



SOCIAL MEDIA FÜR KÖCHE

Ein kompakter Guide



Unilever
Food
Solutions

Wir sind für dich da.

DIESER GUIDE ENTHÄLT TIPPS
UND TRICKS, UM DEIN
RESTAURANT AUCH ONLINE
ZU EINEM VOLLEN ERFOLG
ZU MACHEN.

Social Media ist das ideale Werkzeug, um günstig oder sogar kostenlos deine Reservierungen zu erhöhen und dein Restaurant zu promoten.

Du lernst ...

-  welche verschiedenen Social-Media-Plattformen es gibt
-  wie man am besten anfängt
-  wie du sicherstellen kannst, dass deine Beiträge Wirkung zeigen
-  wie man Gerichte am besten fotografiert
-  worüber du Social-Media-Beiträge schreiben kannst

Vorteile von Social Media

Kommerziell

Ein freier Tisch, eine spezielle Aktion oder ein neues Menü des Monats? Deine Follower wissen es zuerst! Die Suche eines neuen Sous-Chefs? Auch das beginnt auf Social Media.

Marketing

Die Art und Weise, wie du dich online präsentierst, wird das Image deines Restaurants beeinflussen. Essen und Trinken ist ein heißes Thema in den sozialen Medien. Deine Beiträge können auch als Inspiration für deine Kunden dienen und zur Stärkung deiner Marke führen.

Mundpropaganda

Lassen deine Kunden eine gute Bewertung da? Dann können das all deine Follower sehen! Mundpropaganda bleibt die beste Werbung.

Service und Engagement

Du verlagerst deine Dienste von deinem Restaurant in die Onlinewelt. Denke dran, wichtige Informationen bereitzustellen: Öffnungszeiten, Speisekarte usw. Aber auch die Interaktion mit deinen Kunden wird erhöht, wenn sie z.B. die Geschichte deines Unternehmens lesen können oder einen Blick in die Küche werfen dürfen.

EINLEITUNG



DIE VERSCHIEDENEN SOCIAL-MEDIA-KANÄLE HABEN JEWEILS EINEN EIGENEN SPRACHSTIL UND TONFALL, TEXTE UND BILDER WERDEN UNTERSCHIEDLICH EINGESETZT.



FACEBOOK

Auf Facebook hast du viel Freiheit und zeigst deine kreative Seite. Informationen über dein Restaurant kannst du klar und ausführlich hinterlegen. Erstelle **Beiträge mit Text, Fotos, Videos oder Veranstaltungen.** Sowohl privat als auch öffentlich kannst du ganz einfach mit deinen Kunden ins Gespräch kommen.



INSTAGRAM

Eine visuelle App, ausgerichtet auf Bilder und Kurzfilme. Instagram ist **hervorragend geeignet, um mit deinen Gerichten anzugeben!** Beim Begleittext sind keine Grenzen gesetzt. Durch die Verwendung von Hashtags (#) können die User leicht finden, was sie suchen.



YOUTUBE

Der Videokanal per excellence. **Filme dein Restaurant, deine Küche, deine Gerichte...** Was du hier hochlädst, kannst du auch auf Facebook posten. So vergrößert du dein Publikum und bist mit deinen Followern immer in Kontakt.



GOOGLE

Die berühmte Suchmaschine bietet eine Reihe von Dienstleistungen für dein Unternehmen. Registriere dein Restaurant, so dass es **auf Maps angezeigt wird und in den Suchergebnissen von potenziellen Gästen** auftaucht, die ein Restaurant in der Nachbarschaft suchen.



LINKEDIN

Dies ist eine Plattform, auf der du Informationen über dich selbst, dein Unternehmen oder Fachthemen mit deinen Kontakten teilst. Es ist ein geeignetes Medium, um **mit deinen Kollegen Kontakt aufzunehmen oder Personal zu finden.**

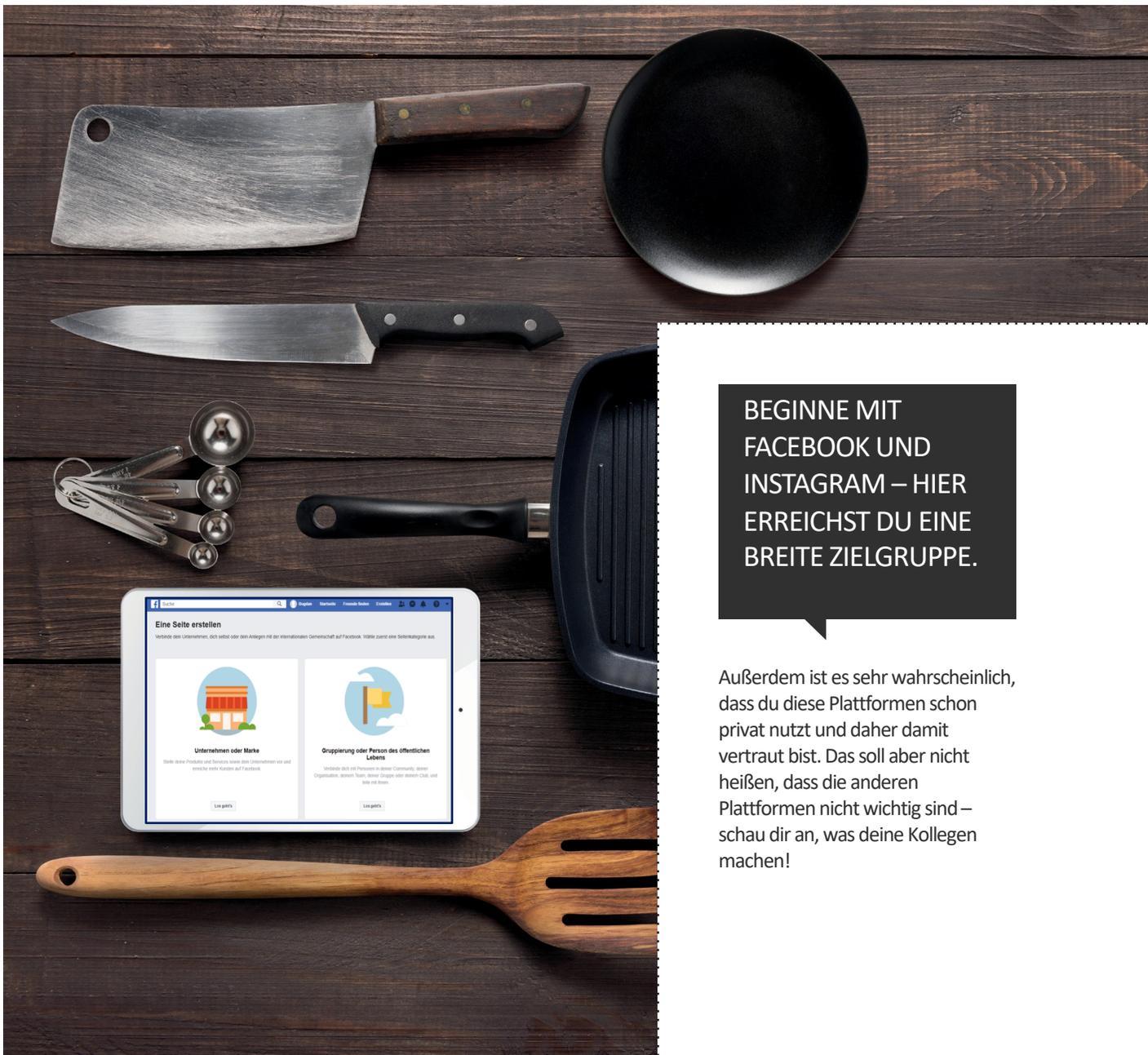


TWITTER

Versende deine Nachricht in einem Tweet mit nur 280 Zeichen. Kunden können dir hier folgen und deine Tweets teilen. Twitter ist super dafür geeignet, Neuigkeiten zu verkünden und Follower mit einem Link auf deine Website zu leiten. Es ist aber nicht die ideale Plattform für das Gastgewerbe.



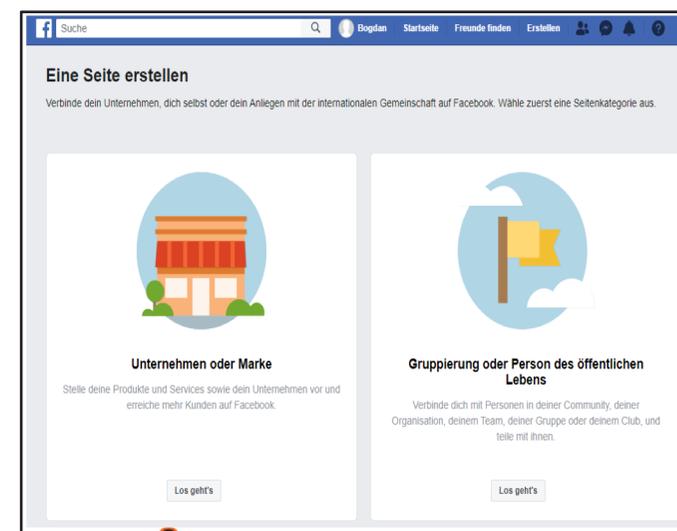
PLATTFORMEN



BEGINNE MIT
FACEBOOK UND
INSTAGRAM – HIER
ERREICHST DU EINE
BREITE ZIELGRUPPE.

Außerdem ist es sehr wahrscheinlich, dass du diese Plattformen schon privat nutzt und daher damit vertraut bist. Das soll aber nicht heißen, dass die anderen Plattformen nicht wichtig sind – schau dir an, was deine Kollegen machen!

>> FACEBOOK

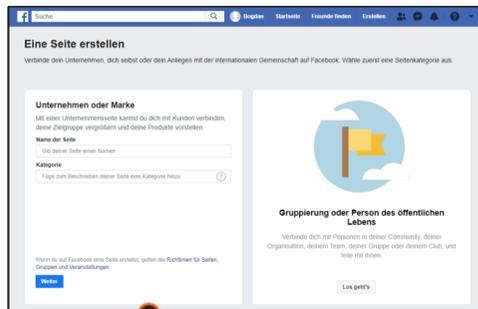


1. Benutze **keine private Seite**, sondern erstelle ein **Unternehmensprofil**.
Klick auf „Los geht's“.



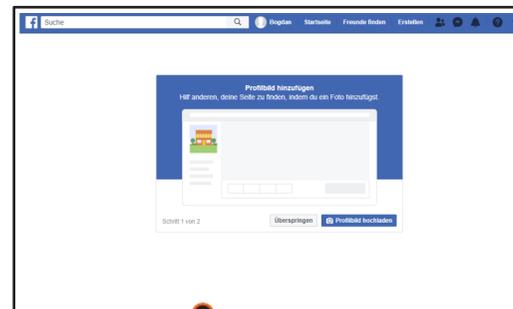
DER ANFANG

» Facebook



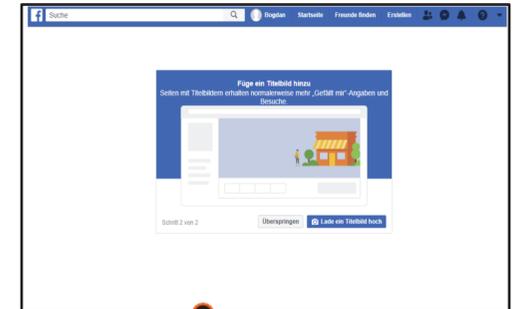
2.

Namen deiner Seite eingeben und eine Kategorie hinzufügen, danach auf „Weiter“.



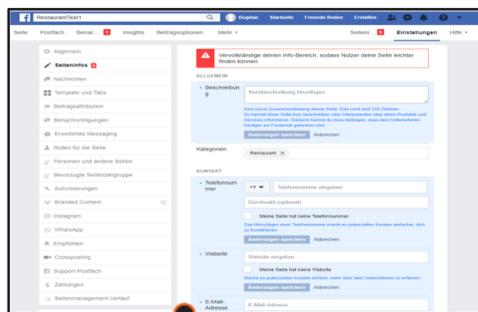
3.

Füge **dein Profilbild** hinzu oder überspringe diesen Schritt, indem du auf „Überspringen“ klickst.



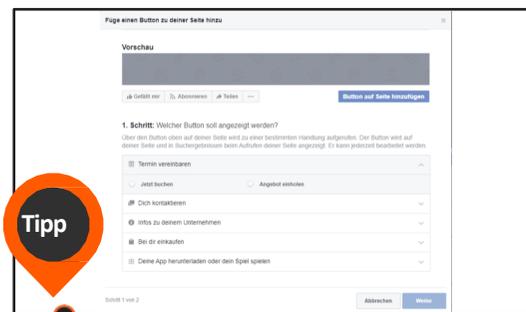
4.

Füge ein **Titelbild** hinzu oder überspringe diesen Schritt, indem du auf „Überspringen“ klickst.



5.

Klicke auf „**Einstellungen**“ und dann auf „**Seiteninfos bearbeiten**“, editiere deine Unternehmensinformationen.

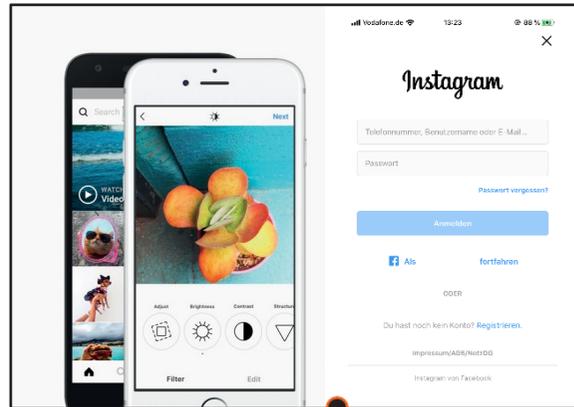


6.

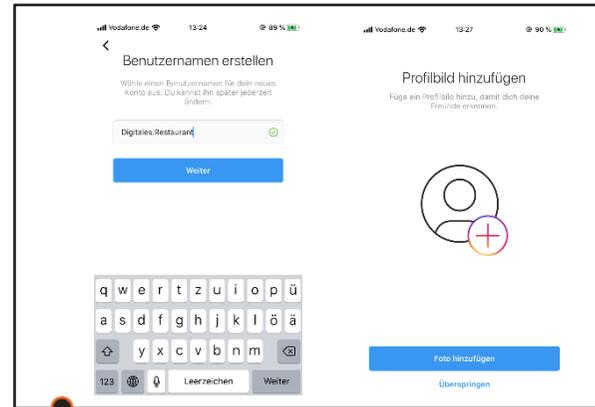
Füge **Buttons** auf deiner Seite hinzu, damit deine potenziellen Kunden **besser** mit dir **Interagieren** können.



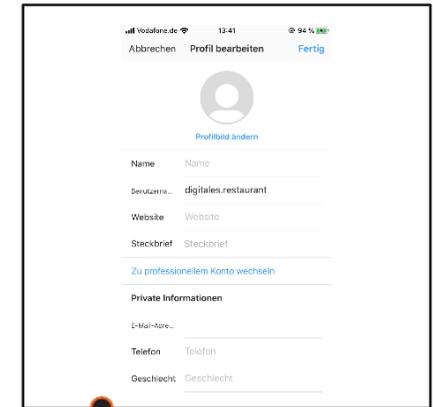
>> INSTAGRAM



1.
Auch hier
verwende ein
Firmenprofil für
dein Restaurant.



2.
Vergebe einen **Namen** für
dein Profil und wähle ein
Profilbild (z.B. Bild mit
Restaurantnamen /
Außenansicht des
Restaurants) aus.



3.
Gehe auf „Profil bearbeiten“
und fülle **alle relevanten
Informationen** aus. Hier kannst
du auch zu einem
professionellen Profil
wechseln.

Tipp

Hast du schon ein privates Instagram-Profil? Dann ist es möglich, dies zu einem professionellen Profil für dein Restaurant zu machen.

- Gehe auf dein Profil und tippe auf 
- Klicke auf „**Wechsel zum Firmenprofil**“.
- Auf dem Screen "**Deine Facebook Seite verbinden**" siehst du alle Facebook-Seiten, deren Administrator du bist. Wähle die Seite aus, die du mit deinem Firmenprofil auf Instagram verlinken möchtest.
- Überprüfe die Kontaktdaten deines Unternehmens auf der Seite. Richte dein **Unternehmensprofil** ein, nehme notwendige Änderungen vor und führe die kommenden Schritte durch. Tippe am Ende auf „**Fertig**“.





PROFILE IN DEN
SOZIALEN MEDIEN ZU
HABEN, IST DIE EINE
SACHE. EINE SCHÖNE
GESCHICHTE ÜBER DEIN
RESTAURANT ZU
ERZÄHLEN, IST
NOCHMAL ETWAS
ANDERES.

Als ultimatives Ziel willst du deine Follower natürlich in dein Restaurant locken. Dies kannst du erreichen, indem du in den sozialen Medien aktiv bist und die Interaktion mit deinen Followern suchst.

- Die Grundregel: Bleibe authentisch, tu nicht so, als wärst du jemand anderes.
- Sei in deinen Beiträgen und der Art und Weise, wie du über dein Unternehmen sprichst, konsistent.
- Poste regelmäßig und halte deine Inhalte auf dem neuesten Stand, um deine Profile interessant zu machen.
- Sei kurz und bündig.
- Sei positiv.

»» FACEBOOK

- Poste in deinen Beiträgen immer einen **Link zu deiner Webseite**.
- Stelle sicher, dass du deinen Beiträgen **Abwechslung** verleihst, damit du deine Follower unterhältst.
- Verfolge die Kommentare unter deinen Beiträgen und **interagiere** mit deinen Followern.

EXTRA-TIPP

Hast du keine Zeit für regelmäßige Updates? **Hast du keine Zeit für regelmäßige Updates? Plane Beiträge im Voraus** und wähle vorab aus, wann sie bei Facebook veröffentlicht werden sollen. Wähle Zeiten, zu denen deine Kunden online sind: am Nachmittag, am Abend kurz nach den Bürozeiten, im Hotel am Wochenende ...

IDEEN

- Ein lustiger Film von deinem Küchenpersonal
- Ein Bild vom einem VIP in deinem Restaurant
- Ein Bild der neuen Wochenkarte

»» INSTAGRAM

- Poste mindestens **ein- bis zweimal** pro Woche.
- Wähle **attraktive Bilder**, auf die du als Koch stolz bist.
- Stelle sicher, dass deine Kunden dich mit den Profilingos problemlos **kontaktieren** oder eine **Reservierung** machen können.

EXTRA-TIPP

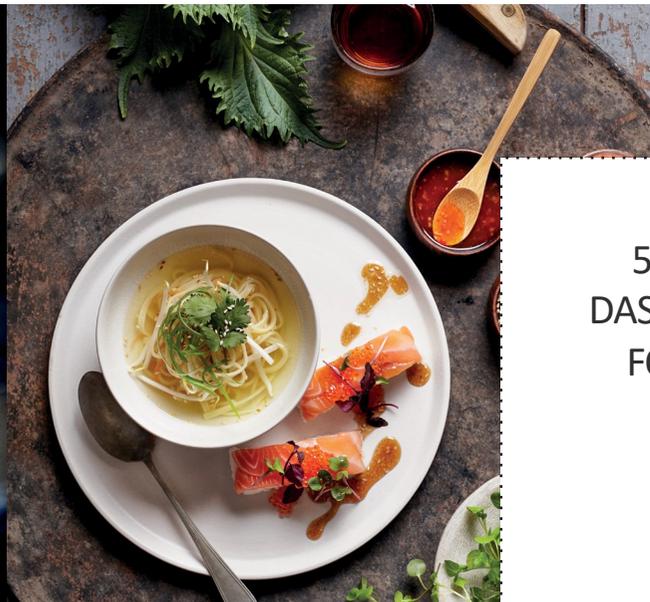
Instagram funktioniert auch mit **Hashtags (#)**, so dass man schnell Beiträge über dasselbe Thema finden kann. Nutze die Vorteile von Hashtags mit deinem Restaurantnamen oder dem Namen des Gerichts auf dem Foto und zögere nicht, bestehende Hashtags wie #foodgasm #foodporn #healthy #food #frühstück #dinner #dessert ... zu nutzen. Wer weiß, welche Feinschmecker man so an seinen Tisch bekommt!

IDEEN

- Neue Gerichte
- Frische Charge an Zutaten
- Zufriedener Gast am Tisch

TIPPS





5 TIPPS FÜR DAS PERFEKTE FOOD-FOTO

1. Vermeide die Blitzfunktion

Der Blitz deiner Kamera sorgt dafür, dass die Textur und die Farbe deines Essens verflachen. Verwende natürliches Licht durch die Nähe eines Fensters oder fotografiere im Freien.

2. Position

Experimentiere mit den Kamerawinkeln: Der einfachste Weg, dies zu tun, ist von oben. Aber auch schräg oder von der Seite kann mehr Tiefe geben.

3. Nicht heranzoomen

Das Zoomen reduziert die Qualität und die Bildtiefe von deinem Bild. Gehe einfach näher ran mit deiner Kamera, so dass die Details sichtbar bleiben.

4. Beachte den Hintergrund

Ein chaotischer oder extrem farbenfroher Hintergrund lenkt ab. Konzentriere dich auf das, was wichtig ist. Wenn die Umgebung neutral ist, wird alle Aufmerksamkeit auf dein Gericht gelenkt.

5. Verwende Filter, aber übertreibe nicht

Halte es realistisch. Die Farben im Bild haben einen großen Einfluss auf das Gefühl, das ein Foto vermitteln kann. Ein Überfluss an Filtern sieht nicht mehr lecker aus.



FOTOGRAFIE



Mache dir rechtzeitig eine Übersicht über deine Social-Media-Aktivitäten. Nutze Feiertage, Welttage, Schokoladentage oder den Beginn von Ramadan.

So hast du eine gute Zusammenstellung von Anlässen, zu denen du etwas über Ernährung posten kannst. In ruhigeren Zeiten kannst du z.B. Beiträge über dein Personal veröffentlichen. Auf der rechten Seite findest du einigen Ideen, was du über dein Unternehmen teilen könntest.

GEMÜSE DES MONATS

Verwende jeden Monat ein anderes saisonales Gemüse. Verarbeite es in den Gerichten, erzähle deinen Followern mehr über den Ursprung des Produkts oder Fun Facts.

FACEBOOK LIVE

Nichts ist so aufregend wie eine Live-Interaktion mit deinen Kunden. Ein Gericht, das in 10 Minuten fertig ist, warum solltest du das nicht zeigen? Mit Facebook Live bist du direkt auf der Startseite der Fans zu sehen. Keine Montage, kein Schneiden. Wetten, dass es deine Kunden zu schätzen wissen?

REZEPTE

Teile wöchentlich Rezepte mit deinen Followern. Interagiere mit ihnen und frage nach, wie das Gericht bei ihnen aussieht.

#WEEKEND #TGIF (Thank

God It's Friday) Beiträge mit diesen Hashtags läuten das Wochenende ein. Lade deine Gäste ein, denn das ist der perfekte Moment!

#TBT#THROWBACKTHURSDAY

Lasse dich donnerstags von Nostalgie verzaubern. Tauche ein in die Welt der Erinnerungen und zeige ein Gericht, welches du vor ein paar Monaten oder Jahren kreiert hast. Wie ist es seitdem in deinem Restaurant gelaufen? Hattest du schon mal ein anderes Restaurant oder ein anderes Interieur? Oder warst du in einem anderen Haus oder Land?

Ein Tag zu spät? Macht nichts! Dann nutze schnell den #FlashbackFriday!



THEMEN



Unilever
Food
Solutions

Wir sind für dich da.