https://vk.com/happiness\_food174

\*\* Домены \*\*

Текущий домен: <http://xakacb4.wixsite.com/happiness174>

По доменам напиши какой домен хочешь, я накидал несколько для примера, по ценам позже напишу.

Диапазон от 150 руб до 800 руб в год. И за 150 можно найти интересные варианты.

Доменная зона не имеет значения .RU или .РФ или .BIZ. На скорость загрузки сайта не влияет.

vkusno.em - цена

vkusno74.ru

vkusno174.ru

вкусно.рф

happiness.ru

happiness174.ru

happiness74.ru

счастье.рфе

\*\* Способы оплаты \*\*

1. На руки курьеру - тут все понятно.
2. Через Сбербанк онлайн. Укажем номер счета, при оплате будет приходить смс.

Все остальные оплаты пока не подходят так как сайт на бесплатном профиле.

1. Оплата с помощью карты других банков. Этот вид оплаты нужно пробовать, узнавать комиссию и так далее.

Комиссию узнал 2% + 0,25 евроцентов, платежный шлюз Wirecard.

Если платеж 1000 рублей

Два процента это 20 рублей

плюс 0.25 евроцентов.

1 евро = 70 руб >> 1 евроцент это 70 копеек.

70 коп \* 25 = 17.5 руб примерно

37.5 рублей комиссия за один платеж в 1000 рублей.

Кстати на нпельмени.рф у них два способа оплаты курьеру: на руки и сбербанк онлайн.

Для заказов них указан вайбер и ватсапп и почта, надо будет это все тоже обсудить. Почту я зарегистрирую когда домен выберем.

Номер для заказов: 24-888-15

нашел твой ватсапп whatsapp 89658533203

\*\* Каталоги и товары \*\*

1. Пельмени & Вареники
2. Соусы & Пасты

## Нужен текст для страницы “Пельмени & Вареники”. Например Мы готовим для вас из продуктов фермерских хозяйств и используем только проверенных поставщиков. Наши пельмени категории "А" не содержат добавок, ароматизаторов, сои, усилителей вкуса, и растительного белка.

Кстати если есть сертификат, об этом тоже нужно будет указать в разделе “О НАС” можно разместить картинку с сертификатом.

Зеленым выделены товары, которые уже на сайте есть.

1. Цветные пельмени с курицей – 1кг – 330 руб.
2. Пельмени «Домашние» (говядина, свинина) 1 кг – 370 руб.
3. Пельмени "Сибирские" ( говядина, свинина, чеснок) - 350 руб.
4. Пельмени "Любительские" (Свинина +курица) – 290 руб.
5. Пельмени с курицей - 270 руб.
6. Пельмени (индейка) – 390 руб.
7. Пельмени с говядиной - 390 руб.
8. Пельмени "Уральские" (баранина, говядина, свинина) - 370 руб.
9. Пельмени с мясом и капустой - 270 руб.
10. Пельмени «правильные» (разные начинки на ваш выбор, тесто из цельнозерновой муки) – от 400 руб.
11. Пельмени «Радуга» (цветное тесто – НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ, начинка на выбор) – от 390 руб. тоже самое = цветные пельмени с мясом.
12. Пельмени "Рыбные" (красная рыба - кета) - 370 руб.
13. Пельмени (курица+креветки) - 440 руб.
14. Вареники «Фирменные» (сырая картошка с салом) – 200 руб.
15. Вареники с вареной картошкой - 200 руб.
16. Вареники (вареная картошка с грибами) – 250 руб.
17. Вареники с квашеной капустой - 260 руб.
18. Вареники с картошкой и квашеной капустой - 260 руб.
19. Вареники с чечевицей и грибами - 260 руб.
20. Вареники с творогом (сладкие, соленые, с зеленым луком) - 270 руб
21. Хинкали (свинина, говядина, зелень) - 380 руб.
22. Домашняя тушенка (свинина+курица) - от 270 руб (0,550 кг) и 360 руб (0,750 кг)
23. Котлеты "Домашние" - 245 рублей (4 шт - 0,400 кг)

СОУС & ПАСТА:

## Нужен текст для страницы “СОУС & ПАСТА”. Например:

## Всегда готовый ужин

У нас вы всегда сможете заказать настоящие, вкусные и сто процентов домашние пельмени в Спб. Мы знаем, что сегодня приготовить вам на ужин.

1. Домашняя хреновина - 25 руб. ( 1 шт. )
2. Соус Деревенский ( сметана, хреновина) - 30 руб ( 1 шт. )
3. Арахисовая паста 260гр:

• Классическая 230р

• Хрустящая 230р

• Соленая 230р

• Шоколадная 230р

• С пастой из инжира 250р

• С пастой из кураги 250р

• С пастой из финика 250р

1. Варенье из молодых сосновых шишек 240 мл 230р
2. Пастила 80гр:

• Из кураги 150р

\*\* Раздел “О НАС” \*\*

Думаю страницу О НАС убрать и сделать как лендинг, информацию со страницы о нас переместить в конец главной страницы и получится что все информация на одной странице, насколько я понял ты именно так и хотела.

Для этого раздела нужен текст. Можно написать все плюсы вашей продукции, указать на что делается упор и почему нужно покупать именно у вас.

Я посмотрел сайт, который ты мне скинула, там есть хорошие тексты, можно взять их идею за основу, изменить немного и вставить к нам.

По фотографиям: пока буду брать из группы вконтакте (инстаграмм).