

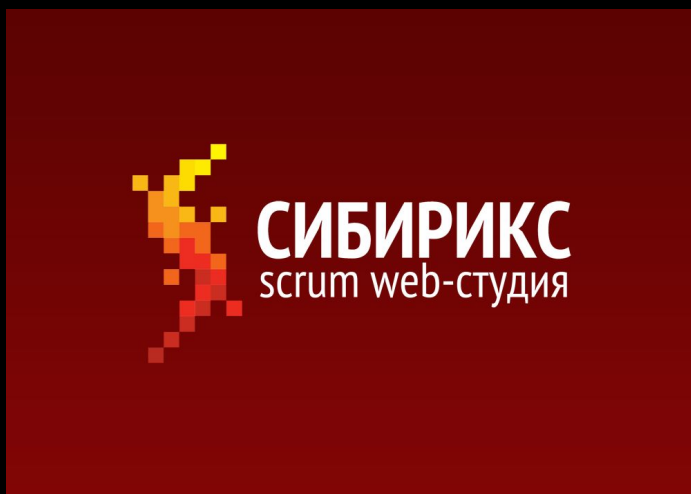
# Открываем свой интернет-магазин в социальных сетях





# Владимир Завертайлов

- Работаем по Scrum
- Специализируемся на приложениях для соцсетей



# Где взять покупателей?



# • Ну, например...

• Поисковые системы (SEO)...

• Контекстная реклама

• Yandex.Market

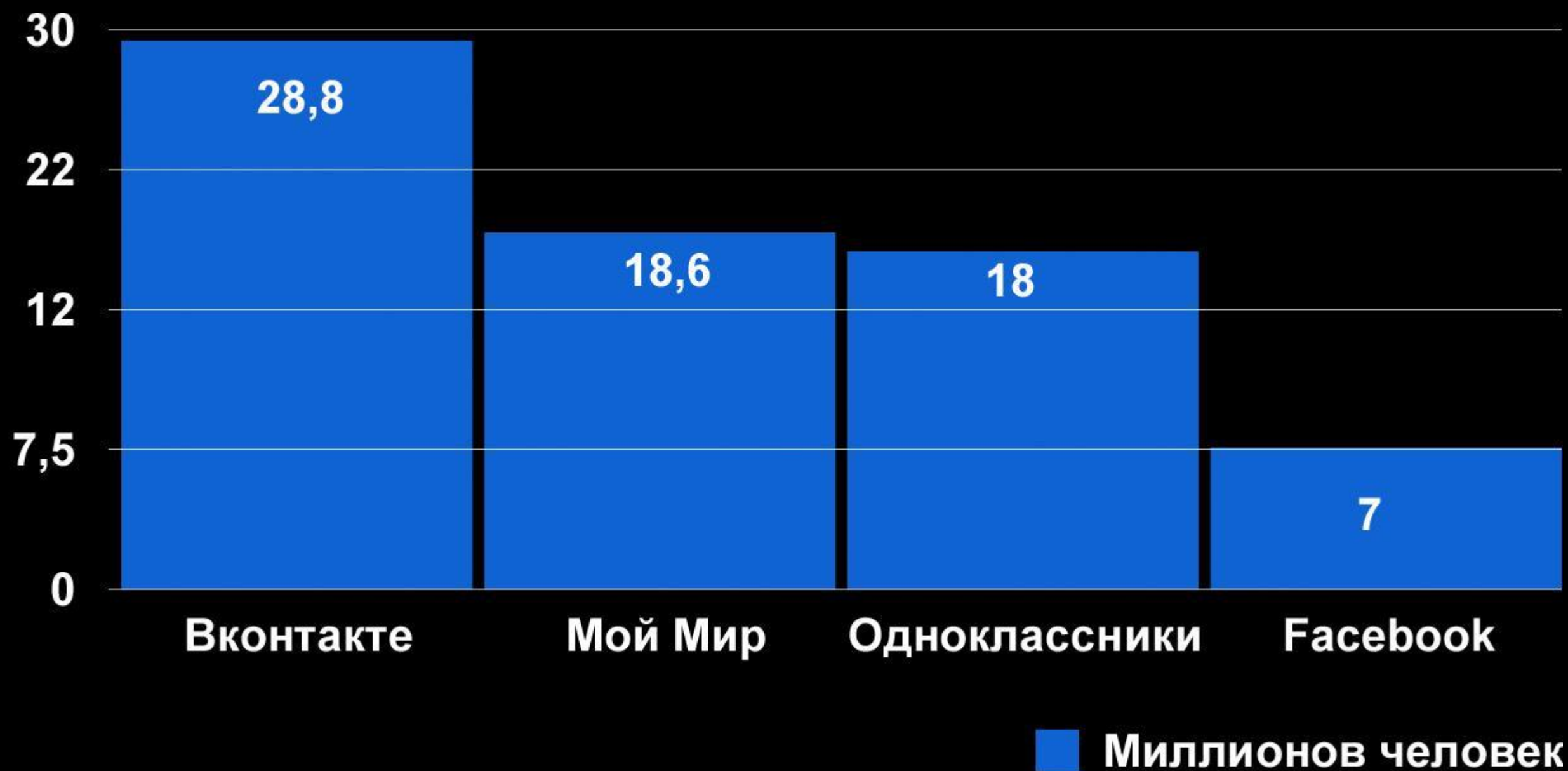
• Баннерная реклама

• Offline-реклама

• Видео-реклама

•

# Аудитория в соцсетях



# Для крупных брендов

Вирус, конкурс или приложение/игра



win your **\$5000**

RECORD YOUR HIT

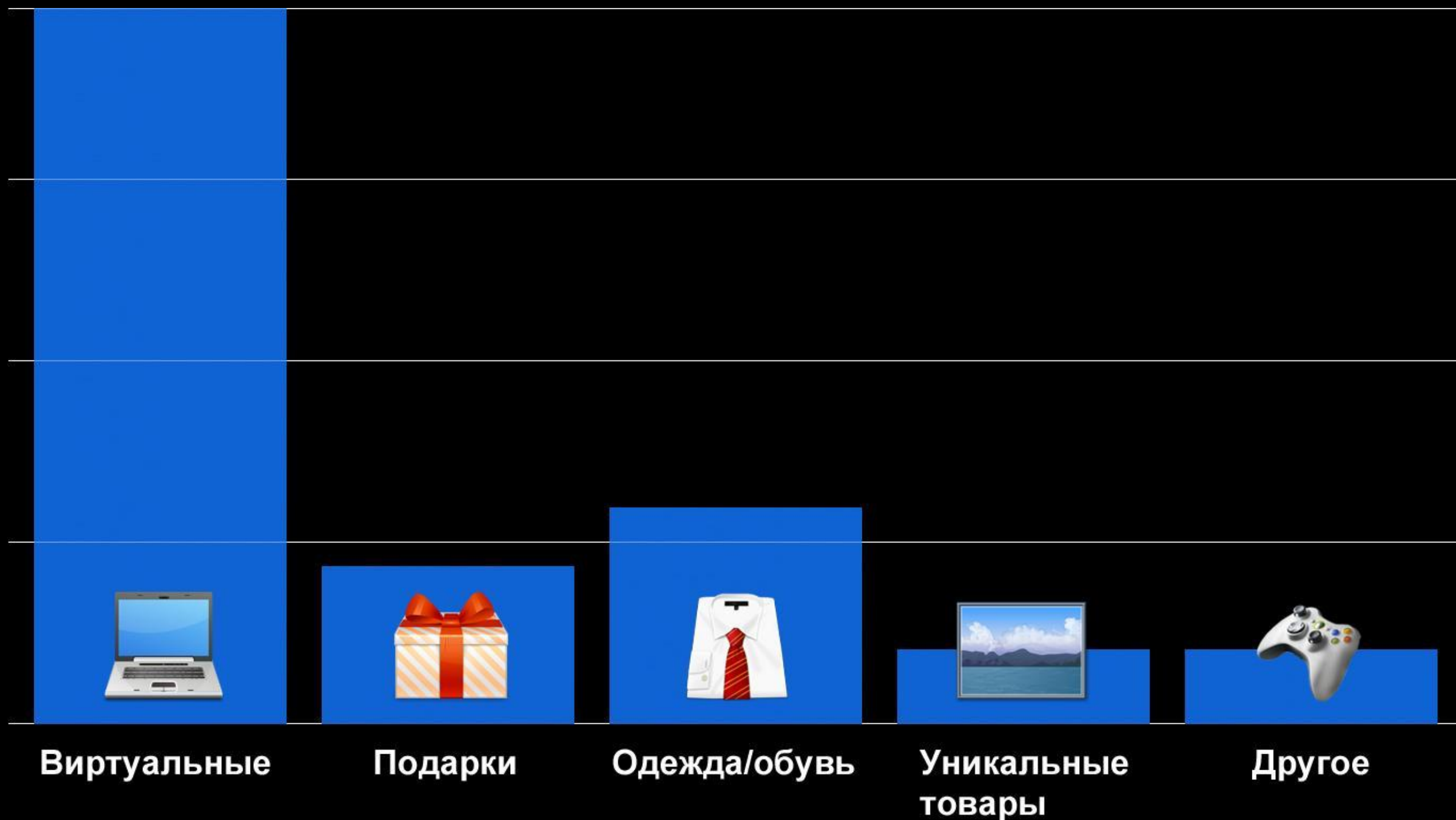
Logitech®



# Для простых смертных

- Консультирование в группах (70.000 групп, из них «живые» дай Бог 10%)
- Контекстная реклама

# Что продаем?





# Существующие решения

- Ecwid (SaaS)
- Встроенные в некоторые CMS
- Разработка с нуля

# Fresh Shop в Facebook

facebook Поиск Поиск друзей Главная

В вашей корзине нет товаров

## FRESH SHOP

Каталог Поиск Вишлист История заказов поиск по каталогу

- Десерты**  
Десерты из фруктов, Мороженое, Муссы, суфле
- Ласси**  
Ласси с пряностями, Ласси с фруктами
- Коктейли**  
Безалкогольные коктейли, Молочные коктейли
- Джулепы безалкогольные**  
Фруктовые джулепы, Ягодные джулепы
- Шоколадные напитки**  
Шоколад с фруктами, Шоколадная экзотика
- Ягодные коктейли**  
Коктейли с клубникой, Коктейли с малиной, вишней
- Фруктовые коктейли**  
Банановые коктейли, Цитрусовые коктейли
- Фраппе безалкогольные**  
Фраппе с кофе, Фруктовые фраппе
- Прохладительные напитки**  
Лимонад, Фреши

Каталог | Поиск | Вишлист | История заказов | Политика конфиденциальности | Работает на Fresh-Shop

Разработка приложений, интеграция магазина Bitrix · Пожаловаться/Связаться с этим приложением · Русский · О нас · Реклама · Создать страницу · Разработчикам · Вакансии · Конфиденциальность · Условия использования · Помощь

facebook Поиск Поиск друзей Главная

В вашей корзине нет товаров

## FRESH SHOP

Каталог Поиск Вишлист История заказов поиск по каталогу

Десерты

- Десерты из фруктов
- Мороженое
- Муссы, суфле

### Ягодный десерт

Описание Спецификации

**360 ₺**

[В корзину](#)

2 кг смеси свежих фруктов и/или ягод  
2 лимона  
4 апельсина  
2/3 л полусухого красного вина  
200 г сахара  
корица, гвоздика  
4-5 столовых ложек крахмала  
400 г сливок  
1 пакетик ванильного сахара

Свежие фрукты и/или ягоды (например, сливы, персики, виноград, клубнику, чернику и т.п.) вымыть. Если используются замороженные (тогда - 1,5 кг), разморозить их. С лимонов и 2 апельсинов срезать цедру. Выжать сок из всех цитрусовых. Соединить выжатый сок с вином, сахаром, корицей и цедрой, довести до кипения и держать 8 минут на слабом огне. Крахмал развести небольшим количеством воды, влить в приготовленную смесь и загустить ее. Остывшей массой залить фрукты, перемешать и поместить в холодильник. Подавать со сливками, взбитыми с ванильным сахаром.

[Мне нравится](#) [Добавить в вишлист](#)

Каталог | Поиск | Вишлист | История заказов | Политика конфиденциальности | Работает на Fresh-Shop

# Fresh Shop Вконтакте

Вконтакте Поиск люди сообщества игры музыка помощь выйти

Моя Страница ред. Мои Друзья Мои Фотографии Мои Видеозаписи Мои Аудиозаписи Мои Сообщения Мои Заметки Мои Группы Мои Встречи Мои Новости Мои Настройки

Приложения

Выбирайте новое авто sberbank.ru

Сбербанк сделал автокредит выгоднее! 8,7% в руб до 31.12.11

Заявка на кредитную карту uncreditbank.ru

Удобная оплата покупок в магазинах, в интернете, за рубежом.

Интеграция интернет-магазина на Bitrix с VK Добавить приложение

У вас в корзине **1 товар**

## FRESH SHOP

Каталог Поиск Вишлист поиск по каталогу

<b>Десерты</b> <a href="#">Десерты из фруктов</a> , <a href="#">Мороженое</a> , <a href="#">Муссы, суфле</a>	<b>Ласси</b> <a href="#">Ласси с пряностями</a> , <a href="#">Ласси с фруктами</a>	<b>Коктейли</b> <a href="#">Безалкогольные коктейли</a> , <a href="#">Молочные коктейли</a>
<b>Джулепы безалкогольные</b> <a href="#">Фруктовые джулепы</a> , <a href="#">Ягодные джулепы</a>	<b>Шоколадные напитки</b> <a href="#">Шоколад с фруктами</a> , <a href="#">Шоколадная экзотика</a>	<b>Ягодные коктейли</b> <a href="#">Коктейли с клубникой</a> , <a href="#">Коктейли с малиной</a> , <a href="#">вишней</a>
<b>Фруктовые коктейли</b> <a href="#">Банановые коктейли</a> , <a href="#">Цитрусовые коктейли</a>	<b>Фраппе безалкогольные</b> <a href="#">Фраппе с кофе</a> , <a href="#">Фруктовые фраппе</a>	<b>Прохладительные напитки</b> <a href="#">Лимонад</a> , <a href="#">Фреши</a>

Каталог | Поиск | Вишлист | [Политика конфиденциальности](#) Работает на Fresh-Shop

Пригласить друзей - Пожаловаться  
Автор: Владимир Былотестер

Вконтакте Поиск люди сообщества игры музыка помощь выйти

Моя Страница ред. Мои Друзья Мои Фотографии Мои Видеозаписи Мои Аудиозаписи Мои Сообщения Мои Заметки Мои Группы Мои Встречи Мои Новости Мои Настройки

Приложения

Выбирайте новое авто sberbank.ru

Сбербанк сделал автокредит выгоднее! 8,7% в руб до 31.12.11

Заявка на кредитную карту uncreditbank.ru

Интеграция интернет-магазина на Bitrix с VK Добавить приложение

У вас в корзине **1 товар**

## FRESH SHOP

Каталог Поиск Вишлист поиск по каталогу

Десерты **Мороженое**  
Десерты из фруктов  
Муссы, суфле

**Мороженое с клубникой**

Описание **Спецификации**

Желтки разотрите с сахаром и ванилином. Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания.

Сливки соедините с желтками, добавьте желатин и варите на слабом огне, помешивая деревянной лопаточкой. Как только масса загустеет и исчезнет пена, снимите с огня, процедите, охладите, вылейте в форму и поставьте в морозильную камеру на 2-3 часа. В начале замораживания 2 раза перемешайте.

При подаче оформите мороженое клубникой.

**240 руб**

[В корзину](#)

[Мне нравится](#) +1 [Добавить в вишлист](#)

**Мы Вконтакте**

**Сибириск: разработка приложений для социальных сетей Facebook, Vkontakte, Одноклассники**

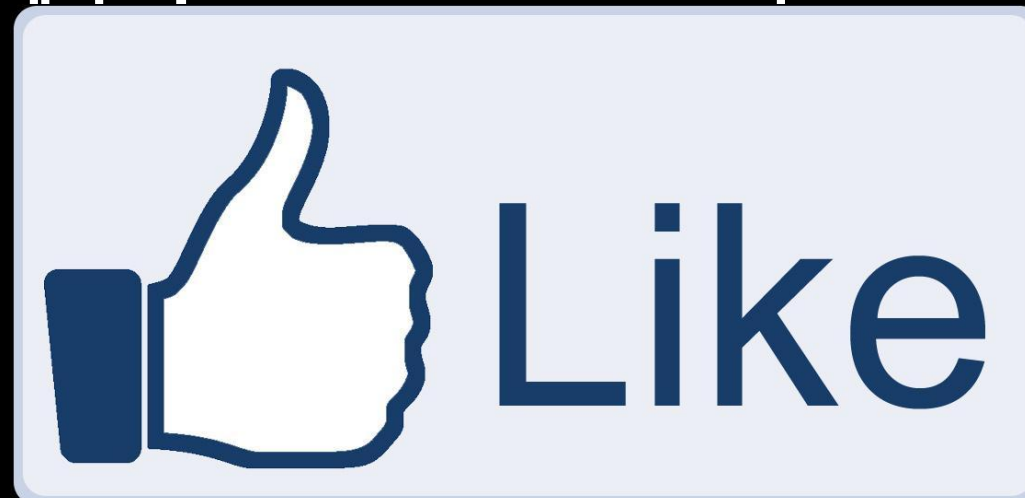
22 участника

Анна Борис Иван Денис Анна Елена Эмма Кирилл

Подписаться на новости

# Раскрутка

- Виральность
- Wish-листы и рекомендации
- Контекстная реклама
- Поддержка сообщества





# Проблемы

- Нужно «пилить» бюджет
- Крайне малый уровень продаж (1%)
- На общение с потенциальными покупателями нужно выделять дополнительное время





# Тренды

Крупные бренды активно используют соцсети для общения с аудиторией

Уже там:



+

facebook



Владимир  
Завертайлов

[vladimir.zavertaylov@sibirix.ru](mailto:vladimir.zavertaylov@sibirix.ru)

# Спроси меня :-)

- Где взять покупателей?
- Статистика аудитории соцсетей
- Что продается?
- Какие есть решения для магазинов?
- Fresh Shop
- Раскрутка
- Тренды