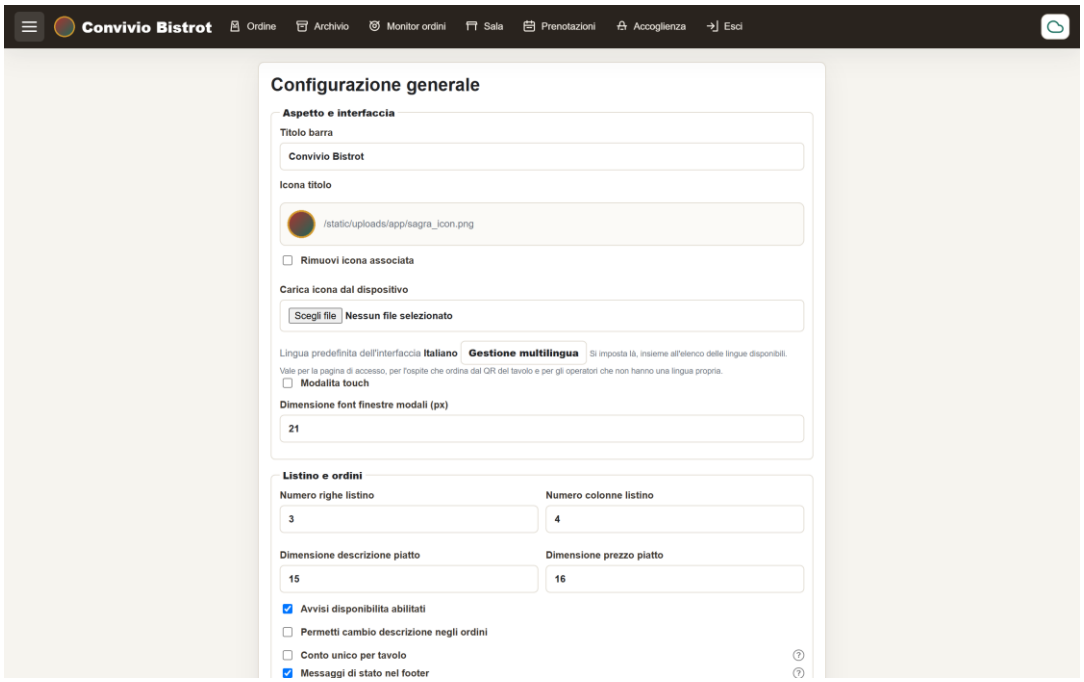


Figura 2 — Configurazione generale

Lingue

Percorso: /multilingua

Attiva le lingue disponibili, scegli quella predefinita e assegna la lingua dell'interfaccia agli operatori. Configura la traduzione dei nomi se usi un servizio esterno; verifica i nomi mancanti prima del servizio.

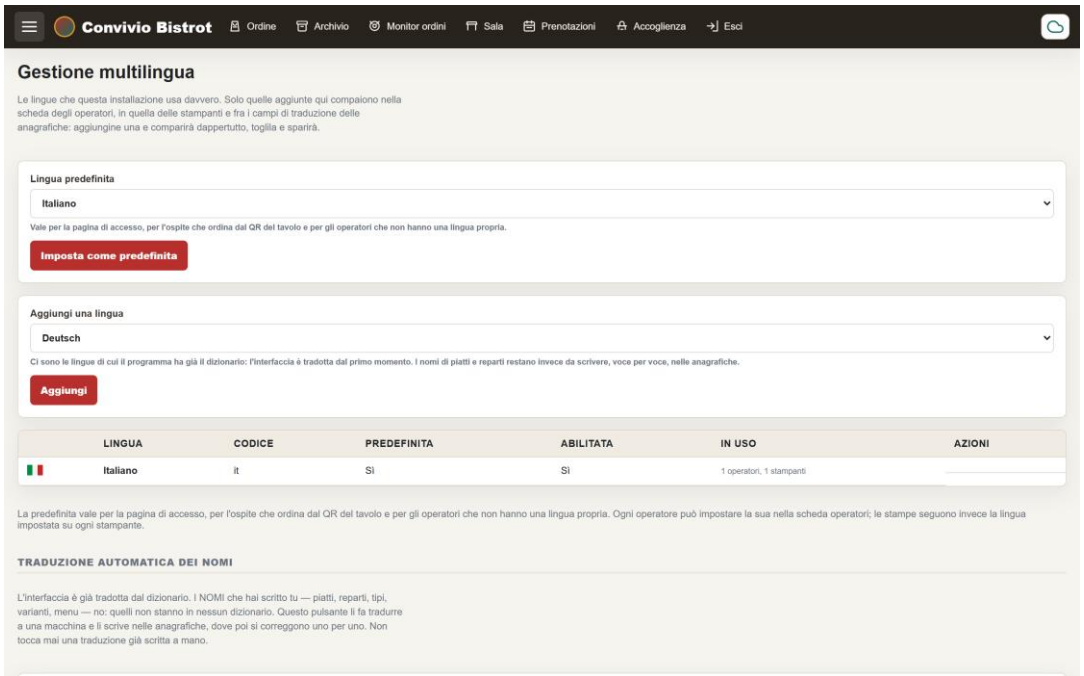


Figura 3 — Lingue

Operatori e permessi

Percorso: /operatori

Crea un account per persona, imposta password, lingua e autorizzazioni per ordini, cassa, sala e configurazione. Accedi con un account di prova per controllare che i permessi siano corretti.

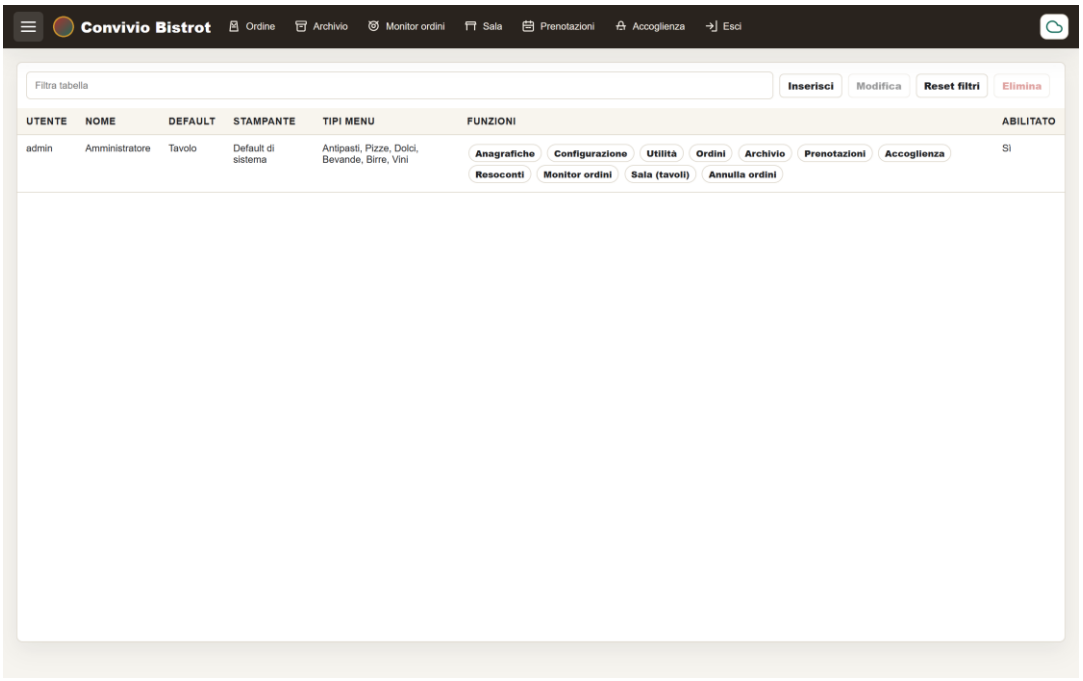


Figura 4 — Operatori e permessi

Clienti

Percorso: /clienti

Crea o aggiorna l'anagrafica usata da asporto, prenotazioni e ricevute. Cerca un cliente esistente prima di inserirlo per evitare duplicati.

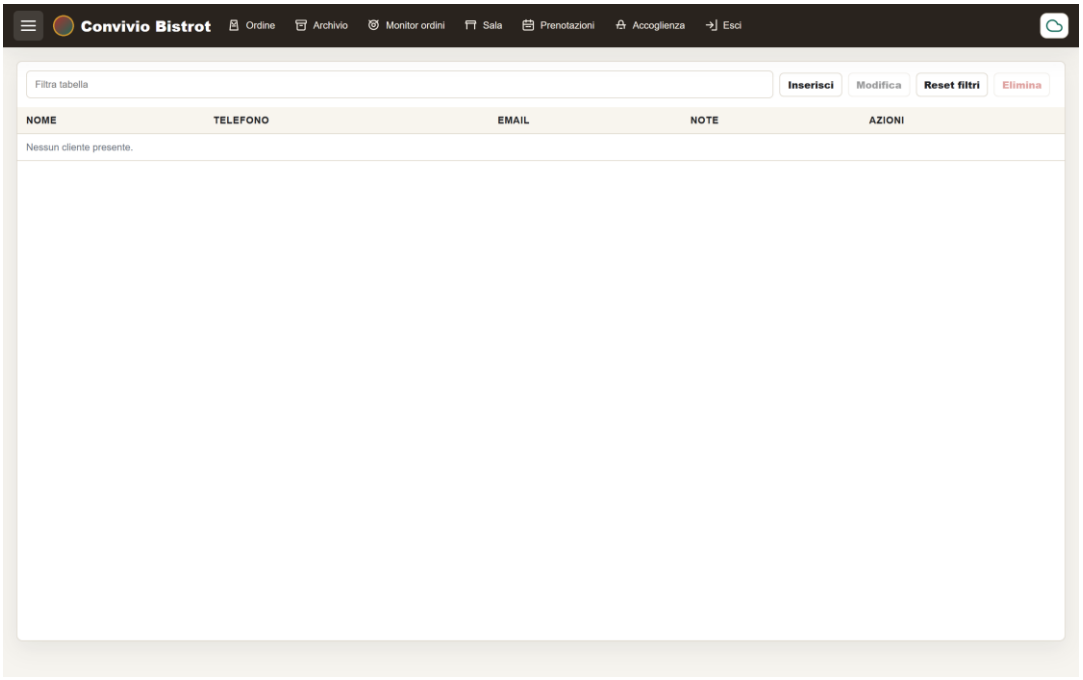


Figura 5 — Clienti

Sale e planimetria

Percorso: /sale

Crea le sale e organizza i tavoli nel relativo editor. Verifica che il numero, la capienza e la posizione corrispondano al locale reale.

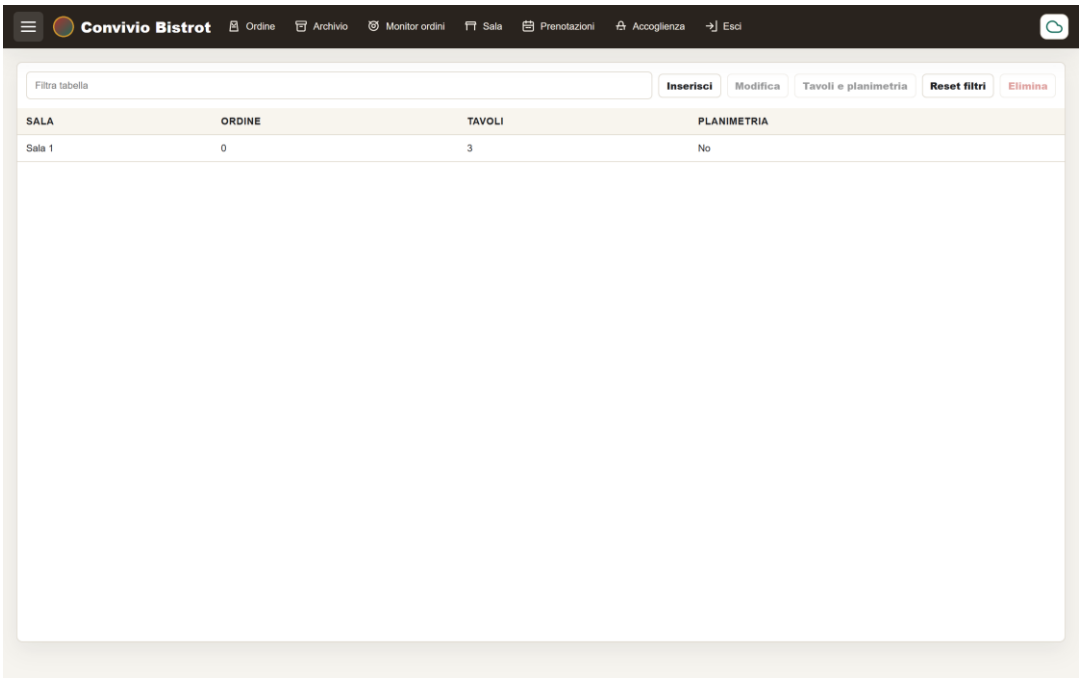


Figura 6 — Sale e planimetria

Tavoli e QR

Percorso: /tavoli

Aggiungi tavoli singoli o usa l'intervallo in Utilità; assegna sala e coperti. Da QR tavoli stampa e prova un codice per verificare l'apertura dell'ordinazione ospite.

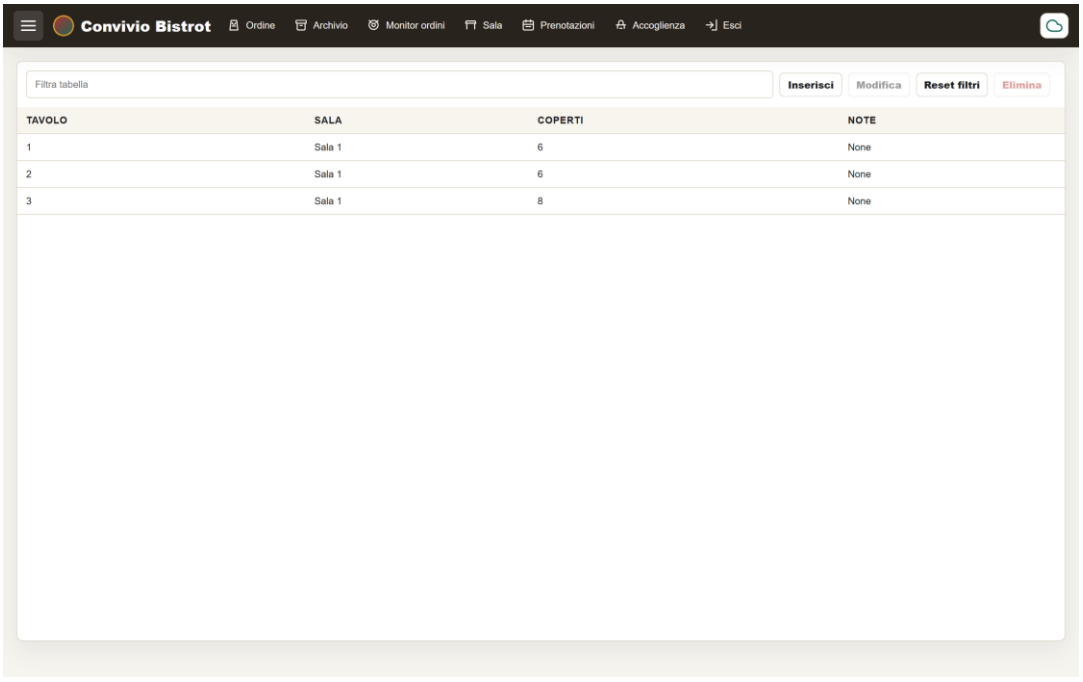


Figura 7 — Tavoli e QR

Reparti e tipi piatto

Percorso: /reparti e /tipi-piatti

Definisci reparti di produzione e categorie dei piatti prima degli articoli. Controlla che ogni articolo vada alla stampante e al reparto fiscale previsti.

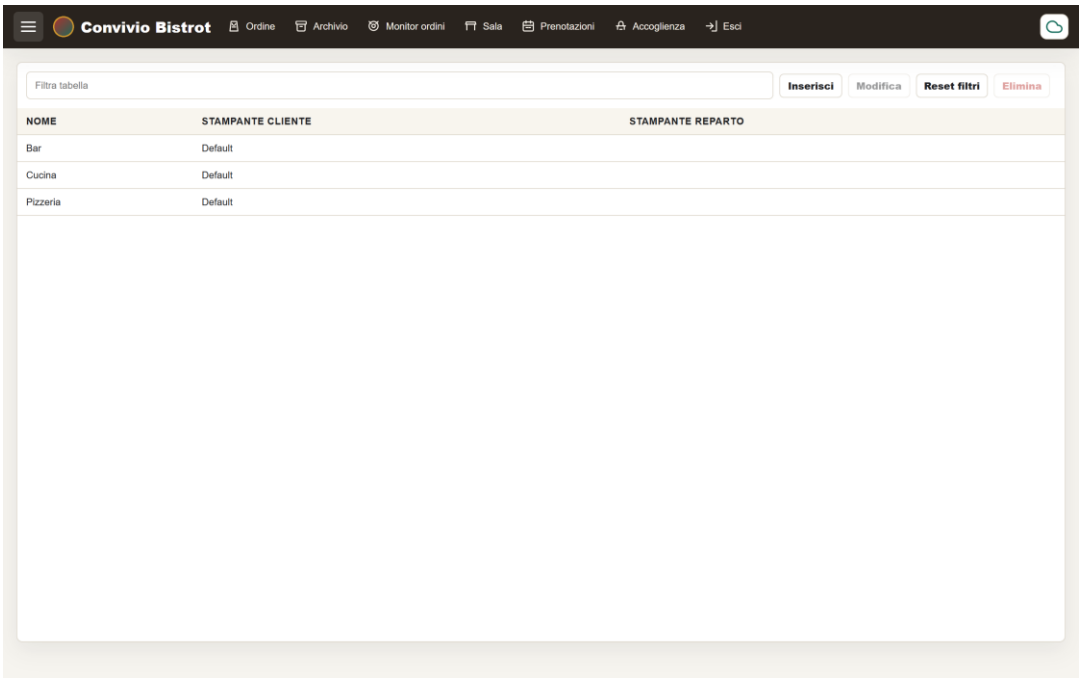


Figura 8 — Reparti e tipi piatto

Ingredienti ricette e scorte

Percorso: /ingredienti

Crea ingredienti, unità e giacenze, poi collegali alle ricette dei piatti. Attiva gli avvisi disponibilità e prova una soglia di scorta.

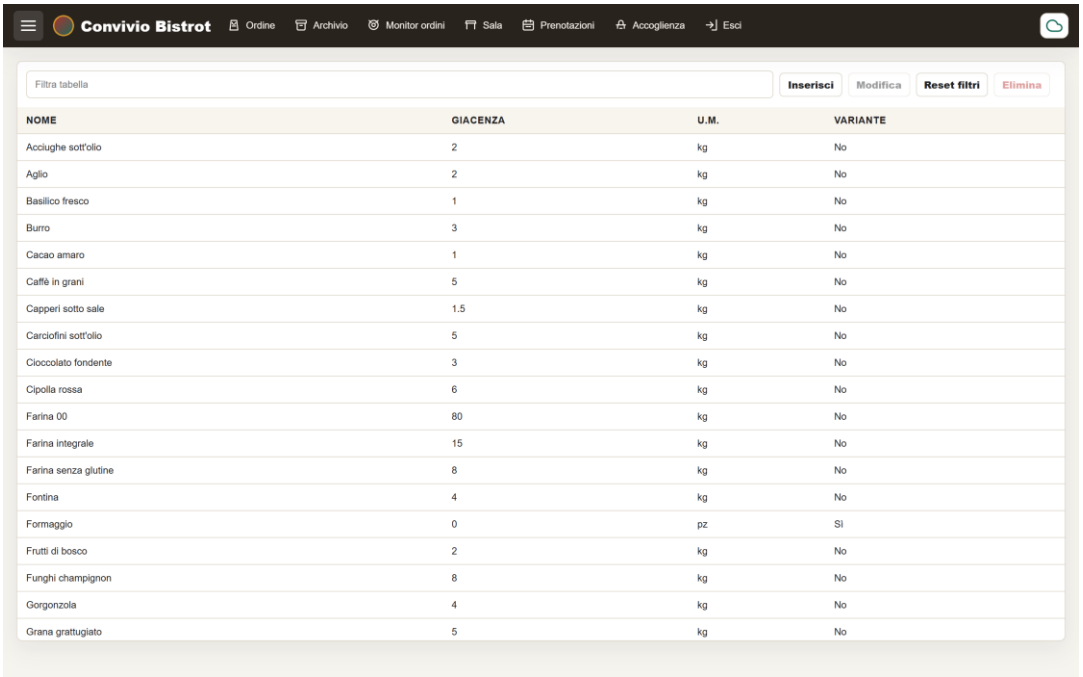


Figura 9 — Ingredienti ricette e scorte

Allergeni

Percorso: /allergeni

Configura gli allergeni UE e indica presenza dichiarata negli ingredienti o nei piatti. Controlla anche gli allergeni derivati dalla ricetta e la loro visualizzazione nell'ordine e in stampa.

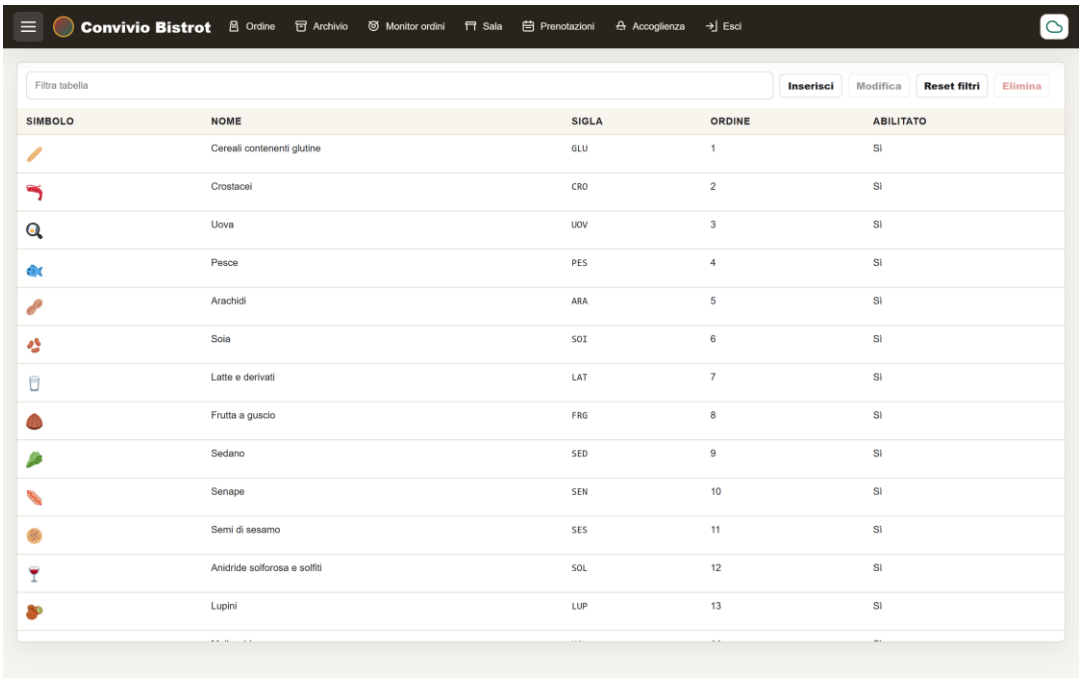


Figura 10 — Allergeni

Piatti e articoli

Percorso: /piatti

Inserisci nome, prezzo, menu, reparto, IVA, immagini e disponibilità. Per articoli composti configura la distinta; per quelli a peso verifica unità e barcode. Usa Copia per creare varianti simili.

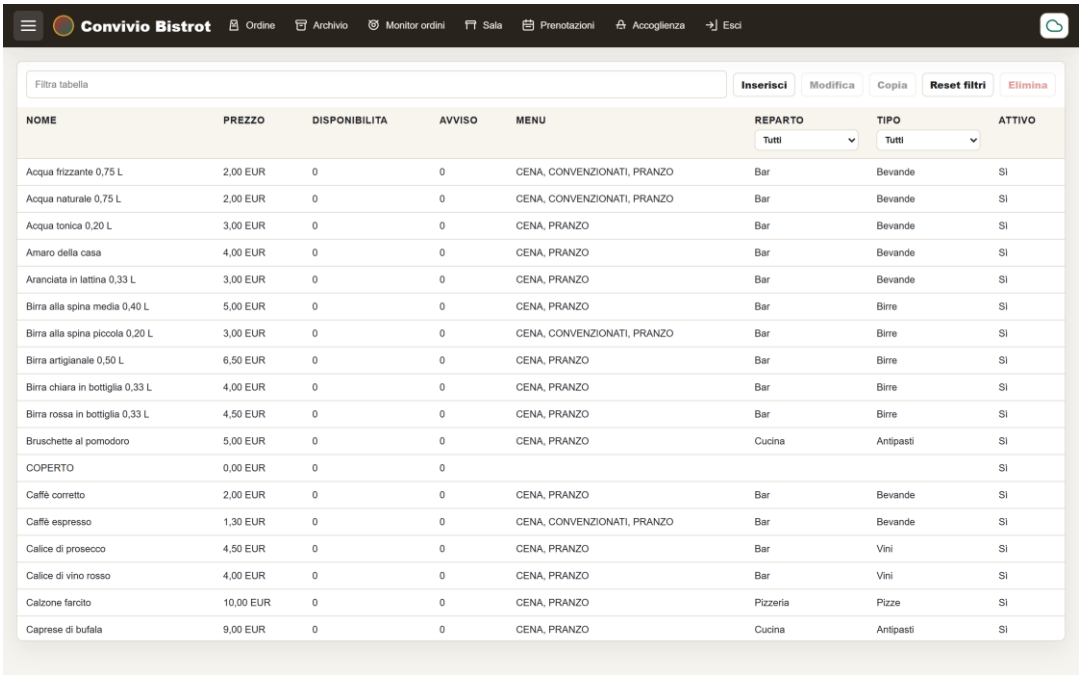


Figura 11 — Piatti e articoli

Varianti e gruppi

Percorso: /varianti e /gruppi-varianti

Crea opzioni e gruppi con regole di scelta, supplementi e simboli di stampa. Associa i gruppi ai piatti e prova anche la pizza mezza e mezza quando prevista.

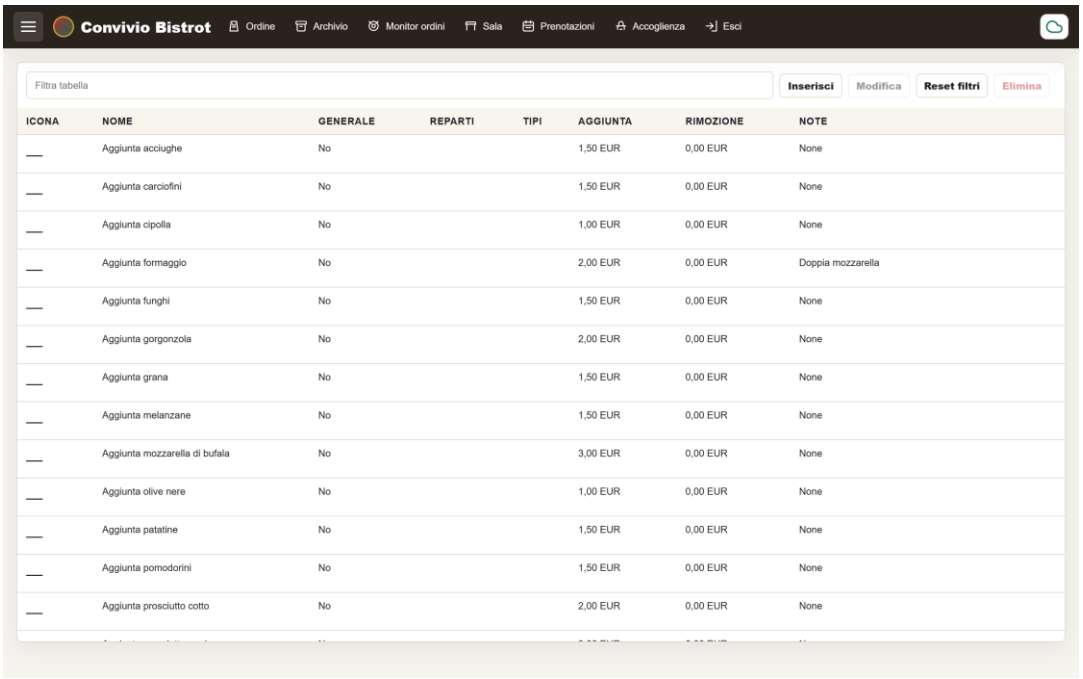


Figura 12 — Varianti e gruppi

Modificatori

Percorso: /modificatori

Definisci sconti, maggiorazioni e omaggi. Decidi se mostrarli al pagamento e verifica totale e autorizzazioni con un ordine di prova.

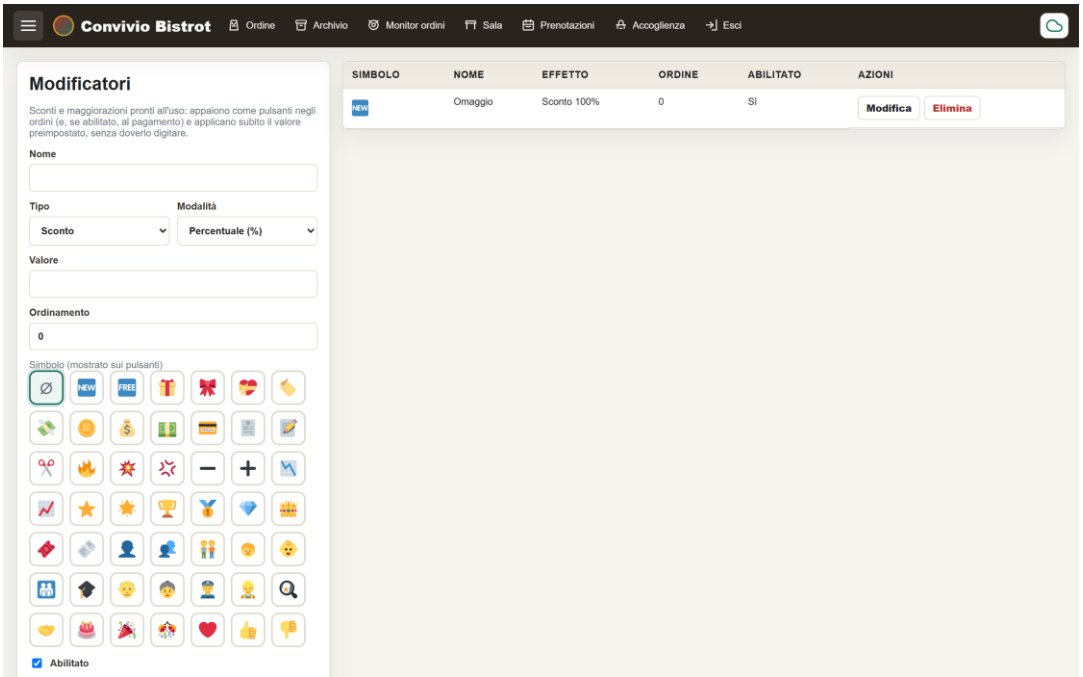


Figura 13 — Modificatori

Menu e prezzi

Percorso: /menu

Crea i menu, attiva gli articoli e assegna prezzi dedicati. Controlla il filtro menu nella schermata Ordine e la visibilità dei piatti.

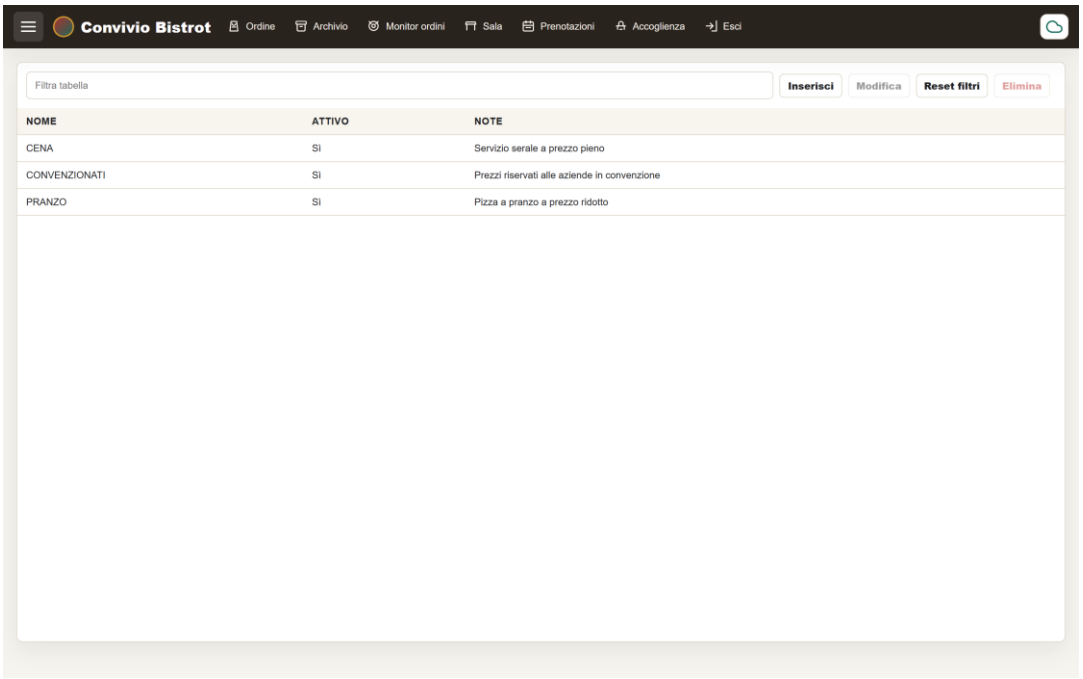


Figura 14 — Menu e prezzi

Modalità ordine

Percorso: /modalita-ordine

Per Tavolo, Asporto e Bar imposta etichetta, stato attivo e obbligo di tavolo, cliente o coperti. Verifica che i campi richiesti blocchino un ordine incompleto.

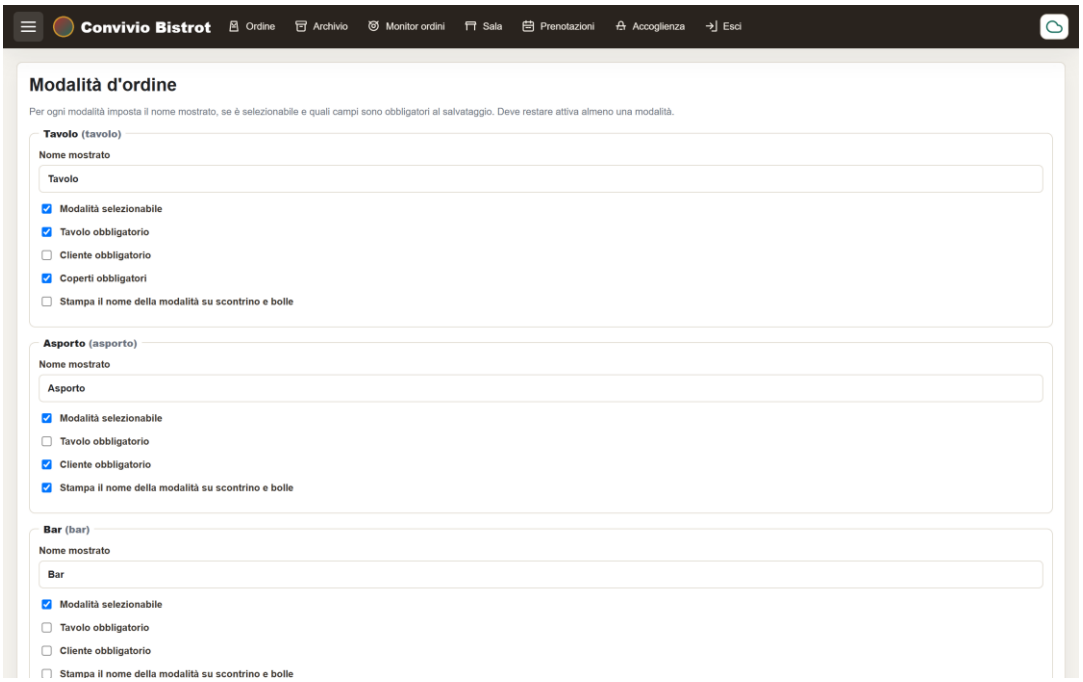


Figura 15 — Modalità ordine

Tipi pagamento

Percorso: /tipi-pagamento

Configura contante e metodi elettronici e stabilisci quando incassare. Se abiliti acconti o pagamenti misti, prova il residuo e il resto.

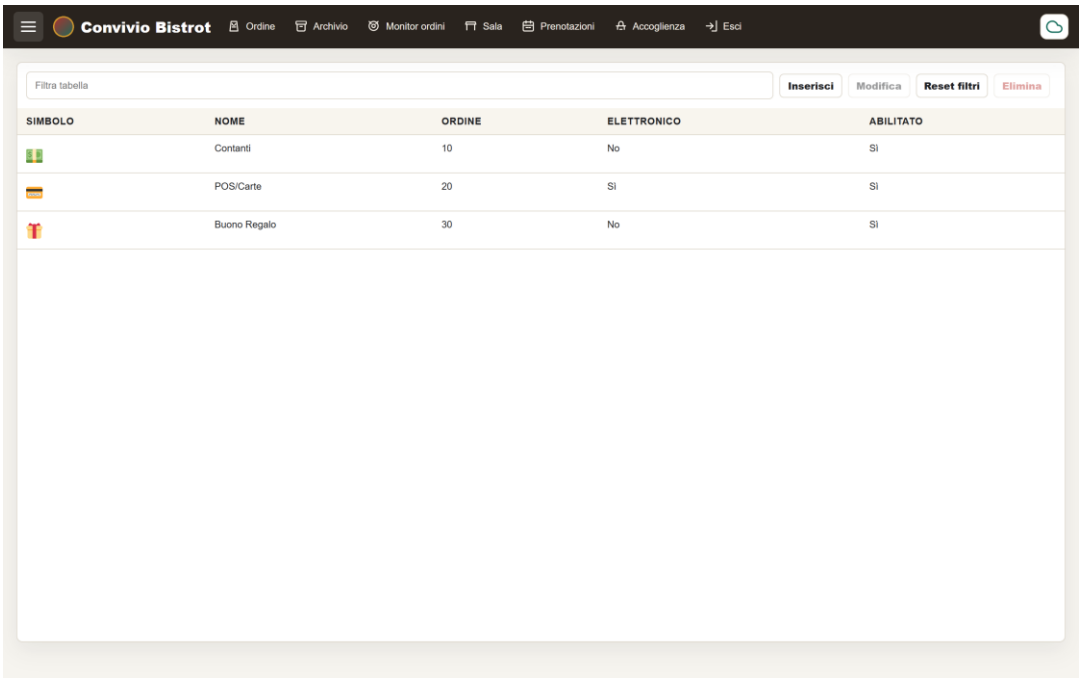


Figura 16 — Tipi pagamento

Causali cassa

Percorso: /causali-cassa

Prepara le causali di entrata e uscita prima di usare la scheda Cassa. Controlla che i movimenti risultino nei resoconti.

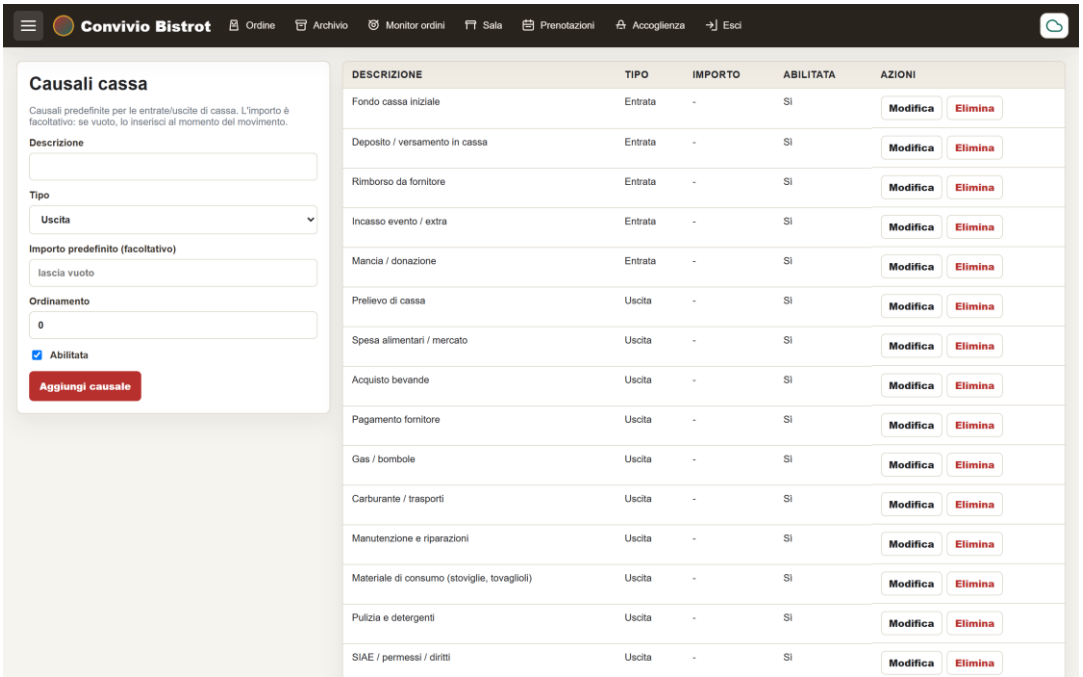


Figura 17 — Causali cassa

Stampanti

Percorso: /stampanti

Aggiungi stampanti Windows, Ethernet ESC/POS o seriali e imposta indirizzo, porta e parametri corretti. Seleziona default e destinazione reparto, poi esegui Test su ogni dispositivo.

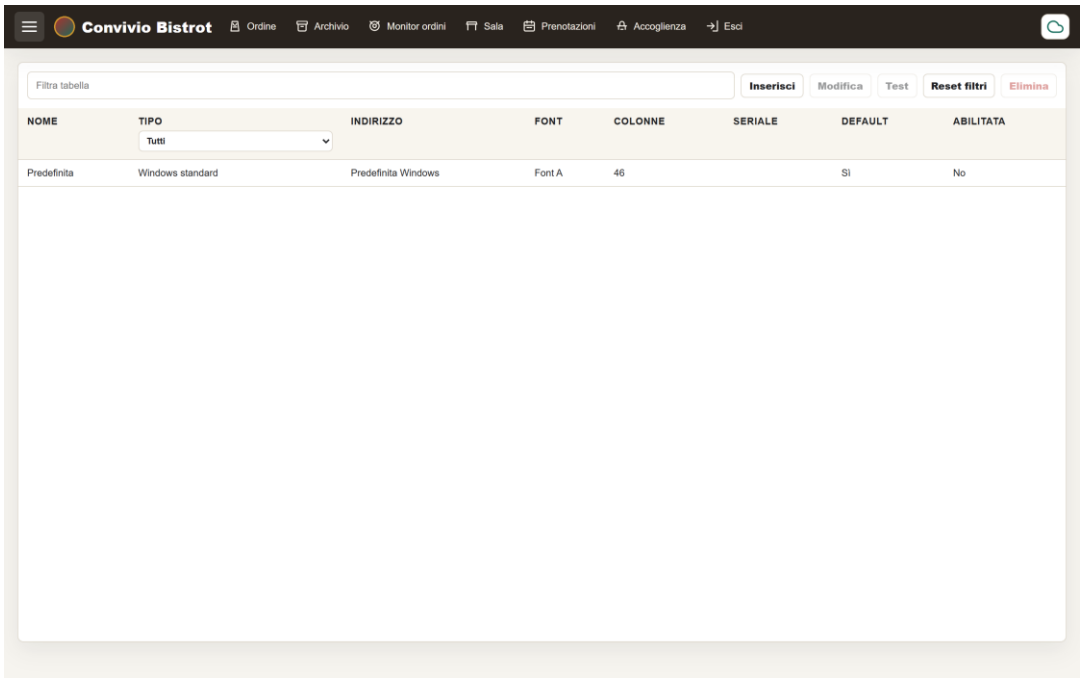


Figura 18 — Stampanti

Layout di stampa

Percorso: /layout

Apri il layout di comanda, conto o ricevuta; scegli campi, ordine e immagini nell'editor. Controlla l'anteprima e una stampa reale prima di attivarlo.

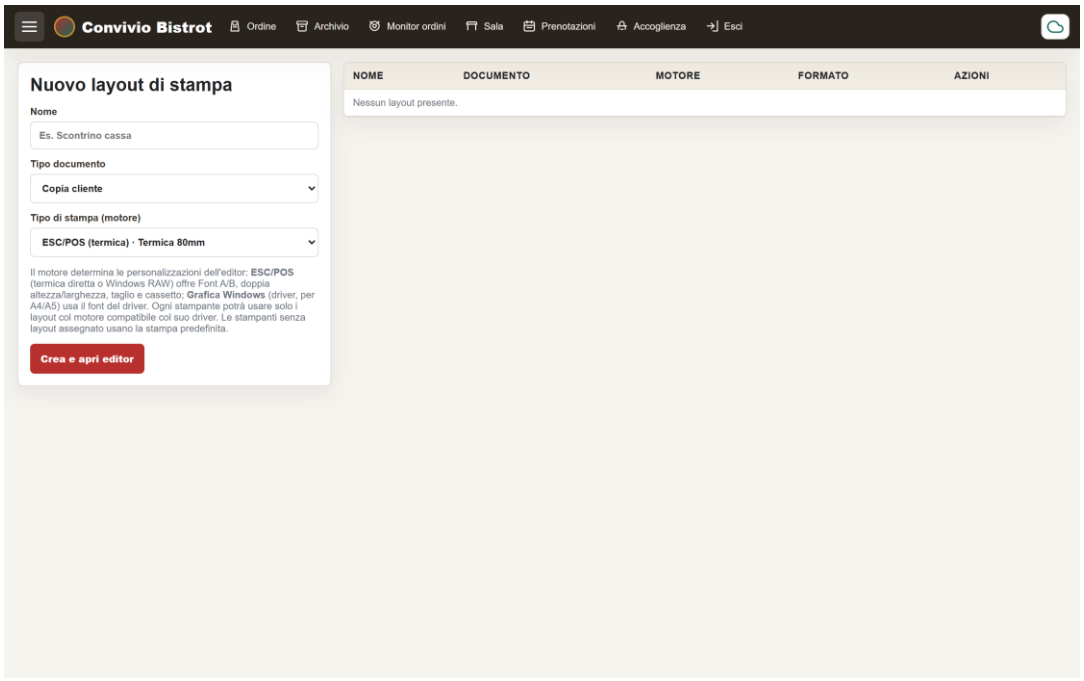


Figura 19 — Layout di stampa

Lettori barcode

Percorso: /lettori-barcode

Registra porta seriale e protocollo di ogni lettore. Verifica la lettura di un articolo e le eventuali etichette con prezzo o peso incorporato.

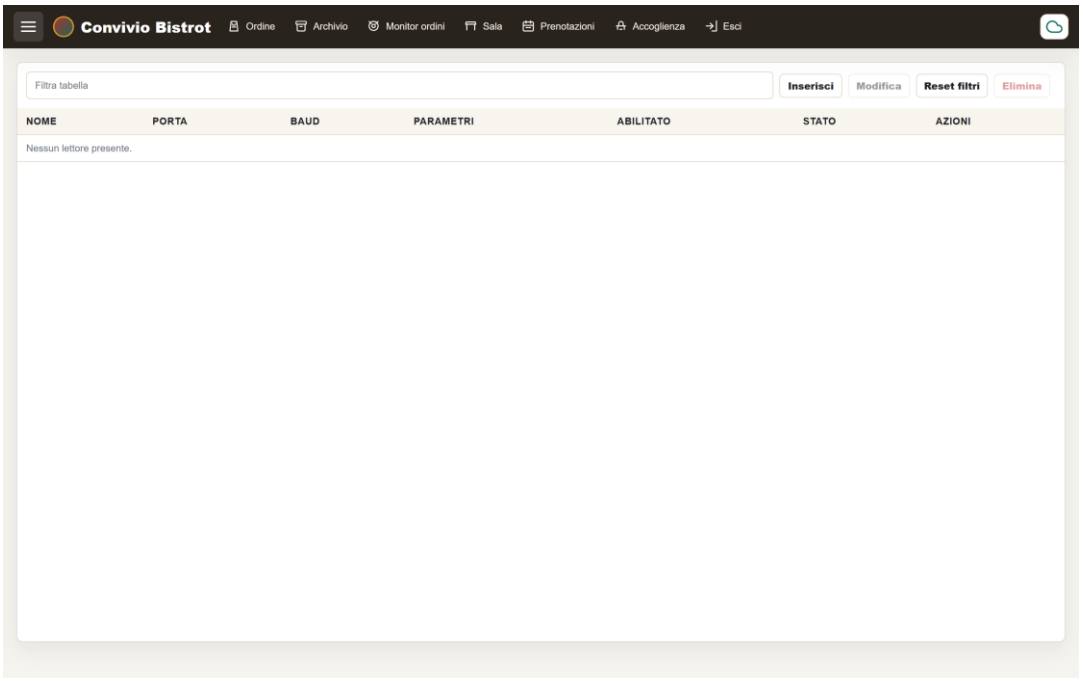


Figura 20 — Lettori barcode

Bilance

Percorso: /bilance

Registra porta e parametri seriali della bilancia, quindi associa gli articoli a peso. Prova peso letto, tara e calcolo del prezzo prima di vendere.

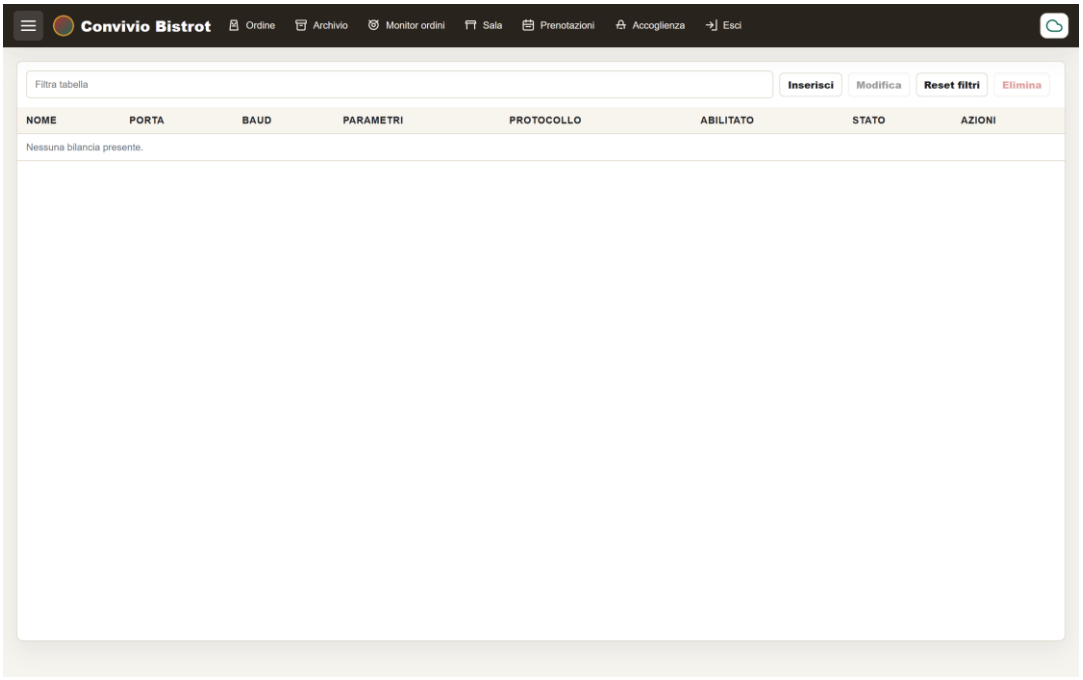


Figura 21 — Bilance

Terminali POS

Percorso: /pos

Inserisci IP, porta, terminal ID, ID cassa e timeout del POS compatibile. Usa Test e prova un pagamento controllando l'esito prima di chiudere l'ordine.

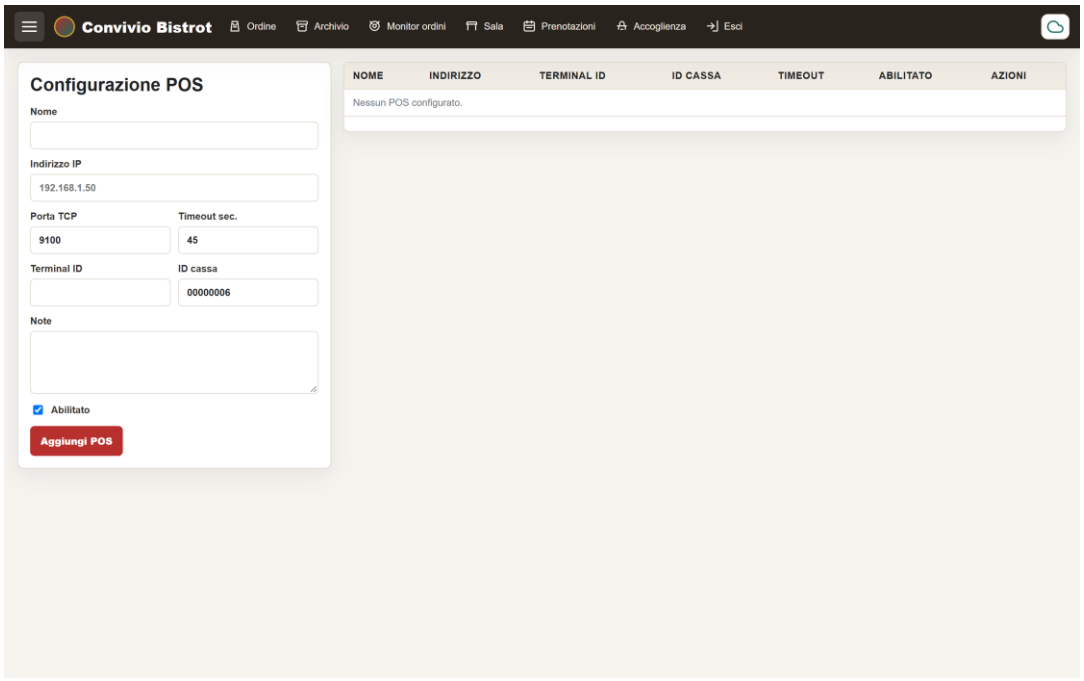


Figura 22 — Terminali POS

Registratore telematico

Percorso: /configurazione-rt

Abilita RT, protocollo, connessione, reparto di default e modalità prezzo. Collega aliquote a reparti o articoli e prova il documento commerciale con il tecnico fiscale.

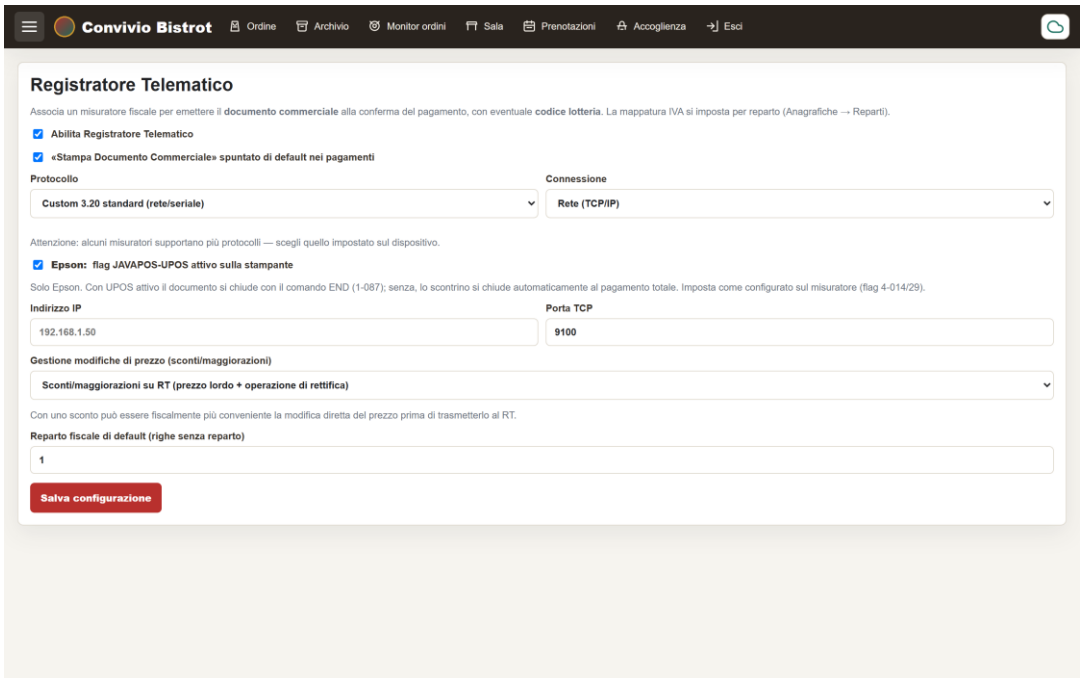


Figura 23 — Registratore telematico

Email

Percorso: /configurazione-email

Imposta il servizio di invio per ricevute e report, poi verifica indirizzo mittente e consegna con un invio di prova.

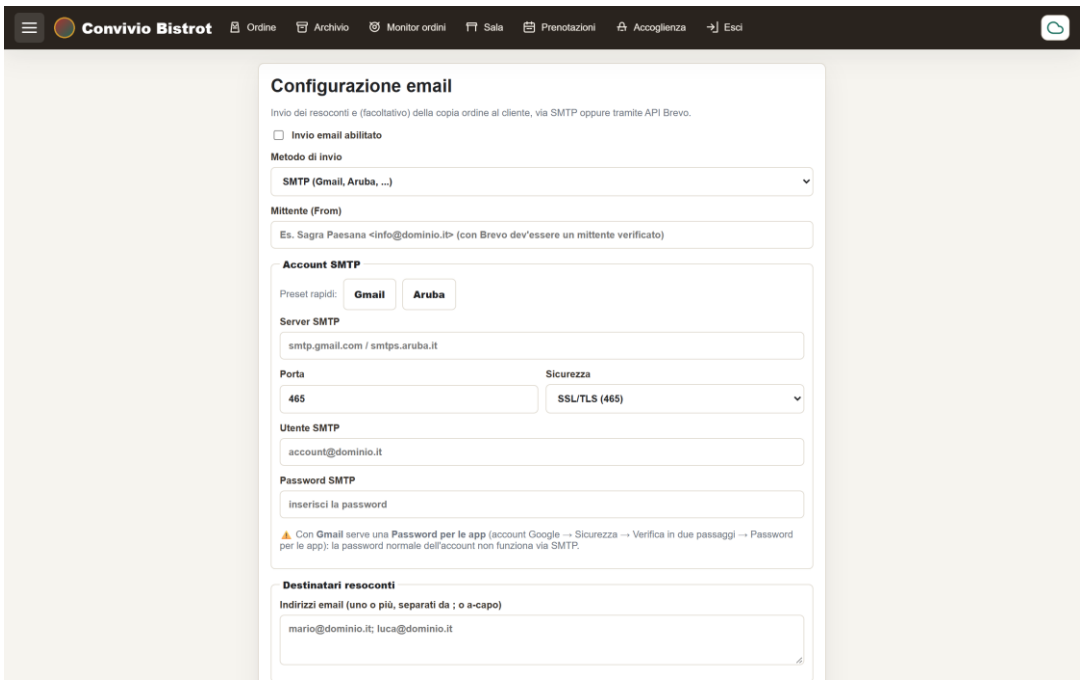


Figura 24 — Email

Display chiamate

Percorso: /configurazione

Attiva il display, scegli modalità manuale o automatica e accesso pubblico se serve una TV. Apri /display su uno schermo separato e verifica chiamata e ritiro.



Figura 25 — Display chiamate

Importa ed esporta listino

Percorso: /listino

Esporta un modello Excel, compila campi e mappature e importa il file dopo anteprima e controllo errori. Esegui un backup prima di importazioni massive.

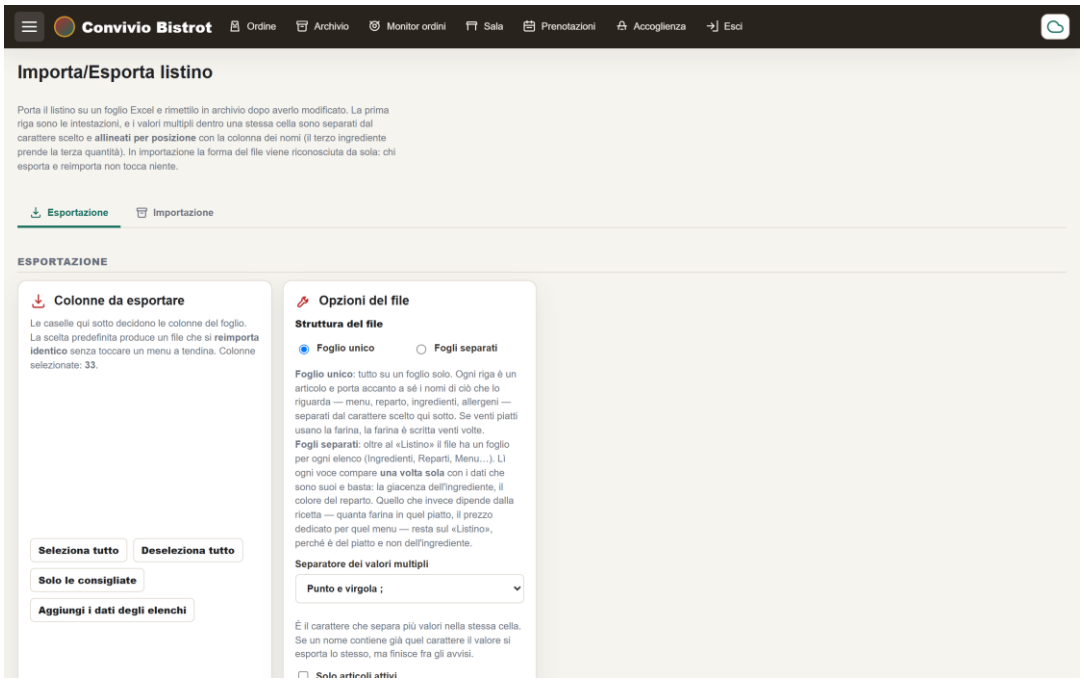


Figura 26 — Importa ed esporta listino

Utilità e backup

Percorso: /utilita

Crea un backup del DB, consolida WAL se necessario, ottimizza immagini o azzera giacenze negative. Le pulizie e cancellazioni sono irreversibili: controlla attività e intervallo selezionati.

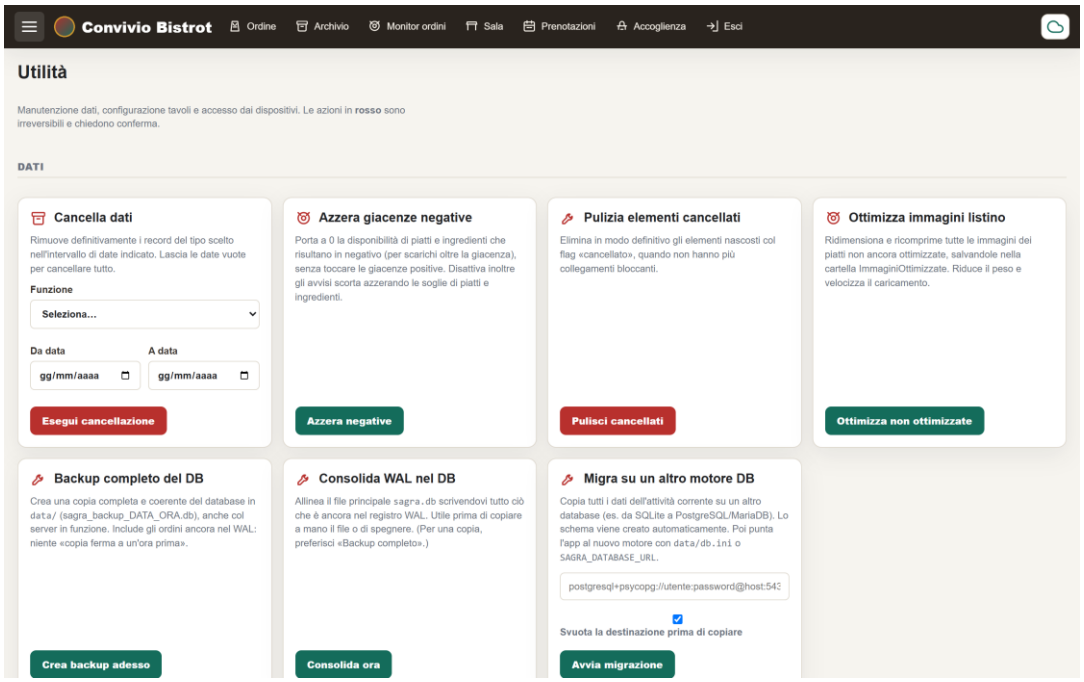


Figura 27 — Utilità e backup

Stampa QR tavoli

Percorso: /tavoli/stampa-qr

Scegli intestazione, impaginazione e opzioni Wi-Fi; apri l'anteprima A4, stampa e prova con un telefono che ogni codice apra il tavolo giusto.

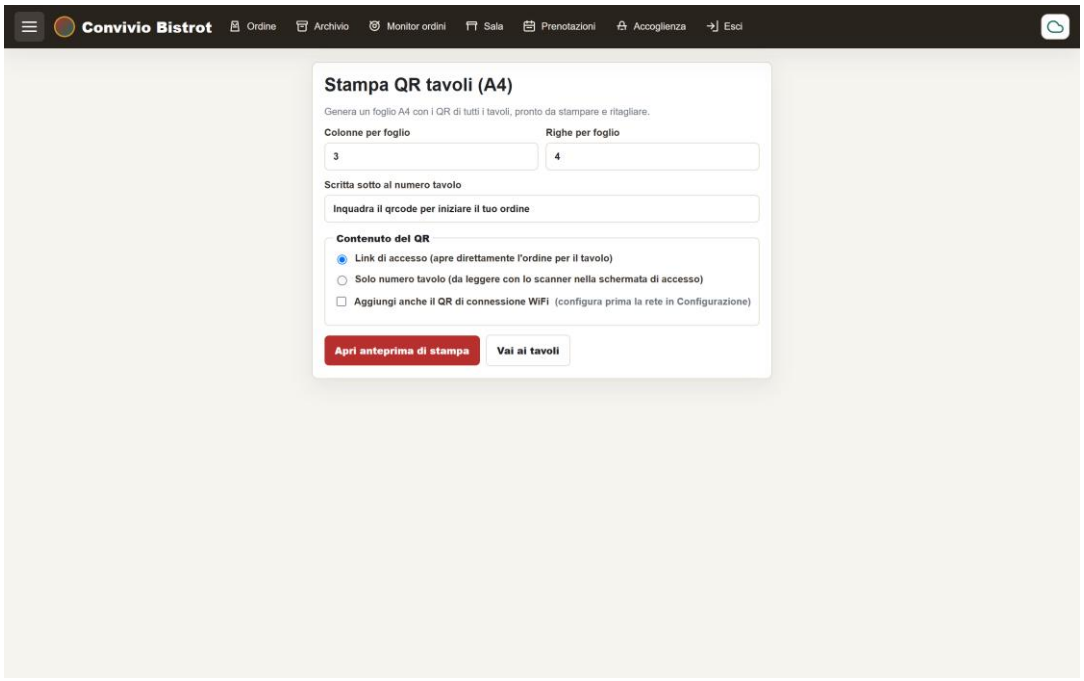


Figura 28 — Stampa QR tavoli

Informazioni

Percorso: /informazioni

Consulta versione, crediti e attribuzioni dell'applicazione. Comunica la versione esatta all'assistenza quando segnali un problema.

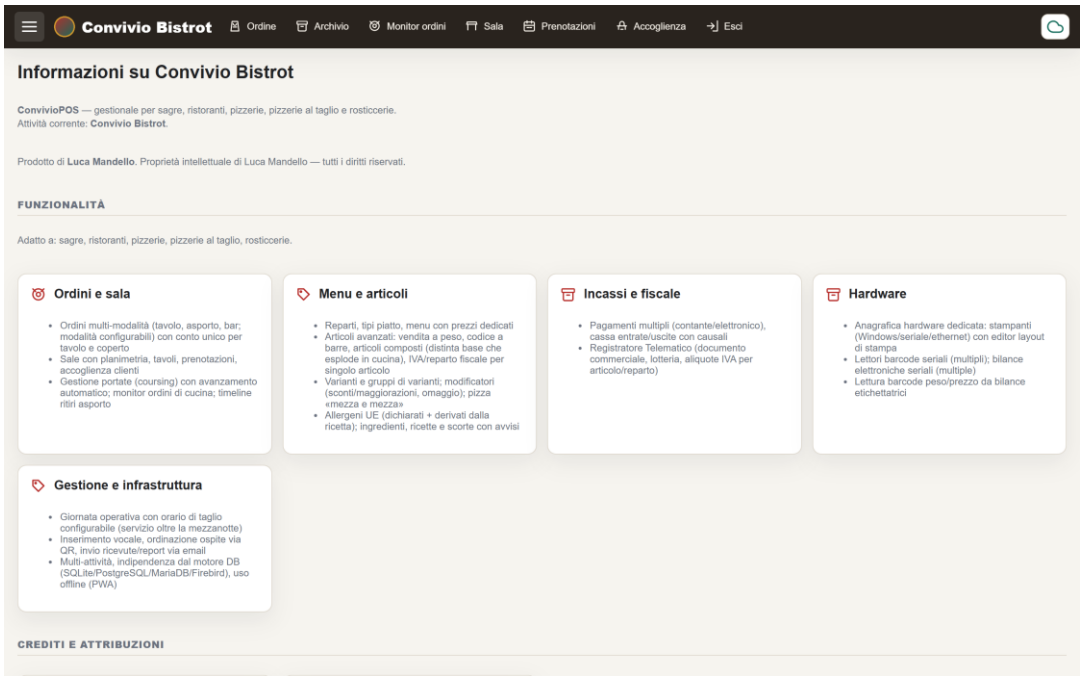


Figura 29 — Informazioni

Migrazione database

Percorso: Launcher > Migrazione

Ferma il servizio, crea una copia recuperabile, scegli sorgente e destinazione nella scheda Migrazione del launcher e testa la connessione. Prima di avviare verifica se 'Svuota la destinazione' è selezionato: cancella i dati di arrivo. Dopo la copia confronta record, accesso e stampa prima di attivare il nuovo motore.

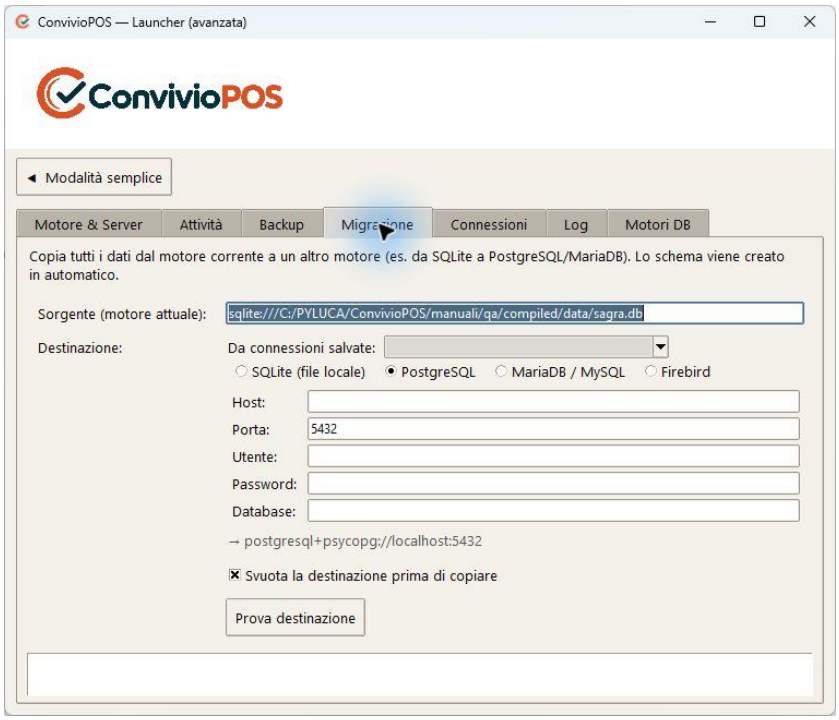


Figura 30 — Migrazione database

Scenari avanzati

Listini illustrati e immagini dei piatti

Un catalogo riconoscibile rende più rapido l'inserimento degli articoli. Le immagini appartengono al piatto; il menu determina visibilità e prezzi dedicati.

1. Apri Piatti e modifica un articolo. Premi Scegli immagine dalla libreria e apri la categoria appropriata. Seleziona l'immagine del prodotto; in alternativa usa Carica immagini dal dispositivo per una fotografia del locale.
2. Puoi associare più immagini allo stesso articolo. Imposta Indice immagine principale: 0 indica la prima. Controlla l'anteprima e salva le modifiche. La foto principale sarà usata nella card del listino.
3. Apri Menu e prezzi dedicati nell'articolo e associa i menu con i relativi prezzi. Torna in Ordine, seleziona il menu e il tipo di piatto: verifica immagine, prezzo e visibilità.



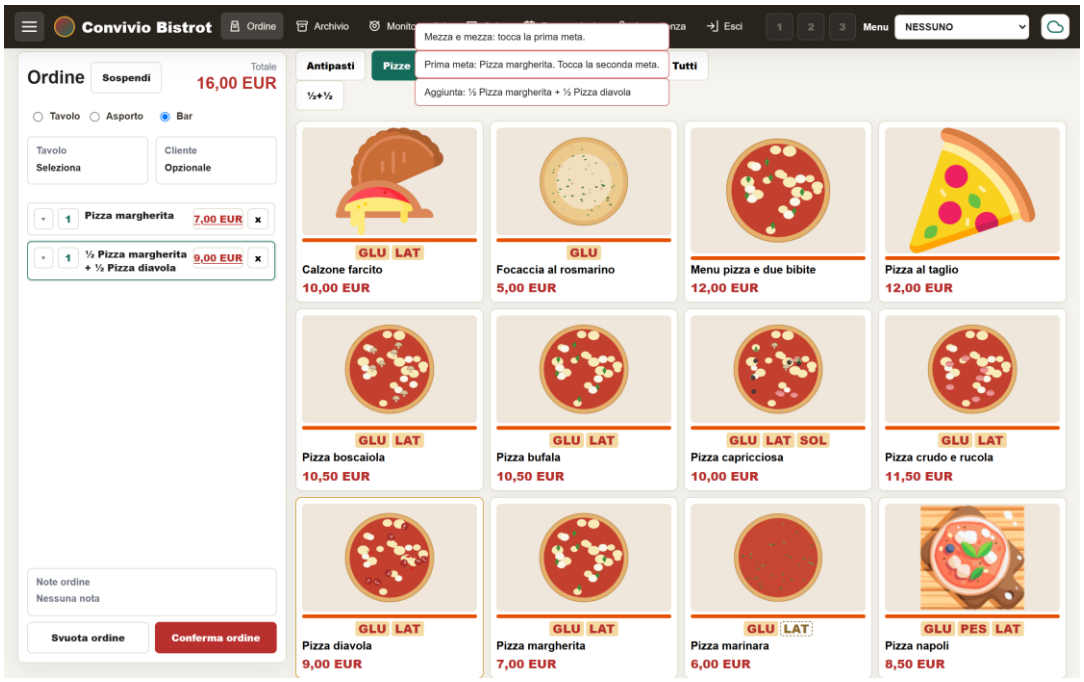
Listini illustrati e immagini dei piatti

Verifica del risultato Lo stesso articolo conserva la sua immagine nei diversi menu. Con un prezzo base di 7,00 EUR e un prezzo pranzo di 6,00 EUR, il filtro pranzo deve proporre 6,00 EUR. Un prezzo modificato sulla singola riga non cambia il listino.

Pizza mezza e mezza

Abbina due gusti in una sola riga di vendita, mantenendo riconoscibili entrambe le preparazioni.

1. In Piatti abilita Vendibile a metà per entrambi i gusti. In Configurazione scegli la regola di prezzo: più alto, media o somma.
2. In Ordine apri la categoria pizza, premi ½+½ e scegli i due gusti. Controlla la descrizione della riga e il prezzo proposto.
3. Aggiungi eventuali varianti e note, verifica la quantità e conferma. Se correggi il prezzo della riga, il valore inserito è unitario e vale solo per quell'ordine.



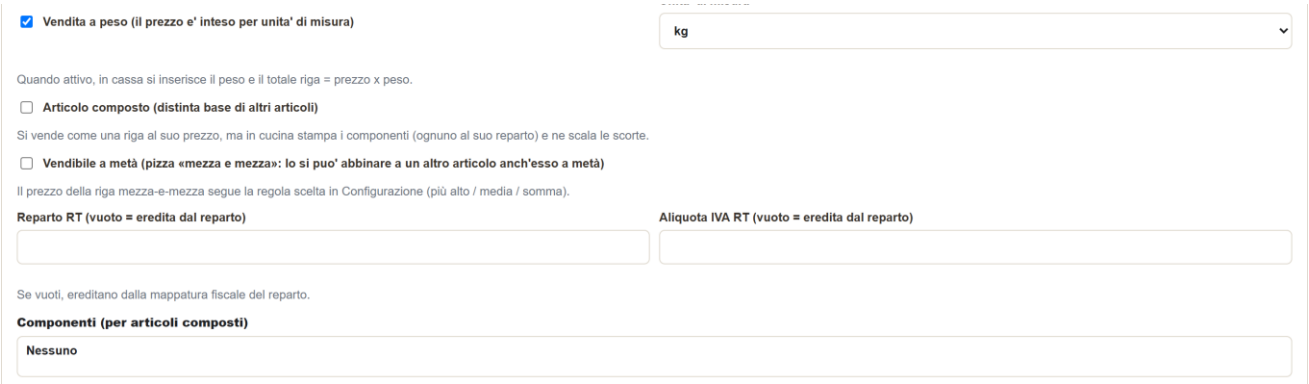
Pizza mezza e mezza

Verifica del risultato Con gusti da 7,00 e 9,00 EUR, le regole producono rispettivamente 9,00, 8,00 e 16,00 EUR, prima di varianti e rettifiche. Due pizze con prezzo unitario corretto a 5,00 EUR devono totalizzare 10,00 EUR.

Vendita a peso e barcode

Usa una tariffa per unità di misura per gastronomia, pizza al taglio o altri articoli pesati. Il barcode può identificare il prodotto oppure incorporare peso o prezzo.

1. In Piatti attiva Vendita a peso e scegli l'unità corretta. Il prezzo è la tariffa per unità, per esempio 12,00 EUR/kg. Configura la bilancia seriale nell'anagrafica Bilance, se utilizzata.
2. Aggiungi il piatto all'ordine e inserisci il peso richiesto o acquisiscilo dalla bilancia. Controlla unità, tara e valore prima di confermare; un peso mancante non consente la normale vendita dalla cassa.
3. Per i barcode assegna un codice univoco all'articolo. Se leggi etichette con peso o prezzo incorporato, abilita e configura il relativo formato in Configurazione e prova un'etichetta conosciuta.



Vendita a peso e barcode

Verifica del risultato 0,350 kg a 12,00 EUR/kg corrispondono a 4,20 EUR. Il peso deve comparire anche in stampa. Non confondere una tariffa al kg con il prezzo di un singolo pezzo.

Articoli composti e produzione per reparto

Vendi un menu o una combinazione come un solo articolo e invia i componenti ai reparti che devono prepararli.

1. Crea prima gli articoli componenti con reparto, stampante e disponibilità. Crea poi l'articolo composto e attiva la relativa opzione in Piatti.
2. Apri Componenti, scegli gli articoli e indica le quantità per ogni unità venduta: per esempio una pizza e due bibite. Salva e controlla il prezzo del composto.
3. Esegui un ordine di prova. Verifica il documento cliente, le comande dei singoli reparti e la variazione delle scorte dei componenti.



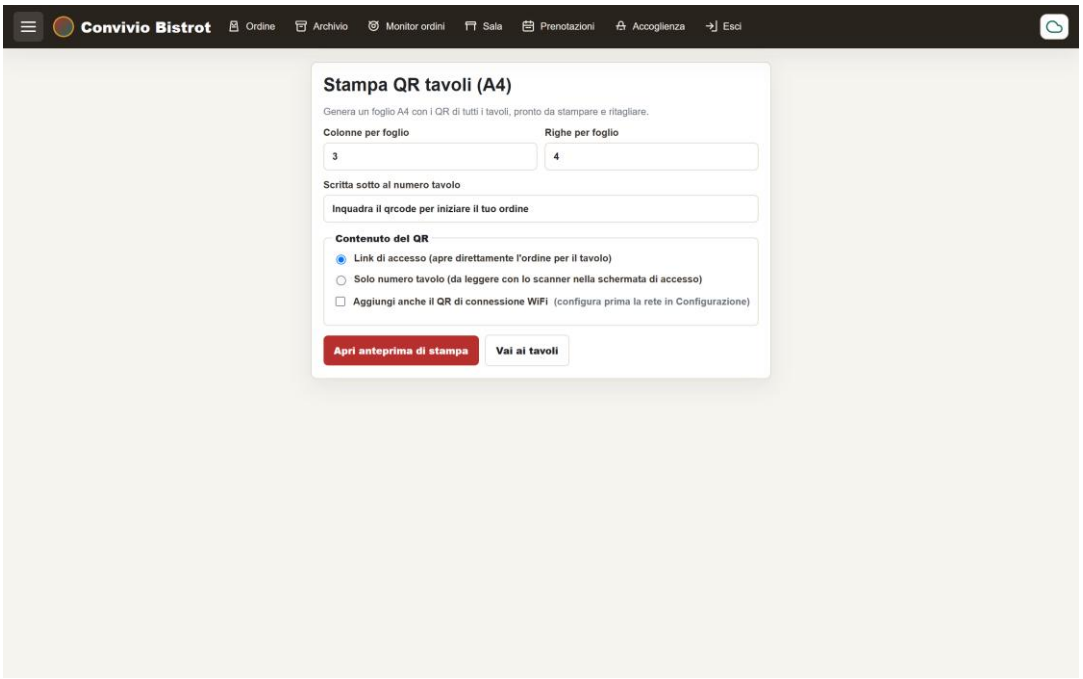
Articoli composti e produzione per reparto

Verifica del risultato Il cliente vede una riga al prezzo del composto. La produzione riceve i componenti nei rispettivi reparti e le scorte vengono scalate in base alle quantità configurate.

QR tavoli e ordinazione ospite

I codici QR collegano il telefono del cliente al tavolo corretto. Il dispositivo deve poter raggiungere il server del locale.

1. Configura sala e tavoli. Apri Stampa QR tavoli, scegli intestazione e impaginazione; aggiungi i dati Wi-Fi solo se previsti per gli ospiti.
2. Apri l'anteprima A4 e stampa. Scansiona un codice con un telefono collegato alla rete del locale e verifica il numero del tavolo nella pagina ospite.
3. Controlla menu, prezzi e campi richiesti prima di mettere il QR sul tavolo. Prova l'invio di una comanda e verifica che compaia nell'archivio e nel monitor previsto.



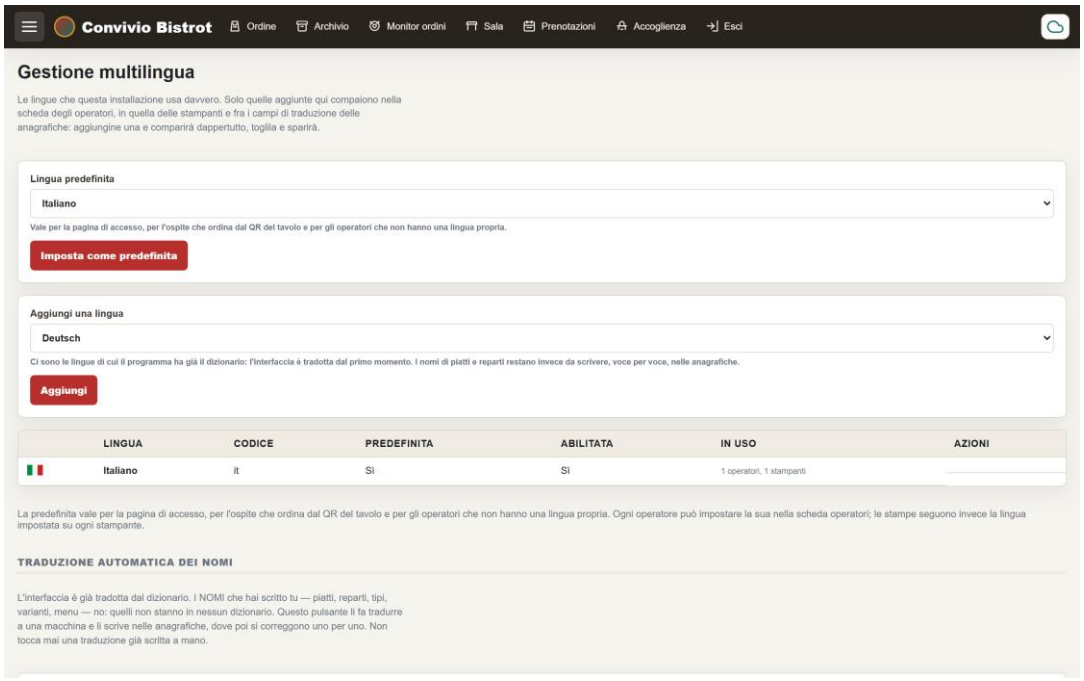
QR tavoli e ordinazione ospite

Verifica del risultato Il codice del tavolo 3 deve aprire un ordine per il tavolo 3. Un indirizzo 127.0.0.1 nel QR non permette al telefono di raggiungere il PC: usa l'indirizzo di rete del server.

Due lingue indipendenti nello stesso locale

La lingua dell'operatore e quella della stampante sono indipendenti: la cassa può lavorare in italiano e la cucina ricevere le comande in un'altra lingua.

1. In Lingue attiva quelle necessarie e scegli la predefinita. Assegna la lingua di interfaccia a ogni operatore nella sua anagrafica.
2. In Stampanti assegna la lingua richiesta per ogni destinazione. Compila le traduzioni dei nomi negli articoli e nelle anagrafiche usate in stampa.
3. Prova lo stesso ordine con due operatori e su due stampanti. Se usi la traduzione automatica, controlla il risultato: il servizio riempie le voci mancanti e conserva le traduzioni già inserite.



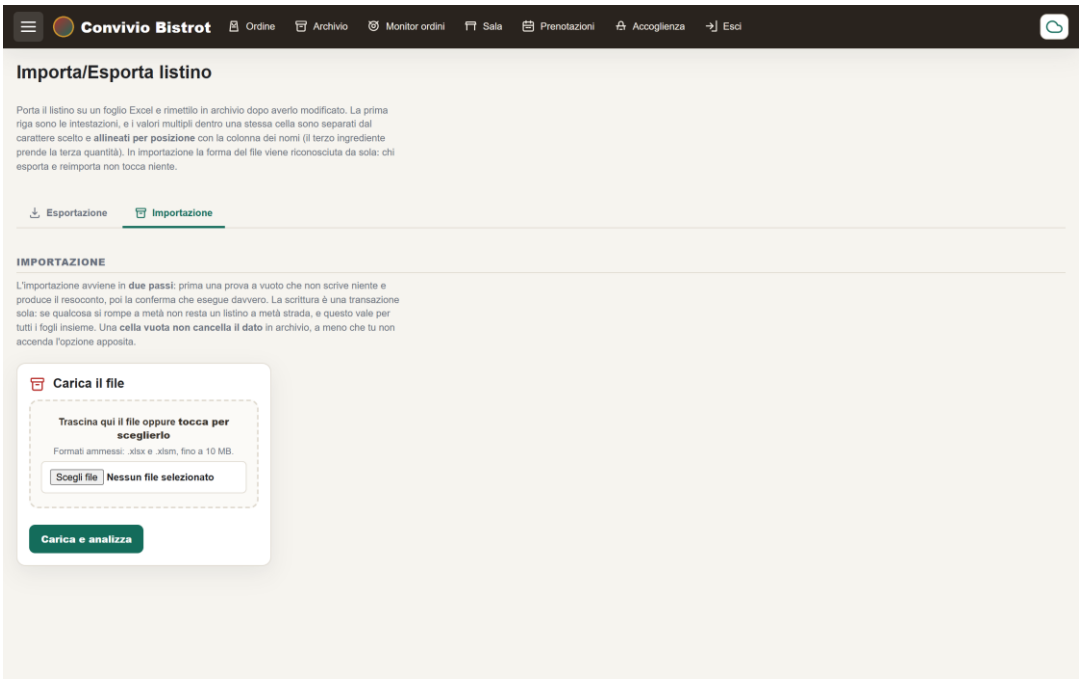
Due lingue indipendenti nello stesso locale

Verifica del risultato Cambiare la lingua della cucina non cambia quella dell'interfaccia del cassiere. Le voci senza traduzione possono usare il nome originale: controllale prima del servizio.

Importare un listino Excel senza perdere i dati

Aggiorna un catalogo completo o solo alcuni campi, con anteprima prima della scrittura.

1. Crea un backup. In Listino esporta un modello con i campi utili; scegli un foglio unico oppure fogli separati per le anagrafiche. Mantieni coerenti nomi, quantità e prezzi degli elementi collegati.
2. Carica il file, seleziona foglio e riga delle intestazioni e controlla la mappatura di ogni colonna. Scegli la chiave di corrispondenza e la politica per articoli assenti, celle vuote e creazione di anagrafiche.
3. Esegui l'anteprima e leggi errori, inserimenti e aggiornamenti. Le celle vuote conservano i valori esistenti salvo l'opzione che li azzera. Conferma l'importazione solo dopo il controllo; riapri alcuni articoli e prova i menu in Ordine.



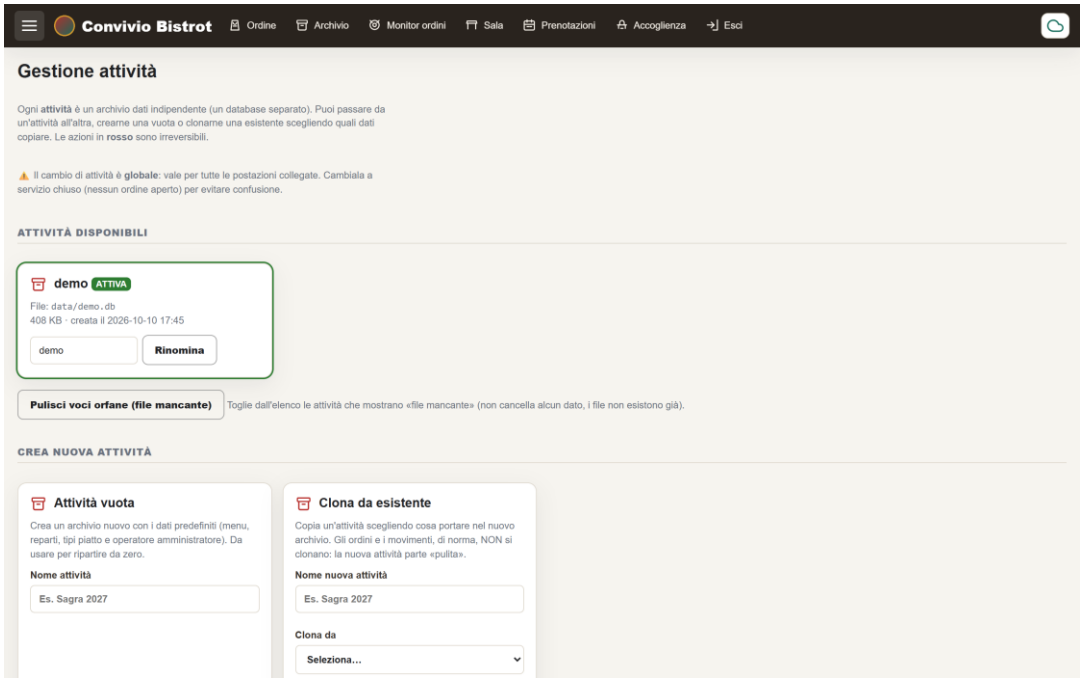
Importare un listino Excel senza perdere i dati

Verifica del risultato La conferma applica i fogli selezionati in una transazione; l'anteprima non modifica il catalogo. Le colonne di un foglio non devono essere riutilizzate per un altro foglio senza rifare la mappatura.

Importare un archivio con le sue immagini

Trasferisci un'attività esistente e recupera i collegamenti alle immagini del suo catalogo.

1. Nella scheda Attività scegli il caricamento di un archivio .db di ConvivioPOS. Usa una copia completa del database creata dal backup, non un file copiato mentre SQLite sta scrivendo.
2. Se le immagini non sono già presenti, indica la cartella delle immagini dell'archivio. Il riaggancio è facoltativo: il sistema cerca i file citati e riporta le immagini trovate o mancanti.
3. Dopo il caricamento leggi il resoconto, attiva l'archivio desiderato e controlla nome dell'attività, operatori, listino e immagini. Conserva il backup iniziale fino al collaudo.



Importare un archivio con le sue immagini

Verifica del risultato Caricare il database non equivale a selezionarlo come attività corrente. Un file .db generico non è un archivio ConvivioPOS; per cambiare motore usa la Migrazione del launcher.

Licenza e avvertenze

ConvivioPOS è software proprietario gratuito di Luca Mandello, fornito COSÌ COM'È (AS IS). La licenza prevede assenza di garanzie, limitazioni di responsabilità per perdite di dati, fatturato e guasti e una manleva per determinate pretese di terzi derivanti da condotte dell'utilizzatore. Le clausole operano nei limiti consentiti dalla legge e non escludono dolo, colpa grave o diritti inderogabili. Fa riferimento al testo integrale EULA nella cartella legal e nel menu Licenza e avvertenze. Le donazioni sono spontanee, senza funzioni, assistenza o altre controprestazioni.

La licenza si accetta una sola volta durante l'installazione, insieme all'approvazione specifica delle clausole 5 e 6.

Adempimenti fiscali

ConvivioPOS è un software gestionale operativo di supporto alle comande e all'organizzazione interna. Non costituisce un misuratore fiscale o registratore telematico certificato e non sostituisce gli adempimenti fiscali obbligatori né la memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi previste dalla legge. Le integrazioni con dispositivi esterni richiedono apparecchi conformi, configurazione e verifiche da parte dell'esercente e, quando necessario, di un tecnico abilitato.

Dispositivi esterni

Prima dell'uso durante il servizio verifica stampanti, registratori telematici e altri dispositivi con operazioni di prova. Il collegamento non garantisce da solo compatibilità, conformità o avvenuta emissione e trasmissione dei documenti fiscali.

Vendita a peso

I valori di peso e gli importi calcolati da ConvivioPOS sono dati gestionali. Per la vendita a peso usa strumenti idonei all'impiego commerciale, con le verifiche metrologiche richieste, e controlla unità di misura, tara, prezzo al kg e peso trasmesso. Il software non certifica la bilancia né la sua misura.

Resoconti gestionali

Resoconti e statistiche sono elaborazioni gestionali, anche quando inviati via email. Non costituiscono documenti fiscali, contabilità certificata o conservazione a norma. Verifica i dati con i documenti e i sistemi ufficiali e mantieni copie di sicurezza degli archivi.

Ingredienti e allergeni

Ingredienti, allergeni e traduzioni dipendono dai dati inseriti dall'esercente. Verifica ricette, contaminazioni e informazioni fornite al cliente: il software non sostituisce i controlli e gli obblighi dell'operatore alimentare.