

Innholdsplan for restauranten



Hovedmål for innholdsplanen

1. Øke bevisstheten om restauranten og tiltrekke nye kunder.
2. Øke organisk trafikk til restaurantens nettside og sosiale medier-kontoer.
3. Fremme indisk mat og unike retter fra restaurantens meny.
4. Øke engasjementet blant nåværende følgere gjennom aktive og interaktive metoder (meningsmålinger, konkurranser).
5. Skape lojalitet blant faste kunder og bygge en base av lojale følgere.
6. Tiltrekke lokale innbyggere og turister som er interessert i eksotisk mat.
7. Generere leads og konverteringer gjennom bestillinger og bordreservasjoner.

Målgruppe

Voksene kunder

Lokale innbyggere i Oslo og omegn som søker autentiske og uvanlige gastronomiske opplevelser.

Turister (inkludert asiatiske og europeiske), som ser etter et sted for å bli kjent med indisk mat.

Innvandrere fra India og andre land som ønsker en restaurant med tradisjonell indisk mat.

Elskere av eksotisk mat og mennesker som søker nye gastronomiske oppdagelser.

Optimalisering av Instagram- og Facebook-profiler

Instagram

- **Logo:** Bruk en fargerik og stilig logo som reflekterer indisk tema og restaurantens stil.
- **Profilbeskrivelse:** Korte beskrivelser av restaurantens spesialisering, for eksempel: "Authentic Indian Cuisine 🍛 in Oslo, Norway 🇳🇴. Explore the true flavors of India! 🌶️ Visit us for an unforgettable culinary experience. 📍 Oslo | 🕒 Open: Man - Tor 16:00 - 22:00 Fre - Lør 16:00 - 23:00 Søn 15:00 - 22:00 | 🌐 khushioslo.no"
- **Lenker og kontaktinformasjon:** Legg til oppdaterte lenker til nettstedet og telefonnummeret, legg til en geotagg for lokasjonen.
- **Highlights:**
 1. Menu 📖 - 11 stories: hele menyen sortert etter kategorier (forretter, tandoor-retter, kyllingretter, lammeretter, sjømat, vegetarretter, signaturretter, barnemeny, naan og tilbehør, desserter).
 2. Top Dishes 🍽️ - 5 stories: en samling av toppretter med beskrivelser.
 3. Reviews 🌟 - 5 stories: kundenmeldelser og tagginger på Instagram.
 4. Events 🗓️ - 3 stories: nyheter om arrangementer (spesialtilbud eller kampanjer).
 5. Kitchen 👨‍🍳 - 3 stories: videoer fra kjøkkenet under matlagingen.

Facebook

- **Profilbilde og forsidesbilde:** Oppdatert logo og visuelt attraktivt forsidesbilde med et bilde av restauranten eller en populær rett.
- **Beskrivelse:** Kort og informativ (som på Instagram).
- **Kontaktinformasjon:** Legg til lenke til nettstedet, adresse, telefon og åpningstider.
- **Innlegg og historier:** Likt innholdet på Instagram, men med mer tekst og bildealbum tilpasset Facebook.

Innholdsplan for én måned (15 innlegg og 15 historier)

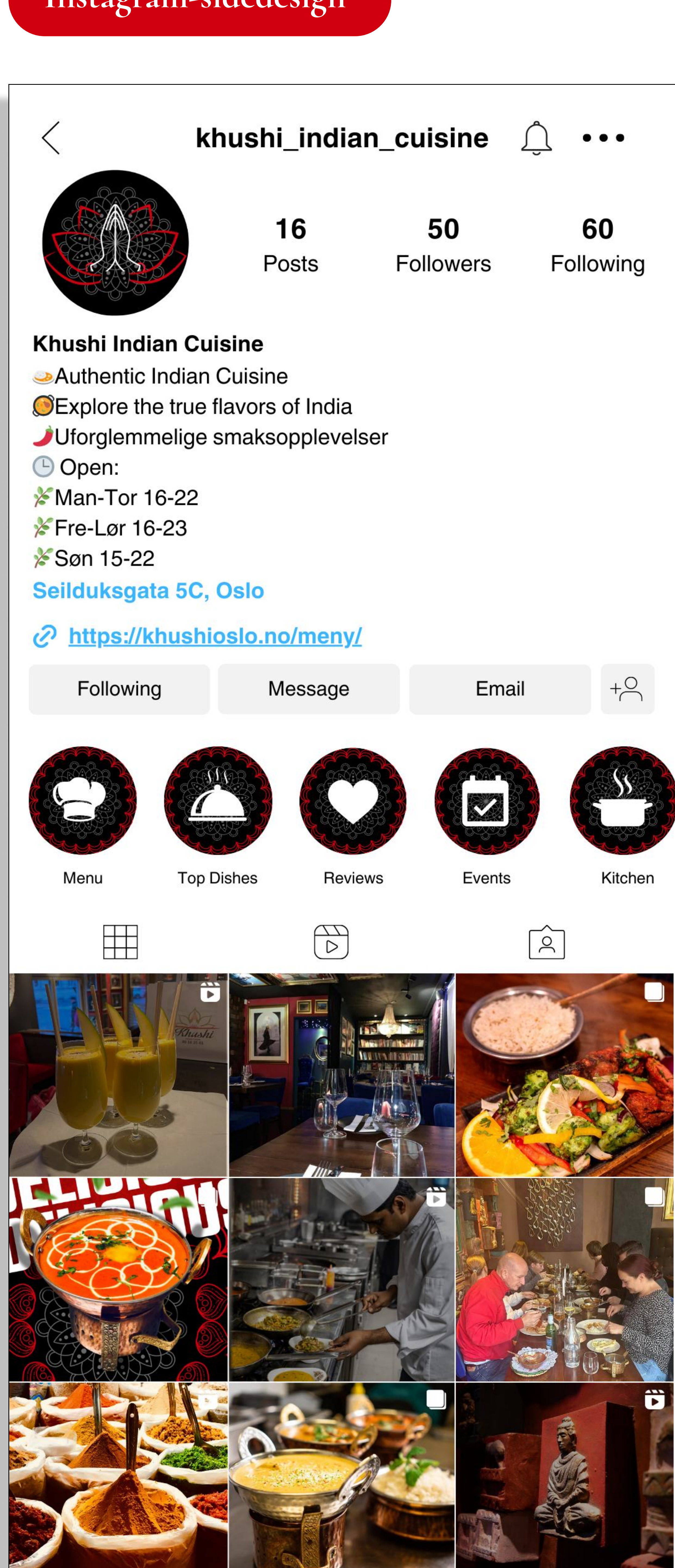
Hovedtemaer for innlegg og historier:

- 1. dag - Velkomstinnlegg**
Bilde av restaurantens interiør.
#KhushiOslo #IndianCuisine #WelcomeToKhushi
- 3. dag - Ukens rett**
Bilde eller video av toppretten med beskrivelse.
#KhushiSpecial #IndianFood #OsloFoodies
- 5. dag - Indiske krydder**
Video av matlaging med fokus på krydder.
#IndianSpices #CookingWithKhushi #TasteOfIndia
- 7. dag - Kundeanmeldelse**
Bilde av en fornøyd kunde med anmeldelse.
#KhushiReviews #CustomerLove #IndianRestaurant
- 9. dag - Matlagingsprosess**
Video av matlaging, inkludert kokken og teamet.
#KhushiKitchen #OsloFood #ChefAtWork
- 11. dag - Spørsmål til følgere**
Bilde av en rett med spørsmålet: "Hva er din favorittrett på vår meny?" og en karusell med toppretter.
#KhushiCommunity #QuestionOfTheDay #EngageWithUs
- 13. dag - Forretter**
Karusell med bilder av forretter med beskrivelse.
#KhushiSnacks #IndianStarters #OsloEats
- 15. dag - Restaurantens historie**
Bilde av grunnleggerne eller teamet med deres historie.
#KhushiStory #OurJourney #OsloEats
- 17. dag - Spesialtilbud**
Bilde av spesialtilbud eller kampanje.
#KhushiSpecials #DealsOfTheDay #IndianCuisine
- 19. dag - Drikke**
Karusell med bilder av drikkevarer med beskrivelse.
#KhushiDrinks #IndianBeverages #LassiLovers
- 21. dag - Desserter**
Video eller bilde av en topp indisk dessert.
#KhushiDesserts #SweetIndia #OsloDesserts
- 23. dag - Interessant fakta om indisk mat**
Informativt innlegg med bilde og fakta.
#FunFacts #IndianCuisine #LearnWithKhushi
- 25. dag - Indiske høytider og mat**
Innlegg om tradisjonelle høytider og retter.
#IndianFestivals #TraditionAndFood #OsloCulture
- 27. dag - Dagens første bestilling**
Bilde av dagens første rett med kort beskrivelse.
#DishOfTheDay #KhushiDailySpecial #OsloEats
- 29. dag - Takk til følgere**
Bilde av teamet og takk til følgere.
#ThankYou #KhushiFamily #WeLoveYou

Stories-plan for én måned (15 stories):

- 2. dag - Matlagingsprosess**
Video av matlaging med korte bildetekster.
Avstemning: "Hvilken rett vil du prøve?"
- 4. dag - Forretter**
Bilder eller videoer av forretter med beskrivelse.
Spørsmål: "Hvilken forretter liker du best?"
- 6. dag - Kundeanmeldelse**
Slide med anmeldelse og bilde av retten.
Knapp "Les mer" med lenke til nettstedet.
- 8. dag - Desserter**
Bilde av desserter fra menyen.
Avstemning: "Hvilken dessert bør du velge?"
- 10. dag - Spesialtilbud**
Video med tekst om kampanjen.
Knapp "Les mer" med lenke til nettstedet.
- 12. dag - Video fra kjøkkenet**
Video av matlaging på kjøkkenet.
Spørsmål: "Vil du se flere videoer fra kjøkkenet?"
- 14. dag - Restaurantens interiør**
Bilde eller video av restauranten.
Avstemning: "Har du vært hos oss? Del med oss!"
- 16. dag - Kokk på kjøkkenet**
Video av kokken som tilbereder en rett.
Spørsmål: "Hva vil du vite om vår kokk?"
- 18. dag - Menygjennomgang**
Bilder av menyens kategorier.
Spørsmål: "Hva er din favorittrett fra menyen?"
- 20. dag - Drikkevarer**
Bilde av tradisjonelle drikker.
Avstemning: "Hvilken drikk ville du valgt?"
- 22. dag - Spørsmål til følgere**
Bilde med spørsmål om favorittretter.
Svar fra følgere.
- 24. dag - Tradisjoner og høytider**
Kort video om nasjonale høytider og retter.
Spørsmål: "Visste du om dette?"
- 26. dag - Restaurantens beliggenhet**
Video eller bilde av restauranten.
Avstemning: "Hvordan fikk du vite om oss?"
- 28. dag - Anmeldelse fra kjent kunde**
Bilde eller video av en kunde med anmeldelse.
Knapp "Reserver"
- 30. dag - Takk til følgere**
Story med takk og teamet i restauranten.
Knapp "Legg igjen en anmeldelse!"

Instagram-sidedesign



Innholdsskaping:

- Bilder og korte videoer av ferdige retter i restaurantens interiør
- Bilder av restaurantens interiør
- Bilder av restaurantens team (ledere, kokker, servitører, bartendere)
- Bilder og videoer av matlaging på kjøkkenet (toppretter, hovedretter, forretter, kokkens spesialiteter)
- Bilder og videoer av tilberedning av drikke i baren (toppdrikker, cocktails, tilberedning av drikke)

Engasjement og aktivisering av publikum:

- Meningsmålinger: i stories og innlegg for aktivt engasjement fra publikum (favorittrett, ønsker for menyen).

Posisjonering og unike trekk:

- Fokuser på autentisiteten til indisk mat: bruk av tradisjonelle oppskrifter og ferske ingredienser.
- Vektlegg indiske krydder og deres helsefordeler.
- Fremhev gjestfriheten og vennligheten til restaurantens team.

Innholdstyper:

1. Videoinnhold: korte videoer av matlaging, intervjuer med kokken.
2. Statisk innhold: høyoppløste bilder av retter, interiører, teamet.
3. Stories og karuseller: samlinger av bilder og videoer, underholdende innlegg.

Konklusjon

Lansering av betalt annonsering i fremtiden er nødvendig for å øke rekkevidden og tiltrekke nye kunder. Uten betalt promotering vil innhold ha begrenset organisk vekst, og målrettet annonsering vil hjelpe til å nå et bredere publikum, øke antall leads og øke bevisstheten om restauranten blant målgruppen.