



Guida all'iscrizione e alla creazione  
della vetrina per i ristoranti.

- **ACCEDI ALLA TUA DASHBOARD:** come effettuare il login dall'AREA RISERVATA ([vai >](#))
- **PANORAMICA DELLA TUA DASHBOARD:** quali strumenti hai a disposizione nella tua dashboard ([vai >](#))
- **FOCUS SULLA CREAZIONE DELLA VETRINA:** spiegazione “passo dopo passo” per creare la vetrina del tuo ristorante ([vai >](#))

## ACCEDI ALLA TUA DASHBOARD



Dalla home page di [www.hellofish.it](http://www.hellofish.it) seleziona **AREA RISERVATA** per accedere alla tua dashboard



# ACCEDI ALLA TUA DASHBOARD



PICCOLA PESCA ARTIGIANALE ACQUACOLTURA GUIDA AL CONSUMO SPECIE RICETTE PESCHERIE E RIS

**Indirizzo email e password sono quelli scelti in fase di registrazione**

## Accedi

Indirizzo e-mail \*

Password \*

ACCEDI

Se non hai ancora un account clicca qui.

# HOME PAGE DELLA TUA DASHBOARD

Dopo aver effettuato login ti troverai nella **home page della Dashboard**

## Dashboard

- I miei impegni
- I miei dati
- Crea la tua vetrina
- Materiali utili
- Le mie ricette
- Esci

LA MIA VETRINA

ANCORA NON CREATA

Dal momento che non hai ancora iniziato a creare la tua vetrina troverai la dicitura **LA MIA VETRINA ANCORA NON CREATA**

Nella sezione **"I MIEI MESSAGGI"** potresti trovare messaggi da parte dello staff HelloFish relativi a segnalazioni, consigli o modifiche da apportare alla tua vetrina

### DATA ULTIMO ACCESSO

18/11/2020

### I MIEI MESSAGGI

NESSUN MESSAGGIO PER TE  
DALLO STAFF HELLO FISH

TI RESTANO  
10 GIORNI  
PER PUBBLICARE LA  
TUA VETRINA

Poichè la compilazione e la relativa pubblicazione della vetrina devono avvenire **entro 30 giorni** dalla data di registrazione, in questo riquadro, oltre alla data del tuo ultimo accesso, puoi vedere quanti giorni hai ancora a disposizione per creare la tua vetrina

## IL MENÙ A SINISTRA DELLA TUA DASHBOARD: I MIEI IMPEGNI



**I MIEI IMPEGNI:** quando inizierai a compilare la tua vetrina, in questa sezione saranno riepilogati automaticamente tutti gli impegni che hai assunto, per consentirti di consultarli

## I MIEI IMPEGNI



Gli impegni relativi all'uso del marchio Hello Fish sono raggruppati in due blocchi: nel primo in alto, gli **impegni facoltativi**, nel secondo in basso, quelli **obbligatori**. Questi elenchi sono di semplice consultazione e in questa sezione non puoi effettuare modifiche

### I miei impegni

< Home dashboard

Di seguito trovi l'elenco degli impegni facoltativi distinti tra quelli che hai accettato, dandone testimonianza nella vetrina con foto, video e testi, e quelli che non hai accettato. Ricordati che più impegni ti assumi maggiore sarà la visibilità della tua vetrina.

- Valorizzare la piccola pesca artigianale: Non accettato
- Valorizzare l'acquacoltura: Non accettato
- Promuovere le specie dimenticate: Non accettato
- Sostenere il pescato fresco locale: Non accettato
- Utilizzare il sistema di etichettatura HelloFish!: Accettato
- Promuovere il marchio HelloFish! Sui propri canali web e social: Non accettato
- Suggerire ricette per il consumo: Non accettato

Di seguito trovi l'elenco degli impegni obbligatori. Tali impegni saranno valorizzati come 'accettati' dall'Amministratore di sistema in fase di pubblicazione della tua vetrina.

- Utilizzare il materiale informativo fornito: Non accettato
- Attivare la propria vetrina promozionale: Non accettato

Gli impegni facoltativi sono sette e possono essere presi durante la compilazione della tua vetrina. L'impegno assunto verrà valorizzato come 'Accettato'

Gli impegni obbligatori sono due e devono essere presi durante la compilazione della tua vetrina. Tali impegni saranno valorizzati come 'Accettati' dall'Amministratore di sistema solo in seguito alla tua richiesta di pubblicazione della vetrina

## IL MENÙ A SINISTRA DELLA TUA DASHBOARD: I MIEI DATI



**I MIEI DATI:** In questa sezione trovi i tuoi dati di registrazione e hai la possibilità di modificare la password o la email con cui ti sei registrato

Tutti i campi contrassegnati con l'asterisco rosso **sono obbligatori**

< Home dashboard

Nome \*

Cognome \*

Luogo di nascita

Data di nascita  
 

Ragione sociale \*

Indirizzo \*

CAP \*

Città \*

Provincia \*

Qui trovi i dati che hai inserito in fase di registrazione, puoi visualizzarli e modificarli (rispettando i campi obbligatori). Ricorda che è importante indicare correttamente la ragione sociale e la sede della tua impresa ai fini delle procedure di verifica che precedono il rilascio della licenza d'uso del marchio.

## I MIEI DATI 2/2

Tutti i campi contrassegnati con l'asterisco rosso **sono obbligatori**

**Password corrente**

**Indirizzo e-mail \***

Si tratta dell'indirizzo per le comunicazioni importanti in merito all'iniziativa Hello Fish.

**Nuova Password**

**Conferma nuova password**

Le password coincidono:

**Salva**

Se occorre puoi modificare la email o la password con cui ti sei registrato. *N.B. la email di iscrizione non apparirà nella tua vetrina (dove potrai sceglierne un'altra se vorrai), serve per accedere alla tua dashboard e per ricevere comunicazioni da parte dello staff di HelloFish*

## IL MENÙ A SINISTRA DELLA TUA DASHBOARD: CREA LA TUA VETRINA



Da qui puoi avviare la creazione della **TUA VETRINA**. La guida prosegue con la panoramica sulla Dashboard, ma se vuoi andare direttamente alla sezione CREA LA TUA VETRINA [salta alla slide numero 19](#)

## IL MENÙ A SINISTRA DELLA TUA DASHBOARD: MATERIALI UTILI



**MATERIALI UTILI:** in questa sezione trovi l'attestato di trasparenza e il materiale informativo Hello Fish (es. il poster sulle zone di pesca) da esporre nel tuo ristorante

# Documentazione riservata

< Home dashboard

Ricerca il documento

FILTRA

-  Ristoranti\_Attestato di trasparenza
-  Ristoranti\_Poster zone pesca mediterraneo\_formato stampa 1000x700

I documenti presenti in questa sezione devono essere scaricati, stampati ed esposti nel tuo locale (sicuramente l'**attestato di trasparenza**, ma puoi usare anche gli altri). Durante la compilazione della vetrina, nel passo 2 (obbligatorio), ti sarà richiesto di caricare almeno un'immagine che testimonia l'utilizzo del materiale informativo HelloFish! nel tuo ristorante.

Tutti i materiali possono essere stampati autonomamente, ma per valorizzarli, anche in considerazione del formato di stampa (70x100 cm ad eccezione dell'Attestato di trasparenza), puoi considerare l'opportunità di avvalerti di un negozio specializzato in stampe.

## IL MENÙ A SINISTRA DELLA TUA DASHBOARD: LE MIE RICETTE



**LE MIE RICETTE:** se durante la compilazione della tua vetrina hai preso l'impegno di suggerire ricette per far conoscere le specie ittiche e le loro particolarità, per completare il tuo impegno dovrai inserirle in questa sezione. In caso contrario il tuo impegno non sarà considerato mantenuto

La funzione consente di caricare le schede di nuove ricette e di gestire quelle già create

### CREA UNA NUOVA RICETTA

Le ricette sono un ottimo strumento per far conoscere le specie ittiche e le loro particolarità.

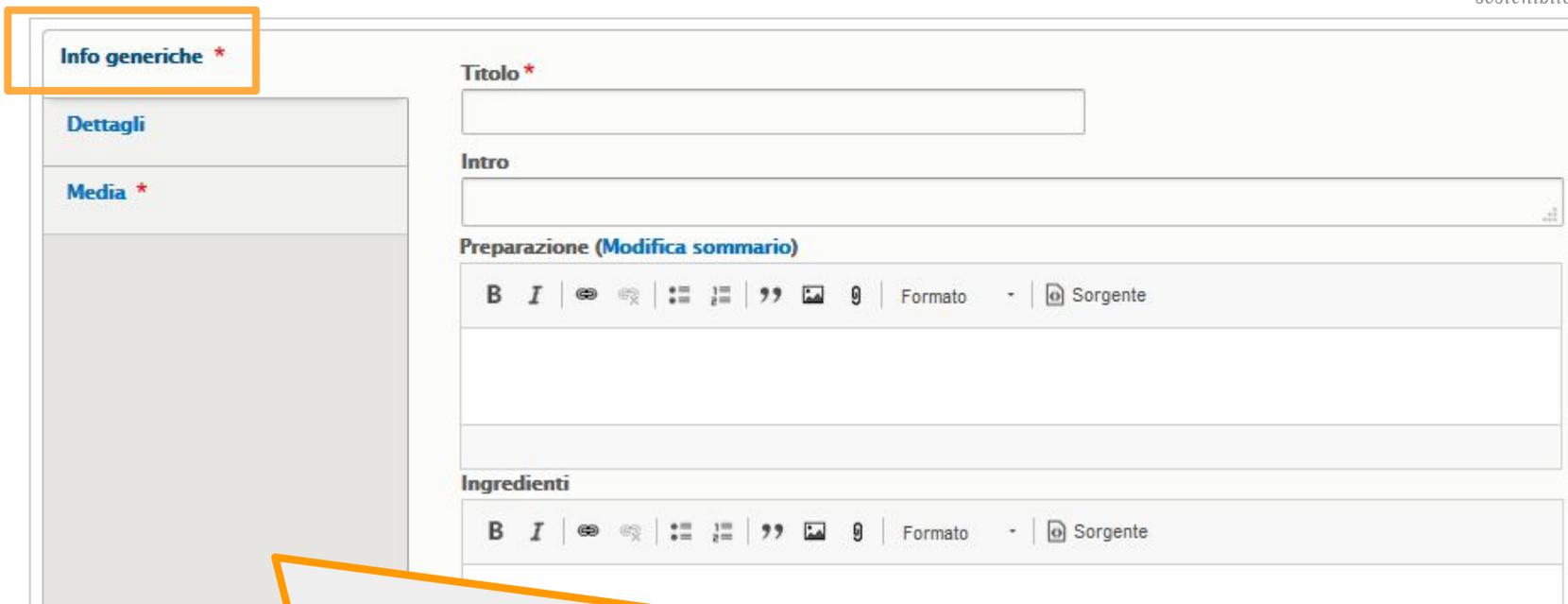
Per te, possono rappresentare anche un valido strumento per promuovere e rendere maggiormente visibile la tua attività.

Crea qui le tue ricette e salvale nel tuo archivio personale.

Una volta validate dagli amministratori Hello Fish, verranno caricate all'interno della tua vetrina e nella sezione ricette del portale Hello Fish.

## Gestione ricette

Nella creazione della ricetta ricorda di pubblicare anche una foto della stessa, solo in questo modo il tuo impegno sarà considerato preso. Una volta validate dagli amministratori del sito HelloFish, le ricette saranno visibili all'interno della tua vetrina e, contestualmente, nella sezione "RICETTE" del portale HelloFish



The screenshot shows a recipe form with a sidebar on the left and a main content area on the right. The sidebar contains three sections: 'Info generiche \*' (highlighted with an orange box), 'Dettagli', and 'Media \*'. The main content area has the following sections: 'Titolo \*' with a text input field; 'Intro' with a larger text area; 'Preparazione (Modifica sommario)' with a rich text editor toolbar (including Bold, Italic, Link, Unlink, Bulleted List, Numbered List, Quote, Image, and Link icons) and a 'Sorgente' button; and 'Ingredienti' with another rich text editor toolbar and 'Sorgente' button.

Tutti i campi contrassegnati con l'asterisco rosso sono obbligatori. Nella prima parte, **INFO GENERICHE**, indica il **TITOLO** della ricetta e, se vuoi, una breve introduzione. Spazio poi alla **PREPARAZIONE** dettagliata della ricetta e alla lista degli **INGREDIENTI** (ad es. 250 gr. di gamberi, Sale q.b., ecc.).

**Info generiche \***

**Dettagli**

**Media \***

**Tipologia ricetta**  
- Nessuno -

**Difficoltà**  
 N/D  
 Ricetta Difficile  
 Ricetta Facile  
 Ricetta Intermedia

**Dosi**  
  
Inserire anche l'unità di misura, esempio: 4 persone

**Cottura**  
- Nessuno -

**Cottura**  
  
Inserire anche l'unità di misura, esempio: 30 minuti

**Preparazione**  
  
Inserire anche l'unità di misura, esempio: 30 minuti

In **DETTAGLI** devi scegliere la **TIPOLOGIA RICETTA** (*antipasto, primi piatti, ecc.*), indicare il livello di **DIFFICOLTÀ**, le **DOSI** a cui si riferiscono (ad esempio "per 4 persone"), oltre che il tipo di **COTTURA** e il tempo necessario per le fasi di **COTTURA** e **PREPARAZIONE**

**Info generiche \***

**Dettagli**

**Media \***

**HEADER \***

No media items are selected.

**Add media**

One media item remaining.

**Pesce ricetta**

Acciuga o Alice  
Aguglia  
Alaccia  
Alalunga

**IMMAGINI INGREDIENTI**

No media items are selected.

**Add media**

**Salva**

Infine in **MEDIA** scegli le immagini con cui completare la compilazione della ricetta. **HEADER** è l'immagine generica del piatto pronto, pubblicarla è obbligatorio. Poi è importante selezionare dall'elenco "**PESCE RICETTA**" il pesce che costituisce l'ingrediente principale (il sistema pubblicherà l'immagine corrispondente in automatico). Infine è opzionale la selezione da "**IMMAGINI INGREDIENTI**", delle immagini precaricate (già disponibili nel sistema, basta sceglierle) dei singoli ingredienti che completano la ricetta

A lavoro finito clicca su **SALVA** per creare la ricetta

# AVVIA LA CREAZIONE DELLA TUA VETRINA

## Dashboard



I miei impegni



I miei dati



Crea la tua vetrina



Materiali utili



Le mie ricette



Esci

LA MIA

Tra le varie sezioni della dashboard scegli **CREA LA TUA VETRINA** per iniziare l'inserimento dei contenuti

ANCORA NON  
CREATA

DATA ULTIMO ACCESSO

18/11/2020

TI RESTANO

10 GIORNI

PER PUBBLICARE LA  
TUA VETRINA

I MIEI MESSAGGI

NESSUN MESSAGGIO PER TE  
DALLO STAFF HELLO FISH

# AVVIA LA CREAZIONE DELLA TUA VETRINA

Passo 1 \* Passo 2 \* Passo 3 Passo 4 Passo 5 Passo 6 Passo 7 Integggio Help Desk

Ristorante Nemo

Passo 1

La compilazione della vetrina si compone di sette passi. I **passi 1 e 2** sono **obbligatori** ed è **necessario, inoltre, assumere almeno uno degli impegni facoltativi** presentati dal passo 3 al passo 7

Ogni volta che stai lavorando in uno dei passi la grafica ti ricorda quale parte della vetrina stai compilando/modificando e ti propone una immagine di esempio del risultato finale

# SUGGERIMENTI UTILI: SALVARE DURANTE LA COMPILAZIONE

Passo 1 \* Passo 2 \* Passo 3 Passo 4 Passo 5 Passo 6 Passo 7 Punteggio Help Desk

Da noi trovi trasparenza e rispetto per l'ambiente



In questo Passo è necessario caricare almeno un'immagine che testimoni l'utilizzo dell'attestato/materiale informativo Hello Fish! Le parti di testo sono invece già valorizzate e non possono essere modificate.

Immagine uso attestato/materiale informativo 1 \*  
Passo 2\_Attestato 2 (2).jpg (92.98 KB) [Elimina](#)

Immagine uso attestato/materiale informativo 2  
[Sfoga...](#) Nessun ...ionato.

Limite 96 MB.  
Tipi consentiti: png gif jpeg jpeg.

“Ci impegniamo a promuovere la sostenibilità dei prodotti della pianura  
poate artigianale e dell'acquacoltura, le produzioni locali e le specie  
diminuite.  
E lo facciamo informando i nostri clienti in modo trasparente: perché la  
nostra idea di rispetto per il mare si realizza soltanto inserendoci questo  
senso di responsabilità ai nostri clienti.”

Passo 2



Salva

**Non serve compilare la vetrina tutta assieme**, se hai bisogno di tempo per scattare le foto e preparare i materiali puoi compilarla gradualmente salvando di volta in volta il lavoro svolto. In ogni passo, in fondo alla pagina, è presente il tasto bottone **“Salva”** per registrare il lavoro svolto e riprenderlo successivamente.

# NOME E IMMAGINE PRINCIPALE DEL TUO RISTORANTE

PASSO 1

PASSO 2

PASSO 3

PASSO 4

PASSO 5

PASSO 6

PASSO 7

Passo 1 \* Passo 2 \* Passo 3 Passo 4 Passo 5 Passo 6 Passo 7 Punteggio Help Desk

In questo Passo alcune informazioni sono obbligatorie e altre facoltative. In particolare, scegli con cura l'immagine principale perché si tratta della prima fotografia che verrà visualizzata nella tua vetrina.

**Nome dell'attività \***  
Ristorante Nautilus

**Immagine Principale della vetrina \***  
 Passo 1\_Immagine Principale Risto\_Prova\_FACSIMILE.jpg (2.46 MB) **Elimina**

**Logo dell'attività**  
 Passo 1\_Logo 1.png (118.96 KB) **Elimina**



In questo Passo alcune informazioni sono obbligatorie e altre facoltative. In particolare, scegli con cura l'immagine principale perché si tratta della prima fotografia che verrà visualizzata nella tua vetrina.

**Nome dell'attività \***

Ristorante Nautilus

**Immagine Principale della vetrina \***



Passo 1\_Immagine Principale Risto\_Prova\_FACSIMILE.jpg

(2.46 MB)

**Elimina**

**Logo dell'attività**



Passo 1\_Logo 1.png (118.96

KB)

**Elimina**

Inizia inserendo il nome del tuo ristorante e l'immagine principale da assegnare alla vetrina (entrambi obbligatori), saranno il biglietto da visita della tua attività. Scegli quindi un'immagine che la rappresenti al meglio e che sia rettangolare e di buona risoluzione. Oltre a questa puoi caricare anche il logo del tuo ristorante in un secondo spazio appena sotto.

PASSO 1

PASSO 2

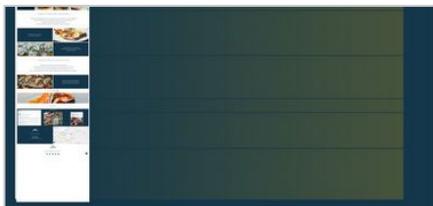
PASSO 3

PASSO 4

PASSO 5

PASSO 6

PASSO 7



Via/Piazza \*

Piazza Sallustio 21

CAP \*

00187

Comune \*

Roma (7512)

Provincia \*

Roma (1594)

Telefono dell'attività 1 \*

01/0101018

Telefono dell'attività 2

02/0202028

Email 1

Ristorante\_Nautilus@fac-simile.com

Email 2

Ristorante\_Nautilus\_Prenotazioni@fac-simile.c



Via/Piazza \*

Piazza Sallustio 21

CAP \*

00187

Comune \*

Roma (7512)

Provincia \*

Roma (1594)

Telefono dell'attività 1 \*

01/0101018

Telefono dell'attività 2

02/0202028

Email 1

Ristorante\_Nautilus@fac-simile.com

Email 2

Ristorante\_Nautilus\_Prenotazioni@fac-simile.c

Proseguì con l'inserimento dei **contatti della tua azienda**: l'indirizzo e almeno un recapito telefonico sono obbligatori, ma puoi aggiungere un secondo numero di telefono e fino a due indirizzi email che saranno pubblicati in vetrina

# PERIODI DI CHIUSURA E SOCIAL NETWORK

PASSO 1

PASSO 2

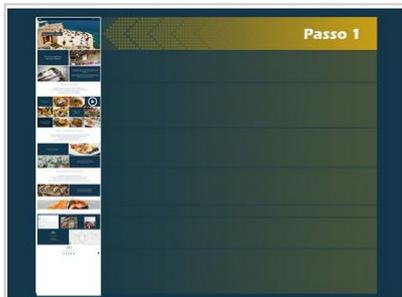
PASSO 3

PASSO 4

PASSO 5

PASSO 6

PASSO 7



**Giorno/i di chiusura settimanale**  
 Lunedì  Martedì  Mercoledì  
 Giovedì  Venerdì  Sabato  
 Domenica

**Periodo di chiusura annuale**  
4-18 ottobre 2020  
es: 4-18 ottobre 2020

**LINK SOCIAL**

**URL**  
  
+ Questa deve essere una URL esterna come *http://example.com*.

**Testo del collegamento \***

Aggiungi un altro elemento



**Giorno/i di chiusura settimanale**  
 Lunedì  Martedì  Mercoledì  
 Giovedì  Venerdì  Sabato  
 Domenica

**Periodo di chiusura annuale**  
4-18 ottobre 2020  
es: 4-18 ottobre 2020

**LINK SOCIAL**

**URL**  
  
+ Questa deve essere una URL esterna come *http://example.com*.

**Testo del collegamento \***

Aggiungi un altro elemento

Farti trovare è importante, non solo di persona. Oltre ai **giorni di chiusura settimanale** e di **chiusura annuale**, puoi inserire i link alle **pagine social della tua attività**: inserisci il link nel campo URL e la descrizione (es. "Facebook") nel campo TESTO DEL COLLEGAMENTO. Se utilizzi più social usa il tasto "Aggiungi un altro elemento"

PASSO 1

PASSO 2

PASSO 3

PASSO 4

PASSO 5

PASSO 6

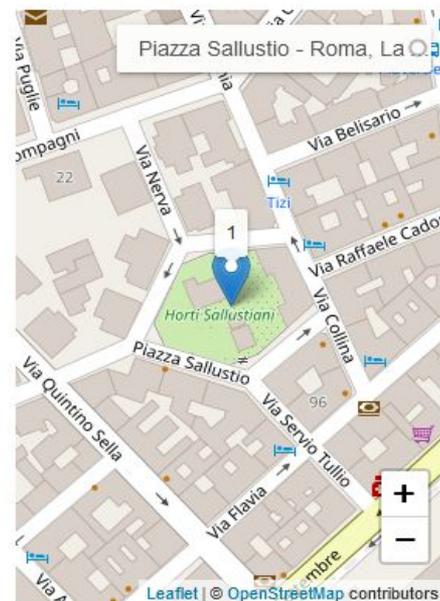
PASSO 7

E' importante inserire l'indirizzo della tua attività nella mappa qui sotto in quanto permetterà alla tua impresa di apparire nella ricerca su mappa che è presente nella Homepage di Hello Fish.

1. digita il tuo indirizzo nella barra di ricerca (es.: Piazza Sallustio 21 Roma)
2. tra i risultati proposti, seleziona quello più vicino al tuo indirizzo (anche se non appare il numero civico)
3. sposta il localizzatore sulla posizione esatta della tua attività (facoltativo)



1. digita il tuo indirizzo nella barra di ricerca (es.: Piazza Sallustio 21 Roma)
2. tra i risultati proposti, seleziona quello più vicino al tuo indirizzo (anche se non appare il numero civico)
3. sposta il localizzatore sulla posizione esatta della tua attività (facoltativo)



Per generare e pubblicare la **mapa con la localizzazione del tuo ristorante** inserisci i dati nel campo INDIRIZZO e seleziona quello corretto che ti viene proposto. Potrai spostare il localizzatore trascinandolo per collocarlo sulla posizione esatta della tua sede

# IL RISULTATO: CONTATTI, SOCIAL E GEOLOCALIZZAZIONE



Ecco come vengono visualizzati online dagli utenti i **recapiti**, la **mappa con la localizzazione** del ristorante e i **contatti social** che hai inserito

**PIAZZA SALLUSTIO 21, 00187, ROMA, ROMA**

**Giorno/i di chiusura settimanale**  
LUNEDÌ - DOMENICA

**Periodo di chiusura annuale**  
4-18 ottobre 2020

**Email**  
Ristorante\_Nautilus@fac-simile.com  
Ristorante\_Nautilus\_Prenotazioni@fac-simile.com

**Telefono**  
01/0101018  
02/0202028

**Piazza Sallustio, 21**  
Piazza Sallustio, 21, 00187 Roma RM

**Roma**

MUNICIPIO ROMA II  
MUNICIPIO ROMA III  
MUNICIPIO ROMA IV  
MUNICIPIO ROMA V  
MUNICIPIO ROMA XIII

Colosseo  
Città del Vaticano  
Musei Vaticani  
Passeggiata del Pincio  
Parco di Villa Ada  
Ponte Sisto  
Villa Doria Pamphili  
Terme di Caracalla

Dati mappa ©2020 Termini e condizioni d'uso Segnala un errore nella mappa

Ristorante Nautilus



# USO DELL'ATTESTATO E DEL MATERIALE INFORMATIVO

PASSO 1	<b>PASSO 2</b>	PASSO 3	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	----------------	---------	---------	---------	---------	---------

Passo 1 \* Passo 2 \* Passo 3 Passo 4 Passo 5 Passo 6 Passo 7 Punteggio Help Desk

Da noi trovi trasparenza e rispetto per l'ambiente

"Ci impegniamo a promuovere la sostenibilità dei prodotti della pesca artigianale e dell'acquacoltura, le produzioni locali e le specie ittiche".

«E lo facciamo informando i nostri clienti in modo trasparente perché la nostra idea di rispetto per il mare si realizza soltanto inventando questa serie di responsabilità ai nostri clienti.»

**Passo 2**

In questo Passo è necessario caricare almeno un'immagine che testimoni l'utilizzo dell'attestato/materiale informativo Hello Fish! Le parti di testo sono invece già valorizzate e non possono essere modificate.

Immagine uso attestato/materiale informativo 1 \*



Passo 2\_Attestato.jpg (253.73 KB)

Immagine uso attestato/materiale informativo 2



Passo 2\_Immagine\_Risto\_0.jpg (193.03 KB)

Il secondo passo obbligatorio prevede il caricamento di un'immagine che mostri **l'utilizzo del materiale informativo** fornito nella sezione MATERIALI UTILI della dashboard

Puoi stampare e appendere nel ristorante **l'attestato hello fish**, fare una foto del locale con l'attestato appeso e caricarla qui. E ancora puoi utilizzare il poster scaricabile dalla sezione "MATERIALI" della dashboard, affiggerlo nel locale, fare una foto e pubblicarla qui

In questo Passo è necessario caricare almeno un'immagine che testimoni l'utilizzo del materiale informativo Hello Fish! Le parti di testo sono invece già valorizzate e non possono essere modificate.

Immagine uso attestato/materiale informativo 1 \*



Passo 2\_Attestato 2\_7.jpg (92.98 KB)

Immagine uso attestato/materiale informativo 2

Nessun ...ionato.

Limite 96 MB.  
Tipi consentiti: png gif jpg jpeg.

# DOVE TROVO IL MATERIALE INFORMATIVO DA ESPORRE?



## Dashboard

- I miei impegni
- I miei dati
- Visualizza la vetrina
- Modifica la vetrina
- Materiali utili**
- Le mie ricette
- Esci

IL MIO LIVELLO      I MIEI IMPEGNI      LA M

Qui trovi i **materiali** da scaricare, stampare e affiggere nel tuo locale per completare il passo 2. Oltre all'attestato di trasparenza c'è anche il poster con le zone di pesca del mediterraneo

DATA ULTIMO ACCESSO      RANKING HELLO FISH      I M

12/11/2020

TI RESTANO  
10 GIORNI

NESSUN I  
DALLO S

A dark blue circular icon with a white star in the center, surrounded by a ribbon-like border, representing an award or ranking.

## USO DELL'ATTESTATO E DEL MATERIALE INFORMATIVO



PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Fino qui hai completato i passi 1 e 2 e **hai concluso gli impegni obbligatori**. Per poter richiedere la pubblicazione della tua vetrina, però, **devi completare almeno uno dei restanti impegni facoltativi** compresi dal passo 3 al passo 7

# PESCATO FRESCO LOCALE E SPECIE DIMENTICATE

PASSO 1	PASSO 2	<b>PASSO 3</b>	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	----------------	---------	---------	---------	---------

Passo 1 *	Passo 2 *	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6	Passo 7	Punteg												
<p>I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO LOCALE</p> <p><i>"All'ingresso del nostro ristorante appare sulla sinistra la mostra del pesce, un insieme di pescato locale sia di pesce bianco che azzurro, di crostacei e frutti di mare attraverso cui il cliente può personalmente scegliere ciò che preferisce e farselo cucinare a suo gradimento."</i></p> <table border="1"><tr><td>Nei nostri piatti, il pescato dei mari vicini a te</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Ci impegniamo a rispettare le specie e i loro periodi di riproduzione</td><td></td></tr><tr><td>Da noi puoi riscoprire il sapore delle tante specie dimenticate: i pesci poveri ma buoni</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								Nei nostri piatti, il pescato dei mari vicini a te						Ci impegniamo a rispettare le specie e i loro periodi di riproduzione		Da noi puoi riscoprire il sapore delle tante specie dimenticate: i pesci poveri ma buoni			
Nei nostri piatti, il pescato dei mari vicini a te																			
		Ci impegniamo a rispettare le specie e i loro periodi di riproduzione																	
Da noi puoi riscoprire il sapore delle tante specie dimenticate: i pesci poveri ma buoni																			

**Mi impegno a sostenere il pescato fresco locale**

No

Sì

**Mi impegno a promuovere le specie dimenticate**

No

Sì

In questa sezione puoi prenderti l'impegno a sostenere il **pescato fresco locale** e a promuovere le **specie "dimenticate"** pubblicando delle foto che mostrino l'utilizzo di queste specie per i piatti del tuo ristorante. Spuntando "Sì" il sistema propone delle finestre per inserire testi e immagini

# PESCATO FRESCO LOCALE E SPECIE DIMENTICATE

PASSO 1	PASSO 2	<b>PASSO 3</b>	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	----------------	---------	---------	---------	---------

Passo 1 *	Passo 2 *	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6	Passo 7	Punteg
-----------	-----------	---------	---------	---------	---------	---------	--------

## I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO LOCALE

*"All'ingresso del nostro ristorante appare sulla sinistra la mostra del pesce, un insieme di pescato locale sia di pesce bianco che azzurro, di crostacei e frutti di mare attraverso cui il cliente può personalmente scegliere ciò che preferisce e farselo cucinare a suo gradimento."*



## PESCATO FRESCO LOCALE

### Testo pescato fresco locale e specie dimenticate

Questo testo sarà posizionato nella parte alta della schermata, quella con sfondo bianco sopra il mosaico di foto, video e testi (si veda immagine a fianco). Inserisci qui il tuo testo (ti consigliamo di fare copia/incolla da un file word onde evitare errori di digitazione)

Se scegli di sostenere il **pescato fresco locale** il primo testo da personalizzare è quello che apparirà in alto nella vetrina (su sfondo bianco) e che introduce le immagini e i video successivi disposti a mosaico. Qui puoi raccontare agli utenti la tua scelta di sostenere le specie del territorio cucinando il pescato delle tue zone o le specie tipiche ormai dimenticate dalla grande distribuzione

# PESCATO FRESCO LOCALE E SPECIE DIMENTICATE

PASSO 1	PASSO 2	<b>PASSO 3</b>	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	----------------	---------	---------	---------	---------

Passo 1 *	Passo 2 *	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6	Passo 7	Punteg
-----------	-----------	---------	---------	---------	---------	---------	--------

## I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO LOCALE

*"All'ingresso del nostro ristorante appare sulla sinistra la mostra del pesce, un insieme di pescato locale sia di pesce bianco che azzurro, di crostacei e frutti di mare attraverso cui il cliente può personalmente scegliere ciò che preferisce e farselo cucinare a suo gradimento."*



## ▼ IMMAGINI PESCATO FRESCO LOCALE

Qui puoi caricare fino a 6 immagini che diano risalto all'uso del pescato fresco locale presso la tua attività e che appariranno nel mosaico di foto video e testi (si veda immagine a fianco).

### Aggiungi un nuovo file

Sforgia... Nessun ...ionato.

Limite 96 MB.  
Tipi consentiti: png gif jpg jpeg.

### Testo breve pescato fresco locale 1

Da noi trovi il pescato dei mari vicini a te

### Testo breve pescato fresco locale 2

Ci impegniamo a rispettare le specie e i loro periodi di riproduzione

### Video pescato fresco locale

Sforgia... Nessun file selezionato.

Il mosaico di immagini è alternato ad altri due brevi testi descrittivi su sfondo blu che puoi personalizzare. Quanto alle foto, per completare il passo 3 devi pubblicare qui quelle che mostrano l'utilizzo nei tuoi piatti cucinati scegliendo le specie del territorio (oppure un breve video dedicato). Hai 6 spazi disponibili per immagini e video. 32

# PESCATO FRESCO LOCALE E SPECIE DIMENTICATE

PASSO 1	PASSO 2	<b>PASSO 3</b>	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	----------------	---------	---------	---------	---------

Passo 1 \*   Passo 2 \*   **Passo 3**   Passo 4   Passo 5   Passo 6   Passo 7   Punteg

I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO LOCALE

*"All'ingresso del nostro ristorante appare sulla sinistra la mostra del pesce, un insieme di pescato locale sia di pesce bianco che azzurro, di crostacei e frutti di mare attraverso cui il cliente può personalmente scegliere ciò che preferisce e farselo cucinare a suo gradimento."*

Nei nostri piatti, il pescato dei mari vicini a te

Ci impegniamo a rispettare le specie e i loro periodi di riproduzione

Da noi puoi riscoprire il sapore delle tante specie dimenticate: i pesci poveri ma buoni

Per pubblicare foto e video che mostrano l'**utilizzo di specie ittiche "dimenticate"**: hai tre spazi 3 tra immagini e video oltre a un testo introduttivo.

## SPECIE DIMENTICATE

### ▼ IMMAGINI SPECIE DIMENTICATE

Qui puoi caricare fino a 3 immagini che diano risalto all'uso delle specie dimenticate presso la tua attività e che appariranno nel mosaico di foto, video e testi (si veda immagine a fianco).

#### Aggiungi un nuovo file

Sfoglia... Nessun ...ionato.

Limite 96 MB.  
Tipi consentiti: png gif jpg jpeg.

### Testo breve specie dimenticate

Da noi puoi riscoprire il valore delle tante specie dimenticate: i pesci poveri ma buoni

Qui puoi inserire 1 testo breve sull'uso delle specie dimenticate presso la tua attività che apparirà nel mosaico di foto, video e testi (si veda immagine a fianco). Inserisci qui il tuo testo (ti consigliamo di fare copia/incolla da un file word onde evitare errori di digitazione).

### Video specie dimenticate

Sfoglia... Nessun file selezionato.

Qui puoi caricare 1 video che dia risalto all'uso delle specie dimenticate presso la tua attività e che apparirà nel mosaico di foto video e testi (si veda immagine a fianco).

Limite 96 MB.  
Tipi consentiti: mp4 mov ogg.

# PICCOLA PESCA ARTIGIANALE E TUTELA SPECIE IN VIA DI ESTINZIONE

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	<b>PASSO 4</b>	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	----------------	---------	---------	---------

Passo 1 *	Passo 2 *	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6	Passo 7	Punteggi				
<p>I NOSTRI PIATTI CON I PRODOTTI DI PICCOLA PESCA ARTIGIANALE</p> <p><i>"Il pesce arriva maggiormente dai porti di Civitavecchia, Anzio, Montalto di Castro, Porto S.Stefano, Terracina e Fiumicino ed è pescato dalle barche che fanno pesca a traino (paranza) e dalle barche che fanno la piccola pesca sostenibile: pesca di amo (coffa o palamito), e tramaglio (pesca di rete a posta fissa) "</i></p> <table border="1"><tr><td style="background-color: #1a3d4d; color: white; padding: 10px;"><p>Da noi puoi trovare il pescato fresco della piccola pesca artigianale</p></td><td style="text-align: center;"></td></tr><tr><td style="text-align: center;"></td><td style="background-color: #1a3d4d; color: white; padding: 10px;"><p>Gli attrezzi della piccola pesca artigianale non producono sprechi, sono più selettivi e rispettano gli habitat e gli ecosistemi</p></td></tr></table>								<p>Da noi puoi trovare il pescato fresco della piccola pesca artigianale</p>			<p>Gli attrezzi della piccola pesca artigianale non producono sprechi, sono più selettivi e rispettano gli habitat e gli ecosistemi</p>
<p>Da noi puoi trovare il pescato fresco della piccola pesca artigianale</p>											
	<p>Gli attrezzi della piccola pesca artigianale non producono sprechi, sono più selettivi e rispettano gli habitat e gli ecosistemi</p>										

## Mi impegno a valorizzare la piccola pesca artigianale

- No  
 Sì

## Mi impegno a non utilizzare specie a rischio estinzione

- No  
 Sì

L'impegno a valorizzare la **piccola pesca artigianale** lo assumi pubblicando immagini di piatti del tuo ristorante preparati con pesci pescati con i metodi della pesca artigianale su piccola scala. Se ti assumi l'impegno a non utilizzare **specie a rischio estinzione**, invece, è importante che le tue ricette, le foto dei tuoi piatti e le preparazioni non utilizzino tali specie:  
( <https://www.hellofish.it/it/evitiamo-le-specie-a-rischio>)

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	<b>PASSO 4</b>	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	----------------	---------	---------	---------

Passo 1 *	Passo 2 *	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6	Passo 7	Punteggi
<p>I NOSTRI PIATTI CON I PRODOTTI DI PICCOLA PESCA ARTIGIANALE</p> <p><i>"Il pesce arriva maggiormente dai porti di Civitavecchia, Anzio, Montalto di Castro, Porto S.Stefano, Terracina e Fiumicino ed è pescato dalle barche che fanno pesca a traino (paranza) e dalle barche che fanno la piccola pesca sostenibile: pesca di amo (coffa o palamito), e tramaglio (pesca di rete a posta fissa)."</i></p>   <p>Da noi puoi trovare il pescato fresco della piccola pesca artigianale</p> <p>Gli attrezzi della piccola pesca artigianale non producono sprechi, sono più selettivi e rispettano gli habitat e gli ecosistemi</p>							

## PICCOLA PESCA ARTIGIANALE

### Testo piccola pesca artigianale

Questo testo sarà posizionato nella parte alta della schermata, quella con sfondo bianco sopra il mosaico di foto video e testi (si veda immagine a fianco). Inserisci qui il tuo testo (ti consigliamo di fare copia/incolla da un file word onde evitare errori di digitazione).

### Testo breve piccola pesca artigianale 1

Da noi puoi trovare il pescato fresco della piccola pesca artigianale

Qui puoi inserire 2 testi brevi sulla qualità dei prodotti della piccola pesca artigianale e sulla sostenibilità dei suoi metodi di pesca che appariranno nel mosaico di foto e testi (si veda immagine a fianco). Inserisci qui il tuo testo (ti consigliamo di fare copia/incolla da un file word onde evitare errori di digitazione):

### Testo breve piccola pesca artigianale 2

Gli attrezzi della piccola pesca artigianale non producono sprechi, sono più selettivi e rispettano gli habitat e gli ecosistemi

Un **testo introduttivo su sfondo bianco** e **due testi più corti su sfondo blu** serviranno ad accompagnare le immagini sulla piccola pesca artigianale: personalizzali!

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	<b>PASSO 4</b>	PASSO 5	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	----------------	---------	---------	---------

<b>Passo 1 *</b>	<b>Passo 2 *</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>	<b>Passo 5</b>	<b>Passo 6</b>	<b>Passo 7</b>	<b>Punteggi</b>
------------------	------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	-----------------

I NOSTRI PIATTI CON I PRODOTTI DI PICCOLA PESCA ARTIGIANALE

*"Il pesce arriva maggiormente dai porti di Civitavecchia, Anzio, Montalto di Castro, Porto S.Stefano, Terracina e Fiumicino ed è pescato dalle barche che fanno pesca a traino (paranza) e dalle barche che fanno la piccola pesca sostenibile: pesca di amo (coffa o palamito), e tramaglio (pesca di rete a posta fissa)"*

Da noi puoi trovare il pescato fresco della piccola pesca artigianale





Gli attrezzi della piccola pesca artigianale non producono sprechi, sono più selettivi e rispettano gli habitat e gli ecosistemi

Per confermare questo impegno devi pubblicare **immagini e/o video (max 2) sui prodotti della piccola pesca artigianale** utilizzati per la tua attività.

## ▼ IMMAGINI PICCOLA PESCA ARTIGIANALE

Qui puoi caricare fino a 2 immagini che diano risalto all'uso dei prodotti della piccola pesca artigianale presso la tua attività e che appariranno nel mosaico di foto, video e testi (si veda immagine a fianco).

### Aggiungi un nuovo file

Nessun file caricato.

Limite 96 MB.

Tipi consentiti: png gif jpg jpeg.

## Video piccola pesca artigianale

Nessun file selezionato.

Qui puoi caricare 1 video che dia risalto all'uso dei prodotti della piccola pesca artigianale presso la tua attività e che apparirà nel mosaico di foto, video e testi (si veda immagine a fianco).

Limite 96 MB.

Tipi consentiti: mp4 mov ogg.

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	<b>PASSO 5</b>	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	---------	----------------	---------	---------

Passo 1 \*   Passo 2 \*   Passo 3   Passo 4   Passo 5   Passo 6   Passo 7   Punteggio   Help Desk

## I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO DI ACQUACOLTURA CERTIFICATA

*"Nel parco del ristorante è presente una sorgente di acqua che fin dagli albori dell'attività è stata sfruttata per creare un sistema di vasche naturali. Presso il nostro ristorante si ha quindi la garanzia di avere pesce fresco e sano servito in ogni periodo dell'anno e nutrirsi quindi con prodotto genuino e dall'alto valore nutrizionale."*



Ti offriamo soltanto prodotti di acquacoltura certificata: sono buoni, li trovi tutto l'anno e riducono l'impatto della pesca sull'ambiente.

In questo Passo è possibile dare testimonianza, con foto, video e testi, sull'uso di prodotti di acquacoltura certificata presso la tua attività. Ricorda di salvare il tuo lavoro prima di uscire da questo Passo. Per richiedere la verifica della vetrina ai fini della pubblicazione sul sito Hello Fish, clicca sul pulsante giallo in homepage della dashboard.

### Mi impegno a valorizzare l'acquacoltura

- No  
 Sì

Con le stesse modalità (pubblicazione immagini/video e testo) puoi dare testimonianza dell'uso di **prodotti di acquacoltura certificata** nella tua attività. Se li usi per la tua cucina, scatta delle foto dei piatti preparati con prodotti di acquacoltura e pubblicale qui per confermare l'impegno.

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	<b>PASSO 5</b>	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	---------	----------------	---------	---------

<b>Passo 1 *</b>	<b>Passo 2 *</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>	<b>Passo 5</b>	<b>Passo 6</b>	<b>Passo 7</b>	<b>Punteg</b>
------------------	------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	---------------



I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO DI ACQUACOLTURA CERTIFICATA

*"Nel parco del ristorante è presente una sorgente di acqua che fin dagli albori dell'attività è stata sfruttata per creare un sistema di vasche naturali. Presso il nostro ristorante si ha quindi la garanzia di avere pesce fresco e sano servito in ogni periodo dell'anno e nutrirsi quindi con prodotto genuino e dall'alto valore nutrizionale."*

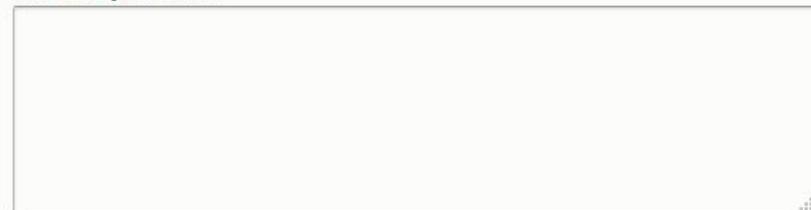


Ti offriamo soltanto prodotti di acquacoltura certificata: sono buoni, li trovi tutto l'anno e riducono l'impatto della pesca sull'ambiente.

Un **testo introduttivo su sfondo bianco** e **uno più corto su sfondo blu** serviranno a introdurre la sezione sull'utilizzo dei prodotti di acquacoltura nel tuo ristorante e ad accompagnare le immagini: personalizzali!

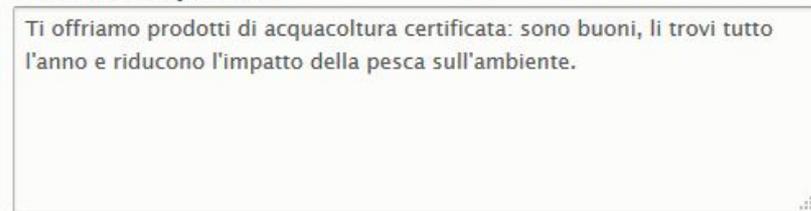
## ACQUACOLTURA

### Testo acquacoltura



Questo testo sarà posizionato nella parte alta della schermata, quella con sfondo bianco sopra il mosaico di foto, video e testi (si veda immagine a fianco). Inserisci qui il tuo testo (ti consigliamo di fare copia/incolla da un file word onde evitare errori di digitazione).

### Testo breve acquacoltura



Qui puoi inserire un testo breve sulla qualità dei prodotti dell'acquacoltura. Inserisci qui il tuo testo (ti consigliamo di fare copia/incolla da un file word onde evitare errori di digitazione)

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	<b>PASSO 5</b>	PASSO 6	PASSO 7
---------	---------	---------	---------	----------------	---------	---------

<b>Passo 1 *</b>	<b>Passo 2 *</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>	<b>Passo 5</b>	<b>Passo 6</b>	<b>Passo 7</b>	<b>Punteg</b>
------------------	------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	---------------

I NOSTRI PIATTI CON IL PESCATO DI ACQUACOLTURA CERTIFICATA

*"Nel parco del ristorante è presente una sorgente di acqua che fin dagli albori dell'attività è stata sfruttata per creare un sistema di vasche naturali. Presso il nostro ristorante si ha quindi la garanzia di avere pesce fresco e sano servito in ogni periodo dell'anno e nutrirsi quindi con prodotto genuino e dall'alto valore nutrizionale."*



Ti offriamo soltanto prodotti di acquacoltura  
certificata, senza antibiotici, ormoni e altri  
e riducono l'impatto della pesca sull'ambiente.

## ▼ IMMAGINE ACQUACOLTURA

Qui puoi caricare 1 immagine che dia risalto all'uso delle specie dimenticate presso la tua attività.

### Aggiungi un nuovo file

Sfogliala... Nessun file selezionato.

Limite 96 MB.

Tipi consentiti: png gif jpg jpeg.

## Video acquacoltura

Sfogliala... Nessun file selezionato.

Limite 96 MB.

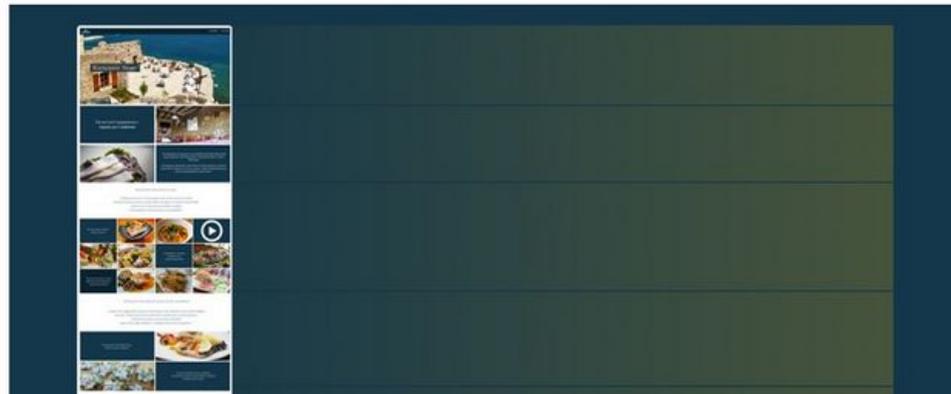
Tipi consentiti: mp4 mov ogg.

Per confermare questo impegno devi pubblicare **una immagine o un video** in cui mostri l'utilizzo di prodotti di acquacoltura certificata nel tuo ristorante (piatti o esecuzione di ricette ad esempio)

# LE RICETTE PROPOSTE DA TE

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	PASSO 5	<b>PASSO 6</b>	PASSO 7
---------	---------	---------	---------	---------	----------------	---------

Passo 1 \*   Passo 2 \*   Passo 3   Passo 4   Passo 5   Passo 6   Passo 7   Punteggio   Help Desk



Se hai scelto di assumerti l'impegno di suggerire ricette per il consumo, accedi alla sezione *Le mie ricette* dalla homepage della dashboard e carica le tue ricette in linea con i valori Hello Fish!

Ricorda di salvare il tuo lavoro prima di uscire da questo Passo.

Per richiedere la verifica della vetrina ai fini della pubblicazione sul sito Hello Fish, clicca sul pulsante giallo in homepage della dashboard.

#### Mi impegno a suggerire ricette per il consumo

No

Sì

Nel passo 6 puoi assumerti l'impegno di suggerire **ricette realizzate e fotografate da te**. Spunta "sì" in questa sezione e poi, tornando alla tua dashboard, potrai inserire le schede delle tue ricette dalla sezione "LE MIE RICETTE"

# DOVE INSERIRE LE RICETTE PROPOSTE DA TE

PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	PASSO 5	<b>PASSO 6</b>	PASSO 7
---------	---------	---------	---------	---------	----------------	---------

-  I miei impegni
-  I miei dati
-  Crea la tua vetrina
-  Materiali utili
-  **Le mie ricette**
-  Esci

## Le mie ricette

< Home dashboard

**CREA UNA NUOVA RICETTA**

Le ricette sono un ottimo strumento per far conoscere le specie ittiche e le loro particolarità. Per te, possono rappresentare anche un valido strumento per promuovere e rendere maggiormente visibile la tua attività. Crea qui le tue ricette e salvale nel tuo archivio personale. Una volta validate dagli amministratori Hello Fish, verranno caricate all'interno della tua vetrina e nella sezione ricette del portale Hello Fish.

### Gestione ricette

Se vuoi rivedere in dettaglio i passaggi per inserire le schede delle tue ricette [clicca qui](#)

# PROMUOVERE HELLO FISH TRAMITE LE TUE PAGINE SOCIAL



PASSO 1	PASSO 2	PASSO 3	PASSO 4	PASSO 5	PASSO 6	<b>PASSO 7</b>
---------	---------	---------	---------	---------	---------	----------------

Passo 1 \* Passo 2 \* Passo 3 Passo 4 Passo 5 Passo 6 **Passo 7** Punteggio Help Desk

Se hai scelto di assumerti l'impegno di promuovere Hello Fish, danne testimonianza pubblicando l'iniziativa sui tuoi social! Inserisci qui sotto i link alle pagine in cui promuovi Hello Fish.  
Ricorda di salvare il tuo lavoro prima di uscire da questo Passo.  
Per richiedere la verifica della vetrina ai fini della pubblicazione sul sito Hello Fish, clicca sul pulsante giallo in homepage della dashboard.

**Mi impegno a promuovere il marchio HelloFish! Sui propri canali web e social**

No  
 Sì

LINK

+ [input field]

Aggiungi un altro elemento



Se hai scelto di assumerti l'impegno di promuovere Hello Fish, danne testimonianza pubblicando l'iniziativa sui tuoi social!  
Inserisci qui sotto i link alle pagine in cui promuovi Hello Fish.  
Ricorda di salvare il tuo lavoro prima di uscire da questo Passo.  
Per richiedere la verifica della vetrina ai fini della pubblicazione sul sito Hello Fish, clicca sul pulsante giallo in homepage della dashboard.

**Mi impegno a promuovere il marchio HelloFish! Sui propri canali web e social**

No  
 Sì

LINK

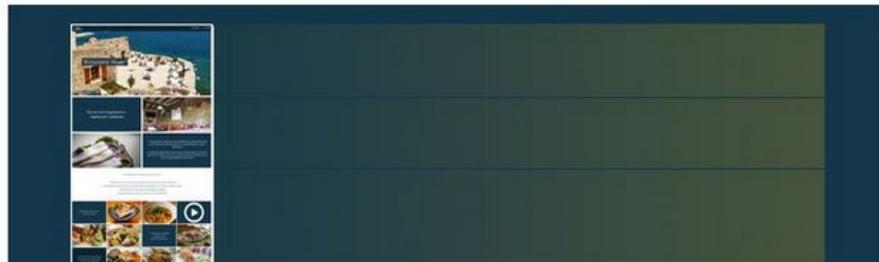
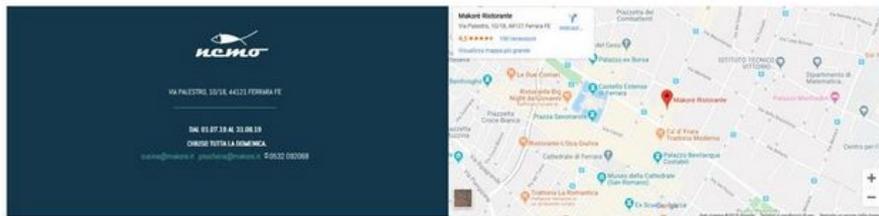
+ indirizzo della pagina social

Aggiungi un altro elemento

Nel passo 7 puoi prendere l'impegno di promuovere l'iniziativa HelloFish sui **canali e sulle pagine social della tua attività**. (Facebook, YouTube, Twitter, Instagram, ecc.) Inserisci il link della pagina social in cui hai promosso HelloFish! e ricorda che se vuoi puoi segnalarne più di una, hai il tasto "aggiungi un altro elemento".

# IL PUNTEGGIO E LA VISIBILITÀ DELLA TUA VETRINA

Passo 1 \* Passo 2 \* Passo 3 Passo 4 Passo 5 Passo 6 Passo 7 **Punteggio** Help Desk



Se si tratta della prima pubblicazione della tua vetrina, il livello di visibilità qui di seguito riportato non è quello definitivo. Per conoscere la reale visibilità della tua vetrina dovrai prima richiederne la pubblicazione, tramite il pulsante giallo in homepage della dashboard, e attendere la verifica da parte degli amministratori del sito. Per avere un'idea di massima, se hai inserito un'immagine e un video nei Passi 3 e 4, almeno un'immagine nel Passo 5 e almeno un link ai tuoi social nel Passo 7, la visibilità della tua vetrina sarà del 47%. Se, in aggiunta, suggerisci una ricetta, la visibilità della tua vetrina sarà del 57%.

## Il livello di visibilità della tua vetrina è: 0%

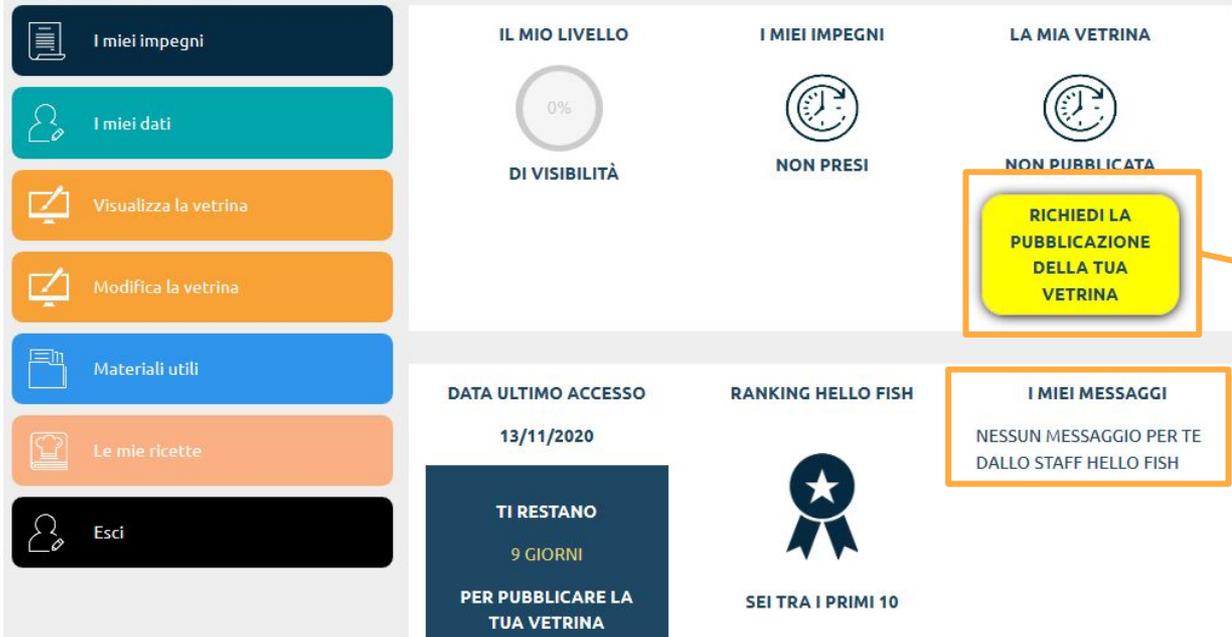
Per essere pubblicata sul portale Hello Fish la tua vetrina deve essere verificata dagli amministratori del sito. Si tratta di un controllo sulla completezza e sulla correttezza dei contenuti inseriti -> Clicca sul pulsante nella homepage della dashboard.

Il riscontro della verifica ti verrà dato nella homepage della dashboard, all'interno dell'area I miei messaggi.

**Sei arrivato alla fine del tuo percorso di creazione della vetrina!** Dopo aver salvato il lavoro svolto, non ti resta che richiedere la pubblicazione. Prima, però, dai un'occhiata al tab "Punteggio" in cui viene spiegato come la **visibilità della tua vetrina** sul sito [www.hellofish.it](http://www.hellofish.it) migliora in base al numero di passi che hai compilato e alla frequenza di aggiornamento. Non preoccuparti se leggi che il livello di visibilità è 0%, cambierà non appena la vetrina e ogni modifica saranno pubblicate. In "Help desk", invece, trovi i contatti della nostra assistenza: **info@hellofish.it**

# RICHIEDERE LA PUBBLICAZIONE DELLA VETRINA

## Dashboard



The dashboard is divided into several sections:

- Left Sidebar:** A vertical list of navigation buttons: "I miei impegni", "I miei dati", "Visualizza la vetrina", "Modifica la vetrina", "Materiali utili", "Le mie ricette", and "Esci".
- Top Row:** Three main status cards:
  - IL MIO LIVELLO:** Shows a circular progress indicator at 0% and the text "DI VISIBILITÀ".
  - I MIEI IMPEGNI:** Shows a clock icon and the text "NON PRESI".
  - LA MIA VETRINA:** Shows a clock icon, the text "NON PUBBLICATA", and a yellow button labeled "RICHIEDI LA PUBBLICAZIONE DELLA TUA VETRINA".
- Bottom Row:** Three more cards:
  - DATA ULTIMO ACCESSO:** Shows the date "13/11/2020" and a dark blue box with the text "TI RESTANO 9 GIORNI PER PUBBLICARE LA TUA VETRINA".
  - RANKING HELLO FISH:** Shows a ribbon icon with a star and the text "SEI TRA I PRIMI 10".
  - I MIEI MESSAGGI:** Shows the text "NESSUN MESSAGGIO PER TE DALLO STAFF HELLO FISH".



A magnifying glass highlights the yellow button from the dashboard. The magnified view shows the text "RICHIEDI LA PUBBLICAZIONE DELLA TUA VETRINA" inside a yellow rounded rectangle, positioned below a clock icon and the text "NON PUBBLICATA".

Per richiedere la pubblicazione della vetrina torna nella home della tua dashboard e clicca sul tasto giallo **“Richiedi la pubblicazione della tua vetrina”**. Immediatamente partirà una notifica agli amministratori del sito HelloFish che effettueranno un controllo sulla completezza e sulla correttezza dei contenuti inseriti prima di procedere alla pubblicazione. Se sono necessarie informazioni o materiali aggiuntivi verrai ricontattato, tieni d’occhio infatti il riquadro **“I miei messaggi”** per eventuali segnalazioni dello staff e per la conferma di pubblicazione.

# CON LA CREAZIONE DELLA VETRINA, LA DASHBOARD CAMBIA ASPETTO



## Dashboard

- I miei impegni
- I miei dati
- Visualizza la vetrina
- Modifica la vetrina
- Materiali utili
- Le mie ricette
- Esci

<b>IL MIO LIVELLO</b> 0% DI VISIBILITÀ	<b>I MIEI IMPEGNI</b> NON PRESI	<b>LA MIA VETRINA</b> NON PUBBLICATA <b>RICHIEDI LA PUBBLICAZIONE DELLA TUA VETRINA</b>
<b>DATA ULTIMO ACCESSO</b> 13/11/2020 <b>TI RESTANO 9 GIORNI PER PUBBLICARE LA TUA VETRINA</b>	<b>RANKING HELLO FISH</b>  SEI TRA I PRIMI 10	<b>I MIEI MESSAGGI</b> NESSUN MESSAGGIO PER TE DALLO STAFF HELLO FISH

**IL MIO LIVELLO DI VISIBILITÀ:** la percentuale varia in base al numero degli impegni presi, più impegni prenderai più alta sarà la visibilità della tua vetrina

**I MIEI IMPEGNI NON PRESI:** solo dopo aver preso gli impegni obbligatori (passo 1 e passo 2) e almeno uno di quelli facoltativi (dal passo 3 al passo 7), comparirà la dicitura “I MIEI IMPEGNI PRESI”

**LA MIA VETRINA:** Dopo aver compilato almeno tre sezioni della vetrina potrai procedere con la richiesta di pubblicazione cliccando sul riquadro in giallo, e dopo la validazione degli amministratori del sito la vetrina diventerà “PUBBLICATA”

**RANKING HELLO FISH:** In questa sezione potrai visualizzare se la tua vetrina è tra le prime 10 nella classifica Hello Fish sulla base del livello di visibilità

## CON LA CREAZIONE DELLA VETRINA, LA DASHBOARD CAMBIA ASPETTO



Cliccando su: **VISUALIZZA LA VETRINA** avrai la possibilità di vedere l'anteprima della tua vetrina

Cliccando su: **MODIFICA LA VETRINA** avrai la possibilità di apportare eventuali modifiche e dopo averle salvate dovrai cliccare nuovamente su **RICHIEDI PUBBLICAZIONE VETRINA** per l'approvazione da parte degli amministratori del sito