



Social Media για Chefs

Γρήγορος οδηγός



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ΑΥΤΟΣ Ο ΟΔΗΓΟΣ
ΠΑΡΕΧΕΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΝΑ
ΜΕΤΑΤΡΕΨΕΤΕ ΤΟ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΑΣ ΣΕ ΜΙΑ
ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Τα Social Media είναι το ιδανικό μέσο για να αυξήσετε τις κρατήσεις σας και να προωθήσετε το εστιατόριό σας, με ελάχιστο ή μηδενικό κόστος.

ΜΑΘΕΤΕ ...



ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ ΤΩΝ SOCIAL MEDIA



ΤΟΝ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΤΡΟΠΟ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ



ΠΩΣ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΕΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΑΝΑΡΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ ΘΑ ΚΑΝΟΥΝ ΑΙΣΘΗΣΗ



ΤΟΝ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΤΡΟΠΟ ΓΙΑ ΝΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΖΕΤΕ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΑΣ



ΤΙ ΝΑ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΑ SOCIAL MEDIA

ΜΕΡΙΚΑ ΑΠΟ ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΩΝ SOCIAL MEDIA

Εμπορικός τομέας

Αν έχετε ένα τραπέζι που μόλις ελευθερώθηκε, μια ειδική προσφορά ή ένα νέο μηνιαίο μενού, φροντίστε ώστε οι followers σας να είναι οι πρώτοι που θα το μάθουν! Και αν ψάχνετε για έναν νέο sous chef, τότε τα social media είναι το ιδανικό μέσο για να ξεκινήσετε την αναζήτηση.

Marketing

Ο τρόπος που θα χτίσετε το διαδικτυακό σας προφίλ θα διαμορφώσει και την εικόνα του εστιατορίου σας. Το φαγητό και η μαγειρική είναι πολύ δημοφιλή στα social media, επομένως οι αναρτήσεις σας μπορούν να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης για τους πελάτες σας και να ενισχύσουν το brand σας.

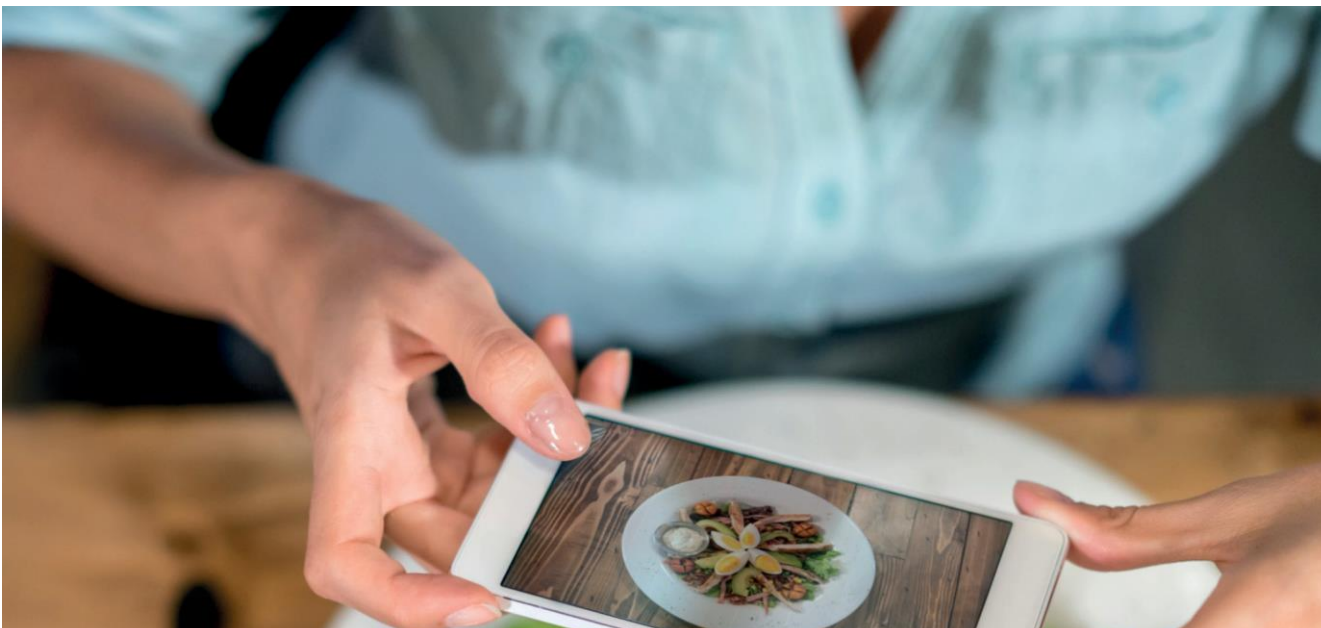
Διαφήμιση από στόμα σε στόμα

Αν οι πελάτες σας γράψουν μια θετική κριτική για το εστιατόριό σας, θα μπορούν να τη δουν όλοι οι followers σας! Η καλύτερη διαφήμιση εξακολουθεί να είναι από στόμα σε στόμα.

Εξυπηρέτηση και αφοσίωση

Μεταφέροντας τις υπηρεσίες του εστιατορίου σας και στο Διαδίκτυο, θα μπορείτε να μοιραστείτε πληροφορίες όπως το ωράριο ή το μενού σας. Μπορείτε επίσης να ενισχύσετε την αφοσίωση των πελατών σας αν, για παράδειγμα, μοιραστείτε την ιστορία του εστιατορίου σας, ή αν τους προσφέρετε μια ματιά μέσα στην κουζίνα.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



ΚΑΘΕ ΜΕΣΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ ΕΧΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΓΛΩΣΣΑ, ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΚΕΙΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΩΝ



FACEBOOK

Το Facebook σάς παρέχει μεγάλη ελευθερία για να αφήσετε ελεύθερη τη δημιουργικότητά σας. Οι πληροφορίες για το εστιατόριό σας μπορεί να είναι όσο ξεκάθαρες και αναλυτικές θέλετε. Δημιουργήστε αναρτήσεις με κείμενο, φωτογραφίες, βίντεο ή εκδηλώσεις. Μπορείτε να επικοινωνείτε εύκολα με πελάτες και followers, τόσο ιδιωτικά όσο και δημόσια.



INSTAGRAM

Οπτικό app που εστιάζει σε φωτογραφίες και βιντεοκλίπ. Ο τέλειος τρόπος για να αναδείξετε τα πιάτα σας! Το συνοδευτικό κείμενο μπορεί να είναι όσο μεγάλο θέλετε. Αν θέλετε να εξοικονομήσετε χρόνο, η σύνδεση με τους λογαριασμούς σας σε Facebook και Twitter είναι εύκολη. Τα #hashtags είναι επίσης ένας εύκολος τρόπος για να βρίσκετε αυτό που ψάχνετε.



YOUTUBE

Δημιουργήστε ένα κανάλι για την μεταφόρτωση των βίντεο της επιλογής σας. Τα video για το εστιατόριο, την κουζίνα ή τα πιάτα σας που μεταφορτώνετε εδώ μπορούν επίσης να αναρτηθούν στη σελίδα σας στο Facebook. Έτσι μπορείτε να διευρύνετε το κοινό που σας παρακολουθεί και το επίπεδο διάδρασης με τους followers σας.



SWARM FOURSQUARE

Ένα app όπου οι χρήστες χρησιμοποιούν την τοποθεσία τους για να βρουν το εστιατόριο / bar / club, κλπ. που βρίσκεται πιο κοντά τους ή έχει τις καλύτερες κριτικές. Οι πελάτες μπορούν να γράψουν κριτικές και συμβουλές και να το βαθμολογήσουν.



GOOGLE

Η πασίγνωστη μηχανή αναζήτησης προσφέρει διάφορες υπηρεσίες που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την επιχείρησή σας. Καταχωρήστε το εστιατόριό σας έτσι ώστε να είναι ορατό στο Google Maps και να εμφανίζεται στα αποτελέσματα της αναζήτησης πιθανών πελατών που ψάχνουν για ένα κοντινό εστιατόριο.



LINKEDIN

Μια πλατφόρμα όπου μοιράζεστε ΜΕ ΤΙΣ ΕΠΑΦΕΣ σας πληροφορίες για τον εαυτό σας, την επιχείρησή σας ή άλλα θέματα σχετικά με το επάγγελμά σας. Ένα εύχρηστο μέσο για να έρχεστε σε επαφή με συναδέλφους ή να αναζητάτε νέο προσωπικό.



TWITTER

Δημιουργήστε το δικό σας μήνυμα σε ένα "tweet" με όριο τους 140 χαρακτήρες. Για μια βιογραφία του εστιατορίου σας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 160 χαρακτήρες. Οι πελάτες σας μπορούν να ακολουθούν και να μοιράζονται τα tweets σας. Το Twitter είναι ιδανικό για να ανακοινώνετε νέα και να οδηγείτε τους followers σας στην ιστοσελίδα σας με έναν σύνδεσμο, αλλά δεν είναι η ιδανική πλατφόρμα για τον κλάδο της φιλοξενίας.



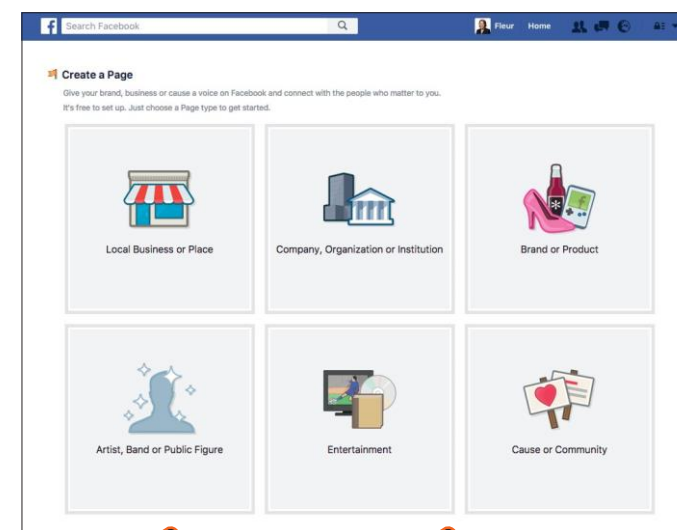
ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ



ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ FACEBOOK ΚΑΙ ΤΟ INSTAGRAM ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΕ ΕΝΑ ΕΥΡΥ ΚΟΙΝΟ- ΣΤΟΧΟ

Είναι αρκετά πιθανό να χρησιμοποιείτε ήδη αυτές τις πλατφόρμες στην προσωπική σας ζωή και να είστε εξοικειωμένοι με αυτές. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι οι υπόλοιπες πλατφόρμες δεν είναι σημαντικές: ακολουθήστε και προβάλετε τις σελίδες άλλων Chefs για να βλέπετε τη δραστηριότητά τους!

»» FACEBOOK



1.

Επιλέγετε πάντα μια επαγγελματική σελίδα και ποτέ ένα **προσωπικό προφίλ** για το εστιατόριό σας.

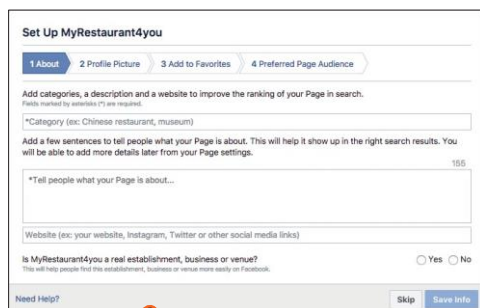
2.

Η σωστή κατηγορία για την επιχείρησή σας είναι **«Local business or place»** (Τοπική επιχείρηση ή χώρος).



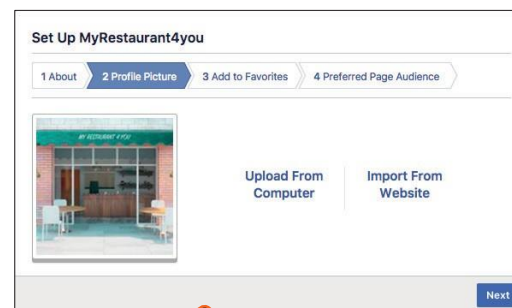
ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ

>> FACEBOOK



3.

Όσο πιο πλήρεις είναι οι λεπτομέρειες της επιχείρησής σας, τόσο πιο γρήγορα θα μπορούν ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΑΣ να έρθουν σε επαφή μαζί σας.

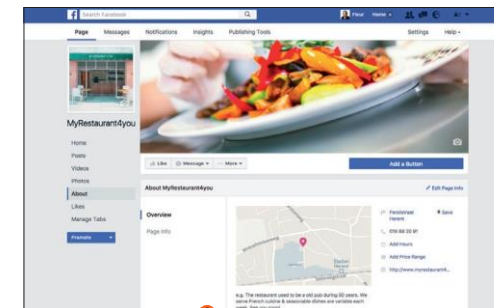


4.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ

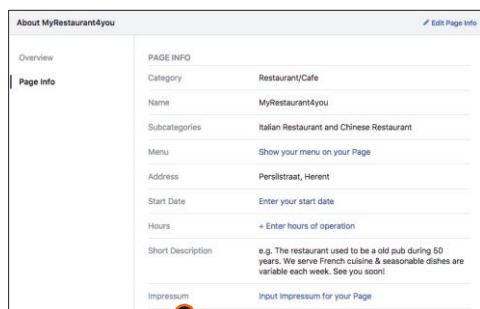


Χρησιμοποιήστε το **λογότυπο** του εστιατορίου σας ως profile photo, ή ακόμα και μια **φωτογραφία του εξωτερικού του κτιρίου σας**, αν είναι εύκολα αναγνωρίσιμη.



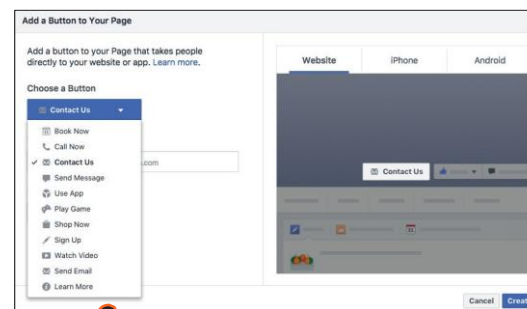
5.

Επιλέξτε μια ελκυστική φωτογραφία ενός από τα πιάτα σας, μια ατμοσφαιρική φωτογραφία του εσωτερικού του εστιατορίου ή μια φωτογραφία της ομάδας σας ως cover photo.



6.

Κάντε κλικ στην επιλογή «About» (Πληροφορίες) για να μεταβείτε στη σελίδα «Page info» (Σελίδα πληροφοριών) και να προσθέσετε όλες τις πληροφορίες σχετικά με το εστιατόριό σας.



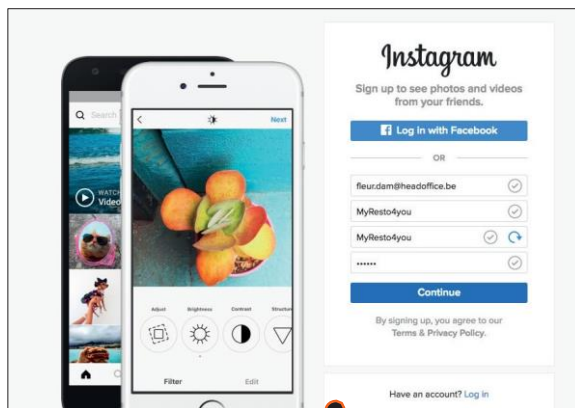
7.

Προσθέστε ένα κουμπί έτσι ώστε να είναι εύκολο για τους followers σας να έρθουν σε επαφή μαζί σας. Αυτό είναι εύχρηστο για πελάτες που ψάχνουν για τραπέζι την τελευταία στιγμή ή επείγονται να ρωτήσουν για μια κράτηση.



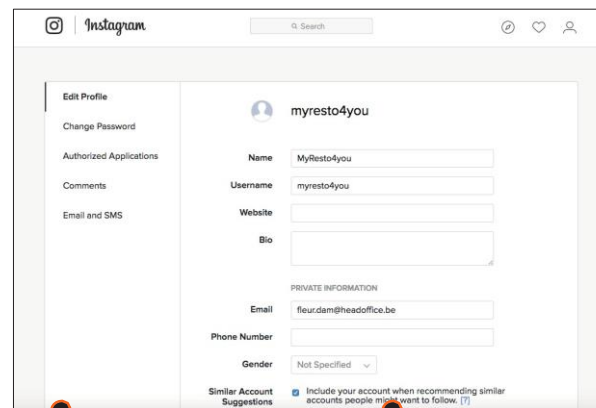
ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ

>> INSTAGRAM



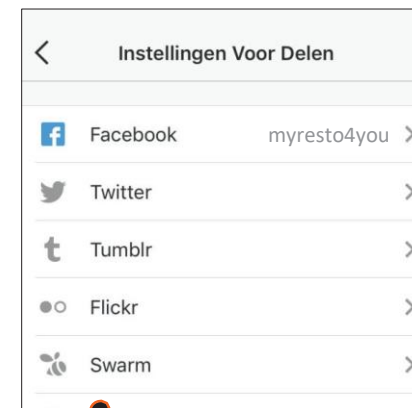
1.

Χρησιμοποιήστε κι εδώ ένα **επιχειρηματικό προφίλ** για το εστιατόριό σας



2.

Κάντε κλικ στην επιλογή «**About**» (**Πληροφορίες**) για να μεταβείτε στη σελίδα «**Page info**» (**Σελίδα πληροφοριών**) και να προσθέσετε όλες τις πληροφορίες σχετικά με το εστιατόριό σας.



4.

Συνδέστε τους λογαριασμούς σας στα διάφορα **social media μεταξύ τους**. Έτσι, οι φωτογραφίες που δημοσιεύετε στο Instagram να εμφανίζονται και στη σελίδα σας στο Facebook.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ




Αν έχετε ήδη προσωπικό προφίλ στο Instagram, τότε μπορείτε να το μετατρέψετε σε επαγγελματικό προφίλ για το εστιατόριό σας.

- Μεταβείτε στο προφίλ σας και κάντε tap στο σύμβολο ⚙️
- Κάντε tap στην επιλογή **Switch to Professional account** (**Μετάβαση σε επαγγελματικό λογαριασμό**).
- Η επιλογή **Connect to Facebook** (**Σύνδεση με Facebook**) προβάλλει όλες τις σελίδες στο Facebook στις οποίες έχετε πρόσβαση. Επιλέξτε τη σελίδα που θέλετε να συνδέσετε με το επαγγελματικό προφίλ σας στο Instagram.
- Ελέγξτε τα στοιχεία επικοινωνίας της επιχείρησής σας στη σελίδα **Set up your Professional account** (**Ρύθμιση επαγγελματικού λογαριασμού**), κάντε αλλαγές αν χρειάζεται και κάντε tap στην επιλογή **Done** (**Τέλος**).



ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΒΗΜΑ ΕΙΝΑΙ
ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΤΕ ΠΡΟΦΙΛ
ΣΤΑ ΜΕΣΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ
ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ. ΤΟ
ΕΠΟΜΕΝΟ ΕΙΝΑΙ ΝΑ
ΔΗΜΟΣΙΕΥΕΤΕ
ΕΛΚΥΣΤΙΚΕΣ ΑΝΑΡΤΗΣΕΙΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΑΣ.

Ο τελικός σας στόχος είναι προφανώς να προσελκύσετε τους followers σας στο εστιατόριό σας. Για να το πετύχετε αυτό χρειάζεται να έχετε μια σωστή παρουσία και να ενθαρρύνετε τη διάδραση.

- Ο βασικός κανόνας είναι να παραμείνετε αυθεντικοί και να μην προσπαθείτε να δείξετε κάτι που δεν είστε.
- Να είστε συνεπείς και σταθεροί στις αναρτήσεις και στις επικοινωνίες σας σχετικά με το εστιατόριό σας.
- Να κάνετε τακτικές αναρτήσεις και επικαιροποιήσεις του περιεχομένου σας για να διατηρήσετε το ενδιαφέρον των followers σας στις διάφορες πλατφόρμες.
- Να μοιράζετε πληροφορίες, αλλά με σύντομο και επιδραστικό τρόπο.
- Να διατηρείτε έναν θετικό τόνο και να προκαλείτε ενθουσιασμό.
- Αντί να αποφεύγετε τις αρνητικές απαντήσεις, να ανταποκρίνεστε με θετικό τρόπο και να είστε δεκτικοί.

»» FACEBOOK

- Βεβαιωθείτε ότι οι αναρτήσεις σας περιλαμβάνουν πάντα συνδέσμους προς την ιστοσελίδα σας (αν έχετε).
- Βεβαιωθείτε ότι οι αναρτήσεις σας έχουν ποικιλία, για να διατηρείτε το ενδιαφέρον των followers σας.
- Παρακολουθείτε τις αντιδράσεις στις αναρτήσεις σας και αλληλεπιδράτε σταθερά με τους followers σας.

ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Αν δεν έχετε χρόνο για νέες τακτικές αναρτήσεις, προγραμματίστε τις από πριν και το Facebook θα τις αναρτήσει όταν εσείς θέλετε. Επιλέξτε τις ώρες που οι περισσότεροι πελάτες είναι online: στο μεσημεριανό γεύμα, το απόγευμα μετά τη δουλειά, το Σαββατοκύριακο...

ΙΔΕΕΣ

- ένα διασκεδαστικό βιντεοκλίπ με το προσωπικό της κουζίνας
- μια φωτογραφία με έναν επώνυμο πελάτη
- μια φωτογραφία με το νέο εβδομαδιαίο μενού

»» INSTAGRAM

- Δημοσιεύετε μια φωτογραφία τουλάχιστον 1-2 φορές την εβδομάδα.
- Επιλέξτε ελκυστικές εικόνες για τις οποίες είστε περήφανοι ως Chef.
- Βεβαιωθείτε ότι είναι εύκολο για τους πελάτες σας να επικοινωνήσουν/ κάνουν κράτηση από τις πληροφορίες του προφίλ σας.

ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Το Instagram χρησιμοποιεί επίσης hashtags (#), για να μπορείτε εύκολα να βρείτε αναρτήσεις για το ίδιο θέμα. Αξιοποιήστε τα hashtags (#) με το όνομα του εστιατορίου σας ή το όνομα του πιάτου στη φωτογραφία, αλλά μην παραλείψετε να αξιοποιήσετε την επιτυχία ήδη υπάρχοντων όπως #foodgasm, #foodporn, #healthy, #food, #breakfast, #dinner, #dessert... Ποτέ δεν ξέρετε ποιους γευσιγνώστες μπορεί να προσελκύσουν στο τραπέζι σας!

ΙΔΕΕΣ

- νέα πιάτα στο μενού
- άφιξη φρέσκων υλικών
- ένας ικανοποιημένος πελάτης στο τραπέζι του



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΕΝΤΕ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΕΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΜΕ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΑΣ!

- 1. Μην χρησιμοποιείτε φλας**
Το φλας της κάμερας κάνει την υφή και τα χρώματα του πιάτου πιο επίπεδα. Χρησιμοποιήστε φυσικό φωτισμό, για παράδειγμα μετακινώντας το πιάτο κοντά σε ένα παράθυρο.
- 2. Επιλέξτε τη θέση σας**
Πειραματιστείτε με διάφορες θέσεις της κάμερας: η κάτοψη είναι ο πιο εύκολος τρόπος για μια ισορροπημένη σύνθεση, ενώ η λήψη υπό γωνία ή από το πλάι δημιουργεί μεγαλύτερο βάθος.
- 3. Μην ζουμάρετε**
Το ζουμάρισμα μειώνει την ποιότητα και το βάθος της φωτογραφίας. Απλώς μετακινηθείτε πιο κοντά στο πιάτο για να διακρίνονται οι λεπτομέρειες στην τελική εικόνα.
- 4. Σκεφτείτε το φόντο**
Ένα φόντο με ακαταστασία ή πολύ έντονα χρώματα θα αποσπάσει την προσοχή από το πιάτο. Εστιάστε σε αυτό που έχει σημασία. Ένα ουδέτερο φόντο θα εξασφαλίσει ότι όλα τα μάτια είναι στραμμένα στο πιάτο σας.
- 5. Χρησιμοποιήστε φίλτρα, αλλά μην το παρακάνετε**
Προτιμήστε ρεαλιστικές εικόνες. Τα χρώματα έχουν τεράστιο αντίκτυπο στην αίσθηση που δημιουργεί η φωτογραφία. Αν το παρακάνετε με τα φίλτρα, το πιάτο δεν θα φαίνεται τόσο ορεκτικό.



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ



Αφιερώστε αρκετό χρόνο για να δημιουργήσετε ένα ημερολόγιο για τις δραστηριότητές στα Social Media. Μην παραλείψετε τις γιορτές και τις αργίες, καθώς και περιόδους όπως η Παγκόσμια Μέρα Σοκολάτας ή Παγκόσμια ημέρα Πίτσας.

Έτσι, θα έχετε μια πολύ καλή εικόνα για τις σημαντικές περιόδους που είναι καλό να έχετε αναρτήσεις για το φαγητό και τη μαγειρική, ενώ το υπόλοιπο διάστημα μπορείτε, ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ, να δημοσιεύετε αναρτήσεις για το προσωπικό σας. Συγκεντρώσαμε μερικές ιδέες για περιεχόμενο σχετικά με την επιχείρησή σας.

ΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΟ ΤΟΥ ΜΗΝΑ

Διαλέξτε ένα διαφορετικό λαχανικό εποχής κάθε μήνα. Χρησιμοποιήστε το στα πιάτα του μενού σας, ενημερώστε τους followers σας για την προέλευσή του ή μοιραστείτε διασκεδαστικά στοιχεία γι' αυτό.

FACEBOOK LIVE

Δεν υπάρχει τίποτα πιο συναρπαστικό από τη ζωντανή αλληλεπίδραση με τους πελάτες σας. Αν μπορείτε να ετοιμάσετε ένα πιάτο μέσα σε 10 λεπτά, γιατί να μην το δείξετε; Το Facebook Live σημαίνει ότι οι followers σας μπορούν να σας βλέπουν από τις συσκευές τους. Δεν χρειάζεται να συγκεντρώσετε το υλικό, ή να κάνετε cut & paste αφού τελειώσετε. Οι πελάτες σας σίγουρα θα εκτιμήσουν το γεγονός ότι προβάλλετε τη δουλειά σας.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κάθε βδομάδα, μοιραστείτε μια συνταγή με τους followers σας. Ενθαρρύνετε την αλληλεπίδραση μαζί τους και ζητήστε τους να αναρτήσουν φωτογραφίες με το ολοκληρωμένο πιάτο τους.

#WEEKEND or #TGIF (Επιτέλους είναι Παρασκευή)

Αυτά τα hashtags στις αναρτήσεις σας είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να ξεκινήσετε το Σαββατοκύριακο. Προσκαλέστε τους followers σας, επειδή αυτή είναι η ιδανική στιγμή για να κάνουν κράτηση!

#TBT or #THROWBACKTHURSDAY

Τις Πέμπτες μπορείτε να δείξετε τη νοσταλγική πλευρά σας. Κάντε μια ανάρτηση με ένα πιάτο από τα αρχεία σας, το οποίο είχατε δημοσιεύσει πριν από μερικούς μήνες ή ίσως και χρόνια. Πώς ήταν τα πράγματα στο εστιατόριό σας τότε; Το εσωτερικό του άλλαξε ή μήπως βρισκόταν σε διαφορετικό χώρο; Κι αν αργήσετε μια μέρα, μπορείτε να αξιοποιήσετε το hashtag #FlashbackFriday!



ΙΣΤΟΡΙΑ

Δημιουργήθηκε από Chef, για Chef

Για περισσότερη έμπνευση, επισκεφθείτε:
www.unileverfoodsolutions.gr



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.