

SFINANSOWANO Z FUNDUSZU
PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO.



P O L S K I K U R C Z A K

na

TIK TOK'u

czyli wszystko co musisz wiedzieć o najszybciej
rozwijającej się aplikacji społecznościowej na świecie
oraz polskim drobiu!



“

Polski Kurczak na TikTok'u

Copyright © 2024 by
Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj

Wszystkie prawa zastrzeżone.

Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszego ebooka w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii w tym kopiowanie metodą elektroniczną lub inną powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji. Wyjątkiem są recenzje z podaniem źródła.

Dystrybutor: www.drobiowetiktoki.pl



DROBIARZE

Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj

Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj jest ogólnopolskim związkiem rolniczych zrzeszeń branżowych. Celem Federacji jest skuteczna reprezentacja środowiska drobiarskiego na forum krajowym i międzynarodowym. Impulsem do powołania Federacji o zasięgu krajowym były skuteczne działania Kujawsko – Pomorskiego Zrzeszenia Hodowców Drobiu i Producentów Jaj, które przyczyniły się do zmiany rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie wymagań dobrostanu kurcząt.

ZNAJDŹ NAS NA:

www.drobiarze.pl

WWW.DROBIOWETIKTOKI.PL

ROZDZIAŁ

01

Co znajdziesz w e-booku?

Polski Kurczak na TikTok'u to kompleksowy poradnik, który pomoże Ci przygotować profil na TikToku jak i go rozwinąć. Dowiesz się również o walorach prozdrowotnych polskiego drobiu oraz naszym projekcie.

ROZDZIAŁ

02

Co musisz wiedzieć przed startem!

Chwila ... nie zakładaj jeszcze konta bo możesz popełnić błędy, które wydłużą czas, który potrzebujesz na osiągnięcie sukcesu. Przeczytaj najpierw poniższe punkty o których musisz wiedzieć jeszcze przed startem!

ROZDZIAŁ

03

Zakładanie konta i ustawienia

W tym rozdziale dowiesz się jak założyć konto, wybrać nazwę oraz zdjęcie profilowe. Pomogę Ci w ustawieniach profilu, żeby później nie trzeba było już do tego wracać.

ROZDZIAŁ

04

Treści

W tym rozdziale znajdziesz kompleksową dawkę wiedzy na temat tego jak, co i kiedy publikować na swoim profilu. Poznasz tajniki algorytmu TikToka, dowiesz się jak korzystać z hashtagów i innych funkcji dostępnych na TikToku.

ROZDZIAŁ

05

Jak osiągnąć sukces na TikToku?

Nie ma jednej złotej zasady, ani zamkniętej listy zasad dzięki, którym osiągniesz sukces na TikToku, ale przygotowałem dla ciebie najważniejsze zasady, które mogą pomóc osiągnąć sukces w aplikacji.

ROZDZIAŁ

06

Przepisy kulinarne z polskiego drobiu

Zbiór sprawdzonych przepisów kulinarnych z wykorzystaniem polskiego drobiu.

ROZDZIAŁ

07

Walory polskiego drobiu

Rzetelny opis prozdrowotnych walorów polskiego drobiu.

ROZDZIAŁ

08

Chatbot

Chcesz wiedzieć więcej na temat korzyści płynących ze stosowania diety opartej na polskim drobiu.

ROZDZIAŁ

09

Konkurs

Szczegółowe założenia dotyczące konkursu #PolskiDróbnaTikToku.

ROZDZIAŁ

10

Kontakt

Zapraszamy do kontaktu.

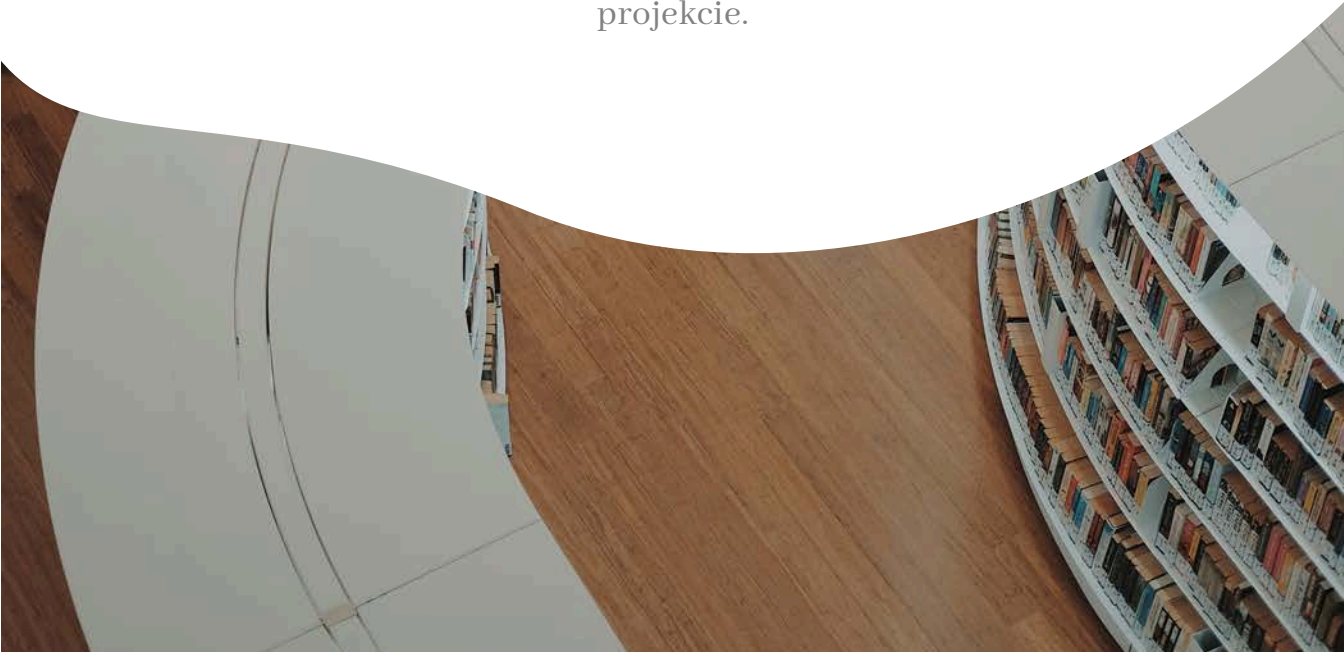


ROZDZIAŁ

01

Co znajdziesz w e-booku?

Polski Kurczak na TikTok'u to kompleksowy poradnik, który pomoże Ci przygotować profil na TikTok'u, jak i go rozwinąć. Dowiesz się również o walorach prozdrowotnych polskiego drobiu oraz naszym projekcie.



Startujemy !

Polski Kurczak na TikTok'u to uniwersalny poradnik dotyczący najszybciej rozwijającej się aplikacji dla każdego! Dla osób, które chcą dopiero rozpocząć swoją przygodę jak i dla osób, które już od dawna rozwijają swoje profile. Jest to również zestaw informacji o walorach zdrowotnych polskiego drobiu oraz naszym projekcie.

W szczegółach poznasz mechanizmy aplikacji, dowiesz się jak założyć konto oraz przygotować poszczególne elementy profilu.

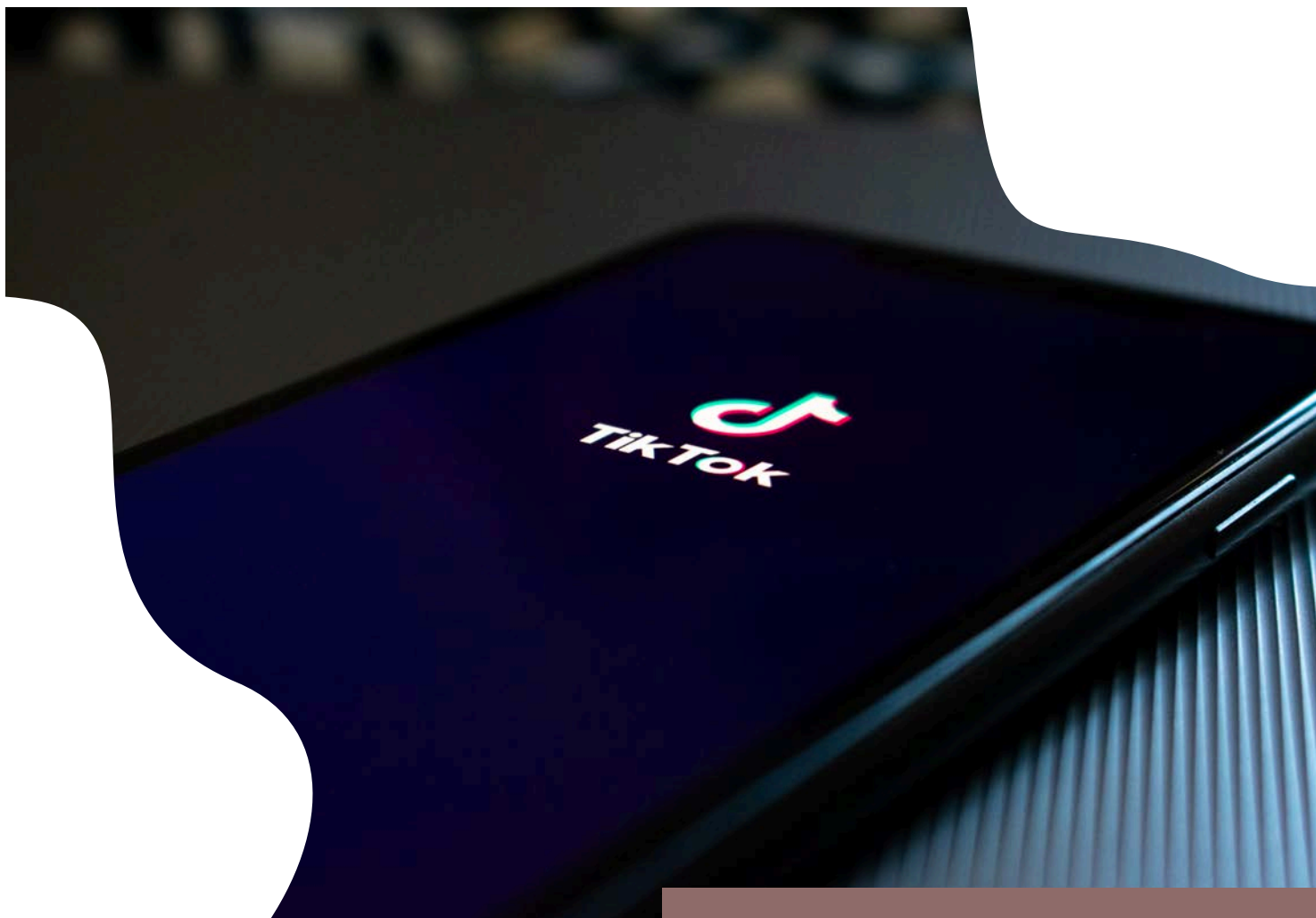
Dowiesz się jak działa algorytm, czego potrzebujesz do profesjonalnego przygotowania contentu, poznasz zasady, które mogą pomóc Ci w osiągnięciu sukcesu na TikToku.

Poznasz przepisy na wyśmienite dania z polskiego drobiu oraz dowiesz się jakie są jego walory zdrowotne.

Będziesz miał możliwość dowiedzieć się jak skorzystać z takich nowinek jak chatbot oraz poznasz zasady KONKURSU, który organizujemy w trakcie projektu.

Miłej lektury - startujemy!





ROZDZIAŁ

02

Co musisz wiedzieć przed startem!

Chwila, chwila... nie zakładaj jeszcze konta bo możesz popełnić błędy, które wydłużą Twój czas, którego potrzebujesz na osiągnięcie swojego celu/sukcesu. Przeczytaj najpierw poniższe punkty, o których musisz wiedzieć jeszcze przed startem!

Krótką historia TikToka

Wszystko zaczyna się w 2014 roku kiedy powstaje Musical.ly. Twórcami aplikacji są Alex Zhu i Luy Yang.

Początkowo miała być to platforma edukacyjna, ale słabe zainteresowanie aplikacją spowodowało, że Twórcy zdecydowali się na pivot w kierunku treści rozrywkowych. Aplikacja miała funkcjonalności ograniczone do nagrywania krótkich filmów, podczas których użytkownicy ruszając ustami, udawali że śpiewają największe hity.

Następnie, we wrześniu 2016 r. zostaje ogłoszona przez firmę ByteDance premiera aplikacji TikTok (w Chinach pod nazwą Douyin).

Kolejną ważną datą to listopad 2017 r i wykupienie przez ByteDance aplikacji Musical.ly za kwotę 1 mld dol. W sierpniu 2018 roku obie aplikacje zostają połączone i następuje szybki rozwój TikToka, którego znamy "tu i teraz".



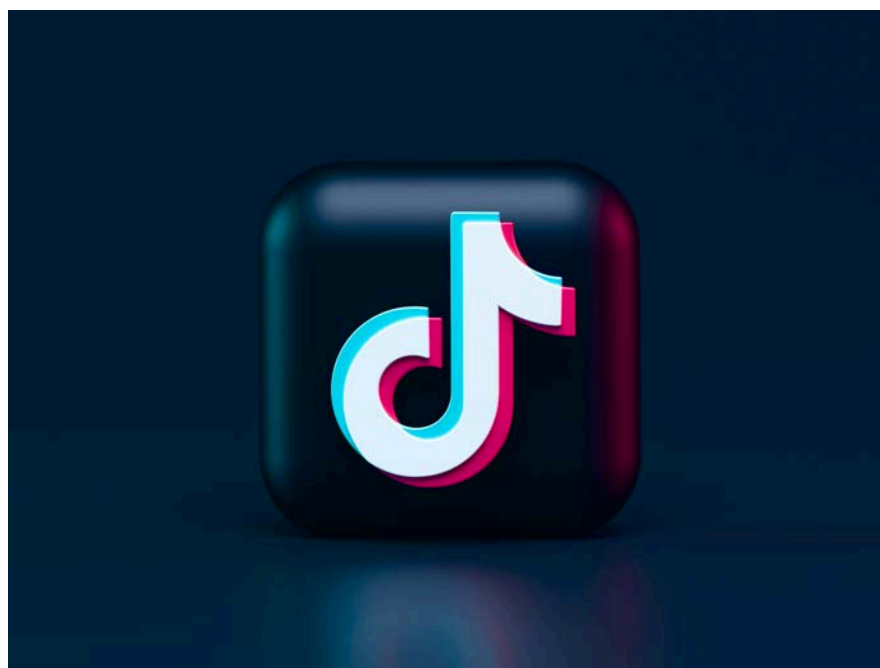


Na początku 2024 roku TikTok miał w Polsce 11,5 mln pełnoletnich użytkowników.

Polscy użytkownicy TikTok'a udowodnili, że potrafią w krótkim czasie stworzyć silną i niepowtarzalną społeczność - aplikacja ma w Polsce ponad 10,6 milionów aktywnych użytkowników w każdym miesiącu.

Można powiedzieć, że TikTok jest jednym z nielicznych biznesów, który "zyskał" na pandemii COVID-19.

Aplikacja jest dostępna w ponad 150 krajach. Najwięcej użytkowników pochodzi z Chin, Indii i USA. Oprócz wyżej wymienionych, aplikacja popularna jest również w takich krajach jak Kambodża, Indonezja, Japonia, Malezja, Tajlandia czy Wietnam.



Dlaczego warto być na TikToku?

TikTok jest nadal na fali wznoszącej i warto zainteresować się nim o tyle szybko, żeby wykorzystać “moment” i stać się pionierem w tym kanale w swojej branży.

1. Twoja konkurencja dopiero uczy się TikTok'a. Warto więc wyróżnić się i dołożyć dodatkowy element do Twojej szerokiej gamy kanałów dotarcia do swoich odbiorców.
2. Twoi Klienci są już na TikToku, albo zaraz tam będą. Z każdym miesiącem coraz więcej osób dorosłych pojawia się w aplikacji, a nie można zapominać, że w dzisiejszych czasach młodzi posiadają już własne środki finansowe, które mogą wydać na zakup Twoich produktów.
3. Rozwijaj świadomość brandu, a nie tylko sprzedawaj. TikTok jest doskonałym narzędziem do pokazania firmy od "ludzkiej" strony i budowania relacji z naszymi odbiorcami nie tylko w oparciu o działania promocyjne.



Pakiet startowy

czyli to co musisz wiedzieć przed startem.

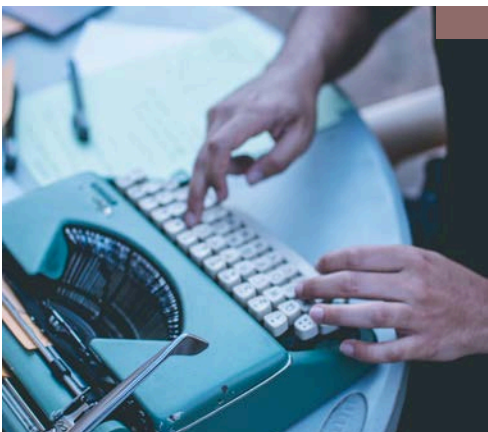
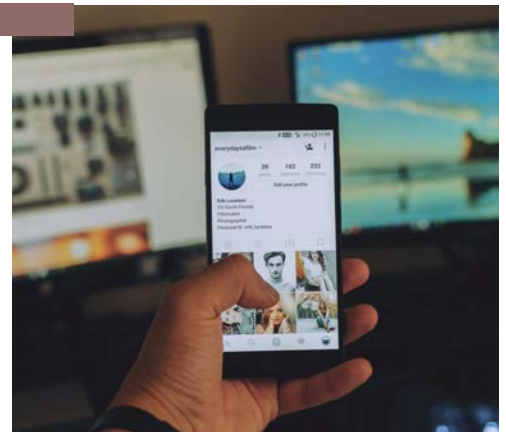


01 Bonus na start od TikToka

Podczas pierwszych dni od założenie konta możesz zauważyć, że Twoje filmy dostaną od TikToka darmową dodatkową promocję więc nie możesz zmarnować tych dni i dlatego polecamy szybki ale i przemyślany start z publikacją pierwszych filmów.

02 Follow4Follow tu nie działa!

Follow4Follow to sposób na "podbicie" obserwujących m.in. na Instagramie, ale nie próbuj tego na TikTok'u bo szybko tego pożałujesz. Już po wyklikaniu na raz 20 obserwujących możesz otrzymać blokadę na jeden dzień

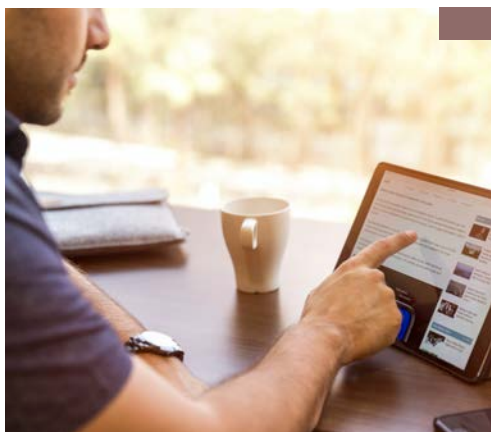


03 Sprawdź dwa razy zanim opublikujesz

TikTok nie daje możliwości poprawiania i edycji postów, które już opublikowałeś. Dlatego warto przeczytać ponownie post przed jego opublikowaniem.

Pakiet startowy

czyli to co musisz wiedzieć przed startem.

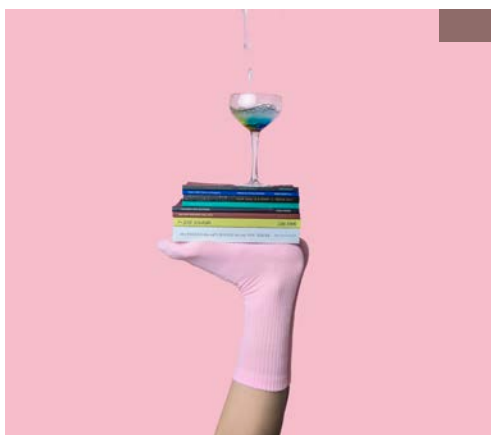


04 Brak odniesień

Nie masz możliwości dodawania hiperłączy w postach, co utrudnia promocję zewnętrznych stron i projektów.

05 Ostatni mogą być pierwszymi

Na TikTok'u w porównaniu do innych społecznościówek możesz mieć 10 obserwujących, a Twoje TikToki mogą trafić do setek tysięcy lub nawet milionów użytkowników. "Wystarczy" wpisać się z dobrą treścią w aktualny trend i odnieść bardzo szybko sukces.



06 Mieszanka stylów, pomysłów i kultur

Przeoglądając filmy na TikTok'u bardzo szybko zauważysz, że to, w porównaniu do innych "soszjali", bardzo duża mieszanka różnych pomysłów czy kultur. Np.: te same podkłady muzyczne są wykorzystywane w bardzo różny sposób i w celu przekazania innej informacji.

The background of the page is a photograph of various tools on a wooden surface. In the top right, a hammer with a metal head and a wooden handle is visible. In the bottom left, a silver adjustable wrench is shown. In the bottom right, the handle of a screwdriver with a black grip is visible. The tools are resting on a surface of vertical wooden planks. A large white semi-circular shape is overlaid on the image, containing the text.

ROZDZIAŁ

03

Zakładanie konta i ustawienia

W tym rozdziale dowiesz się jak założyć konto,
wybrać nazwę oraz zdjęcie profilowe.
Pomogę Ci w ustawieniach profilu, żeby później nie
trzeba było już do tego wracać.

REJESTRACJA

01

Z TikToka nazywanego "aplikacją ludzi kreatywnych" możesz korzystać nie posiadając konta. Wystarczy zainstalować aplikację, wybrać swoje zainteresowania (oczywiście możesz pominąć ten krok) i masz już dostęp do filmów.

02

W celu założenia konta należy się zarejestrować np. klikając na ikonkę "Ja" w dolnym menu. Podczas rejestracji możesz wykorzystać konto na FB, Google, Twiterze lub użyć numeru telefonu albo adresu e-mail.

03

W kolejnym kroku musisz podać datę urodzenia, ustawić hasło oraz utworzyć nazwę użytkownika.

04

Ostatni krok to zgody np. zgoda na reklamy spersonalizowane. Pamiętaj, że później możesz te ustawienia zmienić.

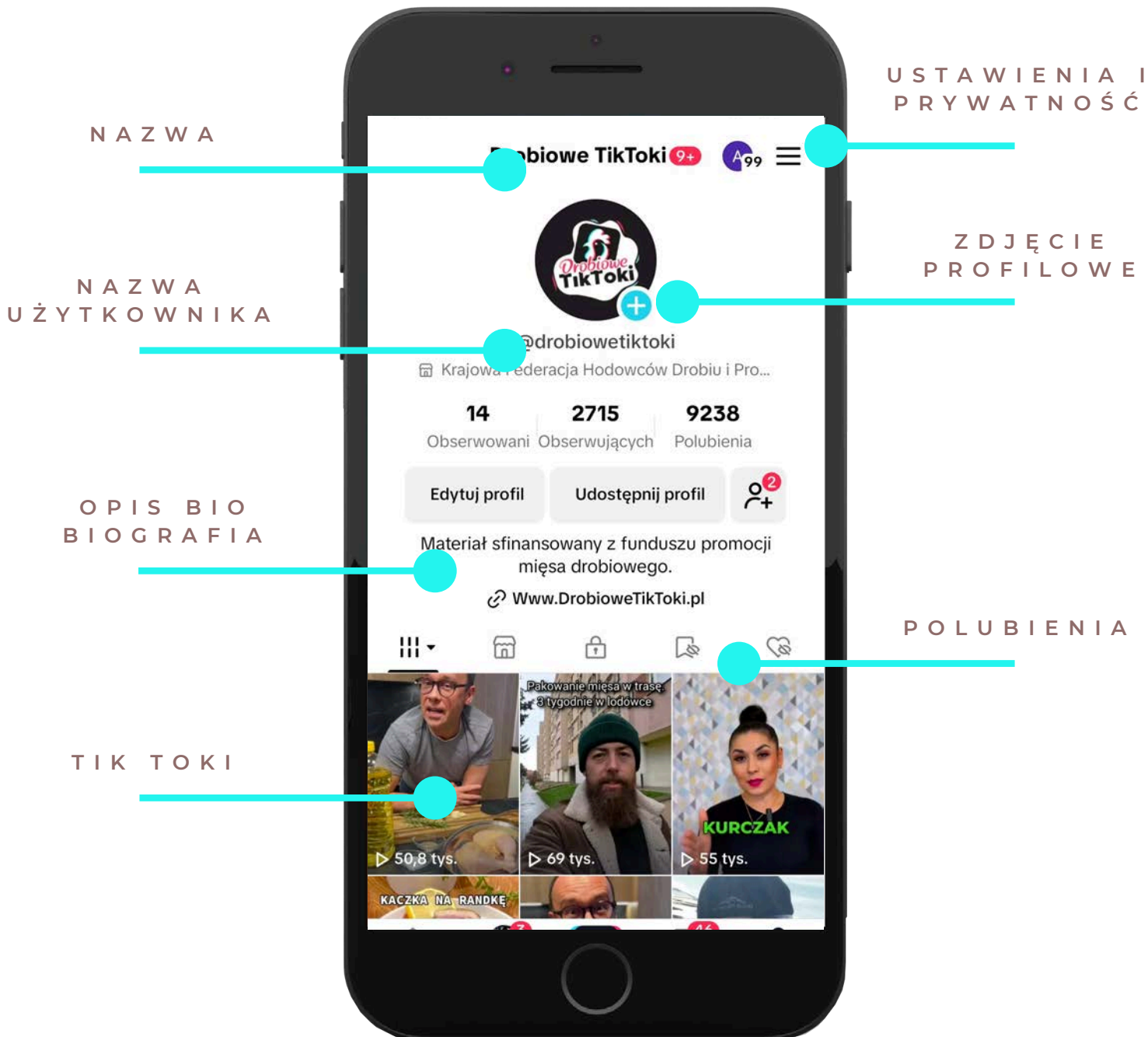
i lecimy

Szczegóły dotyczące poszczególnych elementów Twojego konta w tym nazwa użytkownika, zdjęcie profilowe, opis bio zostały opisane na kolejnych stronach.



Widok profilu

@NAZWA_UŻYTKOWNIKA



NAZWA

USTAWIENIA I
PRYWATNOŚĆ

NAZWA
UŻYTKOWNIKA

ZDJĘCIE
PROFILOWE

OPIS BIO
BIOGRAFIA

POLUBIENIA

TIK TOKI

Nazwa użytkownika

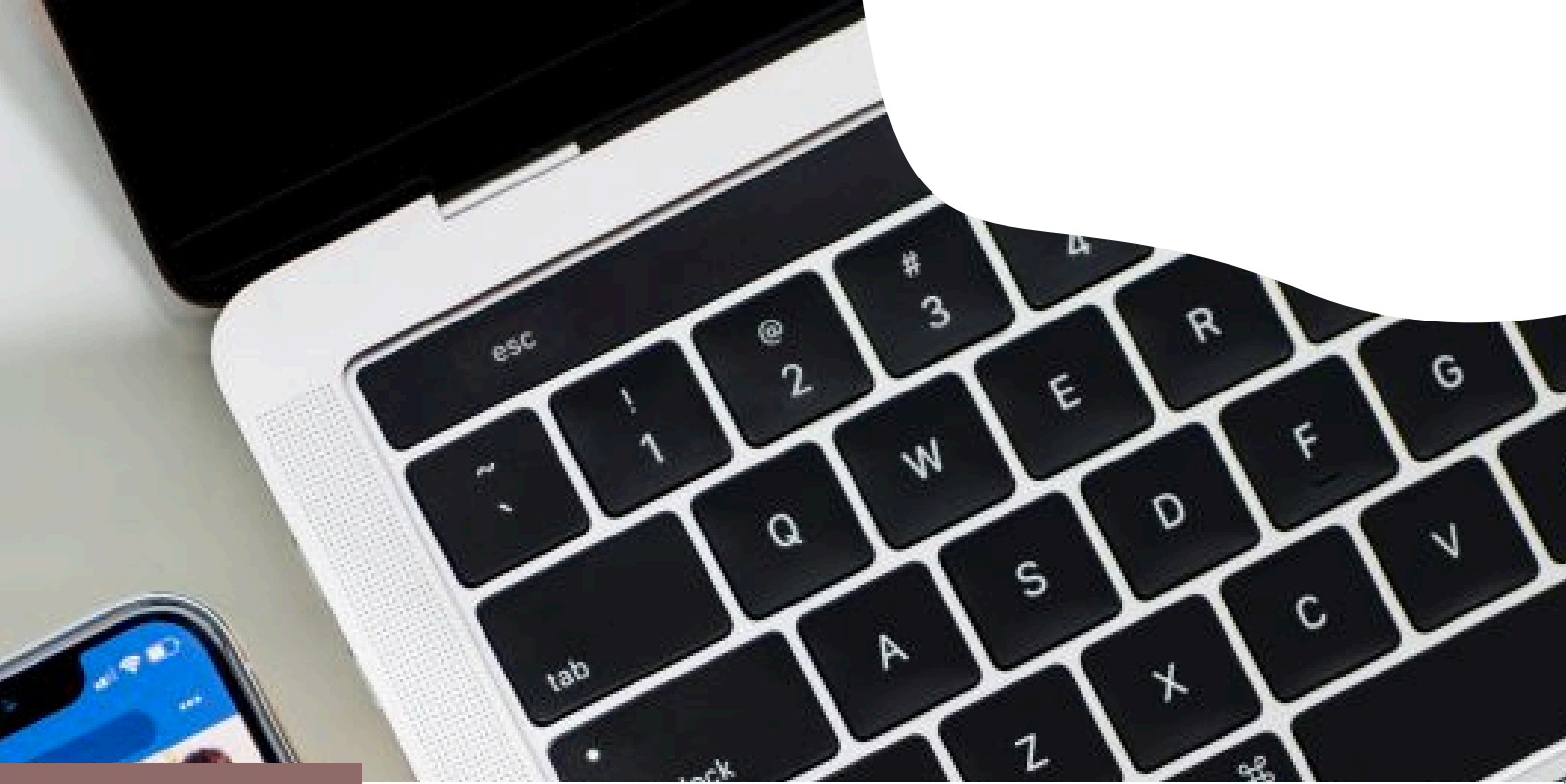
Nazwa profilu, jak i zdjęcie profilowe, to elementy na podstawie, których inni użytkownicy Tiktok'a w ciągu 2-3 sekund odwiedzając Twój profil formułują sobie opinię na Twój temat. W psychologii nazywamy to "efekt pierwszego wrażenia". Dlaczego jest to ważne?

Jeżeli osoba na początku pozytywnie Ciebie odbiera to w późniejszym czasie może wykazywać skłonność do przypisywania Tobie pozytywnych cech. Jest to związane ze świadomym budowaniem wizerunku.

Wybierając nazwę warto zastanowić się, w jakim celu zakładam konto na TikToku? Czy zależy mi na budowaniu marki osobistej, czy chcę promować swoją firmę, a może chcę dotrzeć do szerokiego grona odbiorców TikToka czyli osób młodszych?

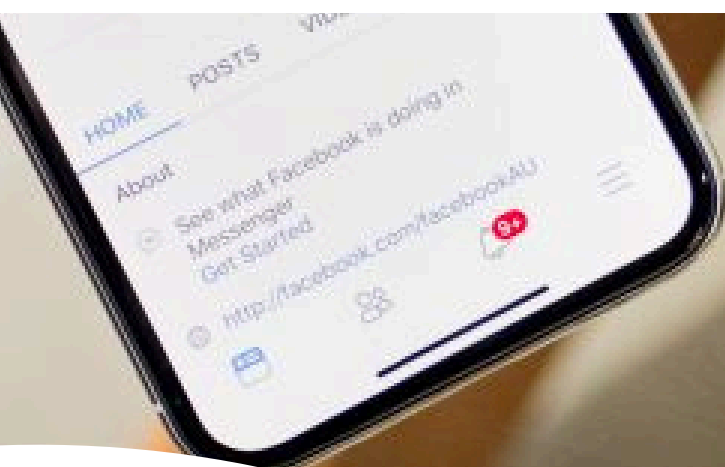
W przypadku budowania marki osobistej, najlepszym rozwiązaniem jest wykorzystanie imienia i nazwiska. Oczywiście można skorzystać z różnych wariantów: samo nazwisko lub imię, zdrobnienia, inicjały itp. W przypadku biznesów warto wybrać nazwę jak najbardziej zbliżoną do nazwy firmy, a w przypadku chęci dotarcia do szerokiego grona odbiorców, warto rozważyć nazwę, która jest rozpoznawalna w wielu krajach, np. angielska.





Nienajlepszym rozwiązaniem jest nazywanie konta ciągiem znaków, które dla innych użytkowników są trudne do identyfikacji (np.@op34w9 lub @user136h). Unikaj również wybierania nazw, które są w tzw “trendzie”, czyli dzisiaj popularne i zakładane przez wielu użytkowników.

Mając konta na innych profilach społecznościowych, warto wykorzystywać tę samą lub bardzo podobną nazwę, żeby odbiorcy mogli szybko Ciebie zidentyfikować. Jeżeli będziecie chcieli zmienić nazwę to rozważcie założenie drugiego konta ze starą nazwą, z którego przekierujecie użytkowników na nowe konto.



Zdjęcie profilowe

Jeżeli myślisz o poważnym prowadzeniu konta na TikToku to zdjęcie pieska lub kotka nie wchodzi w grę. Pamiętaj o efekcie pierwszego wrażenia - zastanów się z jakimi osobami dobrze Ci się rozmawia mimo, że dopiero je poznałeś.

Tak właśnie powinieneś wyglądać na zdjęciu profilowym. Pamiętaj o uśmiechu, ale również o dobrym świetle. Jeżeli zdjęcie nie jest robione w profesjonalnym studio to wykorzystaj światło dzienne.

Warto pomyśleć również o doborze dobrego tła, które będzie wyróżniać się wśród innych. Najlepsze tło to jednostajne, bez elementów, które mogą rozpraszać i zabierać uwagę, a nie wnoszą nic do naszego wizerunku. Możesz wybrać zawsze dobre białe tło, ale warto zastanowić się nad skorzystaniem z bardziej pastelowych kolorów.

Rozwiązaniem coraz częściej wykorzystywanym jest przygotowanie GiFu, czyli kilku zmieniających się, bardzo podobnych do siebie zdjęć.



Opis bio

W przypadku TikTok'a na opis BIO (biografia) masz do wykorzystania 80 znaków. Jest to najlepsze miejsce do pokazania swojej działalności i pokazania czego ludzie mogą oczekiwać po naszym profilu.

Możesz wykorzystać to miejsce również do promocji, zaproszenia do odwiedzenia swoich profili z innych społecznościówek. Pamiętaj jednak, że dodane linki nie będą aktywne/klikalne.

Jest to również dobre miejsce do pokazania danych kontaktowych tj. numer telefonu, e-mail.

W związku z tym, że firmy reklamujące się na TikTok'u często poszukują influencerów z danego regionu, to warto zamieścić informację o tym, gdzie mieszkasz.



KONTO PRYWATNE, PUBLICZNE CZY BIZNESOWE?

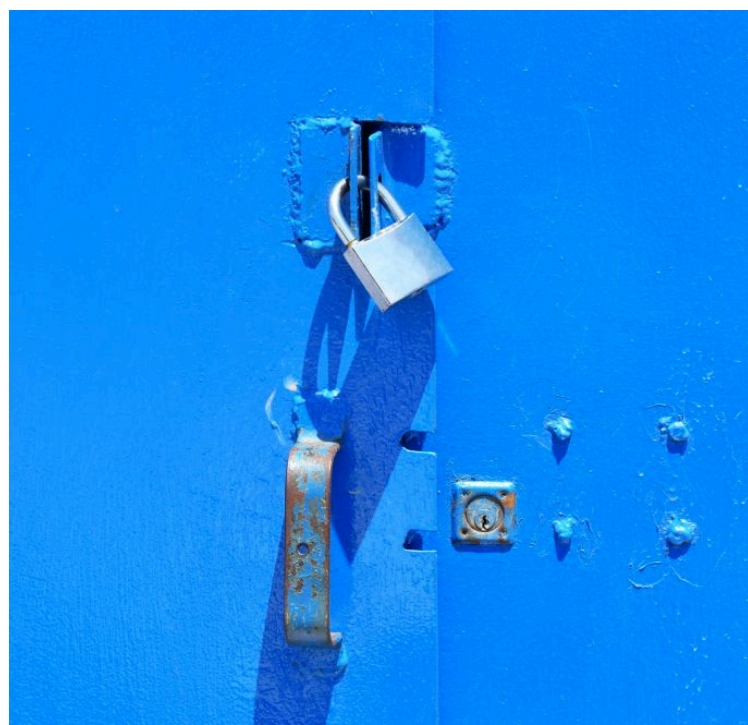
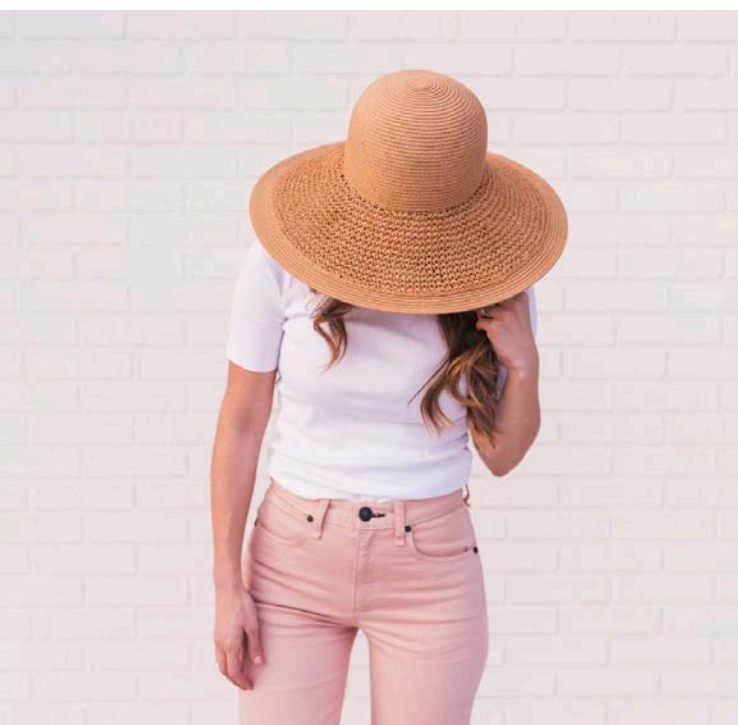
Wybór rodzaju konta zależy od celu, dla którego korzystasz z TikTok'a. Jeżeli zależy Ci na dotarciu do jak największej liczby użytkowników to musisz posiadać konto publiczne i najlepiej zmienione na konto biznesowe. Każdy z użytkowników może przełączyć konto na TikTok biznesowy czyli otrzymać dostęp do darmowych narzędzi, które umożliwiają lepszy rozwój konta i śledzenie swoich postępów.

Otrzymasz wtedy dostęp do danych analitycznych w postaci statystyk Twoich filmów oraz dowiesz się więcej o obserwujących Ciebie osobach.

Jak włączyć Konto TikTok biznesowe:

1. Odwiedzamy nasz profil.
2. Wybieramy w prawym górnym rogu Ustawienia i prywatność.
3. Konto.
4. Przełącz się na konto biznesowe.
5. Gotowe

Od tej chwili będą zbierane dane analityczne dotyczące Twojego konta, które możesz przeglądać z poziomu Ustawień i prywatności -> Dane analityczne. Dodatkowo, podczas oglądania własnych postów otrzymałeś dostęp do danych analitycznych danego posta.



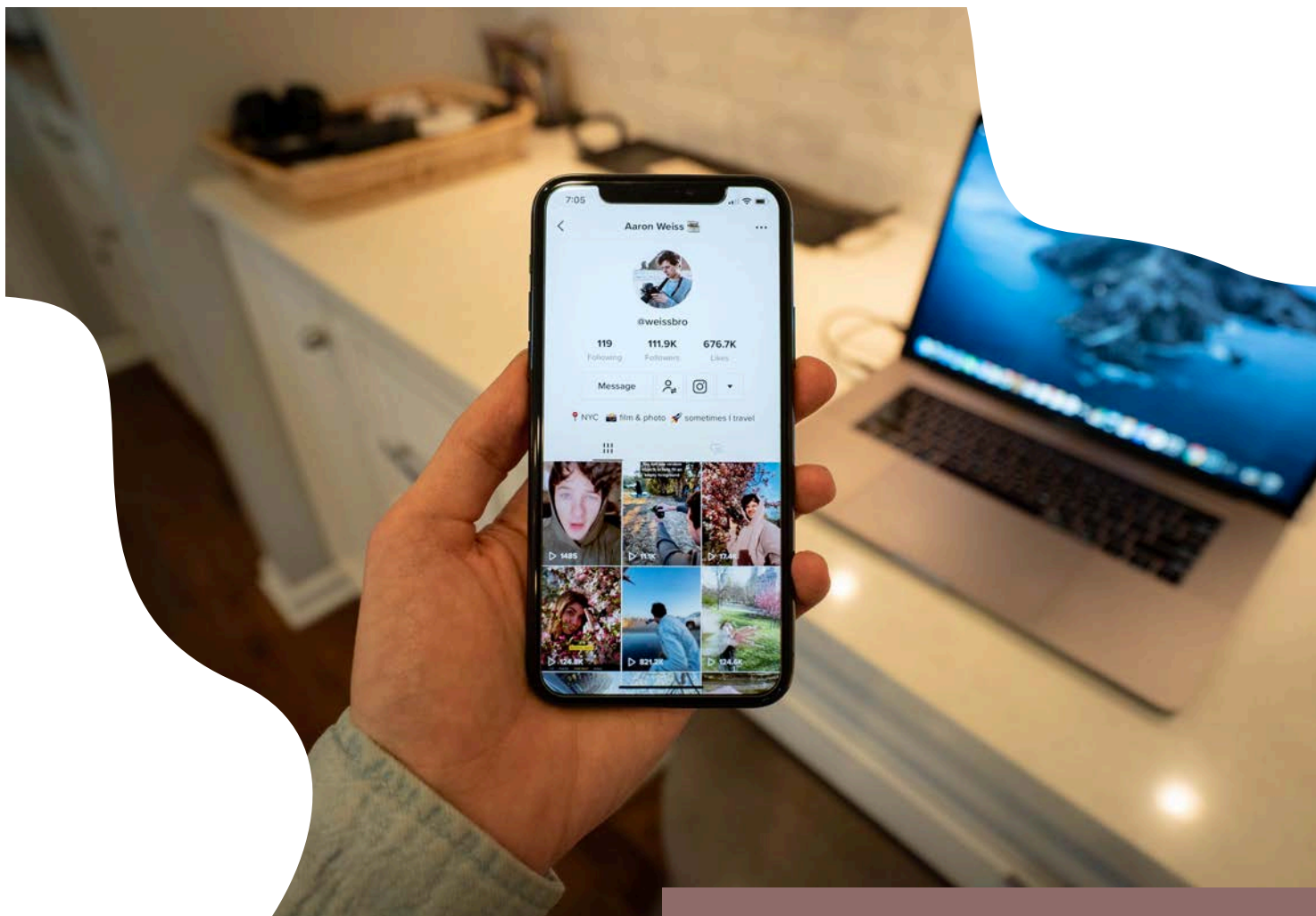


Weryfikacja konta

TikTok podobnie jak Instagram, czy Twitter, wprowadził program weryfikacyjny, w ramach którego przyznawane są odznaki najbardziej wpływowym i popularnym użytkownikom.

Istnieją dwa rodzaje zweryfikowanych profili: popularni użytkownicy (gwiazdy, celebryci) oraz zweryfikowani użytkownicy (osoba konsekwentnie przygotowująca i wyszukująca świetne treści).





ROZDZIAŁ

04

Treści

W tym rozdziale znajdziesz kompleksowa dawkę wiedzy na temat tego jak, co i kiedy publikować na swoim profilu. Poznasz tajniki algorytmu TikTok'a, dowiesz się jak korzystać z hashtagów i innych funkcji dostępnych na TikTok'u.

Tworzymy video

Treści, czyli content, który publikujemy to najważniejszy element całej układanki w socialmedia. Podobnie jest na TikTok'u, gdzie content musi "dawać rozrywkę", zaciekawić i zaangażować użytkownika.

Oczywiście warto wcześniej określić swojego idealnego odbiorcę, czyli przygotować personę, bo wtedy możesz łatwiej określić jakie materiały mogą zaciekawić takiego użytkownika TikToka. Czy mają to być filmy poradnikowe, a może lepiej rozrywkowe.

Pamiętaj, że Twój widz powinien coś "wynieść" po obejrzeniu Twojego filmu - może to być uśmiechnięta buzia, ale może być też wiedza jak poprawnie umyć zęby i jaką szczoteczkę wybrać.

Na TikTok'u możesz publikować różne długości materiałów. TikTok testuje już filmy o długości do 15 minut.

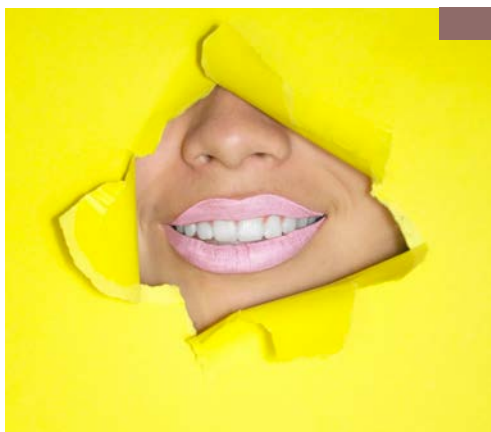
Przygotowując materiały trzeba również patrzeć przez pryzmat algorytmu TikToka, ale o tym możesz przeczytać na kolejnych stronach.

Zacznijmy jednak od dowiedzenia się jakie treści są najpopularniejsze na TikTok'u.



Pomysły na Twoje TikTok'i

czyli jakie treści są najpopularniejsze na TikTok'u

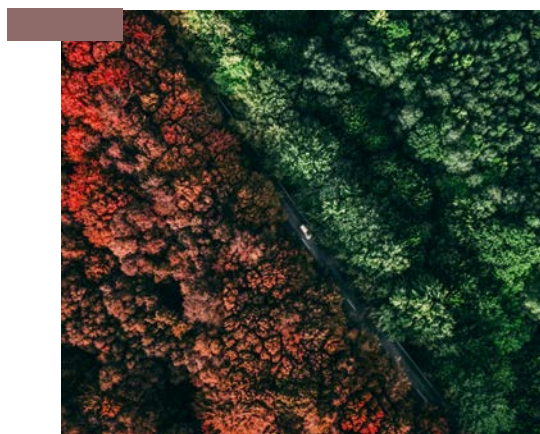


01 Lip-sync

Lip-sync wielu osobom kojarzy się z poprzednią wersją aplikacji czyli Musical.ly i oznacza „ruszanie ustami do słów piosenki”. Na TikTok'u masz potężną bazę utworów muzycznych do których możesz "śpiewać".

02 Transition

Transition to materiały video oparte o ciekawe i zaskakujące efekty zmiany mimiki twarzy, ubioru, miejsca itp. Ta forma filmów wymaga większego nakładu pracy podczas montażu.



03 Poradniki i backstage

Na TikTok'u coraz częściej publikowane są treści poradnikowe i tutoriale. Oczywiście, jeżeli zależy Ci na zasięgach to oprócz dobrej treści merytorycznej, musisz zaproponować innym użytkownikom ciekawą formę prezentacji Twojej wiedzy.

Nie zapominaj też o pokazaniu siebie "od kuchni", bo to zawsze interesuje Twoich fanów.

Pomysły na Twoje TikTok'i

czyli jakie treści są najpopularniejsze na TikTok'u

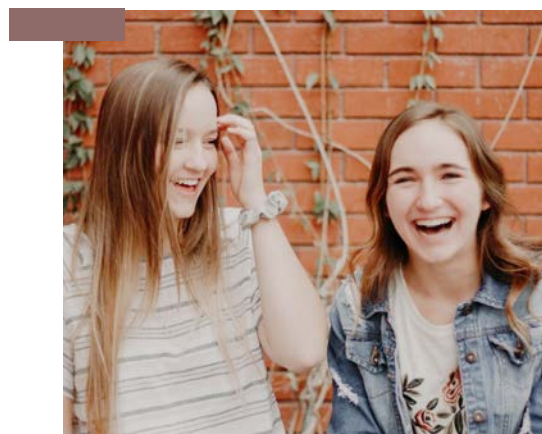


04 Treści komediowe

TikTok to głównie rozrywka, więc treści komediowych, stand-upowych nie może tam zabraknąć.

05 Duety

Duety to materiały przygotowane w oparciu o już opublikowany TikTok innej osoby. Najczęściej są to filmy na których obie osoby wykonują te same ruchy ale warto przemyśleć i przygotować bardziej kreatywny duet, który mimo oddzielnie nagranych filmów, ogląda się jakby ich bohaterowie przechodzili między profilami.



06 Live

“Live to live”, czyli relacja na żywo, która nie jest dostępna po zakończeniu nagrania. Więcej o live możesz przeczytać na kolejnych stronach.

ALGORYTM TIKTOKA

Algorytm TikTok'a już od pierwszej chwili korzystania z aplikacji bada nasze zachowanie i uczy się naszych zachowań. System wykorzystując technologie uczenia maszynowego analizuje Twoje preferencje. Z każdą chwilą spędzoną w aplikacji, algorytm może udostępnić treści bardziej dostosowane do Twoich wymagań.

Takie podejście sprawia, że użytkownik TikTok'a spędza średnio w aplikacji 3 razy więcej czasu, niż na Instagramie. Wiemy już jak to się dzieje, że widzimy dane treści, ale jak algorytm analizuje poszczególne TikToki które wrzucamy? Z każdego filmu zamieszczonego w aplikacji, wyodrębniona zostaje informacja, która pozwala algorytmowi zrozumieć treść, dźwięk, transkrypcje i kontekst danego TikTok'a.

Do każdej wyodrębnionej informacji zostaje przypisana wartość punktowa, która umożliwi rankingowanie treści "tu i teraz".

Najważniejsze dla algorytmu są następujące wskaźniki (kolejność według ważności):

- ilość ponownych odtworzeń,
- wskaźnik ukończenia,
- udostępnienie,
- komentarz,
- polubienie.

Jedną z najniższych wartości ma "polubienie", co w porównaniu z innymi serwisami społecznościowymi bardzo skutecznie wyeliminowało rynek kupowania "pustych lajków z Chin".



Nagrywamy...

ale czym... jak.. gdzie....

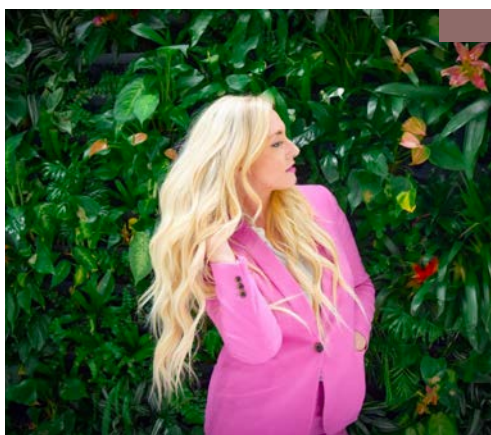


01 Czym nagrywamy?

Najprostsze i chyba najlepsze rozwiązanie to oczywiście telefon z bardzo dobrym aparatem: np. jeden z nowszych iPhone'ów lub Huawei się dobrze sprawdzą. Wybieramy kamerę o najlepszych parametrach i mamy już sprzęt gotowy. Rekomenduje zawsze nagrywać w pionie bo takie przeważają na TikTok'u i mają szansę na sukces.

02 Światło i statw

Dobre video wymaga dobrego światła. Jeżeli nie nagrywasz w "dobrym" świetle dziennym to niezbędny jest zakup softbox lub lampy pierścieniowej. Koszty zaczynają się już od 100-150zł. W przypadku lamp pierścieniowych temat masz już załatwiony bo takie lampy zawierają "łapkę" na Twój telefon.



03 Tło, strój i wygląd

Ładne, estetyczne i miłe dla oka to określenia, które dotyczą tła jak i Twojego wyglądu. Masz zachęcić widza do tego, żeby pozostał z Tobą jak najdłużej. Warto przygotować sobie 2-3 miejsca w których będziesz nagrywał większość materiałów i będą one spełniały wcześniejsze wymagania.



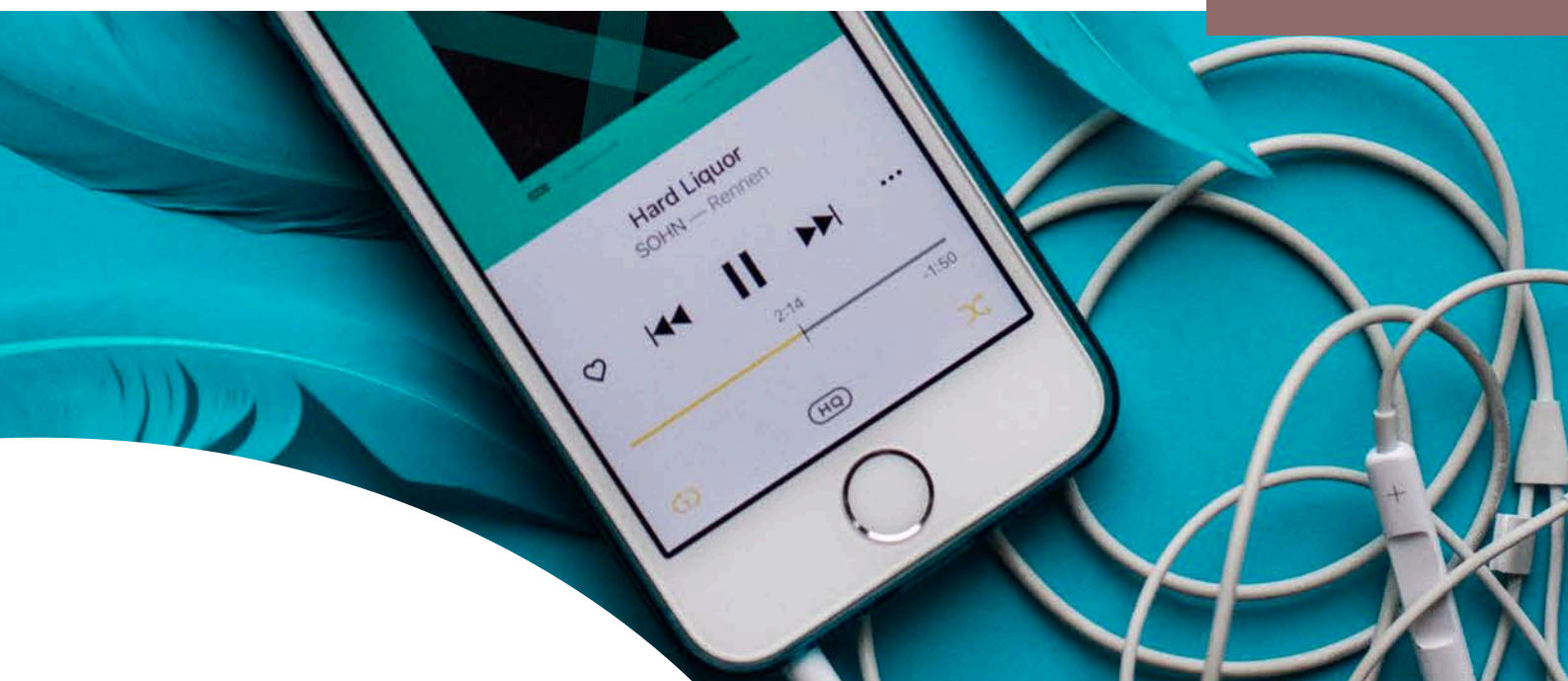
04 Dźwięki

TikTok to gigantyczna baza soundów. Szukaj, podglądaj trendy, wybieraj i dopasuj do siebie, Twoich pomysłów i potrzeby chwili.

Jeżeli nawet nagrywasz treści poradnikowe lub backstage to korzystaj z podkładów muzycznych, które będzie słychać w tle.

05 W TikTok’u czy aplikacji?

Nagrywanie bezpośrednio w TikTok’u jest najprostsze, ale najwięksi TikTok’erzy korzystają często z drugiej opcji, czyli z zewnętrznych aplikacji. Najważniejszy argument to większa paleta funkcji montażu i możliwość publikacji na innych “społecznościówkach” bez oznaczeń TikTok’a.



PUBLIKACJA TIKTOKA

EKRAN 1



Publikacja TikToka

01

Dźwięki

Gigantyczna baza krótkich podkładów muzycznych, które możesz wykorzystać do swojego filmu.

03

Szybkość

Podczas nagrywania możesz ustawić szybkość i masz dostępne 5 trybów 0,3x, 0,5x, 1x, 2x, 3x.

05

Upiększenie

Tryb upiększania odpowiada za drobne poprawki Twojego nagrania.

07

Flesz

Funkcja Flesz umożliwia nagrywanie filmu z lampą lub bez dodatkowego oświetlenia.

09

Nagrywanie

Czerwony przycisk umożliwia Ci nagrywanie Twojego filmu.

02

Przerzuć

Przerzuć, czyli wybór kamery (przód / tył), którą chcesz nagrywać film w Twoim telefonie.

04

Filtry

W przypadku filtrów masz aktualnie dostępne 4 kategorie do wyboru: Portret, Krajobraz, Jedzenie oraz Vibe, czyli klimat. Zastanów się nad wykorzystaniem filtrów, ponieważ używając ich możesz obniżyć jakość filmów.

06

Zegar

Zegar, czyli opóźnienie rozpoczęcia nagrywania. Masz do wyboru 3 lub 10 sekund.

08

Prześlij

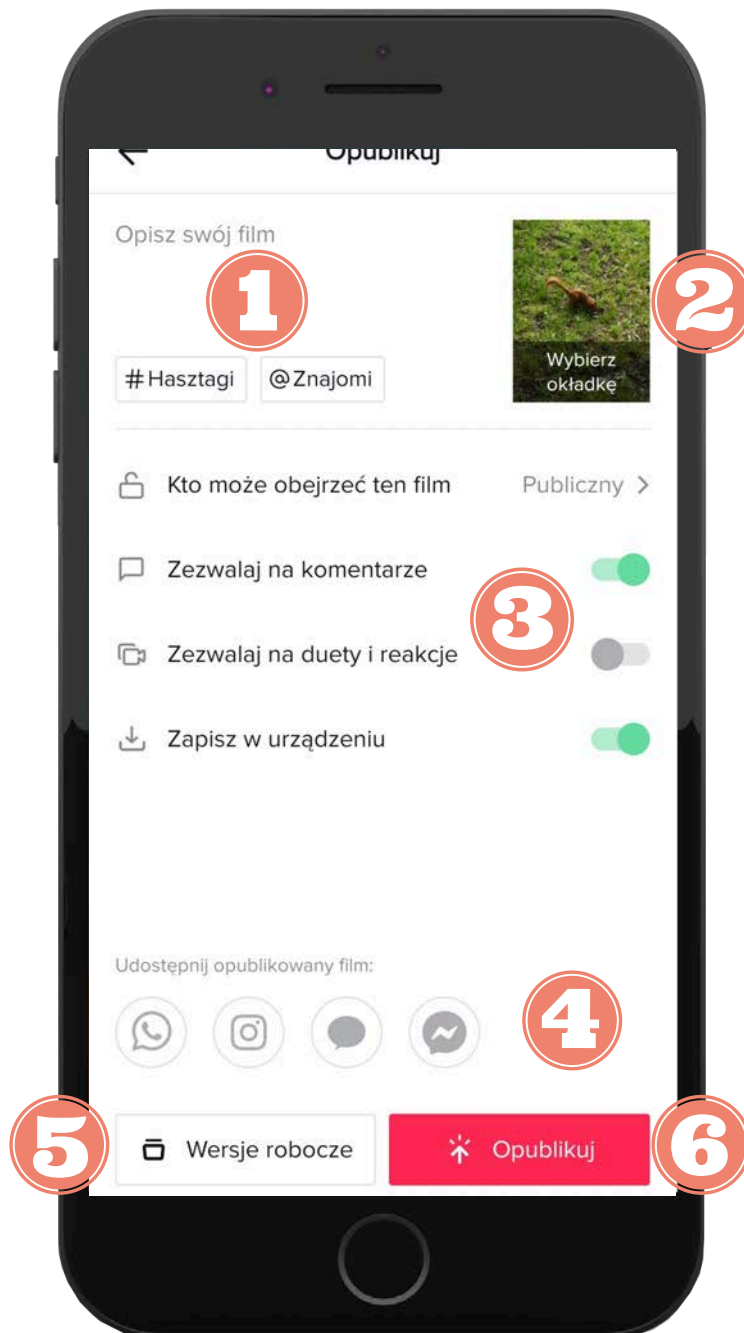
"Prześlij" umożliwia udostępnianie nagranego filmu z dysku Twojego telefonu.

10

Efekty

Efekty to miejsce gdzie musisz spędzić trochę więcej czasu ponieważ TikTok przygotował dla Ciebie bardzo rozbudowaną bazę efektów i musisz znaleźć te odpowiednie dla Ciebie.

PUBLIKACJA TIKTOKA



Publikacja TikToka

01

Opisz swój film

Do opisanie filmu możesz wykorzystać 150 znaków. Musisz jednak pamiętać, że w ramach tej liczby oprócz tekstu wchodzi #hasztagi i oznaczenia @znajomych. Więcej o #hasztagach znajdziesz na kolejnych stronach.

03

Inne funkcje

Masz do wyboru, kilka funkcji związanych z widocznością filmu oraz możliwościami interakcji innych użytkowników.

05

Wersja robocza

Przygotowałeś film, ale nie chcesz jeszcze go publikować? Zapisz wersję roboczą i opublikuj w dogodnym czasie, w którym dotrzesz do największej liczby odbiorców.

02

Wybierz okładkę

Okładka to bardzo często pierwszy widok jaki widzi odbiorca. Dostajesz wybór kilku "okładek" z całego filmu.

04

Udostępnij film

W module Udostępnij film możesz oznaczyć na których social mediach film ma zostać opublikowany.

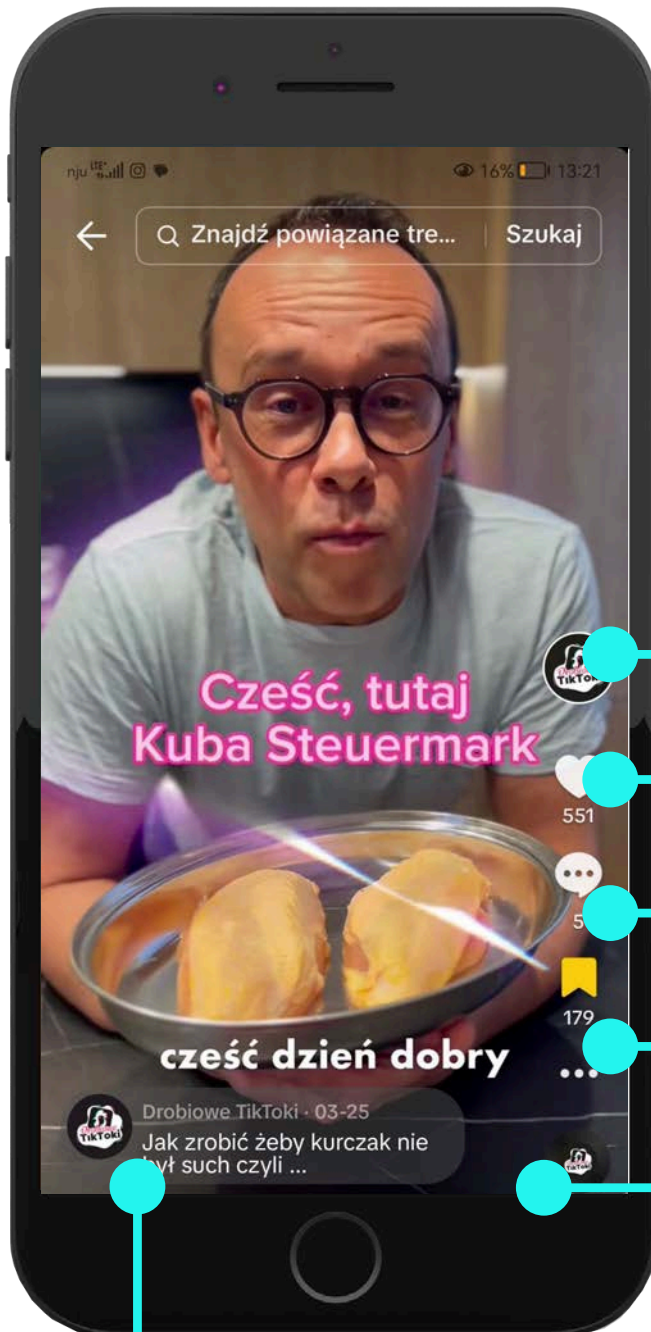
06

Opublikuj

Dotarłeś do końca. Teraz tylko trzeba walczyć o udostępnienia i polubienia Twojego filmu.

Opublikowany TIKTOK

@NAZWA_UŻYTKOWNIKA



PROFIL

POLUBIENIA

KOMENTARZE

UDOSTĘPNIENIA

UŻYTY DŹWIĘK

OPIS FILMU Z # HASZTAGAMI

H A S Z T A G I

Jeżeli masz już doświadczenie z Instagramem to wiesz, że dobór #hashtagów jest bardzo ważny w dotarciu do nowych odbiorców. W przypadku TikTok'a nie jest to aż takie ważne ale nie możesz o tym zapominać.

#Hashtagi dodaje się w opisie filmu i na cały ten moduł masz 4000 znaków. W takim przypadku rekomenduję Ci dodawanie 3-5 najbardziej wyselekcjonowanych #.

Z wyborem #hashtagów jest podobnie jak na Instagramie, czyli mając małe konto, masz małe szanse na dobrą promocję przy korzystaniu z najpopularniejszych #.

Jeżeli dopiero zaczynasz przygodę z TikTok'iem to korzystaj z # o zasięgu około 100 tys. Jeżeli Twoje konto obserwuje już około 3-5 tys osób to warto korzystać z #hashtagów o zasięgu około 500 tys.

Oczywiście dużo zależy od niszy w jakiej działasz i przygotowujesz filmy, więc warto czasami testować i dodawać pojedyncze #hashtagi o wyższych wskaźnikach wyświetleń.



L I V E

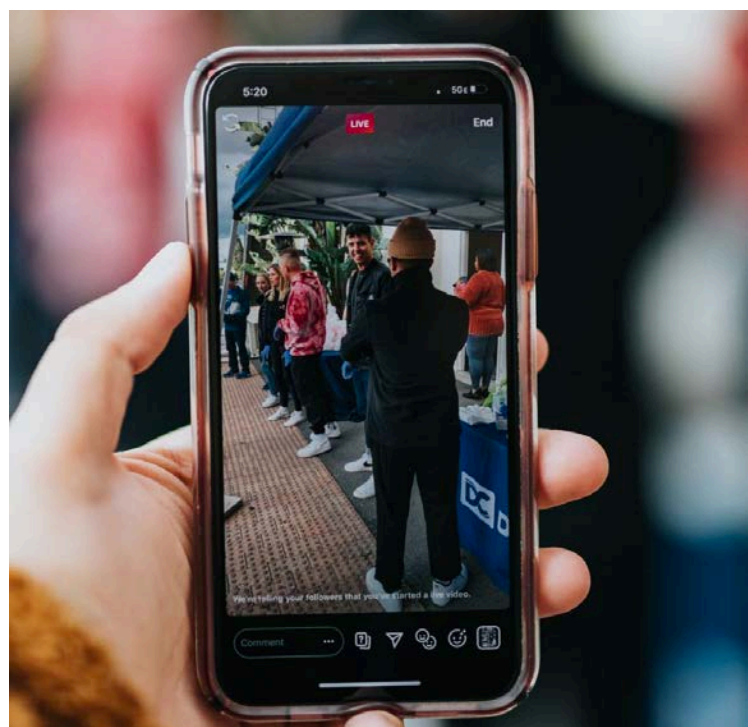
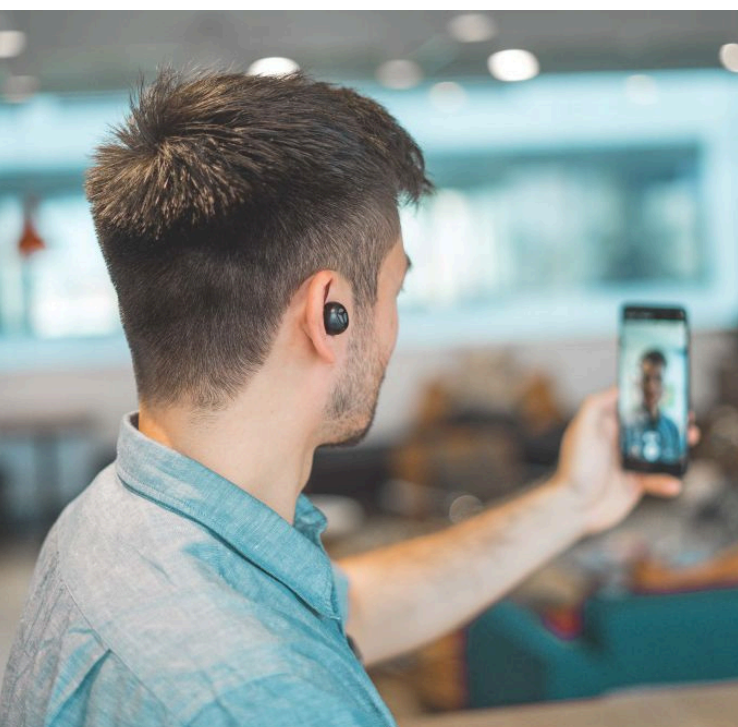
Live'y, czyli relacje na żywo na TikTok'u, są to spotkania Twórców z widzami, podczas których mogą m.in. odpowiadać na ich pytania. Widzowie za to mogą wynagrodzić swoich Idoli poprzez kupowanie naklejek, czyli wirtualnych prezentów, które Twórcy mogą zmienić z wirtualnej waluty na prawdziwe pieniądze.

Warunki do uruchomienia live:

- 1 tys. obserwujących
- ukończenie 18 roku życia

Funkcja live dostępna jest po kliknięciu na + (plusik) umożliwiający publikację treści i przesunięcie do końca suwaka.

Jeżeli spełniasz wszystkie warunki to czas na pierwszy LIVE!



ROZDZIAŁ

05

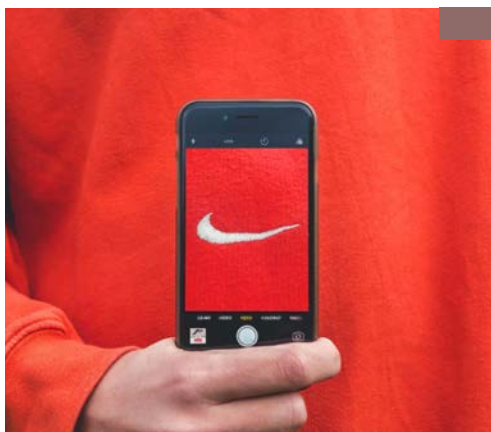
Jak osiągnąć sukces na TikToku?

Nie ma jednej złotej zasady, ani zamkniętej listy praktyk dzięki którym osiągniesz sukces na TikTok'u ale przygotowałem dla Ciebie zbiór najważniejszych zasad, które mogą pomóc osiągnąć sukces w aplikacji.



12 zasad sukcesu

żeby osiągnąć sukces na TikTok'u musisz przestrzegać kilku zasad

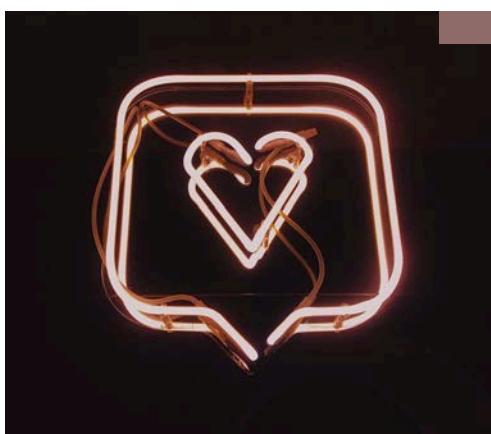
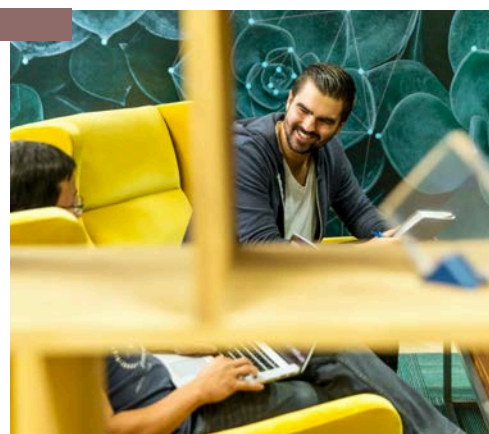


01 Spójność i regularność

Twoi odbiorcy potrzebują jednoznacznej informacji, jakie treści mogą u Ciebie znaleźć i jakim tematem się zajmujesz. Pamiętaj o spójnym przekazie i nie pozwól swoim odbiorcom o Tobie zapomnieć.

02 Poświęć czas swoim odbiorcom

Pamiętaj o algorytmie TikTok'a i staraj się poświęcać jak najwięcej czasu swoim widzom - odpowiadaj na komentarze, ponieważ czas poświęcony na tę czynność oddadzą Ci z nawiązką i przyspieszy to Twoją drogę na szczyt.



03 Pytaj i zachęcaj do reakcji

Zależy Ci, żeby osoby spędzały więcej czasu na Twoim profilu? Wykorzystaj metody na "zmuszenie" ich do reakcji. Jednym z takich sposobów jest zadawanie pytań i zachęcanie do reakcji na Twoim profilu.

12 zasad sukcesu

żeby osiągnąć sukces na TikTok'u musisz przestrzegać kilku zasad

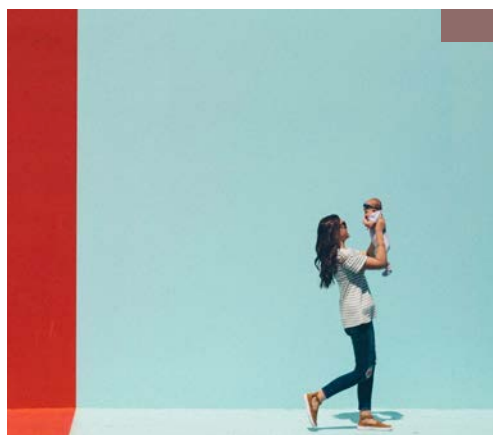


04 Pomysły na filmy

Przygotowując TikTok'i, pamiętaj o swoim pomysłe na promocje marki, ale czasami staraj się nawiązywać do bieżącej rzeczywistości i korzystaj np. z kalendarza świąt nietypowych.

05 Godziny publikacji

Godziny publikacji zależą od Twojej grupy odbiorców i warto, żebyś analizował własne statystyki, ale jeżeli szukasz uniwersalnych godzin, to warto w tygodniu publikować między 15, a 19, a w weekendy około 9-10. Filmy na TikTok'u mają dłuższą żywotność niż na IG lub FB i dlatego musisz im dać dłuższą chwilę na "rozkrecenie".



06 Liczba publikacji

Najlepszym rozwiązaniem z perspektywy algorytmu, będzie publikacja 1 TikTok'a dziennie. Nie publikuj więcej, niż 2 video, ponieważ algorytm będzie "obcinał" wyświetlenia. Pamiętaj, że treści na TikTok'u mają dłuższą żywotność, niż na innych "społecznościówkach".

12 zasad sukcesu

żeby osiągnąć sukces na TikTok'u musisz przestrzegać kilku zasad

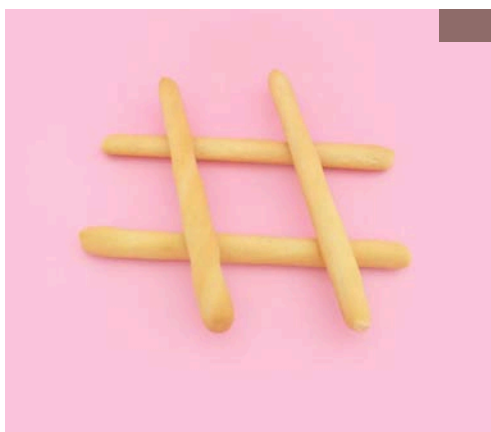
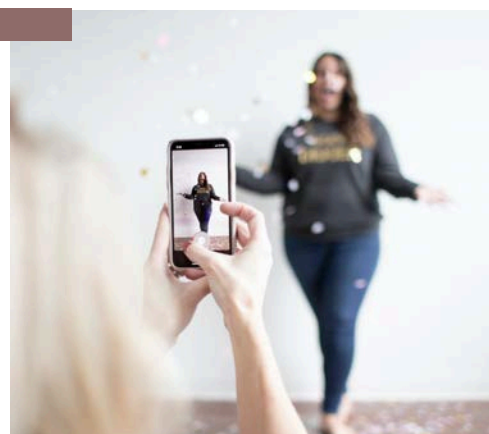


07 Synchronizacja z dobrą muzyką

Podczas wyboru podkładu muzycznego korzystaj z popularnych utworów. Po pierwsze, znane hity mają większą popularność, ale również można zauważyć, że algorytm lepiej promuje takie treści.

08 Trendy i monitoring

Nie zapominaj również o monitoringu trendów i popularnych #hashtagów. Możesz skorzystać np z brand24, żeby być na bieżąco z popularnymi wyzwaniem w Twoim regionie.



09 Pamiętaj o #hasztagach

Wspominałem już, że # na TikTok'u nie robią takiej promocji, jak na Instagramie, ale nie możesz o nich zapomnieć. Dobieraj odpowiednie #hasztagi do wielkości Twojego konta.

12 zasad sukcesu

żeby osiągnąć sukces na TikTok'u musisz przestrzegać kilku zasad

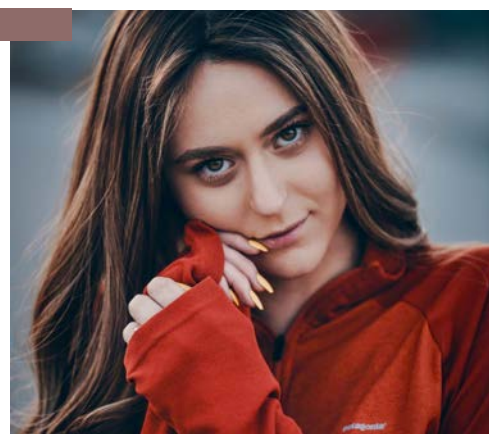


10 Komentuj

"Ile dasz od siebie, tyle do ciebie wróci". Pamiętaj, że wiele osób zagląda na komentarze pod Video i to kolejna szansa, żeby z "większych" profili przyszli do Ciebie nowi odbiorcy.

11 Podglądaj najlepszych

Najpopularniejsi TikTok'erzy są najlepsi z jakiegoś powodu! Ucz się na ich doświadczeniu i podpatruj jak prowadzą swoje profile oraz jakie treści publikują. Nie kopiuj, ale się zainspiruj.



12 Weryfikuj z Twoją grupą odbiorców

Jeżeli masz określoną grupę odbiorców to czasami dołóż sobie więcej pracy i zapytaj "Twoich potencjalnych Klientów" czy takie treści im odpowiadają.

DLACIEBIE

Zacznijmy od tego, że wyjątkowość TikTok'a możesz zobaczyć już na początku korzystania z aplikacji. Pierwszym ekranem aplikacji jest zakładka "Dla Ciebie", są to treści, które algorytm uznał za najpopularniejsze w Twoim regionie.

Każdy chciałby się tam dostać ze swoimi TikToki i dlatego warto poznać zasady, dzięki którym masz większe szanse na pojawienie się w tej zakładce:

1. Przygotowany i świeżo opublikowany film jest pokazywany losowej grupie 200 osób i to właśnie od ich reakcji zależy, czy Twój film będzie wyświetlany kolejnej, większej grupie odbiorców (odwrócona piramida). Staraj się tak przygotować film, aby został obejrany w całości (wskaźnik retencji).

2. Najczęściej wyświetlają Ci się TikTok'i nagrane do aktualnie popularnej muzyki, więc już chyba wiesz, na które podkłady muzyczne powinieneś się zdecydować.

3. Kolejna podpowiedź związana jest z nagrywaniem filmów pod aktualne Trendy, ponieważ te TikTok'i najczęściej trafiają do upragnionej zakładki.

Pamiętaj, że nie ma zamkniętej listy jednoznacznych zasad trafienia do sekcji #DlaCiebie, ale warto testować w/w podpowiedzi, ponieważ mogą one pomóc w osiągnięciu sukcesu.





ROZDZIAŁ

06

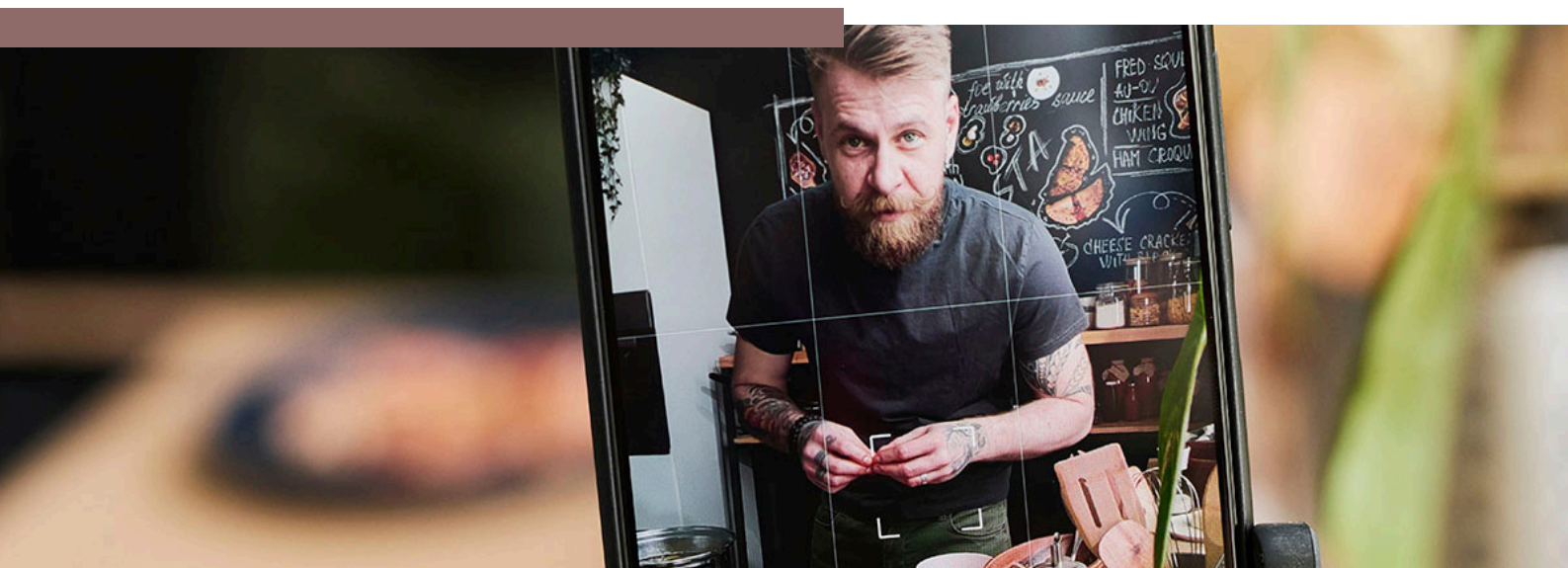
Przepisy kulinarne z polskiego drobiu

Zbiór sprawdzonych przepisów kulinarnych z wykorzystaniem polskiego drobiu.



Trudno wyobrazić sobie polski stół bez drobiu. Szefowie kuchni prześcigają się w wymyślaniu nowych przepisów. Ze względu na duże zróżnicowanie, mają spore pole do popisu. Zwolennicy chudych mięs chętnie sięgają po kurczaka, indyka, czy perliczkę. Dla amatorów potraw bardziej tłustych, doskonałą propozycją będzie kaczka lub gęś. Możliwości przyrządzenia drobiu jest mnóstwo. W zależności od upodobań możemy go dusić, gotować, smażyć albo piec.

A Ty co przyrządzisz na dzisiejszy obiad?





Szukacie pomysłu na drugie śniadanie? Polecamy zdrową kanapkę z kurczakiem!

Składniki:

- pierś z kurczaka,
- bułka pszenna,
- sałata,
- ogórek zielony,
- pomidor,
- żółty ser,
- majonez,
- oliwa.

Przygotowanie:

Zaczynamy od przekrojenia w poprzek piersi z kurczaka, którą przyprawiamy według własnego uznania i smażymy na patelni bez tłuszczu. Przekrojoną bułkę również delikatnie podpiekamy na patelni. Rozpoczynamy od składania kanapki. Na skropionej oliwą połówce bułki układamy warzywa, kurczaka i ser, a górną połówkę smarujemy majonezem. Smacznego!



Mięso drobiowe posiada wiele, niezwykle cennych, wartości odżywczych, jest przy tym wyjątkowo smaczne, lekkostrawne i niezwykle szybkie do przyrządzenia. Dla potwierdzenia, prezentujemy Wam sprawdzony przepis na przepyszny kurczaka w postaci **gulaszu drobiowego**, którego przygotowanie zajmie Wam dosłownie chwilę.

Składniki:

- 400 g piersi z kurczaka,
- 200 g pieczarek,
- ½ cebuli,
- 200 ml bulionu,
- pół czerwonej papryki,
- 2 łyżeczki musztardy rosyjskiej,
- 3 łyżki śmietany 18%,
- po pół łyżeczki: soli, pieprzu i papryki wędzonej.

Przygotowanie:

Mięso oczyścić i pokroić w grubszą kostkę. Doprawić solą, pieprzem i papryką wędzoną, odstawić na kilka minut. W tym czasie pieczarki, paprykę i cebulę oczyścić. Pieczarki pokroić w grubsze plastry, paprykę i cebulę w grubszą kosteczkę. Na rozgrzanej patelni usmażyć kurczaka, następnie po kolei dodawać cebulkę, paprykę i pieczarki. Smażyć kilka minut, do miękkości warzyw. Następnie dodać bulion i musztardę. Dusić kilka minut, aż sos się zredukuje. Na koniec dodać śmietanę i wymieszać. Podawać z ulubionymi dodatkami: kaszą, ryżem lub ziemniakami. Smacznego!





Co powiecie na polędwiczki drobiowe z kurczaka, w sosie kurkowym z makaronem?

Składniki (2 porcje):

- 200 g kurek,
- 300 g polędwiczek drobiowych,
- 1 cebula,
- 200 g śmietany 30%,
- 300 g makaronu tagliatelle,
- 1 łyżka posiekanego koperku,
- sól i pieprz, kurkuma,
- łyżka masła klarowanego.

Przygotowanie:

Polędwiczki umyj i osusz, pokrój na kotleciki. Dopraw solą i pieprzem. Cebulę obierz i pokrój w drobną kosteczkę, podsmaż na łyżce masła, aż się zarumieni. Kurki oczyść i dodaj do cebuli, podsmaż przez 3 minuty na większym ogniu. Dodaj śmietankę, dopraw solą, pieprzem i kurkumą, zredukuj sos, aż będzie gęstszy. Na drugiej patelni obsmaż z dwóch stron polędwiczki drobiowe. Przełóż je do sosu i duś ok. 5 minut na wolnym ogniu. W tym czasie ugotuj makaron według instrukcji zamieszczonej na opakowaniu. Podawaj z przygotowanym sosem kurkowym. Smacznego!





Tym razem polecamy grillowaną pierś z kurczaka z puree i fasolką szparagową.

Składniki:

- 300 g piersi z kurczaka,
- 300 g ziemniaków,
- 2 łyżki masła 82%,
- 400 g fasolki szparagowej,
- sól i pieprz,
- papryka wędzona,
- 1 łyżka świeżo posiekanego koperku.

Przygotowanie:

Pierś z kurczaka pokroić na kotleciki. Przyprawić solą, pieprzem i wędzoną papryką. Odłożyć i zająć się ziemniakami. Obrać je, pokroić na mniejsze części i ugotować w osolonej wodzie. Jeszcze ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać masło i koperek. Fasolkę szparagową również ugotować w osolonej wodzie.

Na grillowej patelni roztopić pół łyżki masła i smażyć kotleciki z każdej strony, aż się zarumienią. Podawać z gotowym puree i fasolką. Smacznego!



Sałatka z indykiem to zdrowa, kolorowa i lekka przekąska, która zaspokoi głód i dostarczy organizmowi niezbędnych składników odżywczych.

Składniki:

- 100 g fileta z indyka,
- 100 g sałaty,
- 2 pomidory
- duża garść kiełków sojowych,
- 1 zielony ogórek,
- 20 g cebuli,
- 1 łyżka oliwy z oliwek,
- kilka kropli soku z cytryny,
- sól i pieprz.

Sposób przygotowania:

Filet z indyka oprósz przyprawami (sól i pieprz), upiecz w rękawie i pokrój na kawałki. Następnie wymieszaj sałatę z cebulą, dodaj kiełki sojowe, pokrojone pomidory i ogórka. Połącz wszystkie składniki i polej je oliwą z oliwek oraz sokiem z cytryny. Dopraw do smaku solą i pieprzem i...gotowe!



Pełnoziarniste penne z kurczakiem i warzywami (2 porcje).

Składniki:

- 400 g piersi z kurczaka,
- 200 g makaronu pełnoziarnistego penne,
- 1 pomidor,
- 300 g brokuła,
- 1 ogórek zielony,
- 4 łyżki jogurtu greckiego,
- 2 łyżki śmietany 12%,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- przyprawy: sól, pieprz, zioła prowansalskie.

Przygotowanie:

Pierś z kurczaka pokroić na mniejsze paski, przyprawić solą, pieprzem i ziołami. Dodać olej. Usmarzyć na złoto. Makaron ugotować wg. instrukcji na opakowaniu. Brokuł podzielić na mniejsze różyczki, ugotować al'dente w osolonej wodzie. Pomidora i ogórka umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Przygotować sos z majonezu, śmietany i ziół prowansalskich. Wszystkie składniki przełożyć do jednej miseczki, wymieszać. Smacznego!



Zapiekane naleśniki z kurczakiem i serem (2 porcje)

Składniki na ciasto naleśnikowe:

- 4 jajka,
- 40 g śmietanki 30%,
- szczypta soli,
- 5 g masła do smażenia,

Składniki na farsz:

- 300 g piersi z kurczaka,
- 70 g serka śmietankowego,
- 200 g pieczarek,
- 1 papryka czerwona,
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek.

Dodatkowo:

- 50 g mozzarelli tartej,
- 100 g pomidorów w puszcze,
- sól, pieprz, zioła prowansalskie, papryka wędzona.





Zapiekane naleśniki z kurczakiem i serem (2 porcje)

Przygotowanie:

Składniki na ciasto zblendować na gładką masę. Na patelni rozgrzać masło i smażyć naleśniki (wyjdą 4 sztuki). Pora na farsz. Mięso z piersi kurczaka oczyścić, pokroić w drobną kosteczkę. Przyprawić wedle uznania, np. solą, pieprzem, wędzoną papryką i ziołami prowansalskimi. Dodać oliwę i odstawić na 15 minut. Pieczarki umyć, pokroić w grubsze plastry i usmażyć na patelni, doprawiając na końcu solą i pieprzem. Do pieczarek dodać umytą i pokrojoną w kostkę paprykę. Podsmażyć do miękkości. Tak przygotowane warzywa przełożyć do miseczki i wymieszać z serkiem. Odstawić. Mięso z kurczaka podsmażyć na rozgrzanej patelni. Przełożyć do warzyw i ponownie wymieszać. Na przygotowanych wcześniej naleśnikach rozłożyć farsz, zawijać w rulon lub trójkąty, wedle uznania. Na dnie naczynia żaroodpornego lub blaszki wyłożyć połowę pomidorów i równomiernie rozprowadzić. Ułożyć naleśniki, posmarować resztą pomidorów, posypać serem. Tak przygotowane naleśniki zapiekać przez 25 minut w 180oC. Smacznego!





ROZDZIAŁ

07

Walory polskiego drobiu

Rzetelny opis prozdrowotnych walorów polskiego
drobiu.

Walory polskiego drobiu



01 Polski Drób

Co znajdziesz w polskim drobiu:

- dużo białka;
- mało tłuszczu;
- fosfor;
- potas;
- sód;
- witaminy A, C, D, E i K.

02 Mięso drobiowe jest idealną propozycją dla osób:

- które chcą pozostać fit,
- pozostających na diecie bezglutenowej,
- preferujących produkty o niskiej zawartości tłuszczu, które wpływają pozytywnie na serce,
- chcących podnieść odporność swojego organizmu i poprawić stan skóry (dobre źródło cynku),
- dbających o swój układ krwionośny (niacyna usuwa nadmiar złego cholesterolu z tętnic).



03 Polski drób jest zdrowy, bezpieczny i smaczny

- w polskim mięsie drobiowym nie znajdziecie antybiotyków;
- polscy producenci w sposób szczególny dbają o najwyższą jakość i standardy produkowanej żywności;
- w całej UE użycie hormonów w procesie produkcji drobiu jest surowo zakazane.

Walory polskiego drobiu



04 Żelazo i magnez

Mięso drobiowe zawiera duże ilości magnezu i żelaza. Pomagają one w prawidłowym rozwoju komórek nerwowych oraz zwiększają odporność organizmu na infekcję. Ponadto żelazo odpowiada za prawidłowy poziom krwinek czerwonych, chroniąc organizm przed anemią.

05 Nienasycone kwasy tłuszczowe

Drób zawiera ogromne ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych. Wpływają one pozytywnie na układ krążenia, pracę mózgu oraz wzrok.



06 Kolagen z rosołu

Czy wiesz, że badania naukowców z Nebraska Medical Center dowiodły, że rosół hamuje skłonność do wytwarzania stanów zapalnych w stawach przez neutrofile – komórki systemu immunologicznego człowieka. Proces ten zachodzi dzięki wspomnianemu już kolagenowi, który dba o nasze stawy, wygładza i uelastycznia chrząstki, wspomagając płynność ich pracy.



ROZDZIAŁ

08

Chatbot

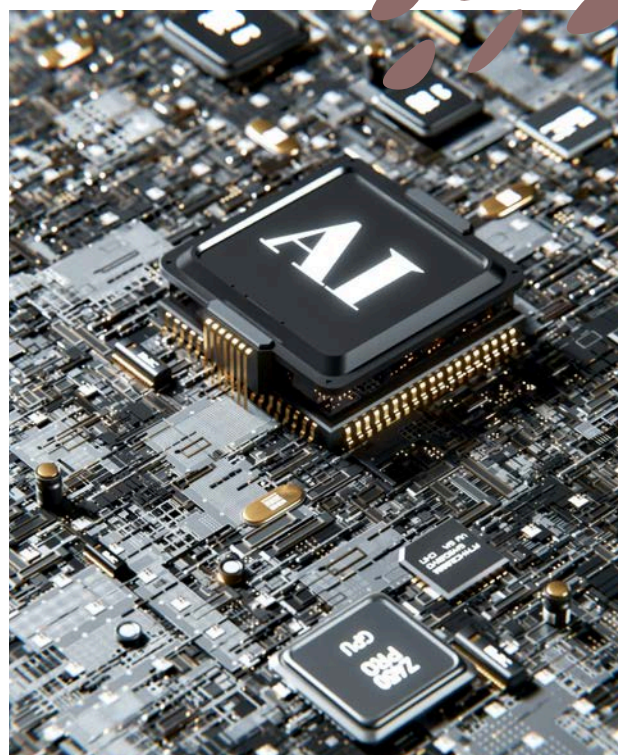
Chcesz wiedzieć więcej na temat korzyści płynących ze stosowania diety opartej na polskim drobiu — skorzystaj z naszego wirtualnego asystenta i zadaj mu pytanie.

Sztuczna inteligencja dotarła już prawie do wszystkich branż. My również staramy się wykorzystywać najnowsze technologie.

Przygotowaliśmy dla Was chatbota, który odpowiada na pytania związane z polskim drobiem.

Jeżeli chcesz wiedzieć więcej na temat korzyści płynących ze stosowania diety opartej na polskim drobiu — skorzystaj z naszego wirtualnego asystenta i zadaj mu pytanie: na naszej stronie internetowej:

www.drobiowetiktoki.pl





ROZDZIAŁ

09

Konkurs

Obserwujcie nasz profil na TikToku i szukajcie filmików z zaproszeniem do udziału w naszym konkursie! Zabawa polega na nagraniu maksymalnie dwuminutowego filmiku, w którym opowiecie nam o tym, za co kochacie polski drób.

Obserwujcie nasz profil na TikToku i szukajcie filmików z zaproszeniem do udziału w naszym konkursie! Zabawa polega na nagraniu dwuminutowego filmiku, w którym opowiecie nam o tym, za co kochacie polski drób, a następnie opublikujecie go na swoim TikToku z hasztagiem #PolskiDróbnaTikToku.

W konkursie do wygrania atrakcyjne nagrody rzeczowe. Regulamin zabawy znajdziecie na stronie www.drobiowetiktoki.pl.

Główne cele konkursu:

1. Rozwijanie umiejętności kulinarnych oraz kreatywności użytkowników platformy TikTok.
2. Zachęcenie użytkowników platformy TikTok do wykorzystywania mięsa drobiowego w codziennej diecie.
3. Promocja polskiego mięsa drobiowego.
4. Obalenie najpopularniejszych mitów dotyczących drobiu.
5. Ochronę i wzmocnienie wizerunku polskich producentów i przetwórców mięsa drobiowego.





To co wygląda na koniec może być nowym początkiem!

Dziękuję Ci za czas i uwagę, które pozwoliły Ci na dotarcie aż tu. Mam nadzieję, że będzie to dla Ciebie Nowy Początek i szansa na szybki rozwój na TikTok'u oraz zdrową dietę zawierającą POLSKI DRÓB.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

WWW.DROBIARZE.PL

Krajowa Federacja Hodowców Drobiu
i Producentów Jaj
Rzemieślnicza 4
87-162 Lubicz Górny