

EINE WOCHEN POSTS, VORGEPLANT.



Sieben Post-Ideen für deine Gastro-Woche

Von Dumos Agency, Nürnberg.

Pro Tag eine Idee, mit Bild und einem Satzanfang. Einmal am Sonntag fotografieren und schreiben, dann in der Meta Business Suite für die ganze Woche einplanen.

Tag	Idee	Bild	Satzanfang
Montag	Wochenkarte	Tafel oder Karte, schräg von oben	„Das kocht [Name] diese Woche für euch ...“
Dienstag	Hinter den Kulissen	Hände beim Schneiden, Teig, Anrichten	„Bevor ihr kommt, passiert das hier: ...“
Mittwoch	Ein Gericht im Detail	Nahaufnahme eines Tellers	„Unser [Gericht]: [Zutat] aus [Herkunft], dazu ...“
Donnerstag	Team	Ein Teammitglied (mit Einverständnis!)	„Das ist [Name]. Seit [Jahr] bei uns und ...“
Freitag	Wochenende ankündigen	Gastraum am Abend	„Heute und morgen ab [Uhrzeit] ... Tisch über den Link in der Bio.“
Samstag	Getränk oder Dessert	Glas im Gegenlicht, Dessert von oben	„Zum Abschluss der Woche: ...“
Sonntag	Frage an die Gäste	Lieblingsgericht oder zwei Varianten	„Was soll nächste Woche auf die Karte: A oder B?“

TIPPS

- Eigene Fotos statt Stockbilder. Tageslicht am Fenster reicht.
- Feste Uhrzeit für alle Posts wählen, zu der deine Gäste am Handy sind, zum Beispiel vor dem Mittag oder am frühen Abend.
- Kurz vor dem Erscheinen prüfen, ob noch alles stimmt (Tagesgericht aus, Ruhetag verschoben?).
- Personen nur mit Einverständnis zeigen.

SO PLANST DU (META BUSINESS SUITE AM COMPUTER)

1. Links „Planer“, oben „Beitrag erstellen“.
2. Unter „Posten in“ Facebook-Seite und Instagram-Konto auswählen.
3. „Foto/Video hinzufügen“ und Text schreiben. Wichtig: Ohne Foto oder Video geht der Beitrag nur auf Facebook.

4. Unter „Zeitplan“ den Schalter „Datum und Uhrzeit festlegen“ einschalten, Tag und Uhrzeit wählen.
Tipp: „Zeiten mit hoher Aktivität“ schlägt Termine vor.
5. Unten auf „planen“.
6. Geplante Beiträge findest du unter „Content“, Reiter „Geplant“.



Google ändert Menüs ab und zu, die Namen können sich verschieben.