

È possibile gestire in totale autonomia la pagina Facebook del proprio ristorante?

Tra le mie competenze lavorative fuori da questo blog (content manager, social media manager, food&beer writer, visual storyteller), c'è anche quella del consulente: in questi anni ho aiutato locali, bloggers, ristoranti, a capire come comunicarsi meglio nel settore della ristorazione. Ho svolto sia l'attività di consulente in fase di avviamento che l'attività di social media manager in modo continuativo, ad attività già avviata. In questi anni mi sono quindi domandata spesso: ma è necessario, per un locale, un ristorante, ingaggiare a lungo termine un social media manager? La mia conclusione è stata: dipende dai casi. In questo articolo vorrei raccontarvi entrambe le modalità ma soprattutto, dare qualche consiglio a chi sceglie di muoversi in autonomia.

Se avete appena avviato una nuova realtà, vi consiglio caldamente di prevedere un budget iniziale anche per un fotografo, un social media manager ed un buon ufficio stampa. E questo, per almeno sei mesi. Imbastito il tutto, valutate se riuscite a camminare con le vostre gambe, magari con un consulente esterno da rivedere ogni tot mesi.

A discapito della mia professione, **se invece avete un'attività già avviata** e "un po' di sbuzzo", è possibile, con una buona consulenza iniziale, una buona formazione, un po' di tempo e cura per la fotografia, gestire in autonomia la Pagina Facebook del vostro ristorante.

Se sapete in anticipo di peccare di tempo e di non avete il budget per una fotografia curata (e non poterla curare voi stessi), allora rivolgetevi ad un Social Media Manager e ad un fotografo.

Però, chi meglio di voi, può comunicare il dietro le quinte del vostro ristorante?

Credo sia fondamentale una **consulenza iniziale**, una **buona formazione**, magari anche con un **fotografo** che può suggerirvi uno stile, una modalità, un'apparecchiatura fotografica da tenere in cucina sempre pronta all'uso. La cosa migliore sarebbe investire in un book fotografico, in una carrellata di immagini di cose che vorreste comunicare della vostra attività, immagini da utilizzare poi nel tempo. Se non disponete però di questo budget, passate allora alla formazione.

Ricordatevi però che ci vuole cura e costanza per gestire in autonomia una Pagina Facebook. Ricordatevi anche che, se Facebook corre veloce, le informazioni passano come un fulmine, tutto ciò che è sulla vostra pagina, resterà e sarà ciò che gli utenti vedranno quando vi cercheranno. Avete fatto fare un bel sito, curato, utile, veloce, con delle belle

immagini? Bene, allo stesso modo dovrete curare la vostra pagina Facebook.

Ecco qualche consiglio in base agli errori più comuni che ho riscontrato nel settore della ristorazione:

1) Non si può postare solo quando si ha una notizia da dare, non devono essere le notizie esterne a decidere della vostra pagina ma soprattutto, non potete permettere che la vostra pagina resti senza nuovi contenuti e notizie per più di sette giorni.

2) Non avete materiale fotografico interno, quindi **fate solo repost** (e magari senza menzionare il proprietario della fotografia) di foto altrui. **Questo non va bene**, perché così facendo non avrete mai uno stile vostro. Qualche repost è corretto, gratifica i vostri clienti; vivere del materiale fotografico dei vostri clienti, non è invece corretto, a meno che non abbiate come clienti, esclusivamente fotografi bravissimi!

3) **Quando condividete articoli e/o foto, accompagnate il link con una didascalia**, anche solo di ringraziamento ma cercate di evitare la condivisione senza didascalia, il contenuto sembrerà poi "buttato lì".

4) **Ricordatevi: i bloggers scrivono "le recensioni", i giornalisti "gli articoli"**. Se un giornalista scrive un articolo, ricordatevi di ringraziarlo ma non per "la bellissima recensione", bensì "per l'articolo". È vero, rimane una recensione ma spesso è anche un racconto del vostro ristorante ed è, prima di tutto, un articolo di giornale.

5) **Evitate di postare troppi selfie con i clienti**, anche se ne valgono la pena. Chi vi segue alla lunga si stufa di vedere quanto vi divertite nel vostro ristorante, **chi vi segue vuole invece sapere chi c'è in cucina, come maneggiate la materia prima, i nuovi piatti o gli esperimenti per i piatti del prossimo menu**.

6) Evitate di utilizzare la pagina del ristorante come se fosse il vostro profilo personale.

7) **Evitate di adottare linguaggio e punteggiatura troppo amichevoli**. La pagina deve essere pulita, le frasi senza errori e con una buona punteggiatura. Es: "È uscito un nuovo piatto!!!!!!!!!!!!!! ☐ ☐ :)" Se invece il vostro ristorante è conosciuto per avere un'ambientazione molto friendly e goliardica, allora andrà benissimo ma se ad esempio avete una, due o tre stelle Michelin, o ambite ad averne una, datevi un tono senza però sembrare spocchiosi. In quel caso dovrete **darvi un tono ma risultare comunque accessibili**. Serietà, cordialità, allegria ma pacatezza. E **niente faccine/smileys**, mi raccomando!

8) **Rispondete SEMPRE ai commenti e alle recensioni** sulla vostra pagina, belle o brutte che siano, sempre con toni pacati ed argomentando. Dipende però anche dalla tipologia di attività che gestite, in alcuni casi si può essere anche più limitati.

9) **Portate moltissima attenzione verso la fotografia**. Ad oggi un'immagine vale molto più di tante bellissime parole. Se sentite di non poter

fotografare al meglio i vostri piatti, chiedete supporto ad un fotografo, l'immagine è davvero molto importante. Lo stile deve essere inconfondibile, la fotografia luminosa e gradevole, il piatto deve dare il meglio di sé senza essere diverso da quello che il cliente mangerà.

10) E per concludere, **ricordatevi che i soldi che deciderete di investire per curare la vostra immagine e presenza sui social network, sarà sempre un buon investimento che, a lungo termine, vi porterà ottimi risultati.**

Piccola nota a margine: nessun ristorante/attività presente su questo blog (se non espressamente indicato) è mio cliente ☐

A Bologna, appuntamento con lo Chef stellato Agostino Iacobucci e Laudemio

La Quintessenza di Toscana incontra l'alta cucina grazie al **"Premio LAUDEMIO®"** con un **viaggio in otto tappe nell'alta ristorazione italiana** dell'[olio extravergine di oliva Laudemio](#), il **15 Febbraio farà tappa a Bologna con lo Chef Stellato Agostino Iacobucci.**

Ma che cos'è LAUDEMIO®? Nel Medioevo il *laudemio* era il fiore del raccolto, la parte destinata alla tavola del signore. **Oggi il marchio Laudemio è ambasciatore sulle tavole degli intenditori di tutto il mondo della grande arte olearia di Toscana** e dei suoi capolavori. Nasce a metà degli anni Ottanta, con regole ferree ed un rigido controllo di qualità per preservare la storia, tradizione, genuinità, ed il rispetto del territorio e dell'ambiente. Dall'armoniosa conduzione degli oliveti alla raccolta selettiva del frutto nel suo perfetto stadio di maturazione, dalla frangitura alla gramolatura all'estrazione rigorosamente a freddo, fino all'imbottigliamento e all'accurata conservazione del prodotto, ecco l'approccio LAUDEMIO®.

Per diffondere la conoscenza di questo prodotto unico e pregiato, il Consorzio ha voluto istituire **un concorso rivolto agli Chef, senza dubbio i migliori ambasciatori della cultura agroalimentare di qualità**. Lo scopo del Premio è quindi duplice: da un lato veicolare l'olio extravergine d'oliva LAUDEMIO® nell'alta ristorazione. Dall'altro, proprio attraverso il contributo e la creatività degli Chef, far sì che sempre più persone possano conoscerlo e apprezzarlo, diffondendo la cultura del consumo consapevole basato sulla qualità e non sulla quantità.



Ogni Chef verterà quindi invitato ad interpretare **[l'olio LAUDEMIO®](#)** attraverso un menu di quattro portate: antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert.

Le cene saranno rivolte anche al pubblico che potrà così partecipare a una serata particolare dedicata a questa eccellenza olearia.

Il 15 di Febbraio sarà proprio Bologna ma nello specifico il Ristorante I Portici ad ospitare la seconda tappa di questo prestigioso progetto. Lo Chef stellato Agostino Iacobucci, grande orgoglio di noi Bolognesi, interpreterà l'Olio Laudemio con un prestigioso menu:

- *Mare... elisir di pomodoro e intingolo di arancia*
- *Come uno spaghetti alle vongole...*
- *Cento per cento Toscana – maialino cotto pil pil croccante con cremoso di sedano rapa, cavolo nero e saba*



L'evento si terrà presso il **Ristorante de I Portici Hotel, il 15 Febbraio alle ore 20:00 ed il costo della cena sarà di 70€** ed è prenotabile ai seguenti recapiti:

tel:051 4218562

email: ristorante@iporticihotel.com

Per chi vorrà seguire anche le altre serate, ad ogni "tappa" sarà presente una giuria tecnica che avrà come responsabili Diana Frescobaldi e Fausto Arrighi.

Al termine delle otto "tappe", la giuria eleggerà i tre piatti finalisti (ovvero, per ogni categoria il piatto, che avrà ricevuto il miglior punteggio) e i tre Chef verranno chiamati a preparare le rispettive creazioni in occasione di una cena di gala (a Milano il prossimo autunno) che vedrà la Giuria eleggere il vincitore assoluto della prima edizione del Premio LAUDEMIO®.



Le date degli altri appuntamenti:

1 marzo tappa doverosa in Toscana al Ristorante Ora d'Aria, a Firenze, dello Chef Marco Stabile.

14 marzo, in Piemonte, al Ristorante Magorabin dello Chef Marcello Trentini;

il 28 marzo a Milano con lo Chef giapponese Nobuya Niimori del Ristorante Sushi B

11 maggio al Ristorante Il Comandante (dell'Hotel Romeo di Napoli), Chef Salvatore Bianco;

25 maggio, Milano con lo Chef Andrea Aprea, al Ristorante Vun (dell'Hotel Park Hyatt).

7 giugno, a Venezia, all'Antinoo's Lounge & Restaurant (del Centurion Palace Hotel), con lo Chef Massimo Livan.

Per maggiori informazioni:

055 2337134 | laudemio@laudemio.it | www.laudemio.it