

# РЕКЛАМНЫЕ УЛОВКИ

Работу выполнил студент 1 курса

<http://prezentacija.biz/>

МСО

# ПУТЬ НЕБЛИЗКИЙ

- Самые ходовые и недорогие продукты — хлеб, молоко, всякие крупы-макаронны — располагают в самом дальнем углу супермаркета. Чтобы по дороге за бутылкой кефира и полбатонном ты успел пройти все отделы и напихать в тележку что-нибудь ненужное, но страшно соблазнительное.



# УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- Покупая пельмени, ты наверняка захочешь взять к ним кетчуп, а к бутылке рома — пару литров колы. Маркетологи, зная это, расставляют по магазину стеллажи со «спецпредложениями» из двух дополняющих друг друга товаров. Тебе кажется, что ты совершаешь удачную покупку, но будь осторожен: этот кетчуп и эта кола наверняка будут из существенно более высокой ценовой категории, чем ты обычно берешь.

# Шаблон ёмкости

- Это обычный «литровый» пакет молока : Проверка на внимательность: там 900 грамм. Рядом несколько по 950. Но пакет воспринимается, как литровый.



# «Теперь без асбеста»



- На товаре недобросовестные маркетологи могут указать что-то предельно очевидное, что забыли написать конкуренты. Вот масло без холестерина, эксплуатирующее биологическую неграмотность покупателя: в растительном масле холестерина просто не может быть. Но написать надо.

# Мимикрия или откровенный обман

## покупателя

Должно маскироваться под известный класс товаров. К примеру, есть маргарин, а есть масло. Достаточно оформить маргарин как масло и не написать на нём ни слово «масло», ни слово «маргарин». Во-первых, оцените окраску. Прямо вылитое масло, да? Во-вторых, обратите внимание на название — угадаете вы его только с третьей попытки (оно есть на ценнике). Род названия очень важен. В-третьих, сам ценник. Относительно недавно поменялись стандарты, и на ценнике заставили указывать тип продукта — в данном случае это не масло, а спред.



# Внимательно читаем состав



- перейдем к ловким движениям с компонентами. «Без консервантов» — но лимонная кислота в составе. Дело в том, что эта штука одновременно и вкусовая добавка, и регулятор кислотности, и довольно сильный консервант. Если её отнести в составе в класс регуляторов кислотности, то консерванты магическим образом исчезают из состава. Чудо!

