



En guide til at begå sig på de sociale medier



Tiltræk flere gæster med de sociale medier

66% * af alle forbrugere siger, at de besøger en restaurants side på de sociale medier, før de spiser der

For at hjælpe dig med at få bordbestillingerne til at rulle, har vi sammensat denne enkle guide, der dækker følgende emner:

- **Hvad er forskellen?** - Side 3
- **Kom godt i gang** - Side 4-6
- **Få dine indlæg til at batte** - Side 7
- **Forvandl Likes til bordbestillinger** - Side 7
- **De bedste tip** - Side 8

*Kilde: www.bighospitality.co.uk/Business/Social-media-restaurants-not-just-for-young-Millennials-says-poll



Hvad er forskellen?

De mest populære platforme i Norden er Facebook og Instagram.*



Facebook



Facebook er langt det største sociale netværk i verden, og 78 % af alle personer i Norden, som er over 15 år, har en Facebook-profil. Ud over muligheden for at slå tekster, billeder og videoer op, er Facebook også et fremragende udgangspunkt for at holde samtalen med dine gæster kørende. Besvar både positive og negative kommentarer og spørgsmål, du modtager.

Hvad angår, hvad du bør slå op, fungerer især billeder og videoer godt. Upload daglige tilbud, indhold fra bag kulisserne, fotos og appetitvækkere.



Instagram



Instagram skaber en meget visuel brugeroplevelse, som gør denne platform yderst velegnet til at vise alle dine lækre retter frem. Mange bruger Instagram til at finde inspiration og nye spisesteder.

Brug hashtags i dine indlæg for at gøre det nemmere for nye gæster at se din mad og finde dit spisested. Almindelige hastags er #mad #sandwich #restaurant #navnetpådinby

Du kan endda oprette et unikt hashtag for dit spisested, som giver dig mulighed for at se, hvem der har postet om dig, som fx #Alexandersrestaurant eller #Charlottescafe

Kom godt i gang

At oprette en virksomhedsside på Facebook eller en Instagram-konto tager kun nogle få minutter!

**top
tip !**

Brugere påvirkes stærkt af, hvad instagrammere, bloggere og deres venner slår op, så vær ikke bange for at opfordre gæster til at poste fra deres besøg.



Facebook



For at oprette din virksomhedsside skal du gå til facebook.com/pages/create og udfylde oplysningerne. Sørg for at tilføje en beskrivelse og at give siden dit personlige præg!

The screenshot shows the Facebook page creation process with four numbered steps highlighted in orange boxes:

- 1** Create Page (in the top navigation menu)
- 2** Indtast dine basisoplysninger her (on the 'Create a Page' screen, specifically for 'Local Business or Place')
- 3** Add a Picture (on the profile picture upload screen)
- 4** Add a Cover (on the cover photo upload screen)

Additional text and elements on the page include:

- Search bar at the top: "Search Facebook"
- Navigation tabs: Home, Messages, Notifications, Publishing Tools, Settings
- Page name: "Test"
- Page description: "Create Page @Username"
- Buttons: Like, Follow, Share, + Add a Button
- Orange callout boxes with instructions:

Når din side er oppe at køre, kan du udvide dit fællesskab ved at købe annonceplaceringer.

For at komme i gang med annoncer på Facebook skal du overveje:

- Hvem du ønsker at nå
- Hvilke billeder du skal bruge
- Hvilket budget du har i tankerne

top tip!

Sørg for regelmæssigt at poste om de retter, du serverer, og de begivenheder, du er vært for. Konkurrencer er en god måde at øge din fanbase på.





Instagram

For at oprette en virksomhedsprofil på Instagram skal du klikke her: business.instagram.com/getting-started



Skab et signatur-”look” til dine billeder. Brug altid samme sprog og tone i hver opdatering. Bevar en gennemført stil.

Vær ikke bange for at eksperimentere for at finde den rette kombination af indhold, billedtekst og opslagstidspunkt, der passer bedst til din målgruppe.

Du kan vælge mellem flere typer poster:

- **enkelt billede**
- **video (3 til 60 sekunder)**
- **karrusel (flere billeder i samme post)**

**top
tip!**

Husk og sæt dit signatur
#hashtag på dit menukort for at
få folk til at følge din konto!



Der findes flere kanaler



Twitter

Post billeder af din restaurant og dine retter.

Retweet billeder, dine følgere tager af dine retter.

Find og følg andre Twitter-brugere, fx venner, berømtheder, politikere og nyhederne.

Tweet dine daglige tilbud, konkurrencer og gratis gaver.

Anvendes typisk af unge voksne.



Snapchat

Brug platformens indbyggede værktøjer og funktioner ved at tilføje filtre, geofiltre, tekst, emojis, musik og meget mere.

Historier slettes automatisk efter 24 timer.

Anvendes typisk af unge, der dagligt sender historier til vennerne og følger andre.



Youtube

Opret en virksomhedsside på Google+ for at komme i gang – du vil få en YouTube-konto i løbet af processen.

Upload et profilbillede, og tilføj en beskrivelse af dit spisested.

Du kan også dele videoklip på andre sociale mediers kanaler, eller integrere dem på dit websted.

Bruges typisk af personer i alle aldre, særligt unge mennesker.



Få dit indlæg til at batte

For at sikre, at du får dine tilhængeres fulde engagement, kan du få dine posts til at batte ved at dele:



Kommende begivenheder



Eksklusive tilbud



Konkurrencer



Fotos

Billeder er de mest populære indlæg på sociale medier. De kan være af dit spisested, både indvendigt og udvendigt, og af retter, der serveres, personale, menuer osv. Dybest set hvad som helst, der viser dit spisested frem!

top tip!

Vær ikke bange for at bruge humor på din side! Post sjove memer, køkken- "fails" eller fakta om personalet, så kunderne lærer jer at kende.

Forvandl Likes til ordbestillinger

Sociale medier er det perfekte redskab til at hjælpe dig med at få kunder i butikken. Sørg for, at det er nemt for kunderne at komme i kontakt med jer og bestille bord.

Sørg for at have en tydelig og kraftig opfordring til kunderne om at engagere sig. Dette kan omfatte:



Telefonnummer



E-mailadresse



Annonceklik – sørg for at tilføje dit websteds URL-adresse, så folk kan bestille online eller kigge på jeres menu, inden de reserverer

top tip!

Engager dine følgere. Stil spørgsmål, lav meningsmålinger, og afhold konkurrencer.



De bedste tip

www

Husk at oplyse din webadresse på dine profiler på de sociale medier



Du kan også "like" (synes godt om) og følge andre brugere. Det er en god idé at følge andre lokale virksomheder, fx leverandører, lokale kunder eller grupper



Hold dine adgangskodeindstillinger hemmelige, men del ansvaret for at holde indholdet ajour med én eller to personer, som du har tillid til kan holde den rette tone og svare på kommentarer



Udnyt alle de store arrangementer og sæsonaktiviteter. Fra valentinsdag og sportsbegivenheder til Sankt Hans og årstidsbestemte højtider og fester, som fx jul, påske og sommerens grillfester



Hvis du tagger en enkeltperson i et indlæg, skal du sørge for at få vedkommendes tilladelse først – nogle mennesker kan være generte på de sociale medier!

For flere oplysninger, support og inspiration kan du besøge www.ufs.com

