

BEM-VINDOS!!! 🐼🐼🐼

Níveis de consciência:

1. Consciente do problema;
2. Inconsciente do problema;

TOPO: São pessoas inconscientes do problema e inconscientes da solução. (\$\$\$\$\$)

MEIO: São pessoas conscientes do problema e inconscientes da solução.

FUNDO: São pessoas conscientes do problema e da solução.

A comunicação utilizada por vocês, em 98% dos casos, é a mesma. Para todos os níveis de comunicação.

Software para donos de restaurante.

Público Nichado.

1. Fundo do Funil;

Software para restaurantes

2. Meio do Funil;

Como melhorar a gestão do meu restaurante

3. Topo do Funil;

A campanha de pesquisa do que termos de busca vs. palavras-chave

Alinhamento Extremo

Palavras-chave > Termos de busca do usuário > Anúncio > A sua página de destino.

Software para restaurantes > Software para restaurantes > Software para restaurantes > Software para restaurantes

1. Amplas

Software para restaurantes;

Toda e qualquer pesquisa que tiver o mesmo sentido o meu anúncio vai ser ativado.

Software para restaurantes barato

Como melhorar a gestão do meu restaurante pode ser ativado;

2. Correspondência de frase;

“Software para restaurantes”

1. Software barato para restaurantes

2. Software para restaurantes barato

3. Exata

[Software para restaurantes]

[Software para restaurantes]

Letras maiúsculas e acentuação não influencia.

Qual a diferença de pessoas que tem resultado na rede de pesquisa para as que não tem?

1. Planejamento de palavras-chave.

TAREFA DE CASA:

Construa a sua própria lista de palavras-chave.

.

Como descobrir as minhas palavras-chave.

1. Answer the public
2. Achismos/óbvio
3. Buscas do Google
4. Pesquisas com público que já comprou de você.
5. Dados de campanhas passadas suas.
6. Planejador de palavras-chave do Google (volume e novas ideias)
7. Google trends;
8. Termos de pesquisa

Ampla.

Meio/fundo....

Fundo = necessidade já sabe do problema

Meio/topo = nós temos que mostrar a oportunidade.

Descubra como aumentar o seu lucro vendendo através do Ifood sem precisa contratar mais funcionários – sem precisar aumentar suas despesas fixas.

Automação comercial.

1. Uma LP específica para UM só objetivo.

A comunicação entre garçom e cozinha melhorem, eu

Mostrar o benefício.

Você tem muitos pedidos errados?

Descubra como aumentar a satisfação dos seus clientes

Descubra como não sofrer a falta de comunicação entre garçom e cozinha.

1. Quais são suas principais dificuldades no dia a dia?

2. Qual seu principal objetivo ao contratar a solução x?

Gere mais pedidos mais rápidos, sem erros, e deixe o cliente mais satisfeito com o seu serviço

=====

LANCES

Quando você está começando uma conta do zero ou tem menos de 20 conversões.

1. Manual

CPC Manual.

Software para restaurantes = 3,00

Sistema de gestão para restaurantes = 3,50

Como aumentar o meu faturamento do restaurante = 1,50

2. Automático

Maximizar conversões (Perde um pouco do controle) Google vai fazer por si só.

Diário = de 30,00 = 30,00 em 1 conversão.

CPA DESEJADO = Já teve pelo menos mais de 50 conversões.

2 CONVERSÕES

50,00

Orçamento = 100,00