



## Делаете тортики на заказ?

**Давайте сотрудничать: мы вам хороших клиентов, вы им – отличные торты!**

[www.FOTOnaTORTE.ru](http://www.FOTOnaTORTE.ru)



У Вас есть **кондитерская**, и Вы умеете печь вкусные и красивые тортики на заказ? Ищете возможности для **увеличения количества клиентов**? Но нет лишних денег на рекламу?

А ещё не можете выделить гигантских бюджетов для продвижения сайта в сети по высокочастотным запросам? Приводит в недоумение возрастающая стоимость контекстной рекламы в Yandex и Google AdWords? На объявление кликают, но заказ не оформляется? Конкуренция стремительно нарастает? Конкуренты копируют ваш сайт и маркетинговые ходы? У вас профессиональные кондитеры, но специального маркетолога в штате? Клиенты выбирают ту кондитерскую, что поближе, а не вас?

**Узнайте, как можно значительно увеличить оборот с помощью нового предложения – подключайтесь к системе ФОТОНАТОРТЕ.рф.**

**Это бесплатно. Пока.**

**Начнём »**



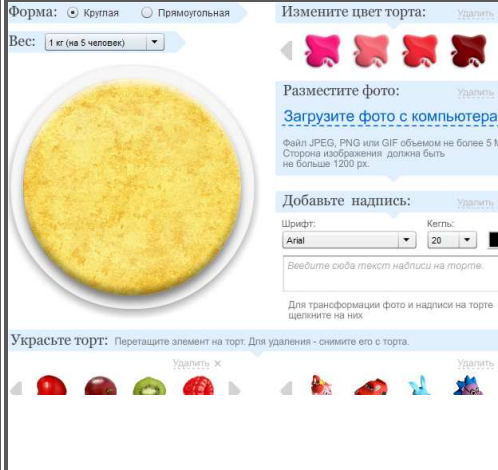


**Почему** подключение и работа в системе Fotonatorte бесплатна для кондитерской? Потому что мы не берем денег за рекламу – Вы не вносите предоплату за «показы», «клики». Мы стараемся, чтобы люди заказали как можно больше тортиков – и получим % от каждого заказа.



**ЧТО ТАКОЕ Fotonatorte? Это он-лайн система, где клиент-пользователь САМ конструирует тортик, вам нужно его повторить, выполнив строго по эскизу и вовремя доставив клиенту.**

**Как работает Fotonatorte?** Конструктор - это web-модуль, который вставляется в любой сайт и является приложением для социальной сети. «Одноклассники» выгружают рекламу Приложения «Фотонаторте» для пользователей, те играют, составляя торт по своему вкусу. Получившуюся картинку можно постить к себе или на ленты друзей, посылать как подарок, сохранять и т.п. А можно взять – и заказать реальный торт. Тогда сформированный заказ уходит в ближайшую авторизованную у нас Кондитерскую, которой можете оказаться Ваша кондитерская.

## Что делает клиент в нашем приложении?

<b>С помощью КОНСТРУКТОРА собирает тортик, выбирает один из Ваших рецептов</b>	<b>Оформляет заказ</b>	<b>Получает готовый тортик из рук курьера к определенной дате и часу</b>
		

**Начнём »**

**Как подключиться?** Очень просто: пишите на [visser@fotonatorte.ru](mailto:visser@fotonatorte.ru), расскажите нам о своем производстве. Если в Вашем городе у нас еще нет партнера, и Вы намерены стать им, мы с удовольствием рассмотрим Вашу заявку. Если мы договоримся о партнерстве и подпишем договор, установим вам систему управления контентом, Вы сможете начать привлекать дополнительных клиентов сразу же! Система определяет, откуда человек «сидит» в социальной сети и покажет ему возможности и цены именно Вашей кондитерской (рецепты, декор, доставка).



**Каковы условия работы?** В случае, если мы договоримся о партнерстве, мы обеспечим Вам, возможно, 100% загрузку производства благодаря нашим рекламным возможностям. Fotonatorte будет удерживать 25% стоимости выполненного заказа (только от стоимости торта). Напомним, что цены устанавливаете Вы, не забывая о своей прибыли. Мы способны сгенерировать поток заказов – уже спроектированных тортиков по Вашим лучшим рецептам, обеспечим качественную раскрутку среди Вашей целевой аудитории. Что надо сделать – подключиться к системе, соблюдать технологию и радовать Ваших клиентов!

**Хотите конструктор к себе на сайт?** Нет проблем. Цена за установку – 25 000 рублей (можно в рассрочку в течение 3 месяцев – работайте и зарабатывайте!)

### **ЧТО даст сотрудничество с Fotonatorte?**

- массированная БЕСПЛАТНАЯ реклама в Одноклассниках (ОК остается всего 25% стоимости торта) т.е. вы получаете только сформированные готовые заказы – время на общение с клиентом сведено к 0.
- техническая поддержка 24/7
- рекламная поддержка наших партнеров: - компании Орими Трейд (чайный бренд TESS), Установщики воды в офисы
- рекламные акции на сторонних партнерских сайтах
- на специализированных сайтах-агрегаторах заказов
- отдельный бренд на раскрученном сайте
- возможность внутреннего биллинга (приема денег с помощью VISA, Mastercard и других способов электронных платежей)
- скидка при заказе кондитерского оборудования и расходных материалов.
- раскрутка в социальных сетях, PR

### **Базовые условия по работе таковы:**

1. Чтобы начать работу, Вам нужно выбрать те Ваши рецепты тортов, которые Вы сможете всегда, не зависимо от сезона, сделать в условиях кондитерской в любом количестве, от 1 кг до 10 кг. Рецепт должен быть стабильной, торты самого высокого качества.
2. Сфотографировать кусочек каждого торта таким образом, чтобы хорошо видна была начинка, и обработать снимок – убрать фон, подписать каждый слой (эту работу мы можем сделать за Вас – тогда нужно прислать Название торта, описание рецепта, описание каждого слоя).
3. Загрузить фотографии в систему в раздел «рецепты». Указать цену за килограмм торта. Как рассчитать цену? Себестоимость килограмма х 2. Внимание: Вы сами формируете цену, но стоит ориентироваться на среднюю стоимость подобных услуг в Вашем регионе, цена должна быть конкурентоспособна. Полученная цена для клиента не должна превышать 1 500 руб/кг. Цена должна варьировать в зависимости от рецепта и веса торта. Доставка включается отдельно. Каждая кондитерская самостоятельно принимает решение о предоплате/оплате по карте/ стоимости доставки/возможности оплаты наличными при получении... Мы поможем наладить онлайн платежи, и систему учета в любом случае.
4. Тщательно и своевременно обрабатывать заказы, выполняя торт строго по эскизу клиента, следить за своевременностью доставки и порядком вручения торта. Заявка на выполнение заказа приходит на e-mail, указанный при начале работы. В течение 10 минут заявка должна быть подтверждена звонком клиенту.
5. Фотография (если есть) должна проходить предпечатную обработку – изображение уменьшаться/увеличиваться, накладываться текст. Изображение распечатывается, наносится на торт, даже украшается согласно пожеланиям Клиента. Далее торт упаковывается в фирменную коробку и отправляется клиенту.
6. Требования к оборудованию – в партнерской Кондитерской должны быть, кроме всего остального, формы для выпекания тортов: круглые и квадратные, от 1 кг до 10 кг; фотопринтер с пищевыми красителями, достаточный запас расходных материалов - вафельная (рисовая, сахарная) бумага, кондитерский гель, сливки, фрукты, шоколад.

7. Упаковка – централизованно производится в Санкт-Петербурге (с лета 2012), и будет поставляться Вам по мере необходимости по цене 50 руб за маленькую (для тортов 1 кг) коробку и 60 рублей большую (с лета 2012). Она должна быть включена в цену для клиента.
8. Доставка – Вы сами устанавливаете цены на доставку. Рекомендуем установить единую цену для всех адресов в черте города. И информировать клиента о увеличении стоимости доставки, например, за город.
9. Взаиморасчет. Происходит дважды в месяц\*. Мы имеем возможность отслеживать все заказы и автоматически рассчитывать денежные потоки. Деньги (кроме наличных платежей) поступают к Одноклассникам, оттуда переводится Вам за вычетом той части прибыли, которая причитается Одноклассникам за рекламу. Расчет простой: Вы продали клиенту торт за 2400 рублей, из них 400 стоила доставка.  $2000 \text{ рублей} / 4 * 3 = 1500 \text{ рублей}$  будут перечислена Вам на расчетный счет. Если торт оплачен наличными, то мы вычтем четверть этой суммы из общей суммы, подлежащей переводу. Таким образом, вся рекламная поддержка стоит Вам всего лишь  $\frac{1}{4}$  часть выручки от реализации, а количество продаж вырастет в разы. На сколько именно – будет зависеть от возможностей Вашей кондитерской.

\*оговаривается с каждым клиентом индивидуально

### Где уже работает ФОТОНАТОРТЕ?

- В Санкт-Петербурге, Москве, Риге, Киеве. К лету 2012 проект будет запущен и других городах-миллионниках. И каждую неделю появляются новые адреса.



**фотонаторте.рф**

Никогда не пекли тортики? Создайте дизайн Вашего торта сами, а профессиональное кондитерское производство гарантирует качество его исполнения!

Курьер вовремя доставит надежно упакованный торт к праздничному столу.

Дарите тортики друзьям и знакомым!

Вопросы, пожелания, предложения:

(812) 323-52-18

visser@fotonatorte.ru