

# Persoon

see annab ka maitsele midagi. Kindlasti on seda tülikam süüa, aga kui lisada siia juurde lugu sellest, kuidas tegemist on vana Islandi tehnikaga munade säilitamiseks, annab see toidule kohe hoopis teise mõõtme.

**Viimastel aastatel on väga populaarseks muutunud toitude pildistamine ja fotode jagamine sotsiaalmeedias – mida sa sellest üldse arvad? Kas sellest on restoranile pigem kasu või kahju?**

Ehkki mõneti on tegu tasuta reklaamiga, võib restoran endale sellega ka väga kergesti karuteene teha, sest toidud võivad küll visuaalselt atraktiivsed olla, aga kui istud laua taha ja mekid neid toite, siis kehitad õlgu – pole nagu suurem asi, oled silmadega tunduvalt paremat rooga söönud. Meil on kord selline, et toitude pilte me sotsiaalmeedias ei presenteeri, küll



Fävikeni teavitus käib *word-of-mouth*-suhtluse kaudu ning meie sotsiaalmeedia kohaloleku eest vastutavad meie külalised ja nende postitused.

aga tegevusi, mis on restoraniga seotud, mõtted ja uusi tehnikaid. Toit on üks osa restoranist kui terviklikust emotsionaalsest kogemusest, mida ei tasuks sellest kergekäeliselt välja rebida. Toidust tekkinud emotsiooni peaks saama ikka kohapeal läbi elada, mitte et sul tekib võrd-

lusmoment Instagrami-fotoga ja mõtled, et okei, pildil nägi see parem välja. Ennast päriselt restoraniks pidav söögikoht ei tohiks olla McDonalds, kus klantspildid ja tegelikkus kooskõlas pole. Pigem hoiaks mina selliste asjadega märksa tagasihoidlikumat joont. 🟩

