



Social Media voor Chefs

Een compacte how-to



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

DEZE GIDS BEVAT
TIPS EN TRICKS OM
VAN JE RESTAURANT
OOK EEN ONLINE
SUCCEVERHAAL
TE MAKEN

Social media is het ideale middel om goedkoop of zelfs gratis je reserveringen te verhogen en jouw restaurant te promoten.

JE LEERT ...



WAT DE VERSCHILLENDE SOCIAL MEDIA PLATFORMS ZIJN



HOE JE ER HET BEST AAN BEGINT



HOE JE ERVOOR ZORGT DAT JE POSTS IMPACT HEBBEN



HOE JE JE GERECHTEN HET BEST FOTOGRAFEERT



WAAROVER JE ZOAL KUNT BERICHTEN OP SOCIALE MEDIA

ENKELE TROEVEN VAN SOCIALE MEDIA

Commercieel

Een tafel die vrijkomt, een speciale actie of een nieuw menu van de maand? Jouw volgers weten het als eerste! De zoektocht naar een nieuwe sous-chef? Ook die start op social media.

Marketing

De manier waarop je je online profileert, zal het imago van je restaurant beïnvloeden. Voeding en gerechten zijn een hot topic op social media, je posts kunnen dan ook leiden tot inspiratie bij je klanten en het versterken van je merk.

Mond-tot-mondreclame

Laten je klanten een goede recensie achter? Dan kunnen al je volgers dit lezen! Mond-tot-mondreclame blijft de beste reclame.

Service en betrokkenheid

Je verlegt je diensten van je restaurant naar het web. Denk maar aan het verstrekken van informatie zoals je openingstijden of je menu. Maar ook de betrokkenheid met je klanten wordt vergroot doordat ze bijvoorbeeld het verhaal van je oprichting kunnen lezen of een kijkje in de keuken mogen nemen.

INTRODUCTIE



DE VERSCHILLENDE
SOCIAL MEDIA HEBBEN
ELK HUN EIGEN
TAALGEBRUIK, TOON
EN GEBRUIK VAN
TEKSTEN EN BEELDEN



FACEBOOK

Op Facebook heb je veel vrijheid en krijgt je creativiteit carte blanche. Informatie over je restaurant kan je duidelijk en uitgebreid beschrijven. Maak **posts met tekst, foto's, video's of evenementen**. Zowel privé als openbaar kan je gemakkelijk met je klanten en volgers in gesprek gaan.



INSTAGRAM

Visuele app, gericht op foto's en korte filmpjes. **Uitermate geschikt om met je gerechten te pronken!** Het begeleidend tekstje heeft geen limieten. Gemakkelijk te linken met je account op Facebook en Twitter als je tijd wil winnen. En door gebruik te maken van #hashtags kun je makkelijk vinden wat je zoekt.



YOUTUBE

Hét videokanaal bij uitstek. **Filmpjes over je restaurant, keuken, gerechten..** die je hier uploadt, kan je bovendien ook posten op je Facebookpagina. Zo vergroot je het kijkpubliek en de interactie met je volgers.



SWARM FOURSQUARE

Een **app** waar gebruikers **op basis van locatie** naar het/de dichtstbijzijnde of best beoordeelde restaurant/bar/club etc. worden geleid. Bezoekers van jouw restaurant laten recensies en tips achter en geven een rapportcijfer.



GOOGLE

De bekende zoekmachine biedt een aantal diensten aan voor je bedrijf. Registreer je restaurant zodat het **zichtbaar wordt op Google Maps en je in de zoekresultaten terechtkomt** van potentiële gasten die een restaurant in de buurt zoeken.



LINKEDIN

Dit is een platform waarop je informatie over jezelf, je zaak of andere professioneel gerelateerde onderwerpen deelt met je contacten. Een handig medium om **contact te leggen met collega's of om te zoeken naar nieuw personeel**.



TWITTER

Plaats je boodschap in een "tweet" van 140 tekens. Voor een **biografie over je restaurant** krijg je er 160. Klanten kunnen je volgen en je tweets liken en delen. Twitter is geschikt **om nieuws aan te kondigen en volgers met een link naar je website te leiden**, maar niet het ideale platform voor gebruik in de horeca.



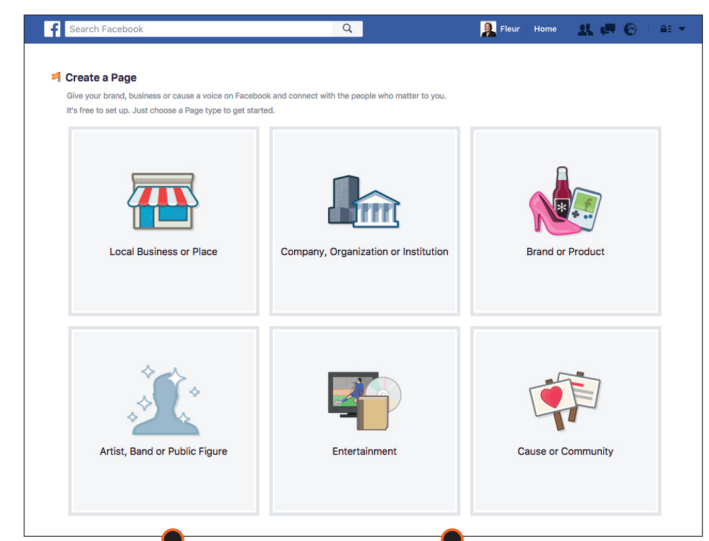
PLATFORMEN



START MET
FACEBOOK EN
INSTAGRAM,
HIERMEE BEREIK
JE EEN BREDE
DOELGROEP

De kans is bovendien groot dat je privé al actief bent op deze kanalen en er dus vertrouwd mee bent. Dat wil niet zeggen dat de andere platformen niet belangrijk zijn: volg en bekijk pagina's van collega's om te zien hoe zij het aanpakken!

>> FACEBOOK

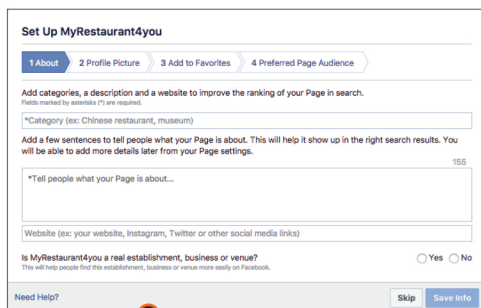


1. Gebruik nooit een **persoonlijk profiel** voor je restaurant, maar kies een bedrijfspagina.
2. “**Lokaal bedrijf of plaats**” is de geschikte categorie voor jouw zaak.

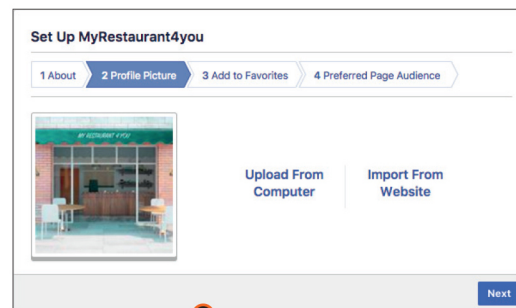


START

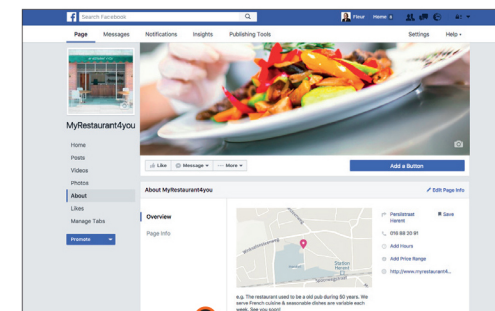
>> FACEBOOK



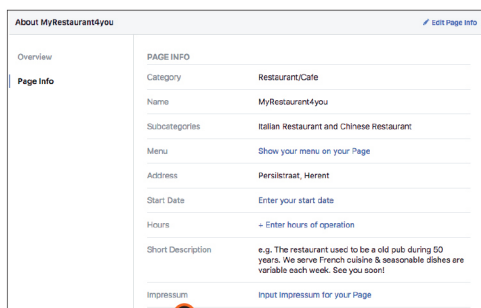
3. Hoe vollediger je **bedrijfsgegevens**, hoe sneller je klanten in contact met je komen.



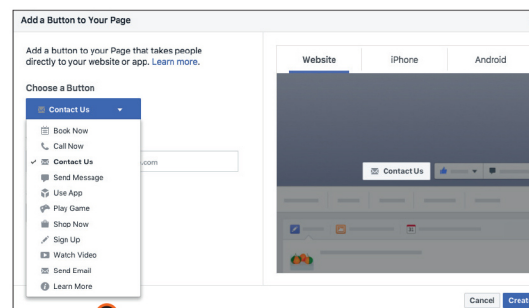
4. Gebruik het **logo** van je restaurant als profielfoto of eventueel een **foto van je gevel**, als die duidelijk herkenbaar is.



5. **Selecteer een mooie foto** van een gerecht, een sfeerbeeld van het interieur, een foto van het team voor je omslagfoto.



6. Ga via **“Over”** naar **“Pagina-informatie”** en vul alle relevante informatie voor je restaurant in.

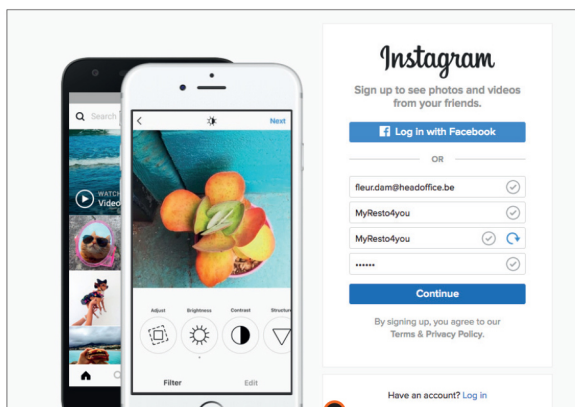


7. Voeg **een knop** toe zodat **volgers je gemakkelijk kunnen contacteren**. Handig als ze last minute op zoek zijn naar een tafeltje of een dringende vraag hebben over een reservering.

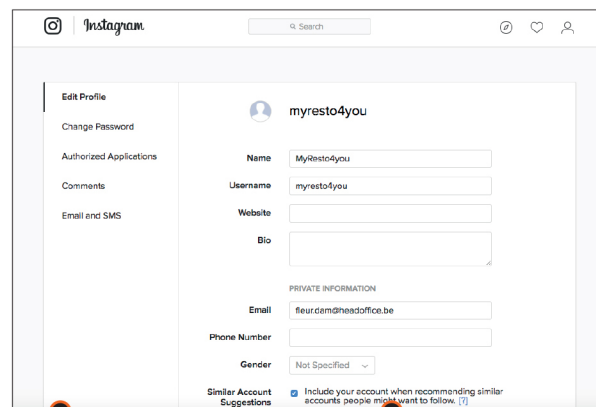


START

>> INSTAGRAM

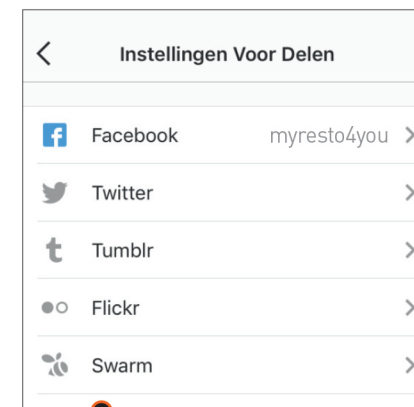


1. Gebruik ook hier een **bedrijfsprofiel** voor je restaurant.



2. Ga via **“Over”** naar **“Pagina-informatie”** en vul alle relevante informatie voor je restaurant in.

3. Actief op meerdere social media? Zorg dan voor herkenning en gebruik telkens **dezelfde profielfoto**.



4. **Koppel de accounts** van je verschillende **social media aan elkaar**. Een foto op Instagram kan je dan ook laten verschijnen op je Facebookpagina.



Had je al een persoonlijk Instagramprofiel? Dan is het mogelijk om dit om te zetten naar een professioneel profiel voor je restaurant.

- Ga naar je profiel en tik op 
- Tik op **Overstappen op bedrijfsprofiel**.
- Op het scherm **Je Facebook-pagina koppelen** zie je alle Facebook-pagina's waarvan je beheerder bent. Selecteer de pagina die je wilt koppelen aan je bedrijfsprofiel op Instagram.
- Controleer de contactgegevens van je bedrijf op de pagina **Je bedrijfsprofiel instellen**, maak de nodige wijzigingen en tik op **Klaar**.



START



PROFIELEN OP DE SOCIAL MEDIA HEBBEN IS ÉÉN DING. EEN MOOI VERHAAL OVER JE RESTAURANT VERTELLEN IS NOG IETS ANDERS

Als uiteindelijke doel wil je je volgers natuurlijk in je restaurant verwelkomen. Dit bereik je door op de juiste manier aanwezig te zijn en interactie uit te lokken.

- De basisregel: blijf authentiek, doe je niet anders voor dan je bent.
- Blijf consequent in je posts en de manier waarop je communiceert over je restaurant.
- Post regelmatig en hou je content up-to-date om je platformen interessant te houden.
- Informeer, maar wees kort en krachtig.
- Hou een positieve toon aan en enthousiasmeer.
- Ga negatieve reactie niet uit de weg, maar reageer positief en ontvankelijk.

>> FACEBOOK

- Leg in (de tekst van) je posts steeds **links naar je eigen website**.
- Zorg voor **afwisseling** in je posts zodat je volgers geamuseerd blijven.
- Volg reacties op je posts op en **onderhoud interactie** met je volgers.

EXTRA TIP

Heb je geen tijd om regelmatig iets nieuws te posten? Programmeer je posts dan vooraf en Facebook plaatst ze op de door jou gevraagde momenten. Kies voor tijdstippen waarop klanten het meest online zijn: tijdens de middag, 's avonds net na de kantooruren, in het weekend...

IDEEËN

- een grappig filmpje van je keukenpersoneel
- een foto van een BN'er in je restaurant
- een foto van het nieuwe weekmenu

>> INSTAGRAM

- Post minstens **één of twee keer per week** een foto.
- Kies voor **aantrekkelijke beelden** waar je als chef trots op bent.
- Zorg dat je klanten **makkelijk kunnen contacteren/reserveren** vanuit je profielinfo.

EXTRA TIP

Instagram werkt ook met hashtags (#), zo vind je snel posts over hetzelfde onderwerp terug. Maak goed gebruik van hashtags (#) met je eigen restaurantnaam of de naam van het gerecht op de foto, maar surf gerust mee op het succes van bestaande hashtags zoals #foodgasm, #foodporn, #healthy, #food, #breakfast, #dinner, #dessert... Wie weet welke foodies je zo aan je tafel krijgt!

IDEEËN

- nieuwe gerechten
- een verse lading ingrediënten
- een blije klant aan tafel



TIPS



VIJF TIPS VOOR EEN PERFECT PLAATJE VAN JE GERECHT!

1. Vermijd flitsfunctie

De flits van je camera zorgt dat de textuur en kleur van je eten vervlakken. Gebruik natuurlijk licht door dichtbij een raam of buiten te fotograferen bijvoorbeeld.

2. Standpunt

Experimenteer met camerastandpunten: van bovenaf maak je het gemakkelijkst een gebalanceerde compositie, maar schuin of van de zijkant creëer je meer diepte.

3. Zoom niet in

Inzoomen verlaagt de kwaliteit en diepte van je foto. Ga gewoon dichterbij met je camera zodat de details zichtbaar blijven op het uiteindelijke beeld.

4. Let op de achtergrond

Een rommelige of extreem kleurrijke achtergrond leiden de aandacht af van jouw gerecht. Stel scherp op wat belangrijk is. Als de omgeving neutraal is, gaat alle aandacht naar jouw gerecht.

5. Gebruik filters, maar overdrijf niet

Hou het realistisch. De kleuren in het beeld hebben een enorme impact op het gevoel dat een foto kan geven. Een overdaad aan filters ziet er niet meer smakelijk uit.



FOTOGRAFIE



Maak ruim op voorhand een kalender aan voor je activiteiten op social media. Duid hierop feestdagen aan, maar ook dagen zoals Wereld Chocolate Dag of de start van de ramadan.

Zo heb je een mooi overzicht van interessante momenten om iets over voeding en gerechten te posten. Rustigere momenten kun je bijvoorbeeld opvullen met posts over je personeel. Hiernaast vind je enkele ideeën voor content over jouw zaak.

GROENTE VAN DE MAAND

Ga iedere maand aan de slag met een andere seizoensgroente. Verwerk het in gerechten, leer je volgers meer over de oorsprong of verkondig leuke weetjes.

RECEPTEN

Deel wekelijks een recept met je volgers. Lok interactie uit, en vraag hen foto's te posten van hun resultaten.

#WEEKEND OF #TGIF (Thank God It's Friday)

Posts met deze hashtags zetten het weekend meteen goed in. Nodig je volgers uit, want dit is het perfecte moment voor een restaurantbezoek!

#TBT OF #THROWBACKTHURSDAY

Laat je op donderdagen van je nostalgische kant zien. Duik eens terug in de archieven en toon een gerecht of foto van enkele maanden of zelfs jaren geleden. Hoe ging het er in je restaurant aan toe in de begindagen? Had je een ander interieur of zat je op een andere locatie? Een dag te laat? Profiteer dan nog snel van #FlashbackFriday!

FACEBOOK LIVE

Niets zo spannend als volledig live in interactie gaan met je klanten. Een gerecht klaar in tien minuten, waarom zou je dat niet bewijzen? Met Facebook Live ben je direct op het scherm van je volgers te zien. Geen montage achteraf, geen knippen-plakwerk. Wedden dat klanten je durf zullen waarderen?



VERHAAL

Voor Chefs, door Chefs

Meer inspiratie op www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.