

10 wertvolle Tipps für das Online Marketing

- 1. Sei informiert. Halte dich am Laufenden mit Statistiken, Trends, Facts and Figures welche dir helfen deinen Marketing Plan zu analysieren. Ziehe daraus deine Schlüsse. Musst du dich um positionieren oder nicht?
- 2. Funktionierende Webseite. Können dein Restaurant lokale Kunden überhaupt finden? Stell sicher, dass das auch so ist. Schau das deine Webseite auf dem aktuellen Stand ist und macht was du willst das sie macht. Ziel ist es, dass die Kunden auf deine Webseite kommen, bevor sie auf die Seite des Wettbewerbers kommen.
- 3. **Befasse dich mit SEO.** Webseiten sind schon lange nicht mehr, nicht nur für große Firmen. Schau dass du bei Google vor gerankt wirst und lass deine Webseite Suchmaschinen-Optimieren.
- 4. Check Kundenbewertungs-Seiten. Dein Restaurant steht und fällt mit deiner Reputation. Pass auf was Kunden über dein Restaurant sagen. Falls du negative Kommentare liest, dann beantworte diese. Aber respektvoll!
- 5. **Schaff dir ein Online Restaurant Reservierungstool an.** Diese Tools können das Leben für Kunden und Unternehmer extrem vereinfachen. Dadurch braucht keiner mehr anrufen, sondern alles erledigt sich durch ein paar Klicks.
- 6. **Bau dir eine Social Media Präsenz auf.** Dadurch kannst du 365 Tage im Jahr interaktiv mit deinem Kunden interagieren. Wenn Kunden deine Geschichten gefallen und diese teilen, ist das unbezahlbar.
- 7. **Mach Wettbewerbe.** Dies ist eine tolle Möglichkeit um deine Fanbasis auf Social Media Kanälen zu steigern. Gib deinen Fans die Möglichkeit ein Essen oder sonstiges bei dir zu gewinnen. Dies ist eine sehr einfache aber effektive Methode um die Fanbasis zu erhöhen.
- 8. **Verpass deinem Menü ein frisches Aussehen.** Wenn dein Menü bereits top designt ist, ist das gut. Wenn nicht verpass ihm ein Update.
- 9. **Frag einfach!** Frag deine Kunden offline ob sie dein Restaurant auf Facebook liken, oder auf Twitter folgen um dir zu helfen.
- 10. Verwalte deine Online Reputation. Kundenbewertungs-Seiten sind extrem wichtig für die Reputation eines Restaurants geworden. Frag deine Kunden ob sie dich online positiv bewerten. Beantworte negatives Feedback persönlich. Dies ist der beste Weg um deine Reputation zu wahren

Copyright: Gastro-check24