

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Высшая Школа экономики и управления
Каспийский Общественный Университет

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

НА ТЕМУ: DIGITAL – МАРКЕТИНГ В КАЗАХСТАНЕ

ВЫПОЛНИЛА: МУСАЕВА А.

ГРУППА: МК-19-2Р

ПРОВЕРИЛ: АНУАШ Ж.Д.

ЧТО ТАКОЕ DIGITAL MARKETING

- Диджитал-маркетинг — это общий термин для маркетинга товаров и услуг, который использует цифровые каналы для привлечения и удержания клиентов. Причем любые — от рекламы на онлайн-радио до объявления контекстной рекламы в интернете. Говоря простыми словами, digital-маркетинг — это любое продвижение, в котором участвует «цифра».





- Часто это понятие путают с интернет-маркетингом, маркетингом в сети интернет — но у них есть существенное отличие. Вернее, диджитал-маркетинг включает в себя и интернет-маркетинг тоже, но интернетом не ограничивается. Давайте сравним: интернет-маркетинг это SEO-продвижение сайта, контекст, вебинары и т. д. — все каналы, которые доступны пользователю только в интернете. А digital-маркетинг это все вышеперечисленное плюс реклама и продвижение на любых цифровых носителях вне сети. То есть, он подразумевает цифровую коммуникацию, которая происходит *и онлайн, и офлайн*.

-
- Ну и, разумеется, к digital в рекламе не относится продвижение с помощью таких традиционных каналов как объявления в газетах, флаера, реклама на ТВ, билборды. Хотя, если на билборде будет указан QR-код, с помощью которого можно перейти на сайт — то это уже диджитал-маркетинг. Словом, суть интернет-маркетинга — в использовании цифровых каналов.

DIGITAL MARKETING В КАЗАХСТАНЕ

- Пандемия сильно изменила модели потребления товаров и услуг. По данным Euromonitor, за последние два года доля онлайн-продаж товаров в Казахстане выросла с 4 до 10%. Но несмотря на спад заболеваемости и возврат к нормальной жизни сформировавшиеся привычки делать покупки онлайн и пользоваться цифровыми услугами остались с нами.
- При этом потенциал роста онлайн в Казахстане не исчерпан, и сегодняшняя доля цифровых продаж 10% – не предел: в России и Западной Европе 15% всех продаж совершается онлайн, а в Китае и США – свыше 20% (данные Euromonitor). К тому же годовые темпы роста онлайн-продаж в Казахстане – 30% – одни из самых высоких в мире, что, вероятнее всего, уже в ближайшем будущем приведет страну к уровню наиболее развитых цифровых рынков.



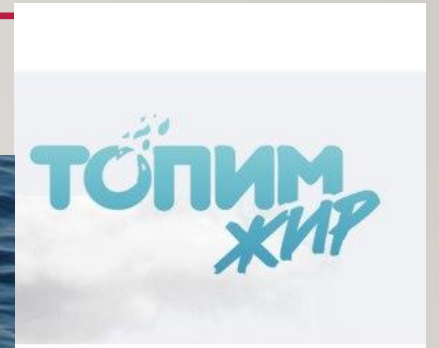
-
- Что это значит для бизнеса и экономики? Открывается уникальное окно возможностей для развития цифровых бизнесов и перевода привычных услуг в цифровое поле. Этому способствуют и установленные регулируемыми органами нормы, позволяющие использовать цифровые способы подтверждения личности, что открывает возможность цифрового доступа к услугам с самыми высокими требованиями к безопасности, например, связанным с банковскими продуктами и операциями.

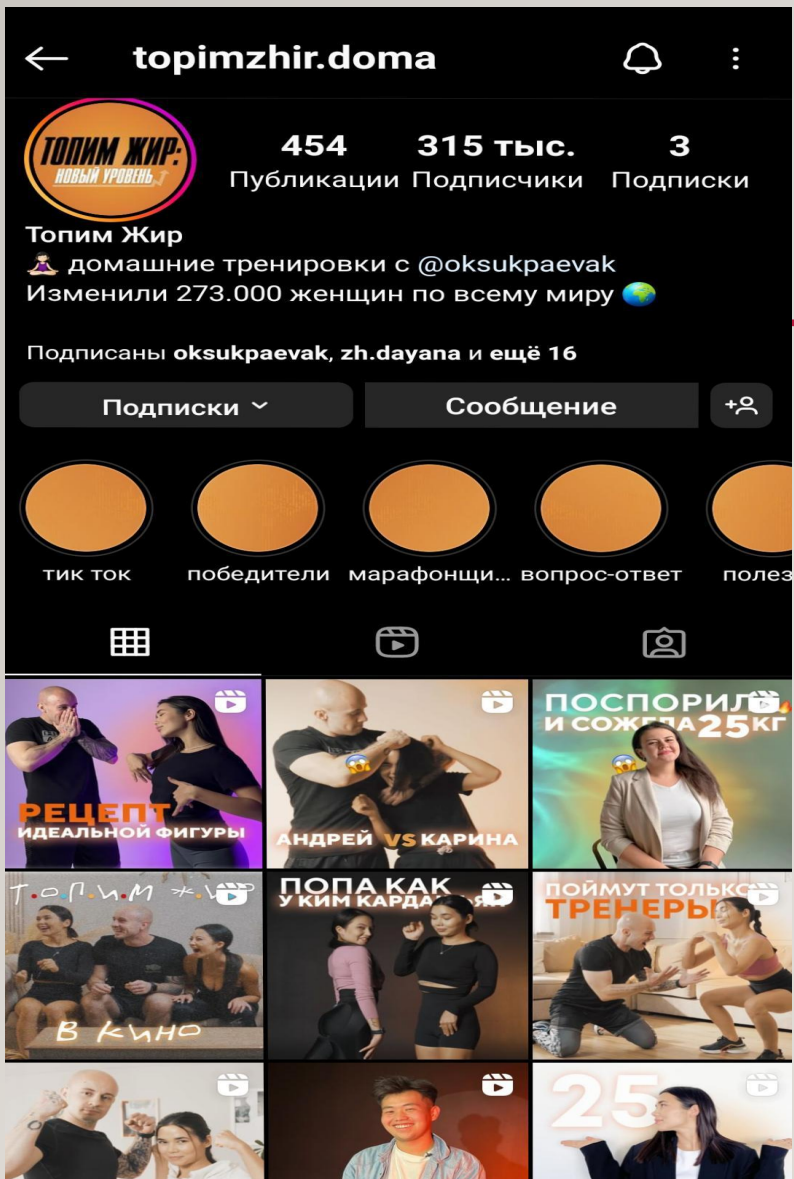
-
- Бесспорно, конкуренция в цифровой среде будет постоянно расти, поэтому в перспективе будут побеждать те игроки, которые инвестируют в развитие команд собственных специалистов по цифровому привлечению клиентов. Например, наиболее успешные цифровые банки, такие как «Тинькофф» в России, «Монобанк» в Украине, Revolut в Европе строят собственные маркетинговые функции, отличающиеся передовыми рыночными компетенциями и гибкими методами работы, что позволяет им привлекать наибольшее число клиентов, достигая при этом высокой отдачи от вложений в маркетинг.



Компании, применяющие активно digital-маркетинг:

- ТопимЖир
- The flow education
- WinWin group
- Kaspi.kz
- Halyk Bank





РАССМОТРИМ ПОДРОБНЕЕ ТОПИМЖИР:

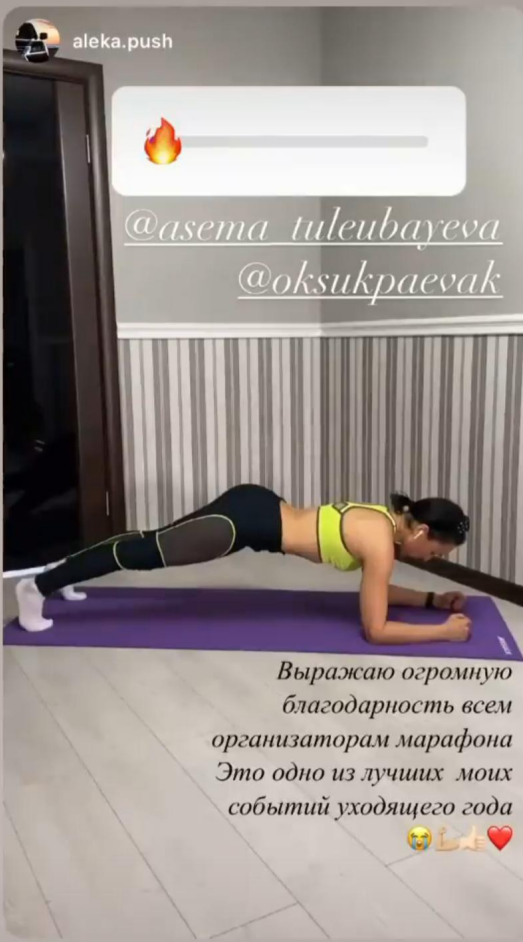
Основная аудитория

сконцентрирована на инстаграм-страничке

Более 270 тысяч марафонщиц по всему миру.

ТопимЖир это коммюнити по борьбе с лишним весом, работа с топовыми психологами, диетологами и сексологам

ДЕВОЧКИ, Я ВАМИ ТАК ГОРЖУСЬ!



aleka.push



@asema_tuleubayeva

@oksukraevak

Выражаю огромную
благодарность всем
организаторам марафона
Это одно из лучших моих
событий уходящего года



ТОПИМ
ЖИР

МЕНЮ

День 1

Вес всех продуктов указан в сыром неготовом виде!

ЗАВТРАК

Яичный рулет

Ингредиенты:
яйца - 2 белка и 1 желток, помидор - 50 г,
огурец - 50 г, творожный сыр - 15 г.

Способ приготовления:
На антипригарной сковороде без масла жарим омлет с двух
сторон, даем остыть, смазываем рулет творожным сыром,
нарезаем огурцы и помидоры пластинами, выкладываем на
омлет и заворачиваем его в рулет. Разрезаем рулет на части.

Цельнозерновой хлеб - 25 г.

ОБЕД

Куриные оладьи

Ингредиенты (на 2 дня):
куриная грудка - 220 г, яичный белок - 1 шт., мягкий творог (до
5% жирности) - 100 г, лук - 20 г, немного соли, перца и специй.

Для соуса:
йогурт (без сахара) - 60 г,
петрушка/укроп - 20 г,
немного чеснока.

Способ приготовления:
Блендером измельчаем филе и лук до состояния паштета,
соединим с остальными ингредиентами и перемешиваем.
Хорошо разогреваем сковороду с антипригарным покрытием.
Жарим оладьи под крышкой с двух сторон на среднем огне. Для
соуса нужно пропустить чеснок через чеснокодавку, добавить
мелко нарезанную зелень и йогурт, перемешать.

Гарнир (на 2 дня): пшено - 60 г. (сухой крупы).

УЖИН

Рулетки из цуккини (кабачков)

Ингредиенты (на два дня):
куриная грудка - 180 г, цуккини (кабачки) - 200 г, помидор - 100 г, лук - 20 г, чеснок - по вкусу, зелень
(петрушка/укроп) - 10 г, сыр (из списка взаимозаменяемых продуктов) - 40 г, немного соли, перца и
специй.

Способ приготовления:
Цуккини режем вдоль на тонкие слайсы. Выкладываем на противень. Немного солим и отправляем в
духовку на 6 минут при 200 С. Затем достаем, выкладываем измельченный чеснок, присыпаем специями.
Сверху кладем тонко нарезанную куриную грудку (или куриный фарш), затем помидор, нарезанный
соломкой, сыр, натертый на терке, зелень. Аккуратно сворачиваем кабачки в рулетки и закрепляем
зубочистками. Запекаем в духовке 15 минут при 200 С.

Первый перекус

Фруктовый салат

Ингредиенты:
яблоко - 70 г,
банан - 80 г,
орехи (грецкий орех / кешью / миндаль) -
5 г, сухофрукты (изюм / курага / чернослив) -
15 г, йогурт натуральный без сахара -
30 г, немного корицы
(по желанию).

Способ приготовления:
Нарезать фрукты и сухофрукты кубиками,
заправить йогуртом, добавить орехи и корицу
(по желанию).

Хлебцы - 2 шт.

Второй перекус

Салат из овощей

Ингредиенты:
огурец - 90 г,
белокочанная капуста - 90 г,
зелень (петрушка / укроп) - 10 г,
оливковое масло - 5 мл.


Способ приготовления:
Овощи нарезать соломкой, зелень мелко
нашинковать, добавить оливковое масло.

Хлебцы - 2 шт.

Итого: КБЖУ 1201/95/35/110

Отлично настроена обратная
связь.

На сайте марафона все лаконично
и понятно, посетитель ничего не
перепутает

 топим | ✕

🔍 топим жир ↵

🔍 топим жир отзывы ↵

🔍 топим жир слив ↵

🔍 топим жир 4.0 ↵

🔍 топим жир марафон карина ↵

ХОРОШО НАСТРОЕННАЯ ПОИСКОВАЯ СИСТЕМА SEO

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕКЛАМА У
БЛОГГЕРОВ (КАРИНА ОКСУКПАЕВА,
АРМАН ЮСУПОВ И Т.Д.)

< жир и в ...

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

й ц у к е н г ш щ з х

ф ы в а п р о л д ж э

↑ я ч с м и т ь б ю ✕