

Landing page для шоколада ручной работы

Общее описание

В далеком 2014-м ко мне обратился заказчик с целью создать лендинг для его компании по производству шоколада ручной работы.

Он занимался шоколадоварением в пределах Днепропетровска, но теперь решил расширяться: отправлять шоколад и в другие города Украины.

С самого начала встал вопрос привлечения трафика.

Конечно, можно было бы ориентироваться на посетителей из Яндекс.Директа и Google.Adwords'a.

Но именно из Украины не так много людей вводит в поисковых системах запрос «Шоколад ручной работы» или «Шоколад в подарок».

Поэтому мы **изначально решили сделать лендинга для нескольких типов трафика** (в т.ч. для таргетинга Вконтакте).

К тому же, шоколад – продукт массового пользования. Который приносит счастье и радость. И даже среди изначально незаинтересованных людей (тех, кто и не думал о нём) можно будет найти целевых клиентов.

Разумеется, **это отразилось и на структуре**. Количество и порядок блоков в лендинге всегда зависят от того, какой тип трафика мы привлекаем.

Маркетинговый анализ

Подробностей приводить не буду, поскольку маркетинговый анализ занял 5 дней, и если всё здесь расписать – вы просто не переварите эту информацию. :)

Я выделил несколько типов аудиторий:

- Те, кто покупает шоколад исключительно для семьи.
- Те, кто покупает шоколад в подарок (но не думал о шоколаде именно ручной работы).
- Те, кто покупает именно шоколад ручной работы (неважно, себе или в подарок, но, скорее, последнее).
- Те, кто ищет подарок на день рождения (запросы «*что подарить на день рождения*»).
- Те, кто хочет что-то подарить своей второй половинке. Как правило, это мужчины, поскольку девушки, дарящие шоколад своему молодому человеку – редкость.
- Общая аудитория потребителей (холодные посетители, которые изначально не планировали покупать такой шоколад).

Конкуренты

Одним самым сильным (по словам заказчика) конкурентом можно считать Львовскую мастерскую шоколада.

Но лично я не стал рассматривать их в качестве серьезного конкурента. Они работают в дорогом ценовом сегменте. И свой трафик они привлекают, в основном, из Яндекс.Директа, потому что работать по таким ценам с холодной аудиторией невыгодно.

К тому же, посетив их сайт, я понял, что заточен он больше именно под дорогую аудиторию, которая не будет вчитываться в содержимое сайта, а просто закажет шоколад по любой стоимости.

Да, держать где-то в уме мы будем их в качестве конкурентов. Но рассматривать, как прямых – не вариант.

Были и другие конкуренты.

Но, проведя сравнительный анализ, я понял, что мой клиент выгодно выделяется на их фоне. Почти все характеристики его продукта превосходят характеристики конкурентов.

Что получилось в результате?

Предлагаю **ознакомиться с макетом лендинга** чуть ниже...

Шоколад ручной работы с доставкой по Украине

Тел.: +38-XXX-XX-XX



заказать
ОБРАТНЫЙ ЗВОНОК

Побалуйте себя любым из 4 видов шоколада ручной работы с 9 разными начинками

Настоящий шоколад, приготовленный по бельгийской технологии, с доставкой по всей Украине

Бельгийское сырьё

Мёд вместо сахара

Только натуральные ароматизаторы

Закажите 3 плитки шоколада сейчас – и получите в подарок 2 мини-шоколадки с любой начинкой на выбор!

Оставьте свой номер для быстрого заказа

Хочу шоколад!

Ароматный шоколад ручной работы на все случаи жизни

Фото

Для семьи

... чтобы насладиться им вечером с близкими вам людьми

Фото

В подарок

... чтобы удивить человека или добиться своей маленькой цели

Фото

Для второй половинки

... чтобы подарить частичку тепла любимому человеку

Это редкий шоколад ручной работы, который одинаково хорошо подойдет как для семейного чаепития, так и в качестве серьезного знака внимания.

Выберите свой шоколад на медовой основе

			
Белый	Молочный 40% какао продуктов	Чёрный 59% какао продуктов	Экстрачёрный 79% какао продуктов

Хотите шоколад с начинкой? Выбирайте!

				
Фундук	Миндаль	Грецкий орех	Кешью	Изюм

			
Чернослив	Курага	Кофейные зёрна	Кокос

**Рассчитайте, сколько стоит шоколад ручной работы,
сделанный по бельгийской технологии**

В калькуляторе должна быть возможность добавить любые виды начинок и выбрать нужное кол-во шоколадок.



Отличия моего шоколада от любого другого

Если вы пробовали искать шоколад ручной

работы, то могли столкнуться со следующими фактами:	Как обстоят дела у меня:
Шоколад варится с использованием химикатов, поскольку настоящее бельгийское сырьё достать трудно. Ненатуральные добавки достать очень просто, чем и пользуются малоопытные изготовители шоколада ручной работы.	Я использую только настоящее бельгийское сырьё . За всё время работы я ни разу не позволил себе использовать ненатуральные продукты. И горжусь своими принципами, поскольку они позволили мне открыть собственную компанию и наработать хорошую базу постоянных покупателей.
Использование сахара или подсластителей, от которых сплошной вред для здоровья и для стройной фигуры. В особо «продвинутых» случаях можно увидеть в составе карамельную патоку.	Я использую только натуральный мёд, поэтому мой шоколад имеет очень приятный вкус и аромат (который оставляет позади даже карамельную патоку). По словам моих постоянных клиентов, они полюбили мой шоколад даже больше, чем мёд. :)
Обычный шоколадный вкус. А всё потому, что ингредиенты для варки шоколада предназначены для создания обычного шоколадного вкуса. А в совокупности с обычным сахаром это создает ничем не примечательный шоколад.	А в качестве ароматизаторов выступают мускатный орех, корица, ваниль (в зависимости от рецепта).
Дешёвое оборудование. В сочетании с неверной рецептурой, оно заставляет использовать производителей специальные загустители (из категории Е...), чтобы шоколад не «растекался» и сохранял форму.	У меня в цехе стоит хорошее оборудование: плавильня, вибростол, меланжер, холодильник, пирометр. Каждая купленная вами плитка шоколада сделана по технологии производства настоящего шоколада ручной работы.
Автоматическое темперирование, которое неравномерно нагревает и остужает шоколад. Полное автоматизирование это неплохо, но только не в случае с приготовлением шоколада. Ненадежность автоматики может испортить структуру шоколада.	Я темperiрую шоколад вручную на мраморной плите. Это позволяет добиться правильного нагревания и создать равномерную структуру и вкус.

Вам определенно будет не стыдно подарить этот шоколад даже самому важному человеку, от которого зависит ваше будущее. В то время как плохой шоколад вызывает опасение даже при незначительном употреблении в пищу.

Наши преимущества – ваши выгоды

36 вариантов (4 вида и 9 начинок). Вы пробуете все варианты и выбираете несколько своих	Мёд вместо сахара Вы получаете настоящее удовольствие без вреда для здоровья.	Натуральные ароматизаторы Вы употребляете экологически чистый продукт, а не магазинскую «химию».	Бельгийская технология шоколадоварения Вы получаете действительно оштучный продукт, а не дешёвый аналог.	Ручное темперирование на мраморной плите Попробовав его, вы понимаете, что он действительно сделан	Действительно хорошее оборудование Вы чувствуете вкус натурального и очень вкусного шоколада, благодаря его правильному приготовлению
---	---	--	--	--	---

любимых.				вручную.	.
----------	--	--	--	----------	---

Закажите 3 плитки шоколада сейчас – и получите в подарок 2 мини-шоколадки с любой начинкой на выбор!

Оставьте свой номер для быстрого заказа

Хочу шоколад!

Факты о компании ШокоLIKE

3	6000	50	80
года опыта шоколадоварения	плиток и более продано	% плиток продаются постоянным клиентам	лет бельгийскому какао Godiva

Как бренд ШокоLIKE появился на свет



Меня зовут Александр Михно. Я – генеральный директор и главный работник компании ШокоLIKE. Профессионально занимаюсь шоколадоварением специально для вас уже на протяжении 3 лет.

В 2013 году я решил попробовать приготовить самостоятельно свой первый шоколад. Прочитав рецепт в Интернете, приступил. И... он оказался, мягко говоря, не самым вкусным. Конечно, чего было ждать от первой попытки приготовления по рецепту из открытого доступа.

Но мне понравилась сама идея, и я решил не отчаиваться, и **продолжил поиски рецептов за границей**. Да, вы не ослышались – я посвятил несколько недель тому, чтобы посетить замечательную страну – Бельгию. И найти там настоящих мастеров шоколадоварения, обладающих теми знаниями, которые никогда не выйдут в мировую сеть.

А заодно – найти производителей знаменитого какао Godiva и договориться с ними о поставках.

Тогда, почерпнув нужные знания, и вернувшись обратно, я приступил к самому важному увлечению в своей жизни, которое сейчас переросло больше, чем просто в профессию.

Первые продажи я делал на местном рынке. И **уже с первых плиток шоколада обзавёлся постоянными клиентами**, которые с превеликим удовольствием рекомендовали меня друзьям и каждые выходные приходили за несколькими плитками для своей семьи.

Спустя очень короткое время, поняв, что я произвожу очень вкусный шоколад, решил открыть свою компанию и назвал её ШокоLIKE.

И, радуя жителей Днепропетровска долгое время, я понял, что нужно дать возможность покупать мой шоколад и всем остальным жителям Украины. Теперь его можно купить с доставкой по всей Украине.

Как я варю для вас шоколад

Этап 1-й.

Смешивание компонентов будущего шоколада (какао тёртое, какао-масло) и добавление мёда, а также других натуральных ароматизаторов.



Этап 2-й.

Конширование. В специальной машине шоколадная масса перемешивается на протяжении нескольких часов при высокой температуре. Благодаря этому у меня получается добиться однородной консистенции.



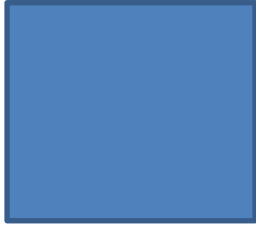
Этап 3-й.

Темперирование – самый важный этап. Чтобы частицы будущего шоколада кристаллизировались и пришли в стабильную форму, нужно подойти к этому процессу с умом и особой внимательностью. Поэтому я делаю его строго вручную на мраморной плите.

Сначала я поднимаю температуру шоколада до 45 градусов, затем опускаю до 27. И потом снова поднимаю до 31-32 градусов.

При этом температура в помещении должна быть в районе 21 градуса (иначе ничего не получится).





Этап 4-й.



Разливаю шоколад в специальные формы и помещаю в холодильник (специальный холодильник, который не допускает образование влаги). Холодильник с температурой +10... +17 градусов позволяет шоколаду кристаллизоваться.

Виртуальная экскурсия по моему цеху



(возможно, там должен быть гость, который попробует шоколад и на камеру скажет, что он действительно сильно отличается от обычного).

Почитайте, что говорят о нас покупатели

	<p>Заказывал в ШокоLIKE 10 плиток шоколада. И всю неделю с женой пили чай по вечерам. Очень приятный медовый вкус. Такого мы еще не пробовали.</p> <p>Рады, что смогли, наконец-то, попробовать настоящий шоколад, а не то, что обычно продают в магазине. Будем заказывать постоянно.</p> <p style="text-align: right;"><i>Николай, 37 лет г. Одесса</i></p>
	<p>Замечательный человек, который своими руками делает замечательный шоколад. С Александром я знакома уже давно, и знаю, что он всегда делал только лучший шоколад в Днепропетровске. И рада, что теперь он продаёт его по всей Украине. Покупала и буду покупать, пока работает его компания.</p> <p style="text-align: right;"><i>Светлана, 38 лет г. Днепропетровск</i></p>



Постоянно заказываю шоколад у Александра как для семьи, так и для угощения гостей. Гости постоянно спрашивают, откуда я его беру, а потом благодарят за рекомендацию.

Вот что значит – настоящий шоколад ручной работы.

*Маргарита
41 год
г. Винница*

*Закажите 3 плитки шоколада
сейчас – и получите в подарок 2
мини-шоколадки с любой
начинкой на выбор!*

**Оставьте свой номер для быстрого
заказа**

Хочу шоколад!

Почему так недорого

У меня просто отсутствует необходимость содержать большой штат сотрудников.

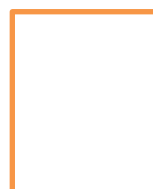
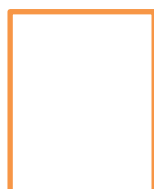
После того, как я узнал о бельгийской технологии шоколадоварения, мне не очень хотелось полностью выдавать все секреты другим людям.

К тому же, моя страсть к шоколадоварению и щепетильность не позволяют мне передать все важные процессы в чужие руки. А в этом деле все процессы – важные. :)

А еще благодаря приличному количеству постоянных клиентов, мне не приходится много тратить на рекламу.

Я делаю шоколад сам. И делаю это с любовью – не только ради денег. Поэтому для меня не стоит цель – поднять цены, чтобы лишить вас возможности покупать этот шоколад. Чем больше людей на Украине узнают обо мне, тем лучше. А свои деньги я заработаю в любом случае. Главное – давать людям качество.

Документы



(регистрация компании, разрешения, соответствие санитарным нормам).

Как получить ароматный шоколад ручной работы



Калькулятор с блоком конверсии

<p><i>Закажите 3 плитки шоколада сейчас – и получите в подарок 2 мини-шоколадки с любой начинкой на выбор!</i></p>	<p>Оставьте свой номер для быстрого заказа</p> <input type="text"/> <input type="button" value="Хочу шоколад!"/>
--	--

Мы уже ответили на типичные вопросы

В: Не растает ли шоколад по дороге?

О: Нет, настоящий шоколад ручной работы не тает, благодаря правильно проведенному темперированию.

В: Это не дорогая цена для шоколада?

О: Если сравнивать с обычным заводским, то да. Но если вы уже заказывали шоколад ручной работы, то знаете, что это вполне лояльная стоимость за то ароматное чудо, сделанное специально для вас своими руками.

В: Замечу ли я разницу во вкусе по сравнению с обычным?

О: Разница во вкусе уже появляется за счет того, что сахар заменяется мёдом. А благодаря таким натуральным ароматизаторам, как корица, мускатный орех и ваниль, вкус становится сильно другим. Этот шоколад ручной работы относится к совершенно новому виду лакомств, которое вы вряд ли где-то еще попробуете.

В: Сколько дней доставка, если закажу сегодня?

О: Доставляем за 2 дня по всей Украине прямо до двери.

Остались вопросы? Получите на них ответы у нашего менеджера по телефону +38 XXX XX XX.

Подвал с контактами компании.