



Guía general sobre

# Redes Sociales para Restaurantes

# ¡Hola!

Dar a conocer tu restaurante por un canal de comunicación distinto a tu local físico es clave, por lo cual te contamos la importancia de tener presencia en las redes sociales, algunos de los beneficios y guías para que puedas manejarlos.

**Canales más comunes:** Facebook® e Instagram®.

## Beneficios

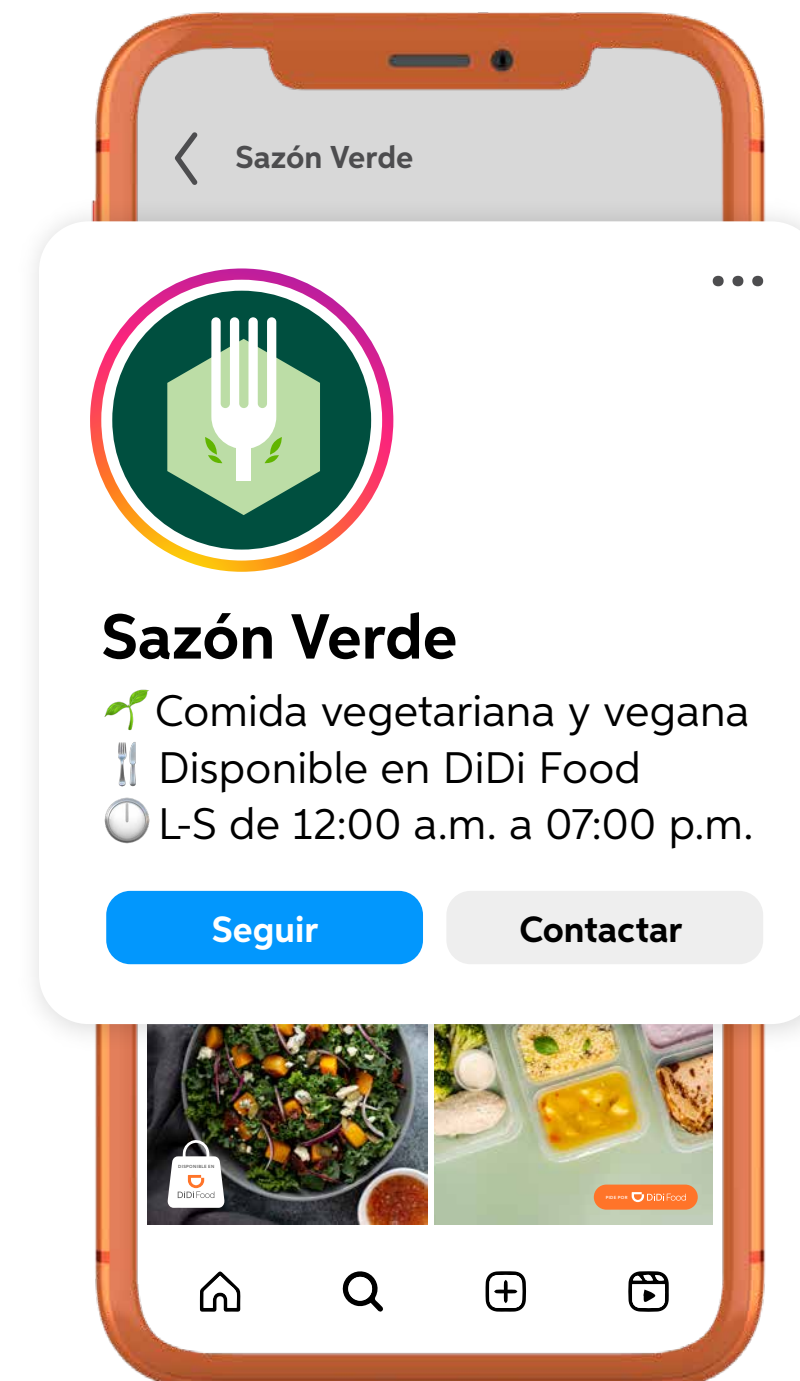
- Te permitirá dar a conocer tu restaurante a clientes actuales y generar potenciales o nuevos.
- Podrás despertar el interés por tu propuesta gastronómica.
- Dar a conocer la historia detrás de tu marca y los productos que ofreces.
- Comunicar los canales de venta disponibles, sus horarios y promociones vigentes.
- Hacer un llamado a la acción claro: **incentivar tus ventas.**

# ¿Qué encontrarás en esta guía?

<b>Recomendaciones</b>	<b>04</b>
Recomendaciones generales	04
Recomendaciones para fotos de producto en Redes Sociales	05
<b>Formatos de contenido para Redes Sociales</b>	<b>06</b>
<b>Insignia con “Llamado a la acción”</b>	<b>10</b>
Usos permitidos y usos no permitidos	13

# Recomendaciones generales

- Perfil con descripción detallada.  
Ten en cuenta que aparte de agregar el nombre de tu restaurante, puedes agregar información relacionada a:  
**Tipo de comida, canales de venta disponibles y horarios.**
- Publica contenido de interés y con frecuencia — *al menos dos (2) contenidos a la semana* — y recuerda que tienes distintas alternativas publicaciones en tu perfil o historias. Más adelante podrás aprender la diferencia entre dichas opciones.



- Se sugiere que publiques en horas cercanas al horario de consumo de tus productos: desayuno, almuerzo o cena; con esto impulsarás que al momento de que tu publicación sea vista, logren ordenar tus productos.
- Asegúrate de usar imágenes de buena calidad en tus contenidos y que hagan brillar tu restaurante y menú.
- Las descripciones o mensajes que acompañan tu contenido en post también son importantes, no olvides agregarlas al momento de publicar tu contenido.
- Inspírate, busca cuentas de referencia de restaurantes de tu misma o diferente categoría que puedan ayudarte a tener un ejemplo claro de lo que puedes llegar a generar para tu restaurante.

# Recomendaciones para fotos de producto en redes sociales

En tu contenido, tu producto es la estrella.

- Es importante que la foto de tu producto cumpla con los estándares de calidad y la comida se encuentre en buenas condiciones, exposición del producto y buena presentación.
- Procura que las fotos contengan comida en buenas condiciones, exposición del producto completo y buena presentación e iluminación.

- Las **imágenes aisladas o sin fondo** se sugiere no utilizarlas para este tipo de comunicación.
- Las **imágenes con fondo** son mejores para abrir el apetito, por lo cual son el recurso sugerido para contenido digital.



Imagen aislada o sin fondo

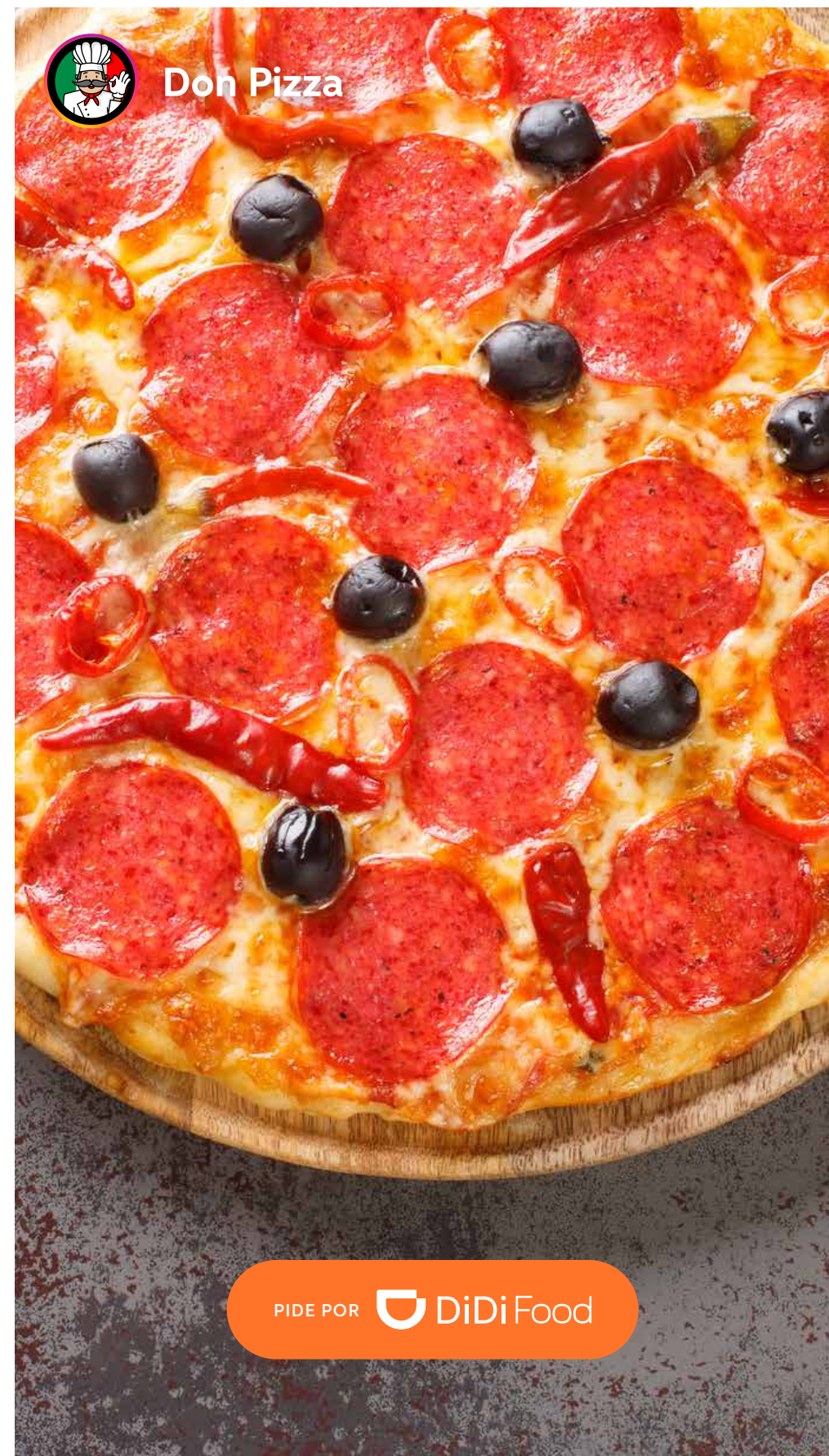


Imagen con fondo



# Formatos de contenido

Las redes sociales cuentan con diferentes formatos de contenido que puedes usar. Acá te explicamos las categorías y sus usos.



# Historias

Publicación temporal de 25 horas de duración. Una vez pasado ese tiempo, la publicación desaparece automáticamente del perfil.

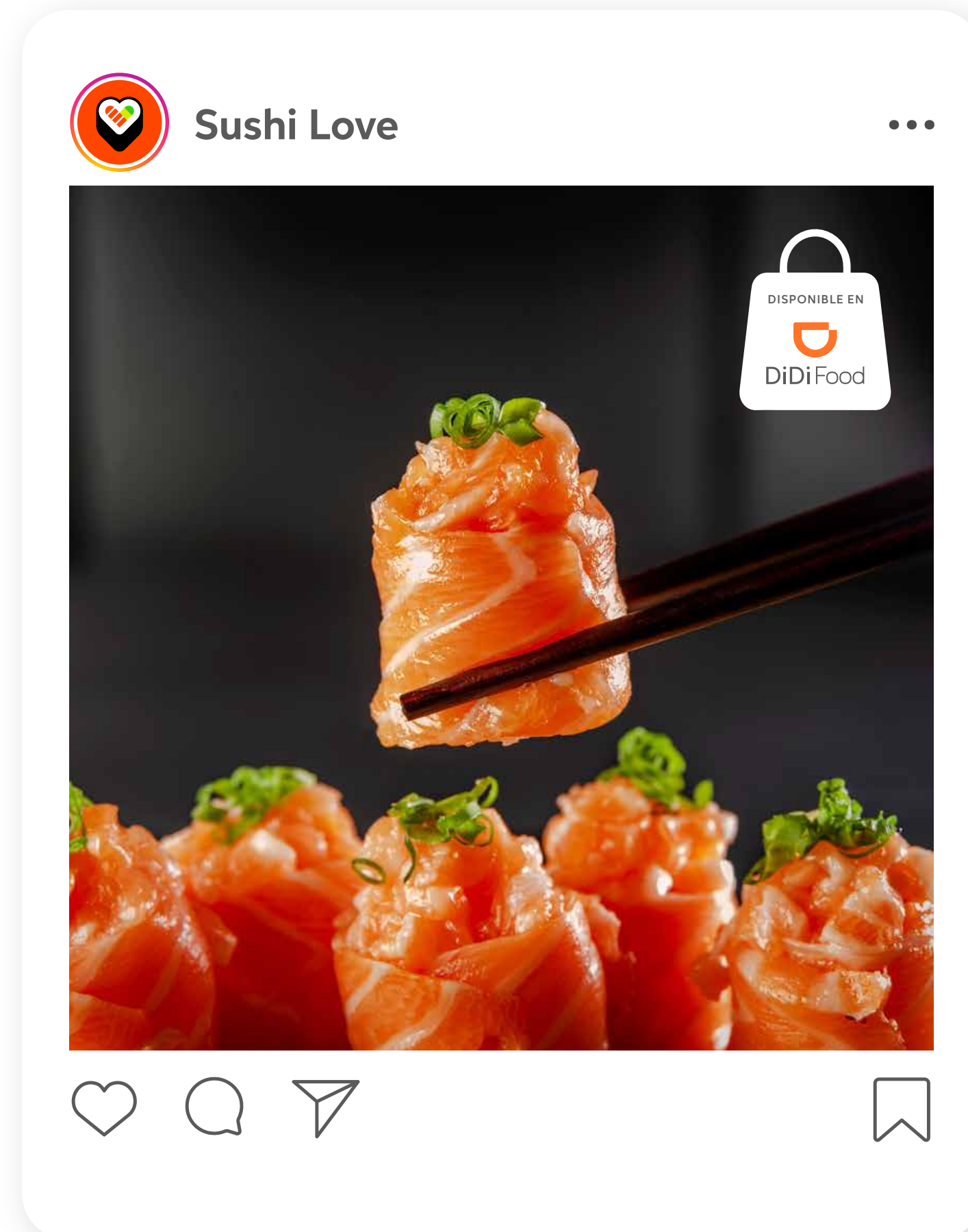
**Tipo de formato:** Imagen vertical.

**Sugerencia de uso:**

Disponibles para comunicar a tus seguidores noticias de nuevos productos o promociones de corta duración.

- Útil para generar interacción con la base de usuarios.
- Compartir contenido en tiempo real, promociones.
- Anuncios especiales de manera más inmediata.





# Publicaciones o Post

Publicaciones fijas en tu perfil.

## Tipo de formato:

- Imagen/es cuadradas.
- Puede ser una o un conjunto de imágenes.
- Puede incluir fotos de tus productos o imágenes de tus promociones.

## Sugerencia de uso:

Disponibles para comunicar a tus seguidores acerca de los productos estrella de tu menú, historia de la marca o llegada de nuevos productos.





# Reels o videos cortos

Estos vídeos suelen ser muy visuales y tienen una duración máxima de 60 segundos.

**Tipo de formato:** Video corto.

**Sugerencia de uso:**

Disponibles para hablar de la historia de tu marca o productos estrella.

# Insignia con “Llamado a la acción”

Utilízalos libremente en tus contenidos con el fin de mostrar tu presencia en DiDi Food, alentando al público a pedir comida de tu restaurante.



## Insignias “Pide por DiDi Food”

Existen en color naranja y también en blanco. Utiliza el que se visualice mejor y contraste con los colores de tu gráfica. Sugerimos utilizarlos en las esquinas de las gráficas.

[Descargar insignias](#)

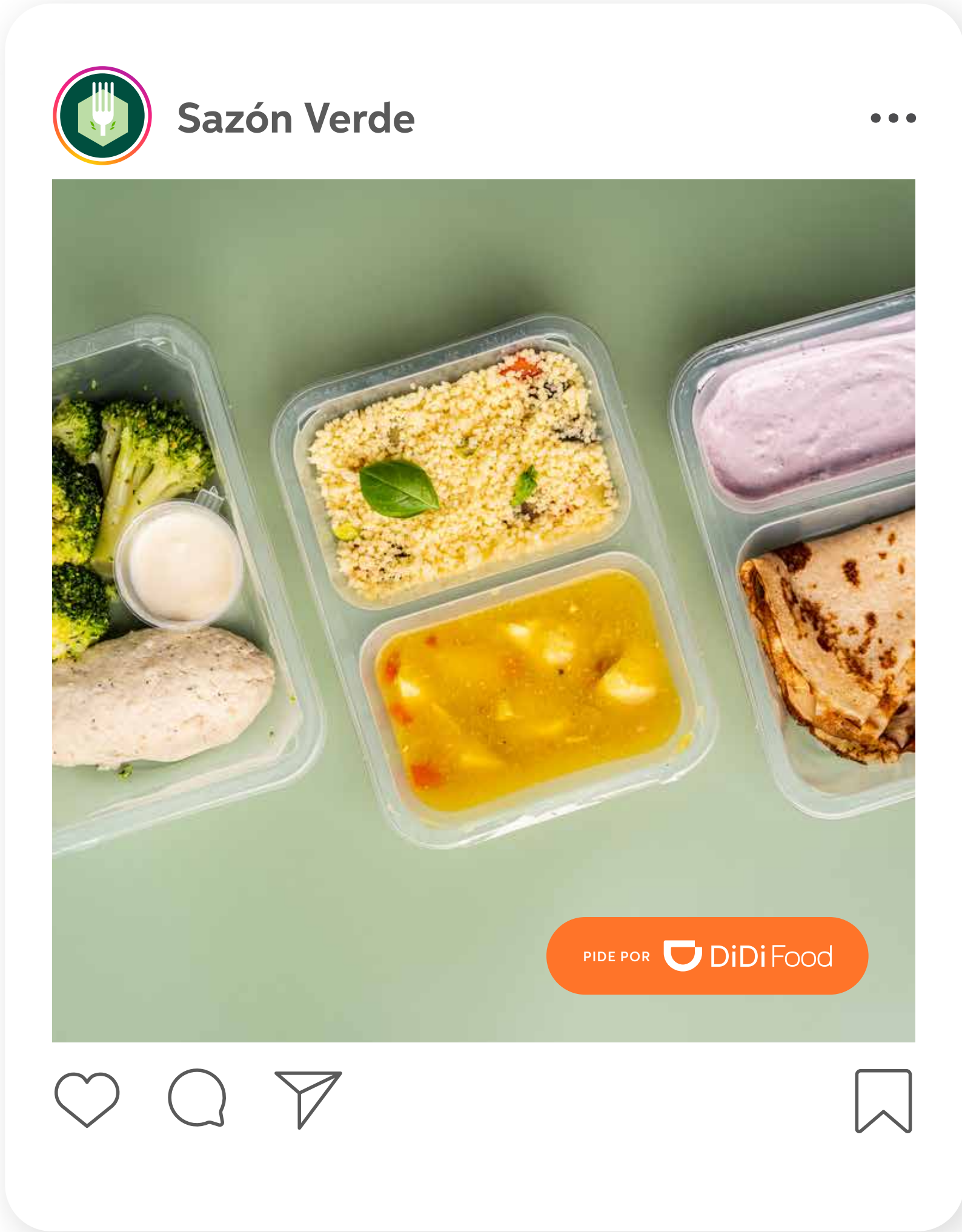


## Insignias “Disponible con DiDi Food”

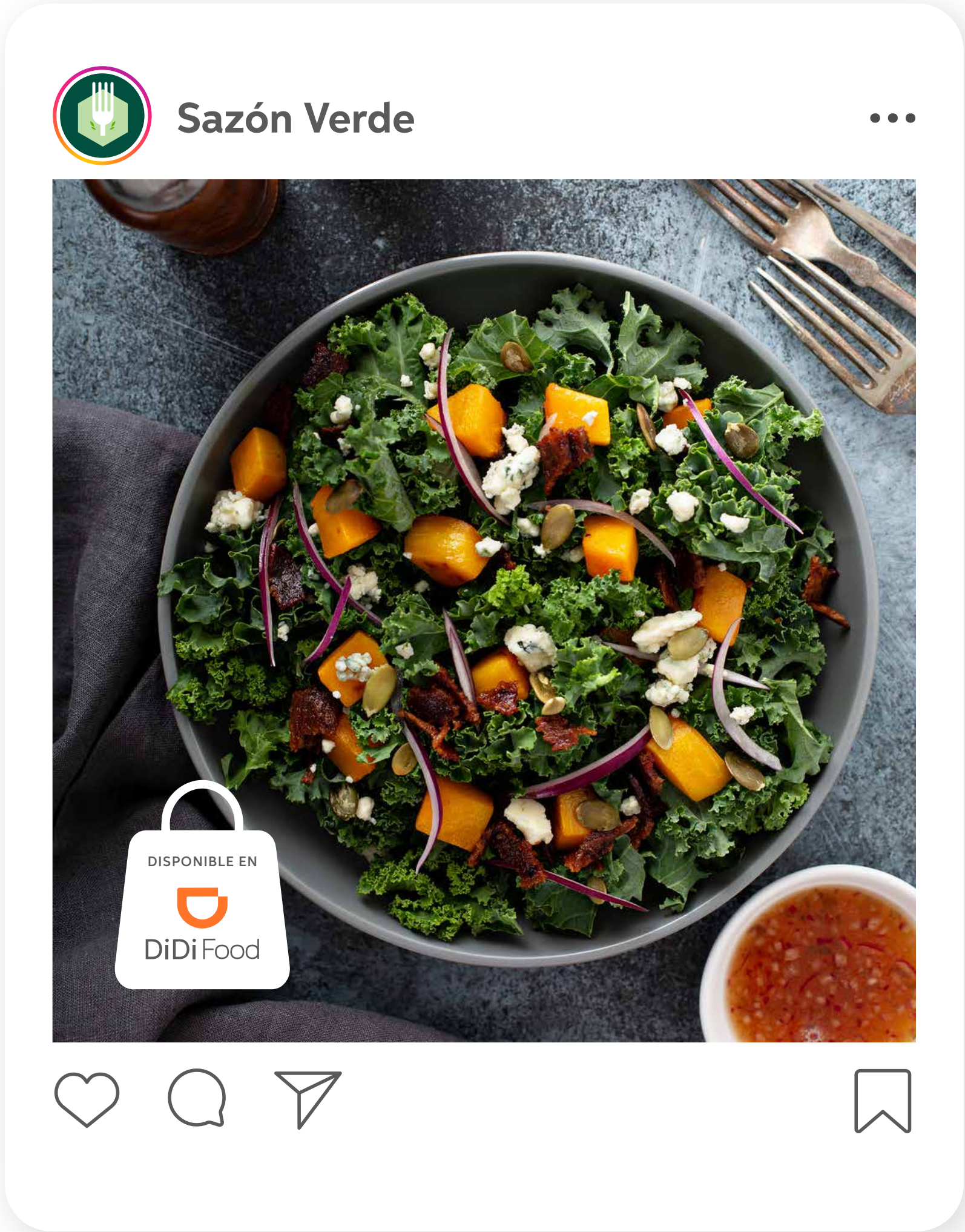
Existen en color naranja y también en blanco. Utiliza el que se visualice mejor y contraste con los colores de tu gráfica. Sugerimos utilizarlos en las esquinas de las gráficas.

[Descargar insignias](#)





Ejemplo de insignia clásica en color naranja.



Ejemplo de insignia con forma de “bolsa de delivery” en color blanco.



 **SÍ**  
Utiliza el archivo original sin modificación alguna.



 **NO**  
No alteres la orientación de la insignia.



 **NO**  
No cambies los colores originales de la insignia.



 **NO**  
No alteres las palabras de la insignia.



 **NO**  
No cambies la tipografía de las palabras.



 **NO**  
No alteres ni condenses o ensanches la forma.



 **NO**  
No alteres la forma de las esquinas de la caja.



 **NO**  
No utilices con un logo de tercero.



 **NO**  
No utilices sin las palabras acompañantes.



# Muchas gracias



Guía general sobre **Redes Sociales  
para Restaurantes (Cono Sur)**

Última actualización — *versión básica, junio 2023*