

Контент- стратегия под ключ для Школы полезных десертов

Целевая аудитория

Выделение сегментов ЦА

Основные Сегменты ЦА:

ЦА №1

Мамы в декрете, которые любят готовить десерты, украшать их и радовать ими близких и не только, но при этом хотят самореализоваться в этой сфере и зарабатывать на своём любимом занятии.

ЦА №2

Девушки/женщины, склонные к полноте и любят сладенькое, хотят есть десерты без зазрения совести и при этом не поправляться.

Дополнительные Сегменты:

ЦА №3

Домашние кондитеры и кондитеры работающие не на себя, которые хотят улучшить свои знания по приготовлению и декорированию полезных десертов, выстроить на этом процветающий бизнес и хорошо на этом зарабатывать для осуществления других мечт.

ЦА №4

Девушки/женщины, которые сами/или их близкие являются аллергиками, но очень любят сладости, хотят узнать как можно наслаждаться любимыми лакомствами и при этом уметь их готовить без опаски.

ИТОГОВЫЙ АНАЛИЗ ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ

Основные Сегменты ЦА:

ЦА №1

Мамы в декрете, которые любят готовить десерты, украшать их и радовать ими близких и не только, но при этом хотят самореализоваться в этой сфере и зарабатывать на своём любимом занятии.

БОЛИ:

1. декрет
2. привязанность к дому
3. ограниченность во времени
4. не понимают с чего начать
5. есть определённые знания, не понимают как их применять
6. фразы от родственников/знакомых “занимайся ребенком, а не ерундой”, “твои тортики никто покупать не будет”

7. аллергия у ребенка, хотят баловать сладким , как и другие мамы своих детей
8. финансовая зависимость от мужа
9. твой продукт не зайдет аудитории твоего города
10. не самоуверенны
11. бояться, что не получится так как у всех
12. не получится из этого сделать бизнес
13. дорогие компоненты, где взять денег на них

Выгоды:

- разнообразие в жизни
- повод двигаться в жизни, а не тухнуть в декрете
- новые знания
- умение руководствоваться новыми знаниями
- придать себе уверенности
- утереть нос всем кто был против
- показать, что я могу не только домашние тортики и пироженки стряпать
- больше выходить в “свет”
- новые и интересные знакомства
- круг единомышленников
- удивлять домашних оригинальными десертами
- превратить своё хобби в бизнес
- дать что-то большее детям

Возражения по продукту:

1. У меня нет денег
2. У меня не получится
3. Сомневаюсь, что смогу на этом зарабатывать
4. Есть сомнение, что этому можно научиться не имея определённых знаний
5. Вряд ли смогу совмещать с семьей/детьми
6. Домашнее оборудование не подойдет для выполнения работ
7. Не хватит времени
8. Там учатся только профессионалы
9. Не найду заказчиков
10. Только продукты буду переводить
11. То что полезно, не вкусно
12. Это реально можно есть аллергикам

- **Пол:** Женщины
- **Возраст:** от 20 до 35 лет
- **Доход:** от 30 до 100 тыс.руб совокупный доход семьи.
- **Семейное положение:** 80% замужем, 20% мамы-одиночки
- **География:** РФ и страны СНГ
- **Социальное положение:** Домохозяйки
- **Язык:** Русский
- **Образ жизни:** Активный, суетливый

- **Хобби/увлечения:** Отдых всей семьей за городом, поход по музеям/выставкам, шоппинг, развивашки для детей, инстаграмная жизнь известных людей, кулинария, музыка, стиль
- **Настроение/поведение:** Активные, рассудительные, бояться ошибиться, экономные, целеустремленность
- **Поведение при выборе/покупке:** Решение о покупке чего-либо должно быть обдуманным и взвешенным
- **Соцсети:** Instagram, Вконтакте

Общее описание:

Целеустремленные по жизни. Но работали там где больше платят и на “чужого дядю/тетю”. Хочу быть сильной и независимой и иметь свое дело. Но не смотря на их стремление, не знают с чего начать, где научиться и получить реальный быстрый результат. При этом должно быть уделено время и мужу/детям. Всячески доказывают, что в декрете можно не тупо сидеть и деградировать, а реализовать себя в своем хобби. В конце концов перестать просить деньги у мужа на личные нужды. “День сурка” - когда это закончится. Никакого разнообразия в жизни. Надо это заканчивать, а то еще немного бездействия и могу поехать кукухой.

ЦА №2

Девушки/женщины, склонные к полноте и любят сладенькое, хотят есть десерты без зазрения совести и при этом не поправляться.

БОЛИ:

- склонность к полноте
- боишься увидеть лишние кг на весах
- ненавидит ходить в кафе, где во всём себя ограничивает
- боязнь перестать привлекать мужчину/мужа/парня
- косые взгляды коллег
- совесть мучает при взгляде на магазинный торт
- непереносимость определенных продуктов
- не влезаешь в “то самое платье”
- стресс, который заедается сладким
- постоянные диеты, с ограничениями
- неумение готовить выпечку вкусную и полезную

Выгоды:

1. Эмоциональное спокойствие
2. Встречи с подругами дома
3. Стройная фигура
4. Не придётся вставать на весы после каждого съеденного десерта
5. Понимание того, что можешь сама сделать вкуснее, полезнее и красивее
6. Уверенность в себе
7. Нет угрызений совести
8. Найдешь то, что давно искала
9. Поддержка участников и куратора
10. Быстрое освоение новых навыков

11. Короткие сроки обучения
12. Немного теории, больше практики

Возражения по продукту:

1. Пустая трата денег
 2. Это бред, что из-за сладкого нельзя поправиться
 3. Ингредиенты “заморские”, не найти
 4. Не когда заниматься этим из-за работы
 5. Нужно спец. образование
 6. Не умею печь, от слова “совсем”
 7. Это будет не вкусно
 8. Не понравится близким
 9. Не смогу ли я использовать собственные дизайны десертов
 10. Невозможно покорить мужчину таким десертом
 11. Нужно купить много всяких приспособлений
- **Пол:** Женщины
 - **Возраст:** от 20 до 45 лет
 - **Доход:** от 50 до 100 тыс.руб личный доход
 - **Семейное положение:** 50% замужем, 50% в активном поиске
 - **География:** РФ и страны СНГ
 - **Социальное положение:** Работники образования, офисные работники, работники сферы досуга
 - **Образ жизни:** Спокойный, умиротворенный
 - **Хобби/увлечения:** Йога, рисование, выпечка, массаж, диеты, психология, кулинария, сайты знакомств, фильмы
 - **Настроение/поведение:** Растеряны, измотаны рутиной, не знают за что хвататься
 - **Поведение при выборе/покупке:** Долго думают над покупкой. Нужны доказательства, что так можно есть сладкое и худеть
 - **Соцсети:** Instagram, Facebook
 - **Что говорят:** “я устала от диет”, “хочу быть стройной и кушать сладкое”, “десерты-не всегда лишние кг на весах”

Общее описание:

Уставшие от постоянных диет, которые ограничивают от сладкого/мучного и т.д. Хотят выглядеть стройными и радовать мужей, а не скрывать недостатки под одеждой и постоянно отказываться от сладкого. Большая тема дни рождения, где обычным десертов являются покупные калорийные торты. “Дома/работа/дом” - надоело. Постоянные балахоны, в магазинах всё на миниатюрных девушек. Круг знакомств, хм, да он практически исчез. Красивые мужчины крайне редко смотрят в мою сторону. Весы порой хочется разбить об стену, особенно когда показывают хотя бы +100гр. Из-за несовершенной фигуры отказываю себе в походах в баню, бассейн. Нормальный отдых на море мне только снится, я либо там постоянно в парео тк стесняюсь раздеться на людях. От гречи и куры уже воротит. Хочу жить в удовольствие, а не в ущерб.

Возражения по эксперти:

1. Занимается ли сама этим?
2. Работает на прямую с учениками или через кураторов?
3. Делиться ли работами выпускниц?
4. Доступно ли объясняет?
5. Только обучает или тоже готовит на заказ?
6. Сталкивалась ли с аллергиями?
7. Где проходила обучение?
8. Сертифицированный специалист?
9. Обучала ли уже?
10. Были ли “специальные” вложения для начала?

Продуктовая линейка. Виды инфопродуктов

Лид-магниты к ЦА1:

Чек-лист “Готовь и зарабатывай. 5 способов увеличить свой доход, готовя ПП десерты”

Короткое видео “ 3 способа сделать обычный медовик особенным”

Лид-магниты к ЦА2:

Гайд “Готовь десерты с нами и не беспокойся о цифрах на весах”

Шаблон (Инструкция pdf) “Подпишись на нашу страничку и получи урок по приготовлению ПП-крема для торта в подарок”

Общие:

Инструкция “ ПП десерты можно не только готовить и есть, на них можно заработать”

Видео-урок “ Съешь медовик и похудей”

Подписная страница “ Подпишись на нашу страницу в Instagram и получи скидку 15% на МК “ Готовим ПП для любимых”

Трипваеры:

- 1) Мастер-класс “Вкусный десерт с калорийностью куриной грудки”

Вы узнаете:

- Как потратить минимум времени и приготовить шикарный десерт
- О десертах с минимальной калорийностью
- Растворим миф о том, что поедая десерты - поправляешься

Стоимость 399 руб. вместо 999 руб.

- 2) Чек-лист “ Правильно выбрать продукты для ПП - десертов и не скупать всё подряд”

Информация о том:

- Какие сахарозаменители следует покупать
- Как правильно выбрать соду
- Какую муку выбрать
- Желатин или агар-агар, пектин и крахмал - вот в чём вопрос.

Стоимость 199 руб.

Основной продукт:

- Бизнес-курс “Кондитер миллионер” 4599 руб
Краткое описание: 2 недельный курс предназначен для подготовки начинающих кондитеров и домохозяек к выходу на новый уровень жизни, дохода.
Как готовить низкокалорийные десерты и зарабатывать на этом.
- Набирается поток
- Курс длится 14 дней
- Состоит из 2 этапов/ 17 уроков
 - 1) Как испечь пушистый, как облачко бисквит, сэкономить время и не выкинуть продукты
 - 2) 9 неопубликованных бисквитов. Разбор самых популярных ошибок
 - 3) Как выбрать муку правильно? Таблица-сравнение разных видов муки
 - 4) Секреты выпечки для тех, кому нельзя выпечку. Десерты без яиц и глютена
 - 5) Развенчание мифов о глютене
 - 6) Загустители: желатин, агар, пектин
 - 7) Какие масла превращают выпечку в яд. Выбираем идеальное масло
 - 8) Из-за чего растет попа. Как правильно рассчитать калорийность и БЖУ ваших десертов
 - 9) Почему мы переедаем? Что скрывают производители “фитнес” продукции
 - 10) Сахар - легальный наркотик. Самый полный и честный разбор: все, что нужно знать о сахаре и заменителях
 - 11) Как с помощью десертов подтянуть кожу, укрепить волосы и ногти. Учимся использовать протеин
 - 12) Что нужно знать и уметь, чтобы удовлетворить самые популярные запросы в пп-десертах? И почему мода на пп-десерты никогда не проходит
 - 13) Как продавать текстами? Как при помощи текстов увеличить продажи в 2 и более раз?
 - 14) Как преодолеть страхи и начать свое дело, которое приносит удовольствие? Как осознать, что мешает вам зарабатывать больше?
 - 15) Как правильно продвигать свой инстаграм при помощи рекламы и как при минимальном рекламном бюджете обеспечить максимальный эффект
 - 16) Как создавать яркий контент за считанные минуты с помощью простой техники или даже телефона и повысить продажи в несколько раз за счет крутых фото
 - 17) Почему инстаграм - лучшая площадка для продвижения и как эффективно продвигаться при помощи конкурсов и других “фишек”

Подарки:

- 10 главных кондитерских трендов 2020 года
- интервью с реальными успешными кондитерами, все фишки и секреты их работы
- Подходит для ЦА 1, ЦА 2.
- Какие проблемы решает:
 - 1) Неумение готовить выпечку вкусную и полезную
 - 2) Непереносимость определенных продуктов
 - 3) Боишься увидеть лишние кг на весах
 - 4) Есть определённые знания, не понимают как их применять
 - 5) Фразы от родственников/знакомых “занимайся ребенком, а не ерундой”, “твои тортики никто покупать не будет”
 - 6) Аллергия у ребенка, хотят баловать сладким , как и другие мамы своих детей
 - 7) Финансовая зависимость от мужа
 - 8) Твой продукт не зайдет аудитории твоего города
 - 9) Бояться, что не получится так как у всех
 - 10) Не получится из этого сделать бизнес
- Выгоды от участия:
 - 1) Стройная фигура
 - 2) Понимание того, что можешь сама сделать вкуснее, полезнее и красивее
 - 3) Найдешь то, что давно искала
 - 4) Быстрое освоение новых навыков
 - 5) Короткие сроки обучения
 - 6) Немного теории, больше практики
 - 7) Повод двигаться в жизни, а не тухнуть в декрете
 - 8) Показать, что я могу не только домашние тортики и пироженки стряпать
 - 9) Новые и интересные знакомства
 - 10) Удивлять домашних оригинальными десертами
 - 11) Превратить своё хобби в бизнес

Максимизаторы прибыли:

UpSell

1. Бандл: стоимость 5799 руб.
Интенсив “ Ненужные продукты на твоей кухне”(2799 руб) + Мини-курс “Влюблённые в ПП: радуем любимых 14го февраля” (1800 руб) + Лекции “ Опасные продукты, которые сокращают жизнь” (1200 руб)

Cross-Sell

1. Мастер-класс “ 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году” 399 руб
2. 5=3 Видео-уроки “ Крем - это не про сметану” 599 руб.

Down-Sell

1. Курс “ Фитнес десерты” - 1я неделя бесплатно, дальнейшее участие 3599 руб.
2. Марафон “ Звездапад желаний” рассрочка: ПВ- 500 руб., далее 2 платежа по 1500 руб.

Тропинка возврата:

1. Скидка 30% на участие в новом марафоне “ От пышки до ПП-ницы”
2. Платный вход в группу в Telegram. В группе: Новинки в сфере ПП-десертов, новые ГОСТы, рецепты.
3. Закрытый чат для выпускниц марафона “Звездочёт желаний”, ежемесячная оплата входа 49 руб. Делятся результатами, новыми рецептами, сочетаниями продуктов.

Личный бренд. Миссия бренда

SWOT-анализ

Сильные стороны:

1. Есть канал в YouTube
2. Аккаунт в Instagram
3. 199 тыс. подписчиков
4. Есть выпускницы курсов
5. У Эксперта есть сертификат “Фитнес-Нутрициолог”
6. Аккаунт разбавлен постами с информацией о себе/своей жизни
7. Яркие фото, привлекающие внимание
8. Полезная информация о продуктах для ПП
9. Несколько курсов по приготовление ПП десертов, Тортопись
10. В аккаунте показан весь путь от кондитера до основателя курсов
11. Запустили крупный проект “ Кондитер-миллионер”
12. Много отзывов о пройденном обучении

Слабые стороны:

1. Эксперт беременна и вот вот должна родить
2. Не показывает свои работы сделанные на заказ уже долгое время
3. Не частые прямые эфиры
4. Нет навигации по аккаунту, выделенных хештегов
5. Нет поста знакомство
6. Мало реальных рецептов в постах, если речь идёт о каком-то десерте то в посте инфо о предстоящем вебинаре на тему этих десертов
7. Об кондитерском образовании нет данных

Самопрезентация:

Я, Таша Коробейникова, кондитер-самоучка, фитнес- нутрициолог, научу мамочек в декрете готовить полезные и вкусные десерты и на этом хорошо зарабатывать. Расскажу и покажу, как поедая сладости можно похудеть. Являюсь создателем Марафона “Звездапад желаний”, на котором уже спустя 3 недели вы попрощаетесь с

лишними килограммами и научитесь готовить вкусные и полезные десерты для себя и своих близких.

БРИФ

1 Вопрос

Кто я и как хочу чтобы меня воспринимала ЦА? (10-15 п.)

1. Основатель школы
2. Целеустремлённая
3. Прошла путь от домашнего кондитера до основателя школы и курсов для кондитеров
4. Добрая
5. Открытая
6. Требовательная
7. Даю обратную связь
8. Мягкая
9. Немного стеснительная
10. Не люблю себя хвалить
11. Люблю то, чем занимаюсь

2 Вопрос

Кем я не являюсь? (5-10 п.)

1. Я добилась многого, но не зазнаюсь от этого
2. Общительная, но не всех подпускаю к себе
3. Не терплю ложь, панибратство, наглость
4. Немного ленивая, но не бездельник
5. Инфобизнесмен, но не теоретик
6. Не тот кто будет делать всё за вас
7. Не бросаю своих учениц на произвол судьбы после окончания курса
8. Не уговариваю всех зарабатывать на своем хобби

3 Вопрос

Что я умею делать / что у меня получается великолепно? (10-20 п.)

1. Давать знания и получать результат
2. Обучать людей
3. Доносить суть
4. Стараюсь сделать обучение максимально лёгким
5. Не усложняю жизнь
6. Решаю проблемы по мере их поступления
7. Делать контент
8. Мотивировать
9. Помогаю поверить в себя
10. Достичь желаемого
11. Показывать на личном примере
12. Придумывать идеи
13. Вдохновлять на действия

14. Оптимизировать идеи

4 Вопрос

Какое обещание я себе даю? (1-3 п.)

1. Достичь своих поставленных целей
2. Давать достоверную информацию

5 Вопрос

Какое обещание окружающим я даю? (1-3 п.)

1. Не заниматься обдираловом
2. Наши выпускницы будут приносить пользу не только себе, но и окружающим
3. Кто захочет, тот воплотит своё желание зарабатывать на любимом деле

6 Вопрос

Как я улучшаю мир с помощью своей индивидуальности?(3-5 п.)

1. Вдохновляю своим примером
2. Заряжаю оптимизмом
3. Подаю идеи для создания десертов

7 Вопрос

Принципы (10-15 п.)

в жизни:

1. Честность
2. Выполнять обещания
3. Не бросать своих
4. Нормально делай, нормально будет

в работе:

5. Учимся на своих ошибках, но не коллекционируем их
6. Клиентоориентированность
7. Целеустремленность
8. Доводить начатое до конца
9. Не вешать лапшу на уши
10. Гореть результатом учениц
11. Семья не уходит на второй план

8 Вопрос

Ценности вашего бренда? (7-15 п.)

1. Знания
2. Доступность
3. Универсальность
4. Полезность
5. Собственный опыт
6. Семья
7. Работа на результат
8. Саморазвитие и самореализация
9. Польза для здоровья

9 Вопрос

Мои сильные стороны, как личности (7-15 п.)

1. Простота
2. Честная
3. Открытая
4. Целеустремлённая
5. С чувством юмора
6. Добрая
7. Справедливая
8. Дотошная к тому, что делаю
9. Ответственная
10. Вижу перспективы

10 Вопрос

Мои слабые стороны, как личности, за рамками моей компетентности (1-3)

1. Делаю всё вовремя, но иногда жутко ленюсь
2. Стесняюсь говорить на публике
3. Ненавижу стирку и уборку

11 Вопрос

Какими своими достижениями я горжусь? (10-20 п.)

1. Ушла с нелюбимой работы
2. Освоила новую профессию
3. Расширила знания и умения в ней
4. Отучилась на фитнес-нутрициолога
5. Много трудилась для достижения имеющегося результата
6. Подготовила материальную подушку до появления ребёнка
7. Начала зарабатывать на любимом деле
8. Открыла свою школу
9. Могу позволить себе путешествовать
10. Люблю то, что делаю
11. Стала партнером Pastrycup.com
12. Расширила школу до 10000 учеников и 37 штат.

12 Вопрос

Что дает ваш продукт/услуга аудитории? (15-20 п.)

1. Уверенность в себе
2. Польза
3. Здоровье
4. Знания
5. Счастье
6. Исполнение желаний
7. Перспективы
8. Новые знакомства
9. Индивидуальность
10. Свобода

11. Свой бизнес
12. Тонкий подход
13. Универсальность
14. Немного теории, больше практики
15. Взаимопомощь, поддержка
16. Постоянное ощущение праздника
17. Вдохновение

13 Вопрос

Как вы усиливаете продукт своей личностью? (1-5 п.)

1. Личные опыт, все сначала делала сама
2. Постоянное самообразование
3. Постоянное обновление курсов и их усовершенствование

14 Вопрос

Почему ваш бренд удовлетворяет потребность лучше других? (7-15 п.)

1. Уникальность
2. Полезность
3. Разнообразие продуктов
4. Не только рецепты, но и полезная информация
5. Открываются новые горизонты
6. Подходит для расширенного круга людей
7. Подойдет даже аллергикам
8. Индивидуальный подход
9. Много обратной связи
10. Постоянное обновление
11. Это мое детище, я этим живу

15 Вопрос

Мои регалии (7-15 п.)

1. Снималась в программе “Доброе утро”
2. Сертификат фитнес-нутрициолога
3. Высшее образование психолога
4. За 4 года создала свою школу Tasha's Cake
5. Стала партнером Pastrycup.com
6. 10000 учеников отучились в нашей школе
7. Выходим на новый уровень обучения и сотрудничества

16 Вопрос

Ключевые послылы бренда (10-20 п.)

1. ПП- это не только полезно, но ещё и вкусно
2. Десерты- не значит лишние кг
3. Десерты - не только тортики и пирожные
4. ПП - не значит дорогие продукты
5. ПП - ешь и худей
6. Марафон желаний - исполни желание здесь и сейчас

7. ПП - это фигура мечты
8. Полезные десерты - их можно на диете, аллергикам, мужу и бабушке
9. Готовь с душой и зарабатывай на этом
10. Воплощай мечты в реальность
11. Хватит ограничиваться кухней, выходи на новый уровень
12. Сухой бисквит, уйма вредного в домашней выпечке! Надоело? Приготовь ПП десерт по любому нашему рецепту и взгляни на них по-новому
13. Украшать и рисовать на десертах очень легко
14. Заработай в праздники и улети отдыхать на Новый год

17 Вопрос

Миссия бренда

- Внести в массы понимание того, что ПП - это не только кура и греча, а ещё и десерты, вкусные и полезные десерты.
- Дать знание о том какие продукты совместимы, какие действительно подходят для ПП - десертов. На чём акцентировать внимание при покупке продуктов, что выбрать и как.
- Рассказать, как можно начать зарабатывать на любимом деле и делать это без напряжения и боязни.
- Аллергик - это не приговор, и десерты для них это осуществимо.

18 Вопрос

Социально значимые цели? К чему вы стремитесь? (3-7 п.)

1. Расширить штат школы
2. Открыть несколько филиалов в крупных городах России
3. Открыть собственное производство
4. Пройти обучение у лучших кондитеров мира

Анализ конкурентов

Описание заказчика по 13 параметрам

1. Посты в соц.сетях на предмет крутых рубрик

Рубрик отмеченных личными хештегами нет, но есть отмеченные заголовками:

- Работы учениц
- Про сахарозаменители, муку и т.д.
- Про курсы, марафоны.

2. Изучить посты на предмет крутых тем постов

Особой популярностью пользуются посты:

- Про личную жизнь и личные примеры до 900 лайков
- Про ПП продукты до 600 лайков

3. Изучение шапки профиля - аватарка

- Аватарка не бросающаяся, но хорошо видно лицо заказчика

4. Изучение шапки профиля - описание

- "Главная школа ПП десертов" - не очень уместно позиционировать как школу, а по факту больше как личная страница.

- Выглядело бы привлекательнее “ Основатель главной школы ПП десертов”
- Нет инфы о том что она нутрициолог, о стаже

5. Изучение шапки профиля - ссылки и подписки к ним

- Есть ссылка на страницу школы @tashas_cake_school без заманивающих фраз

6. Изучение шапки профиля - таплинк

- <http://tashascake.ru/taplink>
- К каждому курсу есть короткий видео-обзор
- По ссылке подробнее “пакеты” и цены
- Отзывы об участии можно убрать на сайт и в аккаунт
- Возле мини-курсов ссылка на вотсапп для общения с менеджером

7. Ищем сайт

<https://tashascake.ru/>

- На сайте вся та же информация, что и в таплинк.
- Добавлены бренды с которыми они работают
- Разновидности подарочных сертификатов
- Информация о рассрочке от Тинькофф

8. Соц. сети заказчика

<https://www.facebook.com/tashascake/> - Нравится 2 202 людям, Подписаны 2 776 человек, ведется крайне редко, но посты там те же, что в инстаграм

<https://www.instagram.com/tashas.cake/> - 198тыс. подписчиков, лайков в среднем 600-800 на пост

https://vk.com/tasha.s_cake - подписчиков 23739 чел., от 20 до 100 лайков на запись

9. Продуктовая линейка и цена

Курс “Вкусные низкокалорийные десерты”

- Базовый 10900 руб.
- Оптимальный 24900 руб.
- Бизнес 59900 руб.

Курс “Десерты можно всем”

- Базовый 9900 руб.
- Оптимальный 24900 руб.
- Бизнес 59900 руб.

Курс фитнес десертов "ProFit"

- Базовый 10900 руб.
- Оптимальный 24900 руб.
- Бизнес 59900 руб.

Обучающие экспресс-программы (продаются через посты):

- 6 диетических десертов “Любимый вкус детства” 13000 руб.
- Курс для самых любимых “Романтическая коллекция” 9900 руб.

- Fitness Beauty Кенди-Бар 12900 руб.
- Новогодний Кенди-Бар 7990 руб.
- Курс "Тортопись" 3300 руб вместо 10900 руб. (спецпредложение)
- Курс "Сакральные знания о диетических десертах" 3000 руб.

10. Позиционирование

Я Таша Коробейникова, основатель главной онлайн-школы вкусных и полезных десертов Tasha's cake.

11. Плюсы по всему изученному выше

- Удобный сайт
- Доступность информации
- Разнообразие курсов и стоимости
- Видео-рецепты в YouTube
- Онлайн-уроки на отдельные десерты по доступным ценам

12. Особые фишки

Не обнаружено

13. Минусы по всему изученному выше

- Не хватает личных хештегов
- Изменить шапку профиля
- Канал YouTube не особо развит
- Добавить пост "знакомство"

КОНКУРЕНТЫ:

1. <https://www.instagram.com/eko.tort/> (Кристина Озерова)

1. Рубрики

- #экоторт_бизнес - как начать зарабатывать на своем хобби
- #эко_нутрициолог - все о ПП продуктах и как их применять
- #экокондитер - работы учениц
- Вопрос-ответ - в посте дольше хранится инфа чем в сторис

2. Крутые темы постов

- Как нас обманывают производители диетических перекусов? (видео-подача, интересная штука)
- Идеи для новогоднего стола - разбиты по категориям: взрослые/дети
- Тема "Зеленый смузи - возвращаемся к режиму" - может быть интересна и ЦА которая на ПП и не только из-за десертов

3. Аватарка

- Бледная, но хорошо видно лицо и десерты
- Отображает то, чем занимается конкурент

4. Шапка профиля

- Позиционирует себя как нутрициолог

- Научит готовить вкусные десерты
- Которые можно даже тем, кому нельзя
- И ссылка на сайт с завлекающей стрелкой и надписью “ВАМ СЮДА”

5. Ссылки

Ссылка с информацией обо всем чем занимается конкурент, где принимала участие, какие курсы и услуги сейчас доступны.

6. Таплинк

Как таковой ссылки на таплинк нет, но при переходе по ссылке в шапке профиля пишет, что это таплинк

<https://myekotort.ru/ekotort>

На сервисе собрано всё - сборная солянка: и видео эфира Россия 1, и отзывы учениц, и продукты.

- Есть пробный бесплатный урок

7. Сайт

<https://myekotort.ru/ekotort> - этот же сервис что и в предыдущем пункте

8. Соц.сети

<https://www.instagram.com/eko.tort/> - 65,6 тыс. подписчиков, в среднем от 450 до 2200 лайков

YouTube

https://www.youtube.com/channel/UCkXnoC-QuBk-UkOxh_hLNbQ?disable_polymer=true - 4,07 тыс подписчиков (выкладывает видео раз в месяц

примерно) активность низкая, до 150 лайков под видео

ВКонтакте https://vk.com/eko_tor последний пост от 15 сентября 2019г, 1299 подписчиков

9. Продуктовая линейка и цена

- Курс "Успешный кондитер"
Самостоятельный 13800 руб.
Оптимальный 18800 руб.
Продвинутый 23800 руб.
- Курс "Вкусные ПП торты"
Самостоятельный 4800 руб
Оптимальный 6800 руб.
- Мини-курс "Десерты к праздникам"
1 урок 2000 руб.
2 урока 3500 руб вместо 4000 руб
3 урока 4500 руб вместо 6000 руб.
- Курс "Вегетарианские десерты без глютена"
- Курс "Новогодние десерты" не актуален уже

10. Позиционирование

Я - Кристина Озерова, кондитер, сертифицированный нутрициолог, с отличным чутьем на тренды в кондитерском деле и программами о качественных, вкусных, легких для организма и пищеварения десертов, которые заходят на ура!

11. Плюсы по всему изученному

- Разнообразие рубрик
- Личные хештеги
- Рубрика "видео-разбор ПП перекусов"
- Помимо десертов, есть рецепты других ПП блюд
- Пост "знакомство" появляется примерно 1 раз в 1,5-2месяца

12. Фишки

- Видео-разбор ПП-батончиков
- Видео-рецепты
- В актуальных сторис есть рубрики "Завтраки", "Iherb", "Обо мне", не надо рыться в постах

13. Минусы по всему изученному

- Сайт совмещённый с сервисом таплинк
- Нет в описании отдельной ссылки на курсы
- Отзывы на сайте размещены в самом начале, удобнее было бы в конце
- YouTube плохо развит
- ВКонтате группа практически не функционирует
- Добавить больше постов с личным опытом

2. https://instagram.com/poleznie_tortiki?igshid=1t9mtj96jqj9s (Илона Бербер)

1. Рубрики

- Хештеги все общие и их практически нет под постами
Как и у всех пп-кондитеров есть рубрики про выбор пп-продуктов и рецепты

2. Посты

- Любой торт в ПП - интересная рубрика
- Как выбрать блендер/другую технику? - оригинально, ведь техника имеет большое значение в приготовлении пп десертов
- Есть продающие посты

3. Аватарка

Плохо видно лицо, но видно чем занимается человек

4. Шапка профиля

- Позиционирует себя как школа, а по факту личная страничка
- Есть зазыв на таплинк
- Не очень понятно: по обучению и ссылка на школу - по обучению чему? Кого?
- Нет информации кто она такая

5. Ссылки

Есть ссылка на аккаунт школы

https://instagram.com/poleznie_tortiki_school?igshid=y5n2lthwsk50

6. Таплинк

http://taplink.cc/poleznie_tortiki

Программы курсов, запись на бесплатный вебинар, ссылка на канал YouTube и на whatsapp

7. Сайт

Сайта нет

8. Соц. Сети

YouTube <https://m.youtube.com/channel/UCr9xwVMacFt1nu208nfwNw> - 344 подписчика, последнее видео-рецепт 4 месяца назад опубликовано макс 90 лайков

Instagram https://instagram.com/poleznie_tortiki?igshid=1t9mtj96jqj9s 30 тыс. подписчиков, лайков от 200 до 1000

ВКонтакте <https://vk.com/polzator> - 143 участника, посты только о регистрации на вебинар и на дегустацию

9. Продуктовая линейка и цена

Онлайн-курс "Полезные муссовые торты"(есть рассрочка)

- Старт 9900 руб
- Профи 19900 руб
- Бизнес 29900 руб

Онлайн-курс "Полезный кондитер"

- Старт 13000 руб
- Профи 26000 руб
- Бизнес 40000 руб

Онлайн-курс "ПП торты без глютена и лактозы"

4300 руб вместо 7000 руб

10. Позиционирование

Хозяйка студии легких десертов и основатель онлайн школы "Полезные тортики"

11. Плюсы изученного выше

- Понятный таплинк
- Подробно расписанные курсы с примерами того, что будет на курсе
- Интересные посты по выбору техники для приготовления десертов
- Скидки на курс
- YouTube канал

12. Фишки

- На каждый курс есть беспроцентная рассрочка и указаны суммы ежемесячных платежей
- Видео снимаются в собственной студии на заднем фоне название школы

13. Минусы по всему изученному

- YouTube практически не развит, последнее видео выложено 4 месяца назад
- Отсутствие хештегов вообще

3. <https://instagram.com/gordeev.artcook?igshid=171v8i3sm4oqe> (Даниил Гордеев)

1. Рубрики

#готовлюхоравшо - под этим тегом посты Даниила и его учениц, содержит как пост знакомство так и посты-рецепты

#gordeevraw - рассказывает о ПП - продуктах, всю инфу можно найти по тегу, очень удобно

В актуальных сторис есть рубрика "Набор food фотографа" - такого нет у других

2. Посты

- Почему RAW десерты? — интересный личный опыт
- Магазинный торт VS Домашний торт - пост противостояние, оригинально

3. Аватарка

Стильная, но привлекает внимание только потому, что парень симпатичный

4. Шапка профиля-описание

- Online course| RAW desserts - интригующая заманушка
- Более 1500 ученица с нами

5. Ссылки

Ученики👉#готовлюхоравшо - такое себе, даже на ссылку не смахивает

6. Таплинк

<https://taplink.cc/gordeev.artcook>

- Только один курс
- Представлены фото видимо того, что будут готовить на курсе
- И ссылка на whatsapp

7. Сайт

Не обнаружен

8. Соц сети

Instagram <https://instagram.com/gordeev.artcook?igshid=171v8i3sm4oqe> (18.3 тыс подписчиков, лайков в среднем от 150 до 650)

ВКонтакте <https://vk.com/club174253147> практически не ведется всего 184 подписчика

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCEXM-8LsIT49TSTVdgo24rA> 189 подписчиков

Только записи вебинаров и не развит канал от слова "совсем"

9. Продуктовая линейка и цена

Онлайн курс "Трендовые и безореховые RAW desserts без лактозы, без глютена и выпечки" цен нигде нет, их можно узнать только пообщавшись в whatsapp

10. Позиционирование

Меня зовут Даниил Гордеев, я основатель кулинарной школы, и я научу вас готовить вкусные и полезные RAW десерты

11. Плюсы изученного выше

- Есть интересные рубрики
- Интересные темы постов с зазывающими заголовками
- Яркий и лаконичный профиль
- Много личных фотографий и историй

12. Фишки

Рубрика набор food фотографа

13. Минусы по всему изученному

- В описании профиля не особо понятно чем занимается человек
- Таплинк не даёт больше информации о курсе, а всего лишь приводит в whatsapp
- YouTube не работает как канал, а просто хранилище для вебинаров
-
- Продуктовая линейка отсутствует, только 1 продукт Нет сайта, на котором можно было бы посмотреть инфу о курсах и узнать подробности

СПИСОК НА ВНЕДРЕНИЕ /ЗАМЕНУ

1. Вводим личные хештеги, разбивая по рубрикам, чтобы было легче и быстрее искать нужную информацию.
2. В описании профиля добавить информацию об опыте и количестве ученица, которые прошли наши курсы
3. Вводим призыв, например " Хочешь есть десерты и быть стройной? Тебе сюда" и ссылка на таплинк
4. Вводим пост "знакомство" с регулярностью раз в месяц, чтобы каждый новый подписчик знал у кого он на странице и как вы пришли в своему делу
5. Вводим посты с розыгрышами скидок на курсы, это очень хорошо привлекает ЦА
6. Больше личных фото и личных историй, это цепляет аудиторию. Особенно если пишут о том как похудели с помощью десертов.
7. Вводим рубрику "Разбор ПП-продуктов. Правда ли они такие полезные как о них говорит производитель?", интереснее будет добавить ее на YouTube, в видео лучше воспринимается
8. Добавить видео-обзоры техники и приспособлений для приготовления десертов, т.к часто задают вопросы, а что нужно для этого, что нужно для того.
9. Рубрика - противостояние продуктов ПП, интересно почему порой используют одни ПП-продукты вместо других. Это будет интересно ЦА, особенно начинающим кондитерам.
10. Пост на тему " Силикон или металл? что выбрать?"
11. Серия постов на тему " Набор Новичка. Какие приспособления нужны новичку"
12. Серия постов на тему " Десерты, которые всем по вкусу, но не по талии"
13. Пост на тему " КЖБУ - что за зверь и зачем он нам?"

Воронка и стратегия продаж

ШАГ 1 - выбрать продукты для контент-стратегии

- 1) Бизнес-курс "Кондитер миллионер" - 4599 руб. для ЦА1и ЦА2 (основной)
- 2) Курс " Фитнес десерты" - 3599 руб для ЦА2. (даунселл)
- 3) Мастер-класс " 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году" - 399 руб для ЦА1 и ЦА2(кросселл)

ШАГ 2 - выбор площадки продаж

- 1) Бизнес-курс "Кондитер миллионер" - 4599 руб. для ЦА1и ЦА2 (основной) - с бесплатного продающего вебинара

- 2) Курс “ Фитнес десерты” - 3599 руб для ЦА2. (даунселл) - **с бесплатного марафона**
- 3) Мастер-класс “ 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году” - 399 руб для ЦА1 и ЦА2(кросселл) - **через посты**

ШАГ 3 - прописать костяк на 6 месяцев

1 месяц

- Бесплатный продающий вебинар

Продажа Бизнес-курса “Кондитер миллионер” с бесплатного вебинара

- Мастер-класс “ 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году” - 399 руб для ЦА1 и ЦА2(кросселл) - **через посты**

2 месяц

- Бесплатный продающий марафон “калейдоскоп желаний”

-

Продажа Курса “ Фитнес десерты” - 3599 руб для ЦА2. (даунселл) - с бесплатного марафона

3 месяц

- Мастер-класс “ 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году” - 399 руб для ЦА1 и ЦА2(кросселл) - **через посты**

4 месяц

- Бесплатный продающий вебинар

Продажа Бизнес-курса “Кондитер миллионер” с бесплатного вебинара

- Мастер-класс “ 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году” - 399 руб для ЦА1 и ЦА2(кросселл) - **через посты**

5 месяц

- Бесплатный продающий марафон

Продажа Курса “ Фитнес десерты” - 3599 руб для ЦА2. (даунселл) - с бесплатного марафона

6 месяц

- Мастер-класс “ 10 актуальных дизайнов для десертов в 2020 году” - 399 руб для ЦА1 и ЦА2(кросселл) - **через посты**

Инфотаблица:

https://docs.google.com/document/d/1J9pobA5TutHgzhbIaQZ0n7V0GkW_6BsMB5ZZsI7jsMI/edit

Контент-план:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1TxYbTBnEZosRz2H3BbJNU85tkoGYTocavMlwCpeEtGs/edit#gid=1573846577>