



Высшая школа маркетинга и развития бизнеса

Трансформация методологии создания позиционирования



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ, ЦЕЛЬ

Позиционирование товара — это определение его места на рынке, выгодно отличающее, с точки зрения потребителя, товар в ряду ему аналогичных

Цель позиционирования – обеспечить восприятие товара таким образом, чтобы потребитель, расположив мысленно товар среди ему подобных, выделил его как желаемый для покупки



Убеждать людей приобрести то, что им не нужно, на деньги, которых у них нет, чтобы произвести впечатление на тех, кому до этого нет никакого дела, — сегодня это мошенничество стало поистине виртуозным

Виктор Папанек,
«Дизайн для реального мира», 1971



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ, МЕТОДОЛОГИЯ, ПРОШЛЫЙ ВЕК

Истинная природа маркетинга на сегодня есть конфликт между корпорациями, а не удовлетворение человеческих нужд и потребностей.

Основной принцип позиционирования состоит не в том, чтобы создавать нечто новое и отличное от других, а в манипулировании тем, что уже живет в умах потребителей, использовании уже имеющихся связей

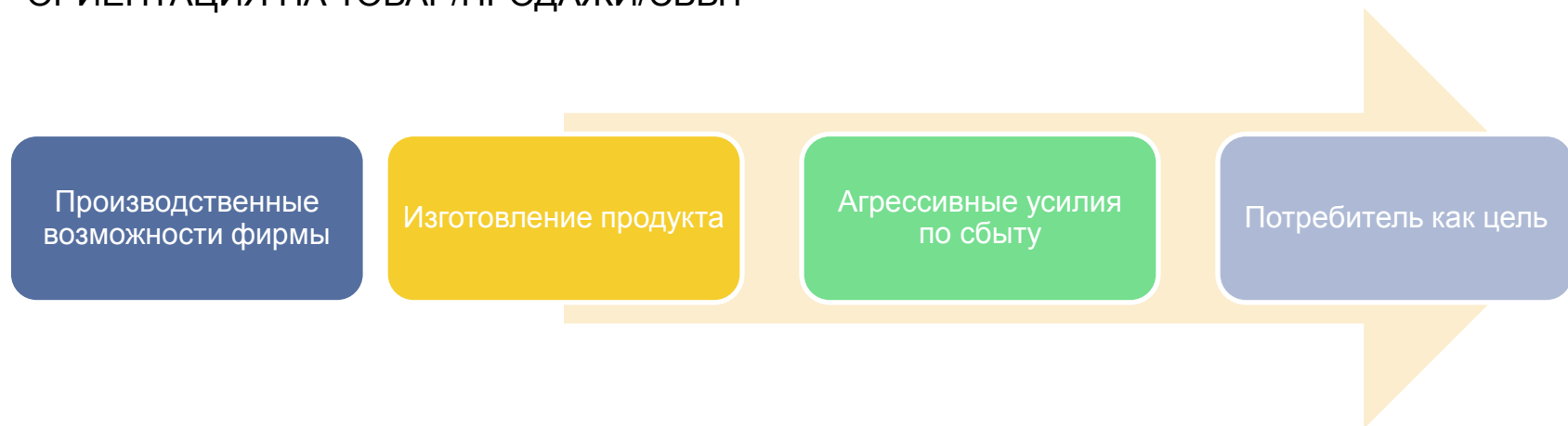
Дж. Траут



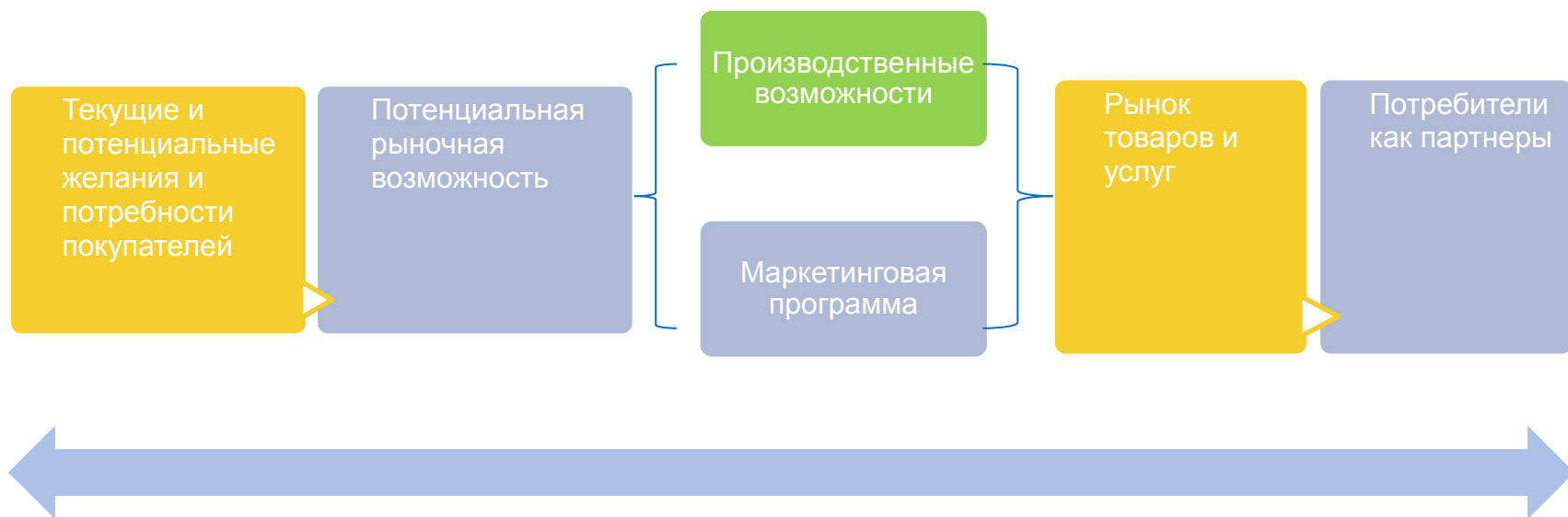
ОРИЕНТАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО



ОРИЕНТАЦИЯ НА ТОВАР/ПРОДАЖИ/СБЫТ



ОРИЕНТАЦИЯ НА РЫНОК/ПОТРЕБИТЕЛЕЙ





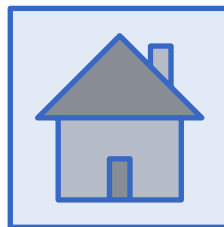
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ, МЕТОДОЛОГИЯ, НОВЫЙ ВЕК

МАНИПУЛЯЦИЯ?....



БАЗОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ТРАНСФОРМАЦИИ МЕТОДОЛОГИИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

- ☐ Позиционирование на стыке интересов компании и потребителей





БАЗОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ТРАНСФОРМАЦИИ МЕТОДОЛОГИИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ





БАЗОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ТРАНСФОРМАЦИИ МЕТОДОЛОГИИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

- ☐ Позиционирование на стыке интересов компании и потребителей
- ☐ Сквозное позиционирование: «пронзая» комплекс маркетинга и целевые аудитории



БАЗОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ТРАНСФОРМАЦИИ МЕТОДОЛОГИИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ



FORMAN
Сухие строительные смеси
и пазогребневые плиты

[О нас](#)[Где купить](#)[Документация](#)[Контакты](#)[Каталог](#)[Строителям](#)[Дистрибьюторам](#)[Для дома](#)

8-800-500-70-63

+7 (846) 269-64-25



КОРЗИНА
0 товаров

[Штукатурки](#)[Шпатлевки](#)[Наливные полы](#)[Цементные полы](#)[Клеи](#)[Грунтовки](#)[Цементно-песчаная смесь](#)[Пазогребневые плиты](#)[Вход для партнеров](#)

FORMAN – РОВНО ПОД ЗАДАЧУ!



Дистрибьюторы и торгующие организации, работая с FORMAN,



Строительные компании, используя смеси FORMAN, сокращают затраты



Для ремонта дома применять FORMAN удобно и безопасно, так как основой

Отправьте нам сообщение





БАЗОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ТРАНСФОРМАЦИИ МЕТОДОЛОГИИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

СБЫТОВОЙ МАРКЕТИНГ		ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ МАРКЕТИНГ	
Выявление имеющихся связей в сознании потребителя		Выявление потребностей и систем стереотипов потребителей	
Разработка позиционирования с опорой на манипулирование имеющимися связями		Разработка позиционирования на стыке интересов потребителей и бизнеса	
Донесение позиционирования до потребителя через каналы коммуникации, «зомбирование» потребителя		Внедрение позиционирования в комплекс маркетинга продукта/услуги	
		Донесение позиционирования до потребителя с помощью интегрированных маркетинговых коммуникаций, доказательство позиционного заявления	
		Замер формирования восприятия потребителем продукта/услуги	
		Коррекция позиционирования	
			



БАЗОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ТРАНСФОРМАЦИИ МЕТОДОЛОГИИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

- ❑ Позиционирование на стыке интересов компании и потребителей
- ❑ Сквозное позиционирование: «пронзая» комплекс маркетинга, целевые аудитории
- ❑ Многодельные стратегии по донесению и закреплению позиционирования в сознании потребителя

[О РЕСТОРАНЕ](#) ▾[МЕНЮ / ДОСТАВКА](#) ▾[КЕЙТЕРИНГ](#)[КОНСАЛТИНГ](#)



Войти или [зарегистрироваться](#)

[Забыли пароль?](#)

 ▾

[Главная](#) / [О ресторане](#)

О ресторане



Ресторан Zuma - достойный пример европейского взгляда на традиционную паназиатскую кухню. Команда профессиональных поваров в течение нескольких лет выбирала драгоценное из лучшего.



КАСАЙ КАНИ

730.-

+ В КОРЗИНУ

Воздушный урамаки ролл с сочным камчатским крабом и сёмгой. Ролл подается с соусом от бренд-шефа на основе японской приправы санчо и опаливается

330 г.

Рейтинг продаж

6.00

Хочу в подарок!



СУП УАМИ

бренд-шеф Егор Анисимов



ЧАЙНА ТАНГ

бренд-шеф Егор Анисимов

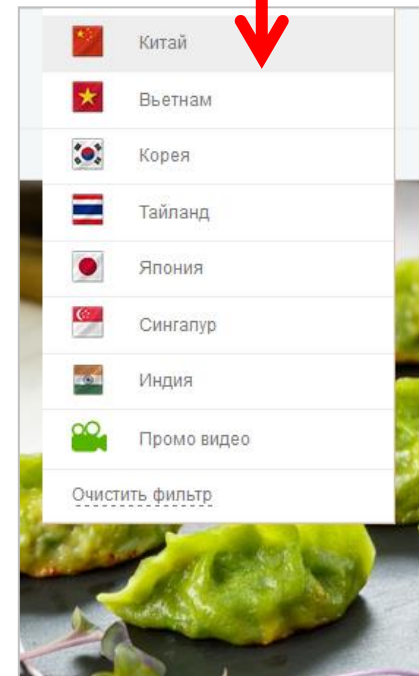


ЧАНГ

бренд-шеф Егор Анисимов

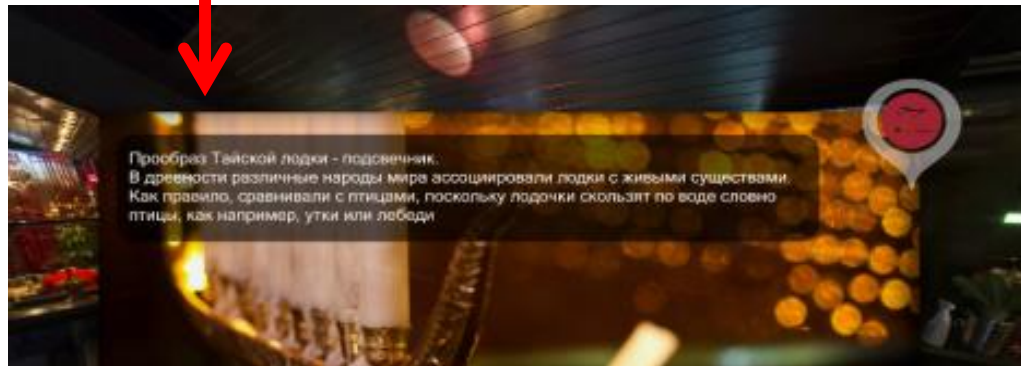


«Вкусные» фото высокого качества



Демонстрация привязки к позиционированию

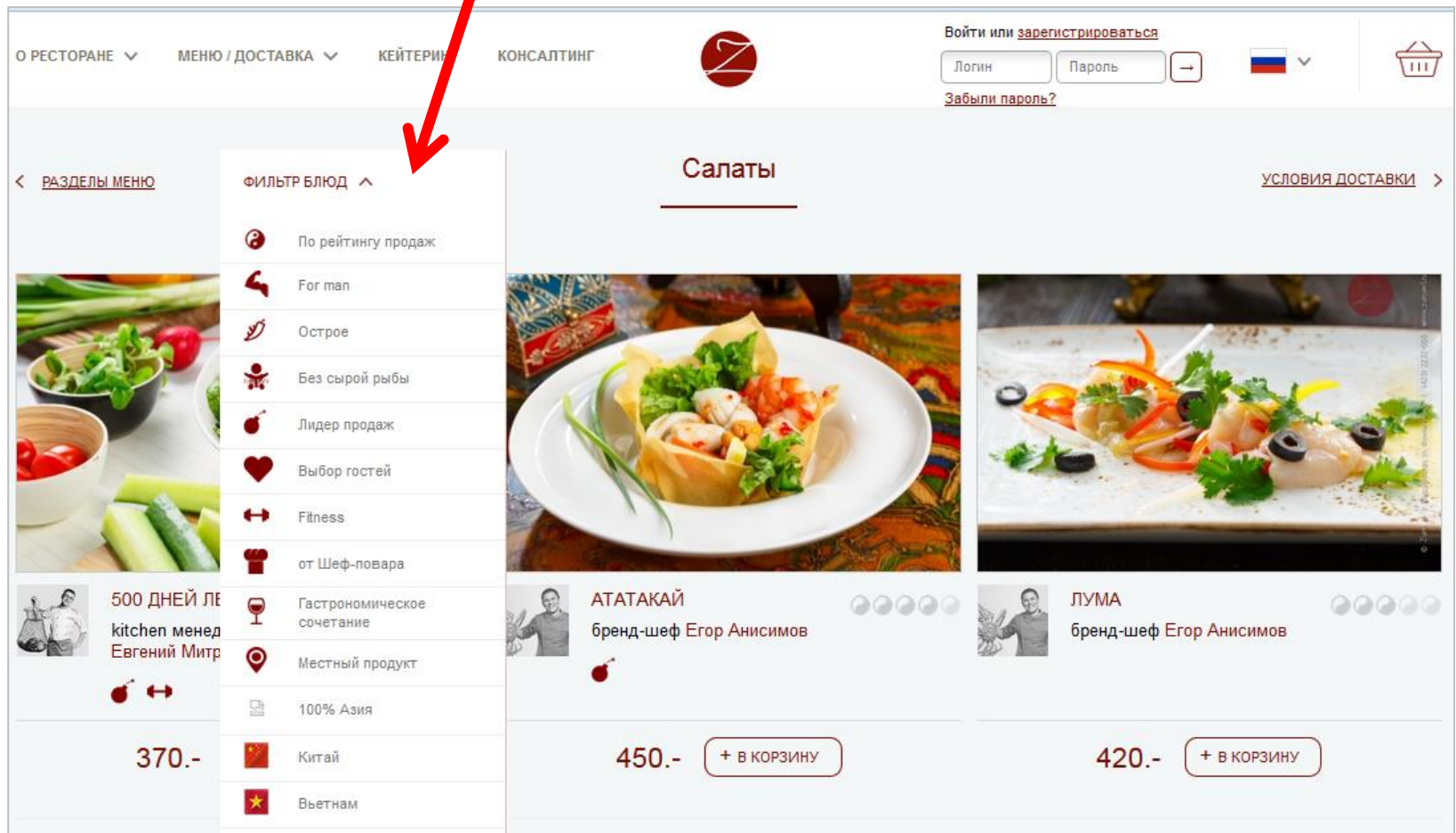
МАГИЯ ZUMA



Демонстрация
привязки к
позиционированию

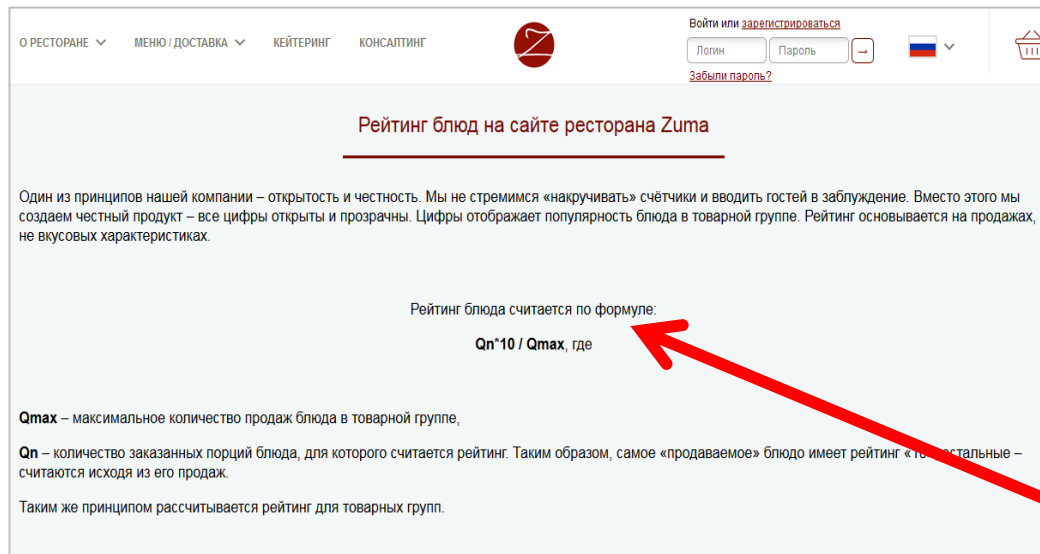
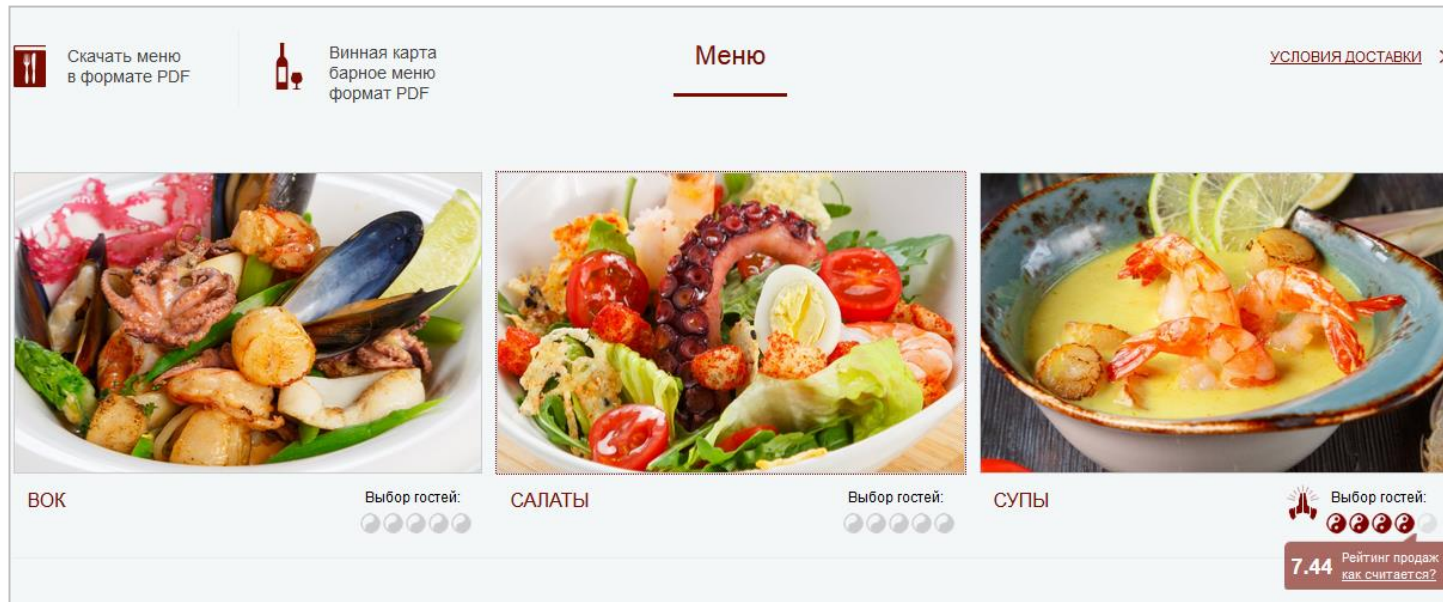


МАГИЯ ZUMA



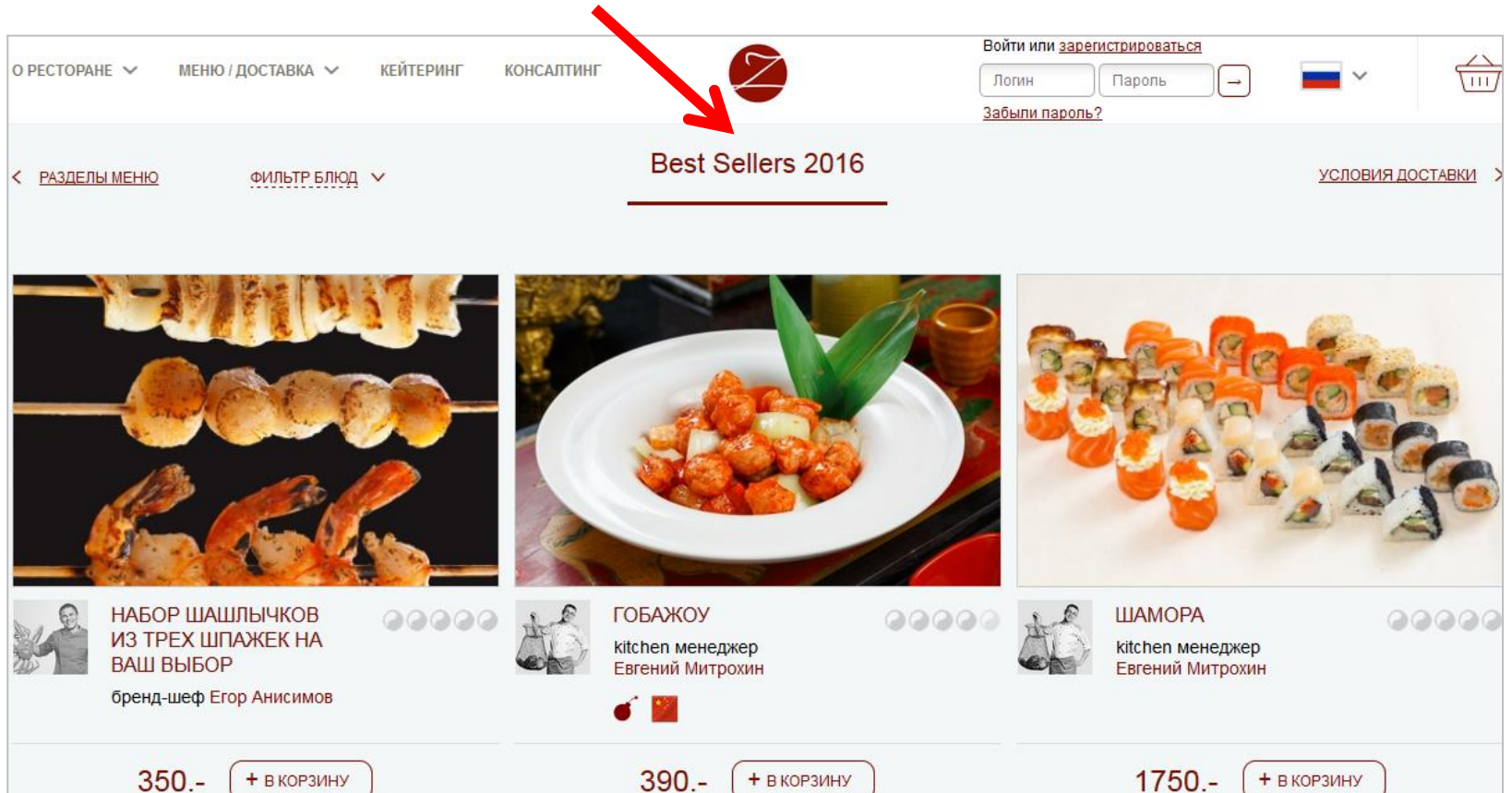
Клиентоориентированность: фильтры под вкусы и предпочтения потребителей

МАГИЯ ZUMA



Клиентоориентированность:
прозрачная система рейтингов
категорий и блюд

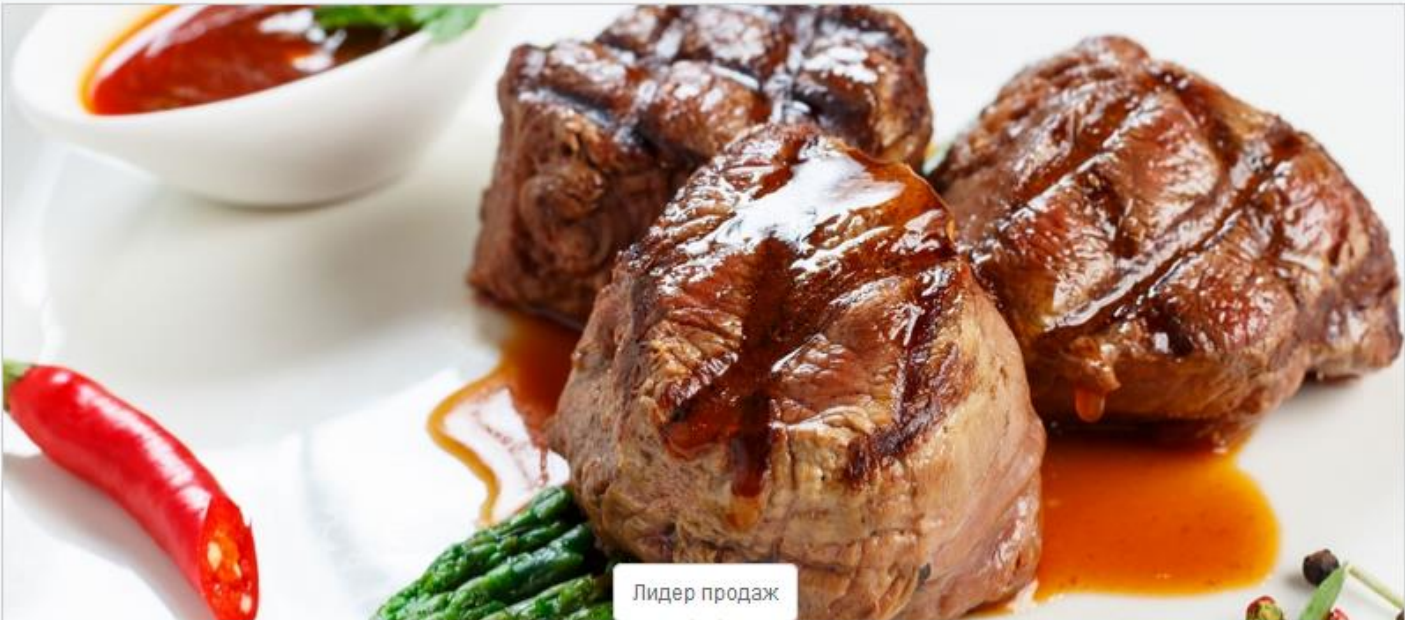
МАГИЯ ZUMA



The screenshot displays the website for Zuma restaurant. At the top, there is a navigation bar with links: [О РЕСТОРАНЕ](#), [МЕНЮ / ДОСТАВКА](#), [КЕЙТЕРИНГ](#), and [КОНСАЛТИНГ](#). To the right of these links is the Zuma logo, which is a stylized 'Z' inside a circle, highlighted by a red arrow. Further right are links for [Войти или зарегистрироваться](#), login and password fields, a Russian flag, and a shopping cart icon. Below the navigation bar, the main heading is Best Sellers 2016. To the left of this heading are links for [РАЗДЕЛЫ МЕНЮ](#) and [ФИЛЬТР БЛЮД](#). To the right is a link for [УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ](#). The main content area features three featured dishes, each with a photo, a description, a chef's name, a rating, and a price with a '+ В КОРЗИНУ' button.

Дish	Цена	Действие
НАБОР ШАШЛЫЧКОВ ИЗ ТРЕХ ШПАЖЕК НА ВАШ ВЫБОР бренд-шеф Егор Анисимов	350.-	+ В КОРЗИНУ
ГОБАЖОУ kitchen менеджер Евгений Митрохин	390.-	+ В КОРЗИНУ
ШАМОРА kitchen менеджер Евгений Митрохин	1750.-	+ В КОРЗИНУ

Клиентоориентированность: акцент на лучших блюдах



Лидер продаж

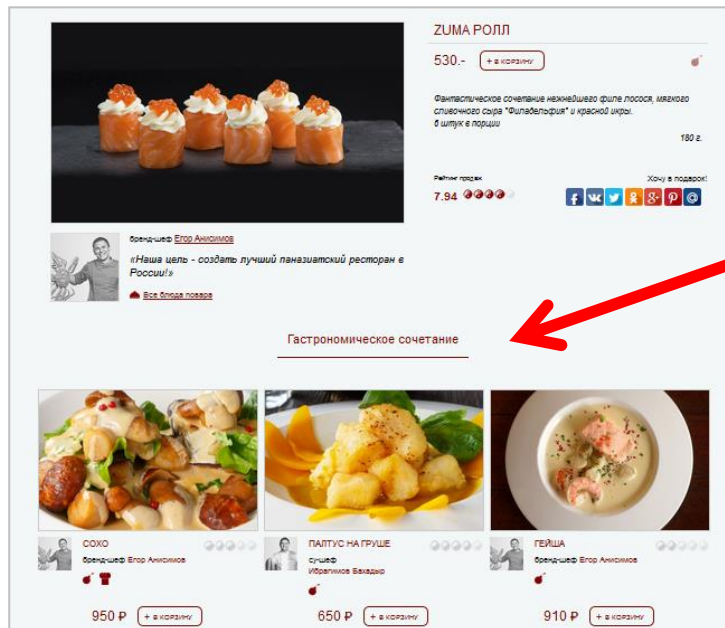
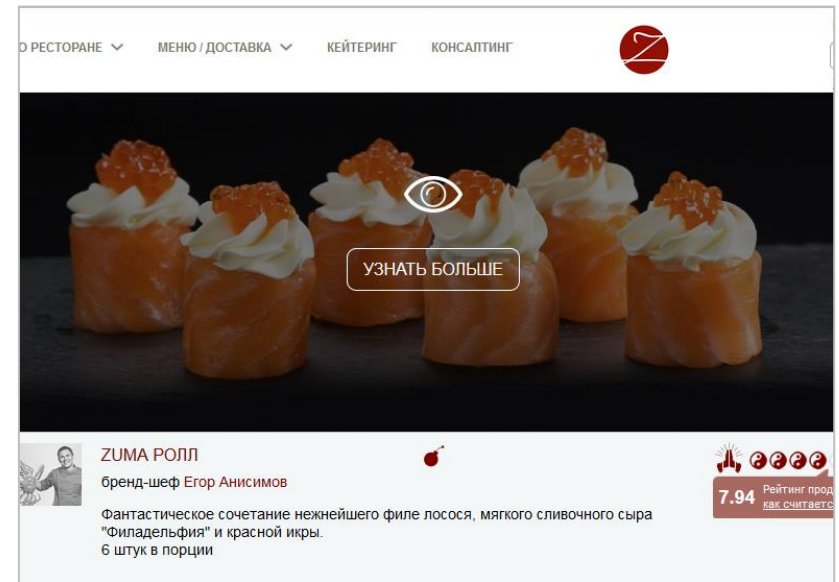
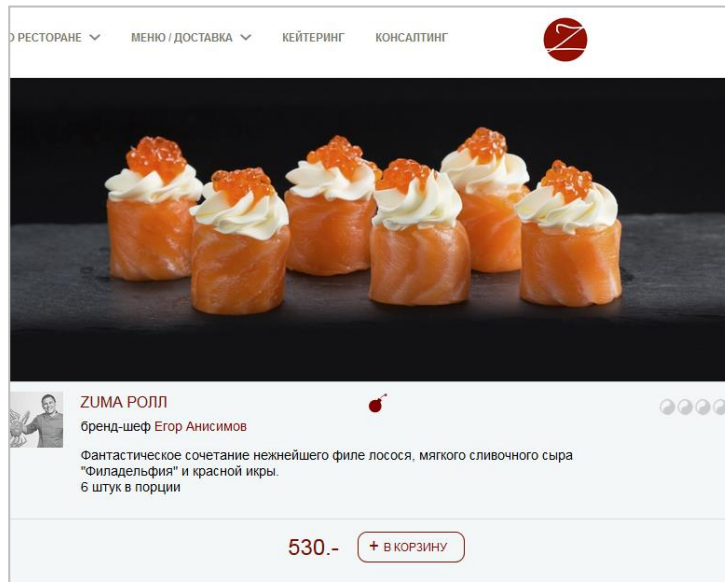
 **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**
бренд-шеф Егор Анисимов

Готовится из говяжьей вырезки в виде медальонов. Натуральный вкус высококачественного охлажденного мяса

7.00 Рейтинг продаж как считается?

Клиентоориентированность: акцент на популярных блюдах

МАГИЯ ZUMA



Клиентоориентированность:
предоставление расширенной
информации о каждом блюде,
помощь в составлении меню

		
 ВОК УНО бренд-шеф Егор Анисимов	 ВОК ШОК су-шеф Ибрагимов Бахадыр	 ВОК ЯПОНСКОЕ МОРЕ kitchen менеджер Евгений Митрохин
480.- + В КОРЗИНУ	650.- + В КОРЗИНУ	790.- + В КОРЗИНУ

Клиентоориентированность : авторство каждого блюда

[< НАЗАД](#) В ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТНАЯ ТАРЕЛКА

750.- [+ В КОРЗИНУ](#)

тарелка из 6 мини десертов

21 г.

Рейтинг продаж
8.00 

Хочу в подарок!

[f](#) [vk](#) [twitter](#) [instagram](#) [g+](#) [p](#) [@](#)

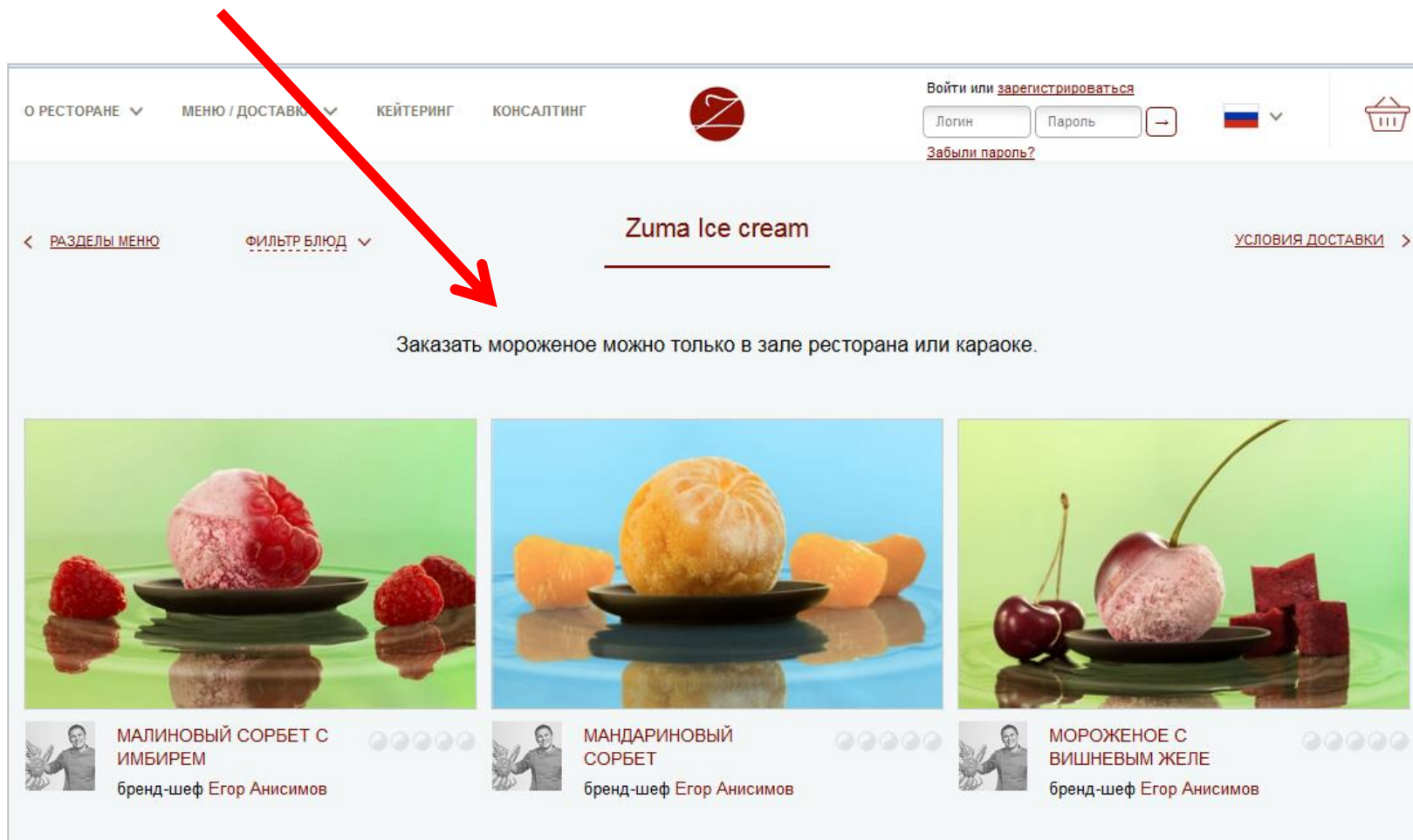
бренд-шеф [Егор Анисимов](#)

«Наша цель - создать лучший паназиатский ресторан в России!»

 [Все блюда повара](#)

Клиентоориентированность : оригинальные размеры порций – для тех, кто хочет попробовать

МАГИЯ ZUMA



О РЕСТОРАНЕ ▾ МЕНЮ / ДОСТАВКА ▾ КЕЙТЕРИНГ КОНСАЛТИНГ

Войти или [зарегистрироваться](#)

Логин Пароль →

[Забыли пароль?](#)

🇷🇺 ▾

🛒

< [РАЗДЕЛЫ МЕНЮ](#) ФИЛЬТР БЛЮД ▾

Zuma Ice cream

[УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ](#) >

Заказать мороженое можно только в зале ресторана или караоке.



 МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ С
ИМБИРЕМ
бренд-шеф Егор Анисимов



 МАНДАРИНОВЫЙ
СОРБЕТ
бренд-шеф Егор Анисимов



 МОРОЖЕНОЕ С
ВИШНЕВЫМ ЖЕЛЕ
бренд-шеф Егор Анисимов

[МЕНЮ / ДОСТАВКА](#) [КЕШЕ-БУКЕТ](#) [КОНСАЦИИ](#)

[Войти или зарегистрироваться](#)

[Забыли пароль?](#)

Оформление предзаказа

Выбираем блюда, добавляя их в корзину в необходимом количестве.

ГОБАЖОУ
kitchen менеджер
Евгений Митрохин

390,- [в корзину](#)

После этого переходим в корзину. Здесь Вы сможете увидеть выбранные блюда и откорректировать состав заказа, если это необходимо.

[Войти или зарегистрироваться](#)

[Забыли пароль?](#)

Переходим к оформлению заказа. Вводите корректные контактные данные. Это необходимо для того, чтобы мы могли связаться с Вами для подтверждения заказа.

Ваше имя:

Контактный email:

Контактный телефон:



При заказе на сумму
от 800 руб. доставка
по городу бесплатно



Часов в сутки
Мы работаем с 11:00 до 24:00
7 дней в неделю, 365 дней в году



Минут
В течение этого времени
заказ будет доставлен



www.zumavl.ru
Более 200 позиций в меню



+7 (423) 2222-666
Оформить заказ по телефону

[Инструкция по оплате заказа на сайте](#)



Если у Вас возникли какие-то проблемы с заказом или обслуживанием,
сообщите, пожалуйста, об этом в нашу «Полицию Сервиса» по email:
info@zumavl.ru

Zuma в социальных сетях:



МАГИЯ ZUMA



Адрес
г. Владивосток,
ул. Фонтанная 2



Время работы
вс-чт с 11:00 до 02:00
пт-сб с 11:00 до 04:00



Контактный телефон
+7 (423) 2222-666



Обратная связь



Zuma radio



ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛ

 [Zuma Reserve для Telegram](#)



Зума
ПАНАЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН



Zuma New Year 2016 mix

Дорогие гости!

Поздравляем вас с наступающим Новым годом и представляем вашему вниманию новогодний сет от Паши Немтина. Счастья вам и радостного настроения в последние дни уходящего года!



20

ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛ

ЗАКАЗАТЬ ДОСТАВКУ

[О РЕСТОРАНЕ](#) ▾ [МЕНЮ / ДОСТАВКА](#) ▾ [КЕЙТЕРИНГ](#) [КОНСАЛТИНГ](#)



[Войти или зарегистрироваться](#)

[Забыли пароль?](#)

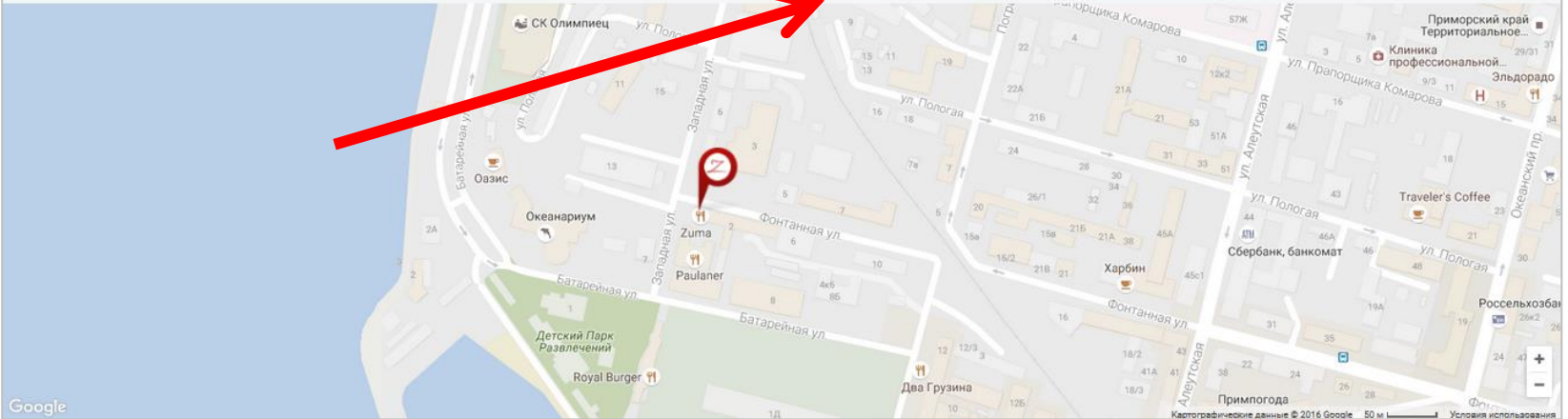




[Главная](#) / [О ресторане](#) / [Контакты](#)

Контактная информация

*От Zuma до набережной Спортивной гавани буквально три минуты пешком.
Здесь потрясающие закаты!*



Map showing the location of Zuma restaurant in Vladivostok, Primorsky Krai. The restaurant is marked with a red 'Z' icon on the intersection of Batareynaya St and Fontannaya St. A red arrow points from the restaurant towards the waterfront (Sportivnaya Gavan). The map includes labels for various streets (Batareynaya ul., Fontannaya ul., Pologaya ul., Aleutskaya ul., Okeanskaya pr.) and nearby landmarks (SK Olimpicey, Okeanarium, Det'skiy Park Razvlecheniy, Royal Burger, Paulaner, Harbin, Sberbank, Traveler's Coffee, Primorsky Krai Territorialnoye...). The Google logo is visible in the bottom left corner of the map area.

Бонусный клуб «Почетный гость»



Карта бонусного клуба — это накопительная карта которая предоставляет Вам возможность суммировать бонусные баллы с каждой покупки в ресторане «Zuma» для использования в дальнейшем при оплате.

Бонусные баллы — начисляемые на карту баллы с каждой покупки в ресторане «Zuma»

Бонус — размер процентов на карте (номинал карты), определяемых исходя из суммы начисленных бонусных баллов. Так, накапливая бонусные баллы, Вы можете расплачиваться ими при посещении ресторана, заказе на вынос и доставке. Арифметика проста: 1 балл — это 1 рубль.

С каждой покупки на Вашу карту будет начисляться 10% от потраченной суммы, при предъявлении карты в ресторане при расчете. Если Вы отмечаете свой День Рождения день в день в ресторане то бонусы удваиваются.

Правила бонусного клуба Почетный гость

[О РЕСТОРАНЕ](#) ▾ [МЕНЮ / ДОСТАВКА](#) ▾ [КЕЙТЕРИНГ](#) [КОНСАЛТИНГ](#)



Войти или [зарегистрироваться](#)

[Забыли пароль?](#)

 ▾ 

[Главная](#) / [Консалтинг](#)



За 3 месяца увеличим прибыль ресторана **на 10%**
с помощью **маркетинга и аналитики**

Zuma Consulting

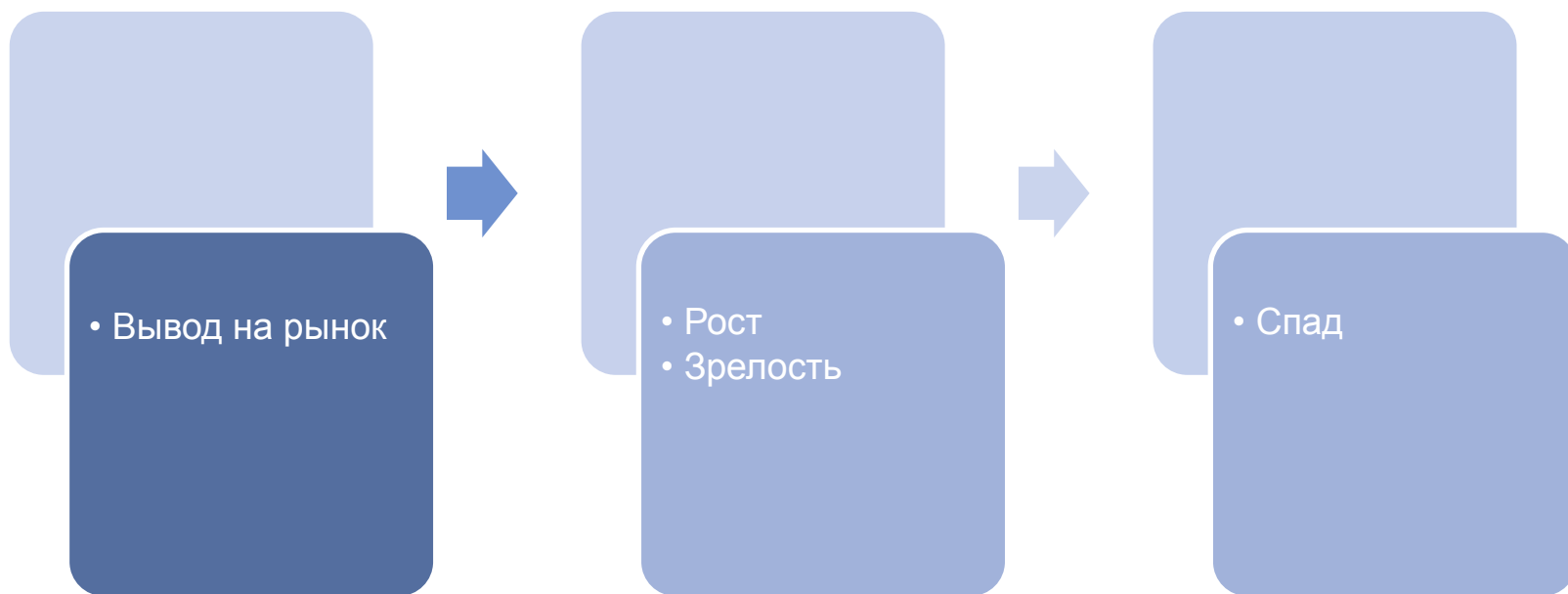
Очень часто основные проблемы продаж в ресторане (продажи = посещаемость и средний чек) связаны с несоответствием задуманной маркетинговой концепцией предприятия ее реальному исполнению. Деятельность нашей компании направлена на выявление несоответствий и их корректировке для укрепления позиции компании на рынке и роста продаж.



Позиционирование сегодня является утраченным искусством , и результирующий упадок американских брендов наглядное тому подтверждение

Кевин Кэлси, Питер Криг

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СТРАТЕГИЯМИ ЖЦТ





ОТКЛИК ПРОДАЖ НА ВНЕДРЕНИЕ СКВОЗНОГО ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

Марка	1 квартал	2 квартал	3 квартал
Кнауф	6%	-7%	-5%
Юнис	0%	-5%	-6%
Старатели	-4%	-17%	-15%
Сан-Гобен	-11%	-7%	-1%
Церезит	3%	0%	нет данных
Волма	19%	-2%	-5%
Основит	3%	-11%	нет данных
Литокол	-4%	-5%	-3%
Самарский ГК	22%	22%	28%



Высшая школа маркетинга и развития бизнеса

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!