

FÅ MERE UD AF DE SOCIALE MEDIER

TAG INSTAVÆRDIGE BILLEDER DER SÆLGER

af Louise Lyshøj, Madbloggen Louiogbearnaisen

Virkeligheden er måske nærmere sådan, at du overvejer, om du egentlig bare spilder din allerede sparsomme tid online, om du er kommet for sent til festen og der ikke er plads til flere online, eller du bare ikke har "det" på sociale medier.

Du bruger oceaner af tid på din online tilstedeværelse. Facebook, Instagram – det skulle jo virke her i 2020, men det rykker bare ikke. Dit bagværk og dine produkter er fantastiske, men du bliver ikke set i mængden.

Gode billeder kræver ikke talent

Er det dig, så hæng ved. Det her er nemlig min historie. Jeg har selv været der, hvor jeg opgivende trak store totter af hår ud i frustration over ikke at kunne knække koden.

Da jeg startede mit online brand Louiogbearnaisen.dk, for 10 år siden, begyndte jeg også fra nul. Ingen følgere. Ingen sidevisninger. Ingen kunder. Ligesom alle andre.

Efter et par år begyndte blogging og sociale medier at blive populært og mine

madbilleder var ret dårlige i forhold til alle andres. Okay, lad os bare være helt ærlige her; mine fotograferings- og foodstylingsevner var ikke-eksisterende.

Vi starter alle et sted. Så sidder du nu og tænker: "Det er også fordi hende Louise har haft bedre forudsætninger end jeg har", eller: "Nogle har bare det talent for foodstyling", så er det nu, du tager et kig på de gullige madbilleder her eller svinge forbi louiogbearnaisen.dk og tage et kig tilbage i mit opskriftarkiv, og så vil du ret hurtigt tænke; "Okay, det her kan jeg virkelig også gøre."

Selv med syn for sagen, så insisterede jeg stædigt på: "Hvis bare mine opskrifter er gode, så er billederne jo ligegyldige. De er spild af tid."

Hurtig og effektiv visuel formidling

Mens jeg burde have taget madbilleder, som passede til mit brand, sad jeg og mulede med korslagte arme. Skråsikker på, at alle andre var galt på den. Også magasiner og kokebøger. Faktisk især dem. Madbilleder? Fuldstændig ligemeget. Min opskrift med 47 ingredienser er bragende god.

Og ingen kunne gennemskue den. Fordi en opskrift, et produkt, en kampagne eller et tilbud kan ikke stå alene. Hverken på en blog, Facebookopslag, webshop, Instagram-post eller i en projektpræsentation.

Der er en grund til, at fødevarer virksomheder, supermarkeder, magasiner og kokebogsforlag smider mange, mange tusinde kroner efter madfotografer og foodstylist. Du er nødt til at skære det ud i pap for din målgruppe, og det er hurtigst og mest effektivt at gøre visuelt.

Meget få mennesker kan (og gider) gennemskue din opskrift, produkt, kampagne eller event, hvis du ikke formidler det hurtigt og visuelt.

Gør et god første indtryk online

Facebook og Instagram virker – det er de mest effektive og billigste reklameplatforme, som du skal bruge til at hive os ind i din forretning. Men det kræver, at du bruger platformene rigtigt.

Dine madbilleder er dine kunders første møde med dig og din forretning online. Det allerførste vi ser og som vi, ubevidst kritisk, vurderer dig på. Dit bagværk og

kager kan være enestående og din tekst fuldstændig genial, men det er dine madbilleder, som lokker os ind og får os til at blive hængende. Dem som får os til at dele dig, helt gratis, med venner, kollegaer og familie og potentielt får os til at svinge forbi butikken for at investere i dit bagværk.

Sagen er bare, at du har kun 1/10 af et sekund til at få dine kunders opmærksomhed og "sælge" dit brand, dit bagværk. Får du ikke sat krogeren i os med det samme, så er vi på et splitsekund scrollet videre til konkurrenten.

Det betyder, at manglende eller halvlunkne madbilleder er den største forhindring mellem dig og dine kunder/besøgende.

Efter år med stagnerende besøgstal og en følelse af, at jeg druknede i mængden online hankede jeg op i mig selv og begyndte at fokusere på mine madbilleder.

Og siden har jeg undervist både selvstændige, virksomheder, studerende på videregående uddannelser og tusindvis på mine onlinekurser.

Fordi jeg selv spildte alt for mange år med at skule til mine konkurrenter, tro på at jeg aldrig kunne tage de gode madbilleder og bilde mig selv ind, at sociale medier var overvurderet. Tid jeg i stedet skulle have brugt på at fylde mine platforme med madbilleder, som kunne arbejde for mig.

Gode madbilleder SÆLGER

Gode madbilleder er dit stærkeste våben til at blive set online. Vil du ses i 2020 og skille dig ud i feedet, så er du nødt til at krudte op for dine madbilleder. Et gulligt snapshot af et rundstykke gør det ikke mere. Heller ikke selv om trenden om det "autentiske og uperfekte" brager løs.

Instagram og Facebook-algoritmerne ændrer sig. Det bliver sværere og sværere at få forbrugernes opmærksomhed. Vil du ses og hives likes til dig, så kræver det bare lækkert indhold – ved hver deling. Kort sagt: Kan du gøre mig sulten? Kan du få mig til at hive kluden til mundvandet frem? Få mine søde tænder til at rasle og maven til at rumle højlydt, mens jeg scroller derudaf, så trykker jeg "like", "følg" eller "køb".

Gode madbilleder sælger bedre, end du kan forklare dit produkt.

3 eksempler

En tekst med "3 onsdagssnegle for 30 kroner." Eller et billede af en plade onsdagssnegle liggende på en bagerist, som lige er hevet ud af ovnen, så vi ved de er helt friske og saftige.

Det kunne også være en snegl i hånden på en medarbejder og kaffe i den anden hånd, så vi nemt ser os selv stå med molevitten og får ustyrligt behov for også lige at få købt en kop kaffe med, når vi køber sneglene.

Et billede af et rugbrød og en tekst med indhold. Eller et billede med et rugbrød på et spækbræt med et viskestykke ved siden af, hvor der lige er skåret et par skiver, som hængt ligger ved siden.

Konkurrencen om vores opmærksomhed bliver kun hårdere, så skær det ud i pap for os med visuelt indhold. Med gode madbilleder, som også gerne taler til vores behov, bekymringer og indvendinger – de skiller dig ud og er afgørende for, at dine produkter og din forretning bliver set og valgt online.

Det er jo meget godt, men hvordan fikser du de madbilleder? Du har måske allerede prøvet, tvivler på dine tekniske evner, er bekymret over, om dit kamera nu er godt nok og bare synes, at madfotografering virker som et talent, du ikke har.

Sæt tid af og bliv belønnet

Gode madbilleder til sociale medier kræver hverken medfødt talent, dyrt udstyr eller timer bag et kamera. Den er god nok: Du behøver ikke dyrt kamera, smart objektiv eller et kæmpe vindue for at tage gode madbilleder.

Et ganske almindeligt vindue og et 10 år gammelt spejlreflekskamera eller, næsten endnu bedre, din smartphone, kan give dig de bedste instaværdige madbilleder, som skiller sig ud i feed'et og får os til at stoppe med at scrolle. Alle kan lære at tage madbilleder, som skaber resultater – også dig. Med enkle teknikker kan du tage dine madbilleder fra snapshot til "hvor-kan-jeg-trykke-følg"-madbilleder, der gør massivt indtryk på os.

Kræver det noget tid og øvelse? Ja, men det er en investering, som gør en markant forskel for dig og for dine kunders lyst til at svinge forbi din forretning. Dine madbilleder kommer til at arbejde for dig 24/7. Giv din forretning de bedste forudsætninger i branchen. Skab et optimalt møde med din kunde eller besøgende fra første glimt eller besøg – du får ikke endnu en chance for at gøre et godt førstehåndsindtryk.



Før



Efter



Før



Efter



LOUISE LYSHØJ

Står bag brandet, appen og madbloggen Louiogbearnaisen, fotograferer og food-styler professionelt, samt driver en digital kursusvirksomhed, hvor hun hjælper selvstændige og virksomheder med at skabe resultater gennem fotografering, foodstyling og online markedsføring.



SÅDAN TAGER DU BEDRE MADBILLEDER PÅ REKORDTID

1. Fotografer ved et vindue med dagslys

Lys er det vigtigste i fotografering og det, som ødelægger langt de fleste madbilleder. Sluk for det gullige lys fra loftlamperne, sus hen til et vindue og brug det naturlige, gerne grå, dagslys.

2. Sluk for din flash

Sluk for flashen og brug i stedet det naturlige lys, som får bagværket til at hive likes til sig.

3. Vælg den rigtige baggrund

Den sætter scenen, fremhæver maden og gør forskellen i dit madbillede. Det betyder, at du skal undgå den gullige træbordplade og bruge en mere neutral baggrund i en kølig tone.

4. Træd et skridt tilbage

Du vil gerne have, at vi får set alle lagene i moussekagen, så du fotograferer ofte helt tæt på. Men rigtig mange smartphones har svært ved at få billeder helt skarpe sådan. Træd et skridt tilbage, så du får knivskarpe madbilleder og samtidigt får hele produktet med.

5. Tjek dine linjer

Undgå det snapshot-lignende skråbillede, træd i stedet et skridt tilbage og sørg for, at de vandrette og lodrette linjer er helt rette. Det kan vores øjne bedst lide.

6. Blød dine skygger op

At reflektere lyset kan hæve langt de fleste madbilleder et niveau. Det vil sige dagslys på den ene side, reflektor på den anden. Brug låget fra en flamingokasse eller et stykke hvidt pap.

7. Hold dit billede enkelt og lad motivet få fokus

Dit bagværk, dit produkt er det vigtigste i dit billede og det motiv, som skal fremhæves. Hold dit billede enkelt og tjek både din scene og din baggrund. Er der forstyrrende elementer? Noget, som gør billedet rodet at se på?