

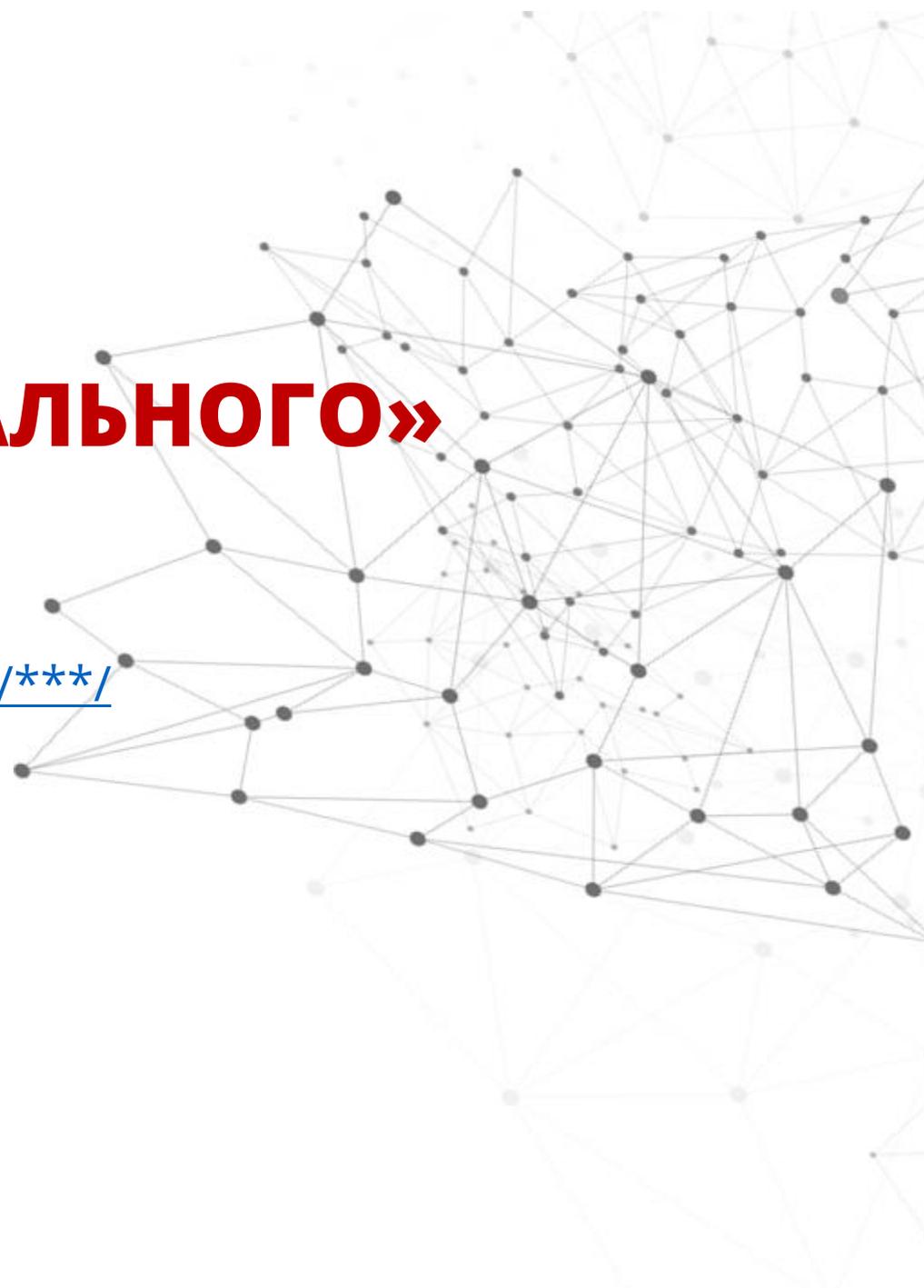
1PS.RU

РАЗРАБОТКА «АКТУАЛЬНОГО» В ИНСТАГРАМЕ

Для профиля: https://www.instagram.com/***/

Дата отчета: 18 февраля 2021 г.

Смолина Валерия



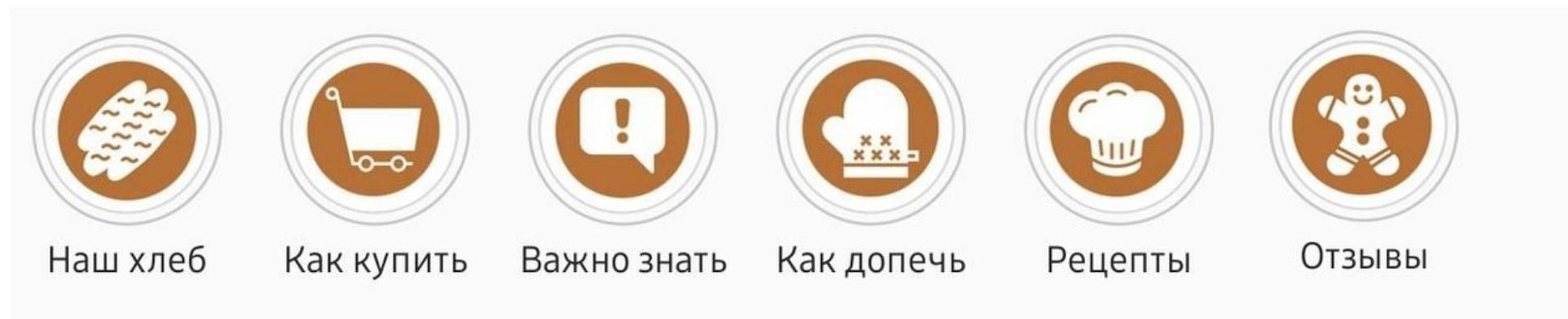
АКТУАЛЬНОЕ

«Актуальное» – раздел, расположенный под полем ВЮ и предназначенный для размещения важной информации о компании. Формируется из опубликованных в профиле stories.

Структура:

- **Наш хлеб:** блок, в котором будут разновидности хлеба и выпечки.
- **Важно знать:** блок про part-baking и более подробное раскрытие преимуществ покупки замороженного хлеба, условий его хранения и т.д.
- **Как купить:** сюда добавим слайды про оплату, доставку и по возможности документы.
- **Рецепты:** по вашему пожеланию добавим блок со ссылками на посты-рецепты.
- **Отзывы:** тут все понятно. Так как отзывов пока нет, можем написать 3-4 фейковых для начала, а дальше уже пополнять раздел настоящими. Для фейковых обращусь за помощью к нашим специалистам по крауд-маркетингу, они проследят, чтоб отзывы выглядели естественно.
- **Как допечь:** блок с инструкциями по выпеканию.

Обложки:



Наполнение

Наш хлеб:

БАГЕТЫ

ПРЯМИКОМ ИЗ ПЕКАРНИ ВО ФРАНЦИИ!



ПАРИЖСКИЙ БАГЕТ - 200 РУБ
БАГЕТ ДЕРЕВЕНСКИЙ - 220 РУБ
БАГЕТ БИО - 210 РУБ

ХЛЕБ

ДОПОЛНИТ ЛЮБОЕ БЛЮДО



ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ - 220 РУБ
ДЕРЕВЕНСКИЙ БИО - 275 РУБ
РЖАНОЙ ХЛЕБ - 170 РУБ
СКАНДИНАВСКИЙ БИО - 285 РУБ

ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

С ОРЕХАМИ, ИНЖИРОМ, МАСЛИНАМИ,
ТИМЬЯНОМ И ДР.



С ЗЕРНАМИ И ЗЛАКАМИ - 245 РУБ
ГРЕЧНЕВЫЙ С ИЗЮМОМ - 360 РУБ
ХЛЕБ С СУХОФРУКТАМИ - 228 РУБ
БАТАРД С ИНЖИРОМ - 260 РУБ

ХЛЕБ МИНИ

ИДЕАЛЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЭНДВИЧЕЙ НА ВСЮ СЕМЬЮ. ПОПРОБУЙТЕ!



ПШЕНИЧНЫЙ МИНИ - 29 РУБ
ЗЕРНОВОЙ МИНИ - 31 РУБ
ТОМАТЫ И БАЗИЛИК - 87 РУБ
С ОЛИВКАМИ МИНИ - 90 РУБ

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

ПОЗАВТРАКАЙТЕ НАСТОЯЩИМИ
ФРАНЦУЗСКИМИ КРУАССАНАМИ!



КРУАССАН - 95 РУБ
КРУАССАН БИО - 116 РУБ
БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ - 112 РУБ
БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ - 103 РУБ

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА МИНИ

МАЛЕНЬКИЕ КРУАССАНЫ, ПИРОЖКИ И
БУЛОЧКИ: ПОПРОБУЙТЕ ВСЁ



ПИРОЖОК С ЯБЛОКАМИ - 61 РУБ
БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ - 39 РУБ
БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ - 41 РУБ
КРУАССАН МИНИ - 39 РУБ

Важно знать:

Что такое замороженный хлеб?

Хлеб выпекают до 80% и сразу же замораживают (технология part-baking).

Он может храниться в замороженном состоянии до года.

Все вкусовые и полезные свойства сохраняются.

ПРОСТО ДОПЕКИТЕ ХЛЕБ В ДУХОВКЕ В ТЕЧЕНИЕ 10-15 МИНУТ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКОЙ!



Три причины выбрать замороженную выпечку от «ХЛЕБ ГОТОВ!»

Вы получаете свежий и хрустящий хлеб, когда вам удобно.

Наш хлеб можно купить на всю неделю, вам больше не нужно ежедневно ходить в магазин.

Покупая у нас, вы экономите 20-30 % по сравнению с тем же хлебом из магазина или пекарни.

«ХЛЕБ ГОТОВ!» - САМЫЙ СВЕЖИЙ ХЛЕБ, КОТОРЫЙ ВИДЕЛА ВАША КУХНЯ!



Замороженный хлеб отличается от обычного хлеба?

Нет, замороженный хлеб - это тот же хлеб, что продается в магазине. Разница в том, что наш хлеб заморозили, не допекая до готовности. Он не теряет своих качеств, долго хранится, и его можно привезти из Франции, Бельгии, Испании и т.д..

Между прочим, рестораны и магазины, пекущие свой хлеб, и даже многие пекарни используют именно технологию замороженного хлеба.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ХЛЕБ - ЭТО ВСЕГДА СВЕЖИЙ ХЛЕБ У ВАС ДОМА!



Хлеб не
растает, пока
его везут?
Как вообще
происходит
доставка?

Доставку выполняют
курьеры, хлеб перевозят
при -18°C . Сразу после
получения поместите его в
морозильную камеру.

Хлеб строго не
рекомендуется
замораживать повторно.
Если ваш заказ растаял во
время доставки, мы
заменяем его бесплатно!

ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ХЛЕБ ПРЯМО ДОМОЙ В
НАИЛУЧШЕМ ВИДЕ. ОСТАНЕТСЯ ЛИШЬ ДОПЕЧЬ!



Можно ли
оформить
подписку на
доставку
хлеба?

Конечно! Это очень
удобный вариант для
любого покупателя.

Вам достаточно лишь один
раз оформить заказ на
сайте, указать в нем все
желаемые виды хлеба и
выпечки, и мы будем
еженедельно привозить его
вам в удобное время.

Оплата в этом случае
совершается
автоматически.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ИНДИВИДУАЛЬНО ПОД ВАШИ
ПРЕДПОЧТЕНИЯ

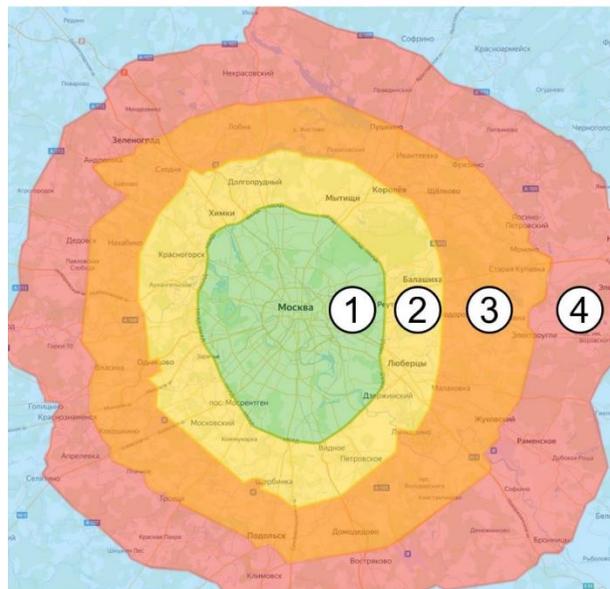


Как купить:

ОПЛАТА
НА САЙТЕ В МОМЕНТ ЗАКАЗА



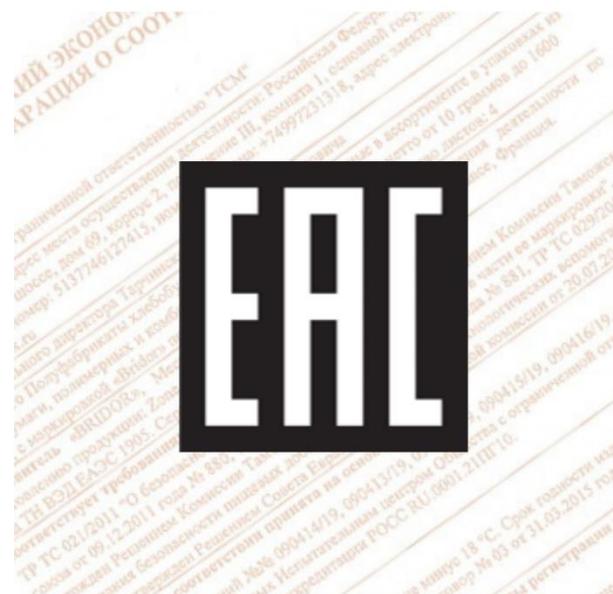
ДОСТАВКА
КУРЬЕРОМ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ



- 1. Внутри МКАД - 300р.
- 2. МКАД + 10км - 350р.
- 3. МКАД + 20км - 450р.
- 4. МКАД + 30км - 650р.

**ПРИВЕЗЕМ РЕФРИЖЕРАТОРОМ
С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ НОРМ!**

КАЧЕСТВО
ВЕСЬ ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



ИЗ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ:

«... ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ... СООТВЕТСТВУЮТ
ТРЕБОВАНИЯМ
ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ» ... »

ПОДПИСКА

НАБОР ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ ПО ВАШИМ
ПРЕДПОЧТЕНИЯМ



ОФОРМИТЕ ЗАКАЗ НА НАШЕМ САЙТЕ ОДИН
РАЗ, УКАЖИТЕ ЖЕЛАЕМЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА И
ВЫПЕЧКИ, И МЫ БУДЕМ ДОСТАВЛЯТЬ ВАМ ИХ
ЕЖЕНЕДЕЛЬНО В УДОБНОЕ ВРЕМЯ. ОПЛАТА
БУДЕТ СОВЕРШАТЬСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.

Рецепты:



**ХЛЕБ - ЭТО НЕ ТОЛЬКО
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И
СЫРОМ!**

Здесь мы расскажем, что еще можно
приготовить с нашим хлебом и
выпечкой.

Листайте дальше и переходите на
пост с понравившимся рецептом.

Как допечь:

ХРАНИТЕ В МОРОЗИЛКЕ



Сразу после покупки положите хлеб в морозильную камеру. Храните до 12 месяцев.

Точный срок хранения будет указан на упаковке.

РАЗМОРОЗЬТЕ



Многие виды хлеба и выпечки можно не размораживать, другие требуется ненадолго оставить при комнатной температуре.

Подробности на упаковке и на нашем сайте.

ВЫПЕКАЙТЕ



Разогрейте духовку до 230 градусов. Поместите в нее хлеб на 10-15 минут. Хлеб помещается в стандартную духовку.

Все тонкости выпекания будут указаны в инструкции к продукту.

ХЛЕБ ГОТОВ!



Самый свежий и хрустящий хлеб,
который полюбит вся ваша семья!

Отзывы: пока что этот блок оставляем пустым.

Буду рада обсудить отчет и ответить на любые Ваши вопросы!

Звоните: 8 (800) 500-89-91

ПН-ПТ с 04:00 до 13:00 по МСК



Валерия Смолина

Специалист SMM- отдела

Сервиса **1PS.RU**

О НАШЕЙ КОМПАНИИ



Только белое SEO

Без купленных ссылок и прочих "черных" фишечек, за которые ваш сайт рано или поздно может попасть под санкции



Адекватные цены

Платите только за конкретную выполненную работу



Держим марку

Участвуем в отраслевых конференциях и семинарах. Проводим обучающие курсы и вебинары, выпускаем книги по интернет-маркетингу



Нас любят клиенты

На нашу рассылку "Продвижение сайта" подписано более 250 000 человек



Максимум удобства

Полный комплекс или отдельные работы



Конкретика

Устанавливаем точные сроки, стоимость и состав работ еще перед оплатой



Хоть тугриками

12+ способов оплаты ваших заказов



Все прозрачно

После выполнения работ отправим подробный отчет

ДИПЛОМЫ И СЕРТИФИКАТЫ



Сертифицированное
агентство Яндекса



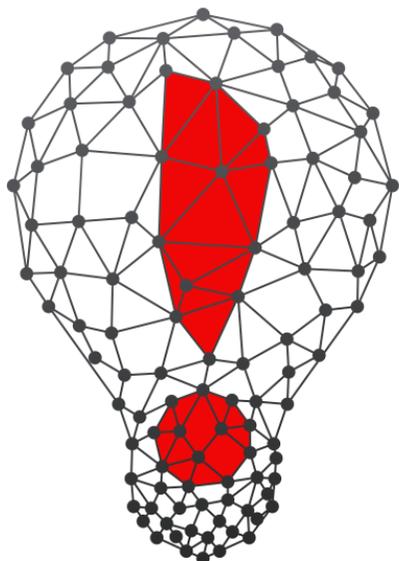
ДЕЙСТВУЮЩИЕ АКЦИИ

ПОДЕЛИТЕСЬ МНЕНИЕМ О НАС И ПОЛУЧИТЕ 500 БОНУСНЫХ РУБЛЕЙ

Если вы остались довольны качеством предоставленных нами услуг и готовы рассказать об этом другим, то у нас есть для вас интересное предложение.

[УСЛОВИЯ АКЦИИ](#)





1PS.RU

По вопросам:

8 (800) 500-89-91 (бесплатный для регионов)

8 (499) 504-41-69 (телефон в Москве)

ПН-ПТ с 04:00 до 17:00 по МСК

admin@1ps.ru

Дружите с нами в соцсетях:



vk.com/1psru



instagram.com/service1ps



facebook.com/1psru



twitter.com/1psru