



Extra Book



PROJECT

Ruleat

SKILLS

Creative direction
Project management
UX/UI designer
Brand designer
Marketing

WHEN

start to
2016

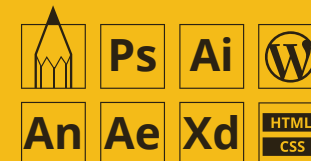
POSITION

COO - Founder
Creative director
UX/UI designer

CLIENT

MAG s.r.l.

TOOLS





“ Il primo e unico sistema di notifiche real-time tra sala e cucina! ”

NESSUN COSTOSO DISPOSITIVO

STATISTICHE IMMEDIATE

PRONTO ALL'USO

SICURO

INTUITIVO

TAVOLI

CREA TAVOLO

PROMO

ORDINA

CONTO

Trai il massimo dal tuo ristorante, rendi il lavoro più veloce e efficiente che mai con un'app.

Prints

Flyer for the Turin fair



Prints

Roll-up for the Turin fair

RULEAT

L'APP CHE AUMENTA LA PRODUTTIVITÀ DEL TUO RISTORANTE

RULEAT

L'APP CHE AUMENTA LA PRODUTTIVITÀ DEL TUO RISTORANTE

“ Il primo e unico sistema di notifiche real-time tra sala e cucina! ”

 **NESSUN COSTOSO DISPOSITIVO**

 **STATISTICHE IMMEDIATE**

 **PRONTO ALL'USO**

 **SICURO**

 **INTUITIVO**

2

FAI ESPLODERE LE CASSE DEL TUO RISTORANTE

È pieno di tavole ma nessuno mangia.

RULEAT

2

Sei partito con le aspettative più rose, il lavoro andava bene, la sala sempre piena, i commenti dei clienti erano sempre positivi, il tuo staff lavorava e allo stesso tempo riusciva a sorridere e esagerare con i colleghi. Con il passare del tempo, la potenza di fuoco del tuo ristorante è andata sempre scemando.

Lo staff si riempie solo durante il week end, lasciando buchi incolmabili durante la settimana, e i ricavi danno solo una immagine e soprattutto al tuo fatturato. Cosa sta succedendo?

Non farti prendere dal panico ma non adattarti neanche sugli allori. È tempo di prendere in mano la situazione.

Di seguito troverai cinque errori comuni che pensavi di non commettere e che probabilmente non consentono al tuo ristorante di soddisfare le esigenze che ti hai imposte.

RULEAT

1

LA QUALITÀ NON TI PAGA LO STIPENDIO

RULEAT

1

Il motivo di questa forte affermazione è che spesso le cose tu o il punto maggiormente sono quelle che i propri clienti danno per scontate, non sai quanto che risparmiare sulla qualità sia un'opzione praticabile, ma che bisogna tenere presente che se si va a mangiare fuori lo fa per mangiare bene.

Focalizzare tutte le tue attenzioni sulla qualità del cibo, tralasciando il resto, rifulterà controproducente. Fermarti alle basi del tuo lavoro non ti darà alcun spazio per fare evolvere la tua attività ad un futuro ben più soddisfacente.

Se il bene quanto possa essere inutile avere un menù paragonabile a quello di Heinz Beck se al servizio si presenta il cugino zoppo di Ciccio il macellaio.

Scegli bene e non da subito il tuo personale. È un lavoro noioso e stressante, ma nessuno lo farà per te (datti un periodo entro il quale fare poi ciò che è possibile e scegliere i dipendenti più adatti).

Per cercare le risorse adatte potresti contattare le realtà locali per offerte di lavoro, come "Romalavoro" o "PortaPorta". Una tra le migliori risorse, anche perché a costo zero, sono tutti quei giornali online per annunci di lavoro, ad esempio Kijiji, subito.it o Indeed.

Basta andare su questi siti, scrivere e pubblicare un'offerta di lavoro.

Questo per dirti che se finora hai deciso di specializzare il tuo locale affidando l'unico messaggio del "C'è un magro bene", il conviene fare un passo indietro e riconsiderare le tue prerogative.

PS: Tieni a mente che al giorno d'oggi in molti di noi non hanno un lavoro. Se cerchi personale qualificato, anche sempre nel tuo territorio potresti come "topical", "professionista" o "top specialist". Questo, almeno in parte, allenterebbe i miei cogati.

RULEAT

2

MANCANZA DI COMUNICAZIONE TRA LO STAFF

RULEAT

2

È il caos totale. Il cliente ordina la carbonara senza pepe. Il cameriere scrive carbonara e in pericolo "no paper". Il cuoco non lo legge. Il piatto è pronto e dalla cucina si dicono di non fare una "falsità", ma carbonara". Ma il cameriere è in pausa sigaretta di fuori e non sente. Il cuoco continua a usare e non prepara la comando successiva. Il piatto si fredda.

Game over.

La ristorazione è comunicazione. Bisogna definire un metodo che regolarizzi il lavoro, o servirsi dei fantastici aiuti che la tecnologia ci ha regalato.

Trova e realizza un METODO di lavoro funzionante e che tutti i personale lo impara qualità tua e del tuo personale. Se tutti improvvisano, non puoi pretendere di avere ottimi risultati.

Procedere in questo modo sarebbe senza dubbio utile nel lungo termine, ma c'è un problema: tu non hai tempo da perdere.

Oppure, affidati alla tecnologia.

Ad esempio, mai sentito parlare di Ruleat? Con Ruleat puoi mettere in contatto diretto sala e cucina, tutto con una semplice app.

Vuoi scoprire di più? Clicca qui!

RULEAT

3

MANCANZA DI FIDELIZZAZIONE

RULEAT

3

Conosci te stesso, ma prima di tutto conosci chi servi. Per quale oscuro motivo un cliente dovrebbe tornare al tuo ristorante? Ha mangiato bene, si è trovato bene, pensi sia abbastanza?

I clienti fissi sono la maggior fonte di guadagno, se non la più sicura, di un ristorante che si rispetti. Ce lo dice i numeri, ma tu già lo sai.

“L'80% del tuo fatturato dipende dal 20% dei tuoi clienti.”

Impara come tenerti stretto i clienti abituali e a conquistarne di nuovi, è tra le abilità più importanti che devi saper padroneggiare nel tuo lavoro.

Considera l'idea di creare dei programmi fedeltà e di premiare chi torna spesso.

Evita come la peste le carte fedeltà però, la loro gestione potrebbe sfuggirti di mano e portare solo risultati deludenti, come ad esempio clienti che vengono solo per via delle tue promozioni, sono i primi clienti ad andarsene quando qualcosa cambia.

Potresti far stampare delle tovagliette di carta con uno spazio per raccogliere i contatti di chi frequenta il tuo ristorante. Basta una mail o un numero di telefono. Ripartire nel tuo locale chi già ti conosce è molto più facile che partire da zero con qualcuno altro, non dimenticarlo mai.

Spesso le tue abilità da sole non ti consentiranno di adempiere appieno a questa missione, perciò, perché non assumere di qualcuno o qualcosa che possa aiutarti a farlo?

Sai alla ricerca di una soluzione tecnologica che ti aiuti a migliorare il lavoro nel tuo ristorante? Perché non indirizzarci su qualcosa che ti consenta di capire e sfruttare i desideri del tuo cliente?

RULEAT

4

POSIZIONE STRATEGICA DEBOLE

RULEAT

4

Potresti non averci pensato quando hai aperto, ma pochi verranno venire a mangiare da te se dovranno impiegare un'abilità per cercare parcheggio. Bisogna considerare anche la zona, da chi è frequentata e in quali orari è più affollata.

Se non hai valutato nessuno di questi fattori quando hai aperto, non disperare, non è mai troppo tardi per capovolgere la situazione a tuo vantaggio.

Guardati intorno. Stregi accordi con le attività vicine al tuo ristorante, valuta pregi e difetti del tuo quartiere.

Se vuoi ad un cinema? Sarà più interessato ad attrarre clienti prima e dopo gli orari di proiezione più frequentati, conosci i tuoi clienti in quelle fasce orarie e diventa un habitué degli habitué degli altri.

RULEAT

5

DIPENDENTI POCO MOTIVATI

RULEAT

5

I tuoi dipendenti sono persone, e in quanto tali hanno bisogno di essere incoraggiati, alcuni più di altri. Se i tuoi commenti o cuscini sono scarsamente motivati, il loro lavoro sarà sicuramente mediocre.

Trova e sviluppa un metodo efficace per far schizzare alle stelle la produttività dei tuoi dipendenti. È una buona dose quello del "motivatore" e facilmente potresti cadere nella tentazione di pensare che non ti compie.

Non devi diventare il psicologo o il migliore amico del tuoi dipendenti, ma cercare di creare e soprattutto mantenere, un clima positivo all'interno del posto di lavoro. Questo non significa ridurre la tensione a zero, ma di utilizzarla solo quando è necessario.

Hai mai pensato di premiare i tuoi dipendenti più meritevoli? Istituirli un premio, monetario o no, per il miglior lavoratore del mese.

Far sentire apprezzato chi se lo merita crea un legame speciale tra te e i tuoi migliori dipendenti e li motiva a dare il massimo per la tua attività.

Questo potrebbe esporti ad accuse di favoritismo, peggiorando l'affetto tra lo staff del tuo ristorante, quindi dovrai servirte di un metodo oggettivo, e non solo sulla tua opinione.

Ruleat è qui anche per questo, con il nostro sistema sarai in grado di monitorare e valutare il lavoro di ogni tuo dipendente, sapendo sempre con certezza chi fa cosa e perché.

Ricorda che tu e i tuoi dipendenti tutti insieme formate una squadra vincente, sta a te prenderti per mano e portarli verso il successo.

Ti è piaciuta questa guida? Visita il nostro blog per trovare altri contenuti dedicati a te, vai su www.ruleat.com/blog

Vuoi dirci la tua? Scrivici all'indirizzo info@ruleat.com.

RULEAT

RULEAT

ruleat.com
info@ruleat.com
[RuleatApp](#)

[App Store](#)
[Google Play](#)

© 2017 Onur Giuseppe
 Milano - All Rights Reserved

Digital

Digital Guide for restaurant owners



PROJECT

EspressoWiFi

SKILLS

Project management
Art direction
Marketing

WHEN

from
2015
to
2016

POSITION

Art director /
Creative and
Graphic designer

CLIENT

ADS
assembly
data
system s.p.a.

TOOLS



expressowifi

TIM

4G LTE

expressowifi.com

+39 06. 91 80 10 20 int. 305

marialuisa.lorenti@expressowifi.com

f t i p

powered by
4G LTE
TIM

expressowifi
Your Wi-Fi everywhere!

**L'HOTSPOT WIFI TASCABILE
PER IL TURISTA**

**Internet ovunque, illimitato
e sempre alla massima velocità**

ExpressoWiFi è un servizio pratico e veloce che risolve i problemi di connettività dei turisti stranieri in vacanza in Italia tagliando i costi di roaming. Basta tenere in tasca un piccolo router WiFi con sim dati 4G/LTE. Per navigare è sufficiente connettere il pc, lo smartphone o il tablet al dispositivo portatile ed il gioco è fatto! Libertà di una connessione dati mobile ovunque in Italia. Massima semplicità e comodità.

- Trovare informazioni
- Fare e ricevere chiamate gratuite
- Cercare locali e creare itinerari personalizzati
- Condividere il viaggio sui social network

SICUREZZA
Servizio assistenza per cliente diretto e per azienda attivo 7 giorni su 7

VALORE
È una proposta unica: FACILE PRATICA ECONOMICA

CONVENIENZA
L'offerta commerciale è personalizzata in base alle tue esigenze di vendita

COMODITÀ
Non devi preoccuparti della logistica né di assistenza tecnica

**VELOCE:
4G/LTE**

**SEMPLICE:
PRECONFIGURATO**

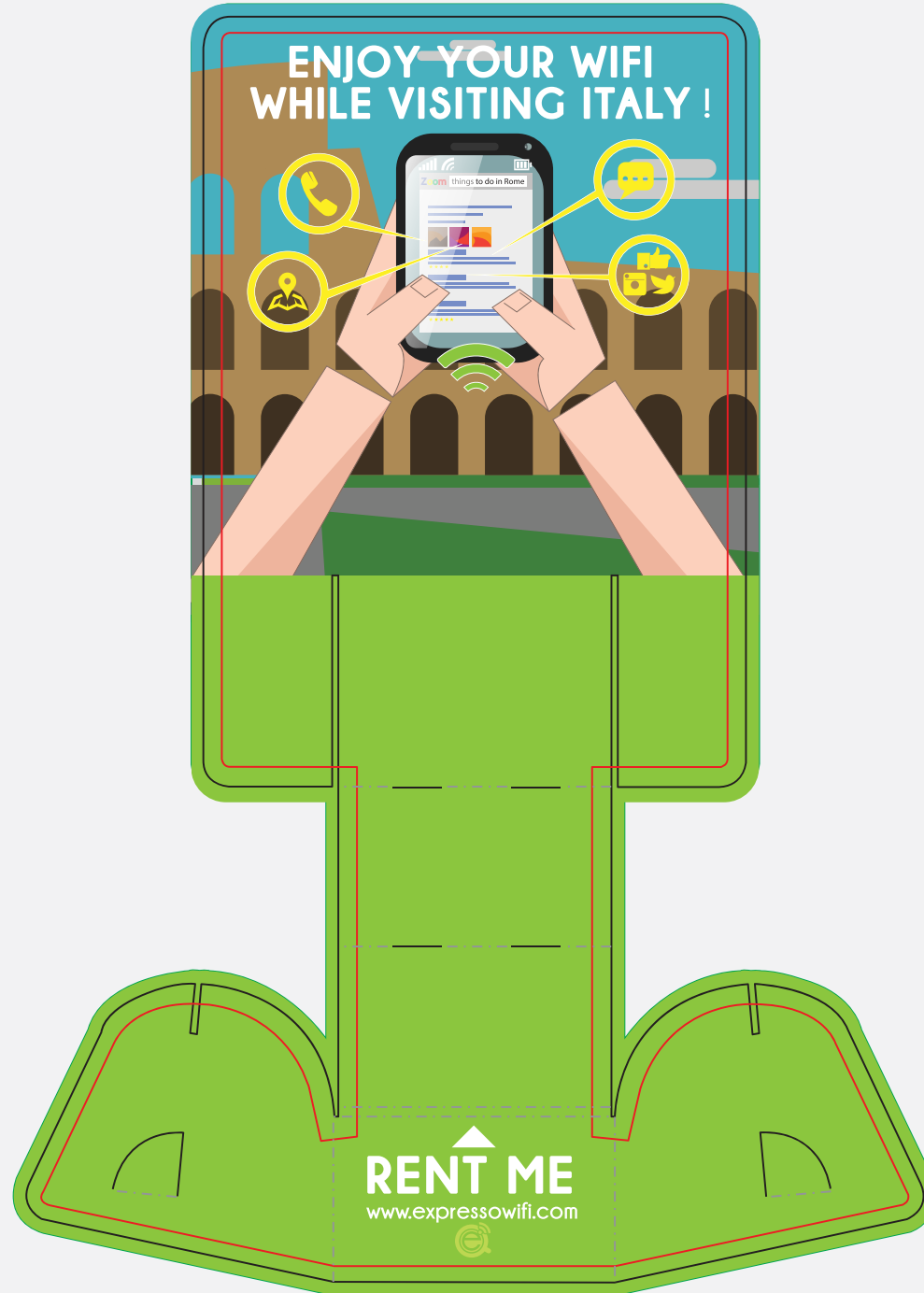
**POTENTE:
TRAFFICO DATI ILLIMITATO**

**CONNETTIVO:
FINO A 10 DISPOSITIVI**

**AFFIDABILE:
ELEVATA COPERTURA CON TIM**

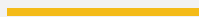
Prints

Brochure



Prints

Counter display





Discover the beauties of Italy with **EXPRESSOWIFI**

If you're planning a holiday in Italy and you want to stay connected, **ExpressoWiFi** will be the best solution for you!

Avoid roaming charges and surf with 4G / LTE TIM full-speed connection, thanks to a mobile pocket WiFi which you can take with you anywhere and anytime, with unlimited data traffic, allowing you to connect up to 10 devices simultaneously (smartphones / tablets and PCs).

NO ROAMING CHARGES

UP TO 10 DEVICES CONNECTED

HIGH COVERAGE WITH TIM

UNLIMITED TRAFFIC

4G/LTE

There is no activation fee nor extra cost.

Choose the rental period you like as well as the place of the withdrawal and return of the device:
Rome Fiumicino airport, Milan Malpensa and Linate airport, ExpressoWiFi Point at Termini and Flaminio train station, or from your Hotel / Apartment or B&B.

Convenient, simple and above all, worth it: you pay 4€ a day only, all-inclusive.

BOOK IT

on our website www.expressowifi.com

and type coupon code "holiday01" to enjoy a special discount: 10% off your order total price!

Prints

Magazine article

Drink
and
Surf for
FREE



expressowifi

Prints

Poster

.....

E N J O Y

.....

a



coffee 

while

surfing!

It's FREE!

.....




STAY CONNECTED DURING YOUR JOURNEY!
HAVE AN EXPRESSOWIFI-BREAK: WE OFFER YOU A COFFEE AND FREE WI-FI WITH THE POCKET HOTSPOT RENTAL!

**NO ROAMING CHARGES
FULL-SPEED INTERNET (4G / LTE)
UNLIMITED INTERNET TRAFFIC
UP TO 10 DEVICES CONNECTED**

 **PICK IT UP HERE**

 **RETURN IT HERE**
• or at EXPRESSOWIFI POINT
• or EVERYWHERE IN ITALY

A DAY

1-10 DAYS	6 €
11-20 DAYS	5 €
21-30 DAYS	4 €

For any info web: www.expressowifi.com    

mail: info@expressowifi.com

phone: +39 06 98269898 / +39 328 9162916

Prints

Flyer

CHOOSE THE MOST SUITABLE TRADE PROPOSAL FOR YOUR BUSINESS

Advertise with **EASY**



- Advertising materials are included
- Free promotion on social networks and on the EspressoWiFi web portal

Earn with **FAST**



- Logistics management and check of the devices will be carried out by EspressoWiFi Team
- Free promotion on social networks and on the EspressoWiFi web portal

DAY	CUSTOMER RATE	REVENUE/DAY
UNTIL 10	6 €	1,5 €
UNTIL 20	5 €	
UNTIL 30	4 €	

Become partner with **EXPRESSO**



- Partner fee : 50% of the web fare
- The more devices rented , the lower is the fixed cost
- Storage availability at your structure
- Autonomy in the management of devices
- Free promotion on social networks and on the EspressoWiFi web portal

DAY	CUSTOMER RATE	REVENUE/DAY	COST/DAY
UNTIL 10	6 €	3 €	1 €
UNTIL 20	5 €	2,5 €	
UNTIL 30	4 €	2 €	


Prints

Price table

**TRAVELLING
IN ITALY?
DON'T FORGET
TO TAKE
INTERNET
WITH YOU!**



**LEARN
MORE**

 **Expressowifi.com**
Your Wi-Fi everywhere!

**TRAVELLING
IN ITALY?
DON'T FORGET
TO TAKE
INTERNET
WITH YOU!**



**LEARN
MORE**


**TRAVELLING
IN ITALY?
DON'T FORGET
TO TAKE
INTERNET
WITH YOU!**




**LEARN
MORE**

 **Expressowifi.com**
Your Wi-Fi everywhere!

**TRAVELLING
IN ITALY?
DON'T FORGET
TO TAKE
INTERNET
WITH YOU!**



**LEARN
MORE**

 **Expressowifi.com**
Your Wi-Fi everywhere!

**TRAVELLING IN ITALY?
DON'T FORGET TO TAKE
INTERNET WITH YOU!**



 **LEARN MORE**

 **TRAVELLING IN ITALY? DON'T FORGET TO TAKE
INTERNET WITH YOU!** **LEARN MORE**

Digital

Advertising banner



PROJECT

3D Private house

SKILLS

Drawing

3D modelling

3D rendering

WHEN

August
2010
February
2011

POSITION

3D
Graphic designer

CLIENT

Studio
architettura
Cristallo/Spera

TOOLS











PROJECT

3D Garden in Qatar

SKILLS

Drawing

3D modelling

3D rendering

WHEN

March
2011
July
2011

POSITION

3D
Graphic designer

CLIENT

Design 2000
international
s.p.a.

TOOLS









PROJECT

Instructions for recycling

SKILLS

Project management
Marketing
Illustration

WHEN

2015

POSITION

Graphic designer

CLIENT

Yankee
Candle

TOOLS



USO & RIUSO
della tua
YANKEE CANDLE



2 h

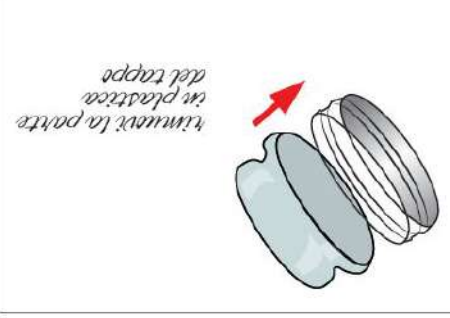
il tempo minimo di accensione della tua candela è di 2 ore, affinché la cera si sciolga superficialmente in modo omogeneo



puoi spegnerla con lo "Snuffer"...



... o con il tappo



rimuovi la parte in plastica del tappo



rimuovi l'etichetta, devedare di cella residua di cera non preoccuparti.



dopo i 10 minuti con l'aiuto di un utensile rimuovi la cera



per togliere la cera rimasta metti in freezer la candela per 10 minuti



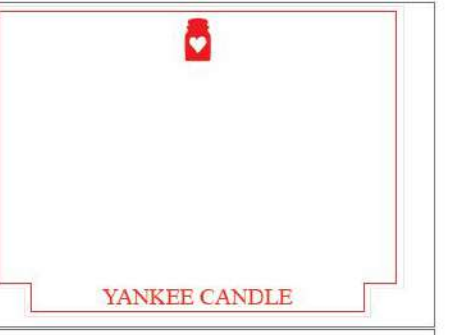
ad ogni utilizzo taglia lo stoppino a 5 millimetri con la "nick trimmer" per evitare il fumo nero



se la cera si consuma in modo non omogeneo, utilizza l'accessorio "illumalid"



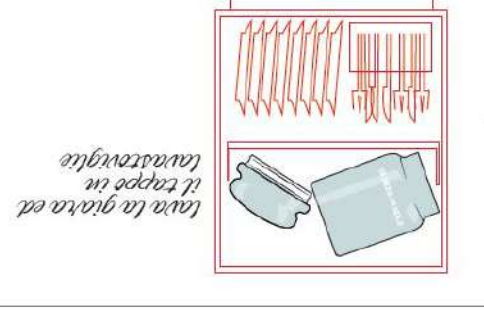
la tua candela finirà lasciando uno stato di cera di circa 3 millimetri



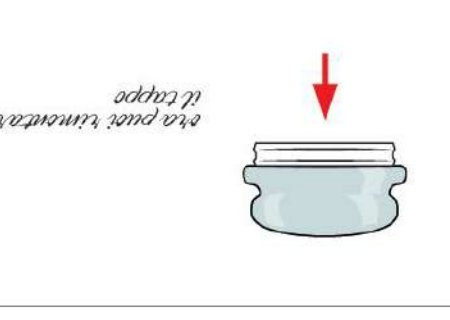
YANKEE CANDLE



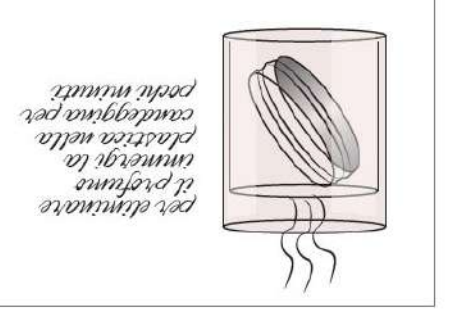
applica la tua nuova etichetta e dai nuova vita alla tua giara.



lava la giara ed il tappo in lavastoviglie



ora puoi rimontare il tappo



per eliminare il profumo untegi la plastica nella candeggina per pochi minuti



PROJECT

Various animations

SKILLS

Art direction

Drawing

Animation

WHEN

-

POSITION

Art director
3D Animator
2D Animator

CLIENT

-

TOOLS



Link of some mine animations:

<https://vimeo.com/88739734>

https://www.youtube.com/channel/UCiyP_fvXKlo_LFJ7qxxXQWg

https://drive.google.com/drive/folders/1-R1TiPlsJXH2NtXIW_9_yW9IHwUUMmkn?usp=sharing

