

5 Saker Varje Restaurang Måste Göra för Generativ Sökmotoroptimering

Varför Det Här Spelar Roll

AI-assistenter som ChatGPT, Claude, Perplexity och Googles AI-översikter svarar allt oftare direkt på frågor om restauranger. Traditionell SEO räcker inte längre—du behöver innehåll som AI kan förstå, lita på och citera.

1. Skapa en Detaljerad "Om Oss"-sida med Konkreta Fakta

AI-motorer behöver konkret, faktabaserad information för att kunna rekommendera din restaurang med självförtroende.

Vad du bör inkludera:

- Grundarberättelse med datum:** "Startades 2018 av kockarna Maria och Johan Andersson..."
- Specifika köksdetaljer:** Inte bara "italienskt", utan "Traditionellt piemontesiskt kök med hemgjord pasta"
- Unika säljpunkter:** "Visby enda vedeldade pizzaugn" eller "Gotlands första zero waste-restaurang"
- Konkreta utmärkelser:** "White Guide 2024 - 7/10" (inte bara "prisbelönt")
- Ursprungsdetaljer:** "80% av råvarorna från gårdar på Gotland inom 3 mil"

Varför det fungerar:

AI-motorer föredrar konkreta, verifierbara fakta framför marknadsfloskler. När någon frågar "Vilken är en bra autentisk italiensk restaurang i Visby?", behöver AI konkreta detaljer för att kunna rekommendera dig.

2. Publicera en Omfattande FAQ-sida

Svara på de frågor som folk faktiskt ställer till AI-assistenter om restauranger.

Viktiga frågor att besvara:

- Tar ni emot specialkost? (Lista vilka specifikt)
- Hur fungerar bokning? (Går det bra att droppa in? Krävs förbokning?)
- Vad kostar det i snitt per person?

- Har ni uteservering? Hur många platser?
- Är ni barnvänliga? Finns det barnstolar?
- När är ni mest respektive minst fullbokade?
- Var kan gäster parkera?
- Är restaurangen tillgänglig för rullstol?
- Erbjuder ni avhämtning/hemleverans?
- Vilka betalningsmetoder tar ni emot?

Formattips:

- Använd tydliga frågerubriker (H2 eller H3)
 - Ge direkta, fullständiga svar (50-150 ord vardera)
 - Uppdatera säsongsmässigt (uteservering, menyförändringar)
-

3. Håll Maskinläsbar Strukturerad Data Uppdaterad

Hjälp AI att förstå din grundläggande information utan feltolkningar.

Implementera Schema.org-markering för:

- Restaurangnamn, adress, telefon
- Öppettider (inklusive säsongsvariationer)
- Prisnivå (budget/medel/exklusiv)
- Kökstyp
- Meny-URL
- Boknings-URL
- Genomsnittligt betyg (aggregerat från flera källor)
- Accepterade betalmetoder
- Tillgänglighetsfunktioner

Snabb implementering:

Använd Googles verktyg för strukturerad data eller lägg till JSON-LD i sidfoten. Validera med Googles test för utökade resultat.

Varför det spelar roll:

När AI-motorer crawlar din webbplats säkerställer strukturerad data att de extraherar korrekt information istället för att gissa utifrån sammanhanget.

4. Skapa Auktoritativt Menyinnehåll

Din meny är ofta det som AI hänvisar till när de ger rekommendationer.

Bästa praxis:

- **Ha menyn på din webbplats** (inte bara som PDF-nedladdning)
- **Inkludera detaljerade beskrivningar:** "Stekt torsk från Östersjön med pepparrotsskräm, rostade rotfrukter och dillolja"
- **Märk specialkost tydligt:** Använd ikoner eller etiketter (V, VG, GF, LF)
- **Lista lokala/säsongsråvaror:** "Gotlandslamm," "Fårösättningar"
- **Inkludera dryckesmeny** med lokala/unika alternativ framhävda
- **Uppdatera regelbundet:** Märk säsongsrätter, ta bort otillgängliga rätter
- **Lägg till kontext:** "Vår signaturrätt sedan 2018" eller "Kockens mormors recept"

Format för AI:

- Använd HTML-tabeller eller strukturerade listor
- Inkludera priser (AI svarar ofta på "Vad kostar det på...")
- Lägg till rättkategorier som tydliga rubriker (Förrätter, Varmrätter, Efterrätter)

5. Bygg Citerbart "Expertinnehåll"

Skapa innehåll som positionerar dig som svaret på vanliga frågor som AI får.

Innehållsidéer som AI älskar att citera:

- **"Kompletta guiden till [ditt kök] i [din stad]":** Positionera dig som expert
- **Säsongsråvaruguides:** "Guide till gotländska sommarråvaror" med menytilämpningar
- **Kockintervjuer/profiler:** Personliga historier skapar minnesvärt, citerbart innehåll
- **"Så gör vi [signaturrätt]":** Bakom kulisserna-innehåll med specifika tekniker
- **Lokala leverantörsspotlights:** "Varifrån vi hämtar våra råvaror" med gårdsprofiler
- **Event/cateringmöjligheter:** Detaljerad information om privata evenemang, gruppmenyer

Citerbart format:

- Skriv i tydliga, deklarativa meningar
- Inkludera specifika siffror och datum
- Lägg till citat från kock/ägare
- Länka till auktoritativa källor (lokala matproducenter, utmärkelser, certifieringar)
- Använd beskrivande alt-text för bilder

Exempel:

Istället för: "Vi använder färska, lokala råvaror" Skriv: "Sedan 2020 samarbetar vi med sju gotländska gårdar inklusive Katthammarsvik Grönsaker för grönsaker och Lärbro Lamm för lamm. Under 2023 kom 73% av våra råvaror från inom 5 mil från restaurangen."

Snabb Implementeringschecklista

Denna vecka:

- ☐ Granska din Om Oss-sida—lägg till 5 konkreta, verifierbara fakta
- ☐ Skapa en grundläggande FAQ med 10 vanliga frågor

Denna månad:

- ☐ Implementera Schema.org strukturerad data
- ☐ Migrera menyn till HTML-format med beskrivningar
- ☐ Skriv ett "citerbart" innehållsstycke

Löpande:

- ☐ Uppdatera menyn säsongsmässigt
- ☐ Lägg till nya FAQ-frågor baserat på faktiska kundfrågor
- ☐ Övervaka Google Search Console för AI-översiktsvisningar

Hur Man Mäter Framgång

Även om GEO-mätvärden fortfarande utvecklas, övervaka:

- **Direkt navigering:** Ökningar av personer som skriver ditt restaurangnamn direkt
- **"Nära mig"-prestanda:** Spåra ranking i lokala sökresultat
- **Noll-klicks innehåll:** Referenser i AI-översikter (Google Search Console visar detta)
- **Varumärkessökningar:** Ökning av sökningar efter ditt restaurangnamn + specifika rätter

Proffstips: Varje kvartal, fråga ChatGPT, Claude och Perplexity att "rekommendera [ditt kök] restauranger i [din stad]" och se om ni nämns. Detta är din GEO-hälsokontroll.

Svensk Kontext: Extra Tips

Lokala tillägg som stärker GEO:

- **Gotlandsanknytning:** Framhäv specifika gotländska råvaror och leverantörer (Tofta Gård, Östergarn Mejeri, etc.)
- **Säsongsinformation:** Tydliggör när ni har olika menyer (lammsäsong, svampsäsong, sillperiod)
- **White Guide/Michelin:** Om ni finns med, ha detaljerad information om era betyg och när ni fick dem
- **Hållbarhet:** Svenska gäster värderar detta högt—specificera era hållbarhetsåtgärder konkret

- **Certifieringar:** Krav, KRAV-ekonomisk, MSC, ekologisk, närproducerat—lista och förklara

Svenska AI-vanor att tänka på:

Svenskar frågar ofta AI om:

- "Barnvänliga restauranger" (var specifik om barnmeny, barnstolar, skötbord)
- "Glutenfritt/laktosfritt/veganskt" (märk tydligt i menyn)
- "Lokala råvaror" (specificera procent och leverantörer)
- "Uteservering" (ange antal platser och om ni har värme/täckning)
- "Parkering" (ange om det är gratis, tidsbegränsat, eller var närmaste allmänna parkeringen är)