

Meer halen uit Instagram? Tips van een chef-kok met 30.000 volgers

restaurant 2905

Günter Paffendorf, chef-kok bij Dining56 in Arnhem, heeft bijna 30.000 volgers op Instagram. Hoe kom je aan zoveel volgers en wat levert het op? Ook meer halen uit Instagram? Paffendorf geeft een aantal tips.



De bijna 30.000 volgers levert **Günter Paffendorf** gasten én zichtbaarheid op. ‘Drie uur per dag besteedt Paffendorf aan social media. Dit naast zijn toch ook volle werkdag bij Dining56, dat is bekroond met 12 Gault&Millau-punten. Twee jaar geleden begon Paffendorf met Instagram en het aantal volgers groeide snel. De chef-kok hoort sindsdien regelmatig van gasten dat ze het restaurant kennen via social media.

CHEF

We ontmoeten Paffendorf maandag 22 mei in Amstelveen bij Nestlé Professional Food, waar hij genodigden tijdens een lunch gerechten serveert die zijn verrijkt met de nieuwe **CHEF Liquid Concentrates: Rund, Gevogelte, Lanquistine, Paddenstoelen en Kalf**. Paffendorf maakt er smaakvolle gerechten mee, maar ook kleurrijk. Dat laatste is meteen de eerste tip van Paffendorf.

Tips

1 Gebruik kleur

‘Instagram-gebruikers zijn vooral gek op foto’s van desserts en dan met veel kleur. Kleur springt eruit en doet veel met mensen.’

2 Samenwerken

‘Werk samen met sponsors.’ Zo benaderde de chef van Dining56 een leverancier van borden om zijn gerechten nog beter tot zijn recht te laten komen. ‘Servies doet heel veel als het gaat om presentatie.’ Maar ook ‘randzaken’ zoals messen, een pincet en de werkkleding van Paffendorf worden gesponsord. ‘Door deze samenwerkingen vergroot je je netwerk.’

3 ‘Like’ anderen

Om volgers op Instagram te krijgen is het van belang dat je zelf ook actief bent op andere pagina’s. ‘Like’ dus ook wat van een ander.



4 Tijd

Het tijdstip waarop je een post plaats is van belang voor je zichtbaarheid. Paffendorf plaatst foto's tussen 17.00 uur en 18.00 uur. Mensen in Nederland zijn dan klaar met werken en bezig met het avondeten. Internationaal gezien is dit ook een goed tijdstip, zo stelt de chef-kok. In een groot deel van Azië is het dan rond bedtijd en in Amerika is het nog in de ochtend.

5 Hashtags

Gebruik hashtags waarmee je vindbaar bent. Maar geef ook een beschrijving van de ingrediënten die op het bord liggen dat op de foto staat. Gebruik je een aardbei in je gerecht, plaats dan #strawberry. 'Mensen willen weten wat er op het bord ligt. De tags vertaal je naar het Engels, zodat je ook internationaal vindbaar bent.'

Paffendorf heeft een rijtje met zo'n 20 tags die hij standaard gebruikt. #chefstalk en #chefsoninstagram en #foodartchefs zijn onder meer belangrijke tags om te gebruiken. In Nederland is #culinaireinspiratie een veelgebruikte tag voor koks.

6 Verschil Instagram en Facebook

Instagram is vooral geschikt om met mooi beeld te informeren en te inspireren. Facebook is geschikter om op te roepen tot actie. 'Op Facebook plaats je bijvoorbeeld eerder een foto van een doos asperges met daarbij de tekst: ze zijn weer binnen, wie heeft er zin om te komen eten', terwijl je op Instagram een foto plaatst van een mooi gerecht met asperges.'

7 Foto maken

De foto's voor op Instagram kunnen gewoon gemaakt worden met een smartphone. Paffendorf gebruikt soms een led-lampje om bij te schijnen en een schaduw weg te werken. Maar met de zaklamp-app van een tweede smartphone werkt dit ook.

Eerste publicatie door Wieteke Posthumus op 22 mei 2017

Laatste update: 23 mei 2017

[Reageer op dit artikel](#)