

Практична робота

Тема. Аналіз SMM-ведення закладу ресторанного господарства

Хід роботи

- Обрати Інстаграм-сторінку будь-якого успішного, популярного закладу.
- Проаналізувати контент SMM-просування закладу в соцмережі за наступним планом:
 1. **«Про нас»** – формат і кухня й у чому їхня особливість, опис ресторану, графік роботи, телефон для зв'язку, способи замовлення та бронювання.
 2. **«Меню»** – ресторанний продукт, ціни, інформація про замовлення й доставку, формат доставляння, розмір порцій і посуд.
 3. **«Інтер'єр»** – атмосфера ресторану, хто гості і яка музика грає в закладі.
 4. **«Команда й робочий процес»** – хто працівники, який вони мають вигляд і що люблять у своїй роботі, основні процеси роботи, які виконує персонал у залі, залаштунки кухні.
 5. **«Події й новини ресторану»** – свята й заходи у закладі.
 6. **«Прямі ефіри»** – прямі ефіри із заходів, що відбуваються, щоб передати атмосферу в закладі.
 7. **«Тематичні рубрики»** – цікаві рубрики, наприклад допис про м'ясо, якщо гриль-ресторан.
 8. **«Співпраця з блогерами»**