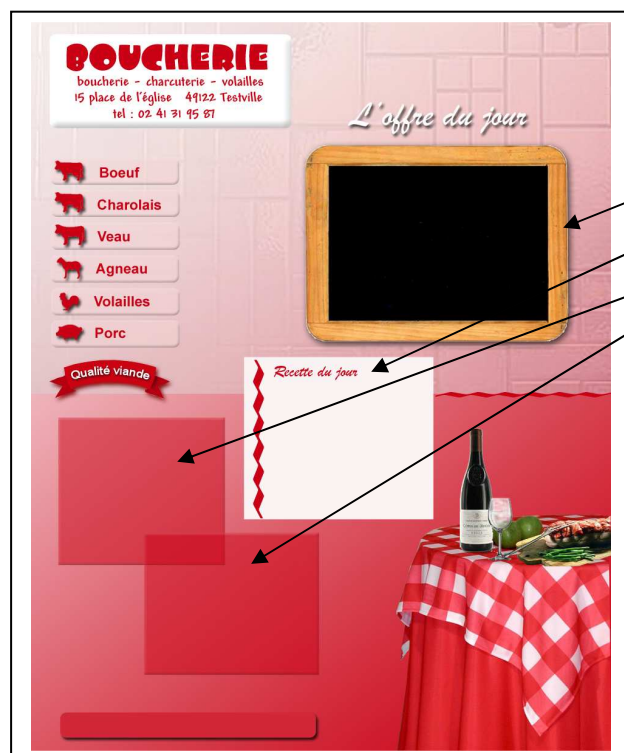


Comment préparer votre ' e-vitrine ' ?

Prenons pour exemple cette e-vitrine pour une boucherie :



Pour cette e-vitrine il y a :

Deux blocs texte

L'ardoise
Le bloc ' menu'

Et deux blocs photo.

Ces blocs sont administrés par le professionnel boucher lui-même, aussi souvent qu'il le souhaite tous les jours si il veut.

Pour l'instant telle que vous voyez cette page, ce professionnel n'a pas encore utilisé la page d'administration pour ajouter du texte et des images.

Nous avons réalisé cette page avec des photographies que ce professionnel nous a fourni, complétée de quelques éléments de notre photothèque personnelle. C'est ce que nous vous proposons.

Comment faire ?

Si possible nous faire parvenir des photos issues d'un appareil numérique ou téléphone portable (de qualité suffisante), présentant votre magasin, atelier, véhicules ... tout ce que vous souhaitez voir sur votre page e-vitrine, ne pas oublier le logo.

Si vous avez déjà une idée de mise en page, par rapport à la structure choisie (voir choix des structures sur la page précédente) vous pouvez nous envoyer un croquis.

L'envoi des documents se fera par e-mail si les photos sont numérisées, si non, nous demander l'adresse postal en nous envoyant un e-mail à :

contactpro@sitcom49.fr

Important :

- 1 -Vous devez être l'auteur des photographies.
- 2 -Si il devait y avoir des photos de femmes, d'hommes ou d'enfants, vous devez joindre une autorisation signée de la ou des personnes concernées qui acceptent de paraître sur votre page e-vitrine.
(Droits d'auteur et droits à l'image)

Courrier postal :

Pour tout envoi par courrier postal, nous vous demanderons de joindre une enveloppe timbrée pour le retour.
- Sans cette enveloppe, les documents ne seront pas retournés.

a) _ A réception des documents et du croquis, nous préparerons votre 'e-vitrine' (prévoir un maximum de 10 jours).

b) _ Nous vous enverrons par e-mail cette page pour vérification. Si vous souhaitez que nous apportions des modifications, vous pourrez nous faire parvenir par e-mail ou par courrier un nouveau croquis.

c) _ Une dernière page (bon à mettre en ligne) vous sera envoyée pour une nouvelle vérification. Après validation, nous mettrons la 'e-vitrine' en ligne. Pour cette vérification vous serez le seul à pouvoir la consulter et à tester la page administration. (Nous vous donnerons pour cela une adresse url spéciale).

d) _ Si la page vous convient, il vous suffira de nous faire parvenir par courrier après l'avoir imprimée et signée, le contrat d'essais de six mois gratuit. Dès lors, la mise en ligne sera effective et pourra être vue de tous les internautes.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ! contactpro@sitcom49.fr

Une fois la 'e-vitrine' en ligne, vous pourrez y mettre votre texte et vos photos en fonction de la structure que vous aurez choisi.

Mais revenons à la 'e-vitrine' de notre boucher :

La page telle que nous l'avons mise en ligne :



La même page dès que notre boucher à ajouter les textes et les photos.



- Dans l'ardoise, notre Boucher annonce une promotion sur le bœuf Charolais

- Ici, la recette du jour

- Ici deux photos qui représentent la viande en promotions

Voilà ! La page est maintenant en ligne et tous les internautes, clients ou futurs clients de ce boucher peuvent consulter cette page et profiter de cette promotion.

Mais comment notre boucher a-t-il fait pour mettre en ligne lui-même les différents textes et les photographies ?

- voir page suivante...



Notre boucher à photographié, avec son appareil numérique, deux pièces de viande pour agrémenter sa e-vitrine.

Il va maintenant calibrer les photos pour les importer automatiquement dans sa e-vitrine... avec la page d'administration

Importation des photos

Il a aussi préparé son texte :

Ici la promotion qu'il va annoncer dans l'ardoise

Et là, la recette qu'il a décidé de changer tous les jours pour fidéliser sa clientèle.

Il va trouver bien d'autres fonctions sur la e-vitrine (voir dans l'aide en ligne) .

Bienvenue sur la page d'administration de votre e-vitrine

mod.e-vitrine : boucherie
numéro : 9003
date valide : 07 - 07 - 2009
nous sommes le : 25 - 11 - 2009

Ardoise "haut"
Rôti de Bœuf "Charolais"

Ardoise "bas"
Le rôti de 1 Kg
15 €

Recette du jour
Ingrédients :
Pour un bon rôti de bœuf achetez de la race (vache ou bœuf) "A VIANDE" j'écris cela en majuscule car depuis quelques années on nous vend de la viande de vache LATIERE pour en faire des rôtis... Tous mes aieuls de la campagne lotoise doivent se retourner dans leurs tombes !
Un rôti de bœuf pour 6 personnes
Un rôti de bœuf de 1,200 kg dans le

Texte
Ajouter

Photo 1
Photo 2
est désactivée

Date de la dernière mise à jour : 03 - 09 - 2009
Confirmer la mise à jour maintenant

Vous avez remarqué un bug ?
Un problème d'utilisation ?
Notre support technique est à votre disposition.

Votre message
reportez
commencez par noter le
n° de votre e-vitrine (9003)

Informez mes clients de la mise à jour de ma e-vitrine

cette e-vitrine appartient à :
Siret: 9517538542
Enseigne: Boucherie Test
Commune: 382
Enregistré le: 07 / 07 / 2009

Vérifier ma e-vitrine

Optimisé pour une utilisation sur le navigateur Mozilla Firefox - notice d'utilisation - (Copyright sitcom49 2009) Réconnection sitcom49

Et voilà !

La page peut être mise en ligne.

Le texte a été ajouté dans l'ardoise (Bloc 1 et 2).

La recette du jour a été ajoutée.

Les deux photos ont été recadrées et ajoutées.

Nos services peuvent intervenir pour préparer vos textes et photos à votre place. (Facturé, suite devis)

BOUCHERIE
boucherie - charcuterie - volailles
15 place de l'église 49122 Testville
tel : 02 41 31 95 87

L'offre du jour

Rôti de Bœuf
"Charolais"
Le rôti de 1 Kg
15 €

Boeuf
Charolais
Veau
Agneau
Volailles
Porc

Qualité viande

Recette du jour
Ingrédients :
Pour un bon rôti de bœuf achetez de la race (vache ou bœuf) "A VIANDE" j'écris cela en majuscule car depuis quelques années on nous vend de la viande de vache LATIERE pour en faire des rôtis... Tous mes aieuls de la campagne lotoise doivent se retourner dans leurs tombes !
Un rôti de bœuf pour 6 personnes
Un rôti de bœuf de 1,200 kg dans le

e-vitrine hébergée par sitcom49 Retour

