

PALVELUMUOTOILE YRITYKSESI SOSIAALINEN MEDIA

ERITYISESTI RAVINTOLA-ALAN TOIMIJOILLE

MAANANTAI 24.5.2021

KLO 15.30 - 17.30

Ravintola Kuharanta, Kuortane
/ Teams

MIELENKIINTOINEN SISÄLTÖ, HOUKUTTELEVAT KUVAT JA KIVA TEKSTI - KUINKA NE TEHDÄÄN?

Oletko miettinyt, minkälaisia tunteita yrityksesi SoMe-päivitys asiakkaisa herättää? Kiinnittääkö se asiakkaan huomion, vai ohitetaanko se nopealla sormen pyyhkäisyllä?

SeAMKin Ruoka-yksikön lehtori Ilkka Latomäki opastaa, kuinka SoMea päivitetään asiakaskeskeisesti ja mitkä ovat ne elementit, joilla asiakkaan mielenkiinnon saa heräämään. Opit, kuinka otetaan laadukkaita kuvia ja saat vinkkejä tekstin tuottamiseen. Kuulet myös, miten SoMe-päivitysten vaikuttavuutta voi mitata ja seurata.

Tilaisuus on maksuton ja avoin kaikille asiasta kiinnostuneille, mutta tilaisuudessa käytettävät esimerkit ovat suunnattu erityisesti ravintola-alan toimijoille.

Laadulla kilpailukykyisempiä tuotteita ja palveluita PK- ja mikroyrityksissä -hanke järjestää



ILMOITTAUDU:

<https://link.webropol.com/ep/palvelumuotoilu240521>

Myös live-osallistuminen!

Tilaisuus järjestetään hybridimallilla, eli ilmoittautuneille tarjotaan mahdollisuus osallistua myös paikan päällä Kuortaneella (max 15 osallistujaa paikan päällä). Osallistua voi myös Teamsin kautta.

Lisätietoja tilaisuudesta antaa projektipäällikkö Terhi Ojaniemi, terhi.ojaniemi@seamk.fi, puh. 040 680 7530
Voit myös tarvittaessa ilmoittautua sähköpostitse tai puhelimitse.