Karolina Zawiasa Portfolio

Spis treści

1. Kampania E-mail Marketing B2B (Direct Response) 2
2. Product Content / E-commerce Rich Content (Consumer Tech) 3
3. HoReCa & B2B Content: Artykuł blogowy pod frazy lokalne (Geo-SEO) 4
4. Google Ads (Search / RSA) – Próbka koncepcyjna dla Restaumatic 7

1. Kampania E-mail Marketing B2B (Direct Response)

Klient: Dom produkcyjny Artcore

Zadanie: Przygotowanie koncepcji i treści kampanii mailingowej na Black Friday promującej pakiet spotów radiowych.

Wyzwanie: Przełamanie schematu agresywnych ofert rabatowych i zdjęcie obiekcji klientów B2B dotyczących natychmiastowej emisji spotów.

Wyniki: Open Rate 43,10% (+12 p.p.), CTR 30,11% (wzrost z 10,61%).

Współczynnik otwarć	**31.01%**	To bardzo dobry wynik. Średni Open Rate w wielu branżach waha się od 20 do 25%.
Współczynnik kliknięć	**10.61%**	To świetny wynik, znacznie powyżej średniej rynkowej (~5%). Świadczy o tym, że treść maila jest atrakcyjna i oferta przyciąga uwagę.

Współczynnik otwarć	**43,10%**	Tutaj mamy bardzo duży wzrost (ponad 12 punktów procentowych). Oznacza to, że znacznie więcej osób zainteresowało się tematem lub nadawcą newslettera. Może to być efekt lepszego tytułu, bardziej angażującej treści, lub lepszego timingu wysyłki.
Współczynnik kliknięć	**30,11%**	Skok aż o niemal 20 punktów procentowych. To kluczowy wskaźnik pokazujący zaangażowanie - odbiorcy nie tylko otwierają maila, ale również aktywnie klikają w linki. Możliwe, że CTA było bardziej widoczne lub przekonujące.

Treść mailingu:

Temat: Nie czekaj na Black Friday! Odbierz swoją promocję już teraz.

Preheader: Po co czekać na chaos Black Friday? Zrób mądry ruch i złap naszą najlepszą ofertę roku już teraz – na spokojnie.

[GRAFIKA]

To ostatnie dni, by zgarnąć nasz pakiet Black Friday: **3 spoty radiowe za 5900 zł.**

Jedyna taka okazja w roku, by zagwarantować sobie obecność Twojej marki w radiu, kiedy tylko będziesz jej potrzebować. **Masz aż 6 miesięcy na realizację*.**

Nie pozwól, by najlepsza cena roku przeszła Ci koło nosa. Oferta kończy się 1 grudnia.

[Tak, chcę zaoszczędzić na spotach →]

[Posłuchaj, dlaczego inni nam zaufali →]

P.S. Chcesz mieć pewność, że Twój przekaz trafi prosto do celu? Pamiętaj, że możesz u nas dokupić również strategiczne planowanie mediów. Pomożemy Ci precyzyjnie dotrzeć do Twojej grupy docelowej.

Pozdrawiamy,
Zespół Artcore

**Spoty z licencją na terytorium Polski, obowiązującą przez 6 miesięcy od momentu publikacji.*
Niniejsza informacja nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego.

2. Product Content / E-commerce Rich Content (Consumer Tech)

Klient: De'Longhi

Zadanie: Przygotowanie struktury i treści Rich Content na karty produktowe premium.

Wyzwanie: Przełożenie zaawansowanej technologii parzenia i specyfikacji inżynieryjnej na zrozumiały język korzyści i sensorycznych doświadczeń konsumenta, przy zachowaniu 100% zgodności z globalnym brandbookiem De'Longhi.

Magnifica Duo

Nowoczesność i intuicyjność w świecie kaw na gorąco i na zimno

Poznaj świat perfekcyjnie zaparzonej kawy z ekspresem De'Longhi Magnifica Duo. Dzięki kolorowemu wyświetlaczowi TFT 2,4” z podświetlanymi przyciskami nawigacyjnymi odkryjesz bogate menu 20 przepisów, w tym premierową dla tej serii technologię Cold Extraction. Za pomocą 6 intuicyjnych ikon oraz dotykowych sekcji Hot i Cold parzenie ulubionej kawy staje się niezwykle proste. Ekspres pozwala na pełną personalizację każdej filiżanki poprzez wskazanie jednego z 5 poziomów intensywności, 4 rozmiarów oraz 3 ustawień temperatury. Dwie karafki - LatteCrema Hot i LatteCrema Cool - umożliwiają przygotowanie doskonałych specjałów mlecznych oraz roślinnych na gorąco i na zimno.

Pierwszy ekspres z serii Magnifica z przepisami na zimno i technologią Cold Brew

Duo to pierwszy ekspres z serii Magnifica, który umożliwia przygotowanie kultowej, orzeźwiającej kawy Cold Brew w zaledwie kilka minut. Dzięki dedykowanej sekcji napojów zimnych miłośnicy kawy mogą odkrywać zupełnie nowe, naturalnie słodkie i delikatne nuty smakowe ukryte w ziarnach, bez użycia gorącej wody.

Bogate menu 20 przepisów za dotknięciem jednego przycisku

Urządzenie oferuje szeroką gamę 20 przepisów, które zostały czytelnie podzielone na sekcje napojów na gorąco oraz na zimno. Ekspres z łatwością przygotuje klasyczne włoskie specjały, takie jak esencjonalne Espresso, aromatyczne Americano czy tradycyjne Cappuccino, jak również ich mocno orzeźwiające wersje na zimno. Co ważne, z Magnifica Duo zaparzysz zarówno kawę ziarnistą, jak i mieloną.

Perfekcyjna pianka mleczna dzięki karafkom LatteCrema Hot i Cool

Za doskonałą teksturę każdego mlecznego specjału odpowiadają dwie niezależne karafki: LatteCrema Hot oraz LatteCrema Cool. System automatycznie spienia mleko, wieńcząc napój gęstą, aksamitną pianką o idealnej temperaturze, która na długo zachowuje swoją perfekcyjną strukturę. LatteCrema spienia zarówno tradycyjne mleko krowie, jak i napoje roślinne: sojowe, owsiane czy migdałowe.

Kawa na miarę potrzeb z funkcją My oraz 3 profilami użytkownika

Personalizacja ulubionego napoju jest wyjątkowo prosta. Przejrzysty panel sterowania umożliwia precyzyjne ustawienie parametrów kawy: od wyboru jednego z 5 poziomów intensywności, przez 4 rozmiary, aż po 3 opcje temperatury. Dedykowana funkcja "My" pozwala na dopasowanie ilości napoju, a dzięki pamięci obejmującej 3 osobne profile użytkownika, ekspres zapamiętuje unikalne preferencje członków rodziny.

Trwałość i ponadczasowy włoski styl

Projekt Magnifica Duo przyciąga wzrok eleganckim, szczotkowanym wykończeniem w głębokim odcieniu tytanu, dzięki czemu urządzenie staje się prawdziwą ozdobą każdej nowoczesnej kuchni. Sercem ekspresu jest wbudowany stalowy młynek żarnowy z 13-stopniową regulacją mielenia, który dba o maksymalne uwolnienie aromatu ziaren tuż przed zaparzeniem. Stabilne ciśnienie uzyskiwane podczas pracy gwarantuje bogaty i zbalansowany smak w każdej filiżance.

Bezproblemowa konserwacja

Ekspres został zaprojektowany z myślą o maksymalnym komforcie codziennego użytkowania. Automatyczny system czyszczenia karafek LatteCrema błyskawicznie usuwa resztki mleka przy użyciu gorącej pary i wody, dbając o pełną higienę układu. Odporna na zarysowania tacka ociekowa posiada wyjmowaną kratkę, którą można bezpiecznie myć w zmywarce. Najważniejsze elementy, w tym wyjmowany blok zaparzający, są łatwo dostępne i proste w konserwacji, co pozwala na szybkie przepłukanie urządzenia pod bieżącą wodą.

3. HoReCa & B2B Content: Artykuł blogowy pod frazy lokalne (Geo-SEO)

Klient: Owoce Na Okrągło
Zadanie: Przygotowanie artykułu blogowego B2B pod frazy lokalne (Geo-SEO)
Wyzwanie: Przełamanie schematu sztywnej oferty hurtowni i pozyskanie leadów na dostawy weekendowe. Storytelling oparty na realnym "bólu" restauratorów.
Publikacja online: https://owocenaokraglo.pl/dostawy-do-restauracji-w-niedziele/

Dostawa warzyw i owoców dla restauracji w niedziele. Warszawa i okolice.

Taki scenariusz zna chyba każdy szef kuchni i manager lokalu gastronomicznego.

Sobota, 13:30. Sala pęka w szwach, zamówienia wchodzą seriami, a z sekcji zimnej nagle pada krótkie: *"Kończy się rukola, a w chłodni zostały dwa miękkie awokado"*.

I tu zaczyna się robić nerwowo. Twój dostawca od piątku od 16:00 ma włączoną pocztę głosową. Na giełdę nikt już nie pojedzie, więc jedyną opcją staje się wysłanie kucharza do marketu. Efekt? Przepłacasz za wątpliwej jakości towar w cenach detalicznych, tracisz parę rąk do pracy w środku największego obłożenia, a goście dostają na talerzu coś, pod czym nikt na kuchni nie chciałby się podpisać.

W gastronomii weekend to czas, kiedy zarabia się najwięcej. Dlaczego więc w kwestii dostaw świeżych warzyw i owoców większość branży w niedziele wciąż jest traktowana po macoszemu?

Gdzie zamówić świeże warzywa i owoce z dostawą w niedzielę w Warszawie i okolicach?

W Owoce Na Okrągło realizujemy codzienne dostawy świeżych warzyw, owoców, ziół i grzybów dla gastronomii w Warszawie i okolicach 7 dni w tygodniu. Poranne okno logistyczne pozwala zamknąć braki magazynowe, zanim kucharze wejdą do kuchni.

Gastronomia nie działa w trybie "od poniedziałku do piątku". Doskonale wiemy, że piątkowe prognozy pogody i obłożenia stolików bywają bezlitosne i czasem w sobotę wieczorem schodzi towar zaplanowany na cały weekend.

Co dostawy 7 dni w tygodniu oznaczają dla Ciebie w praktyce?

- Zero zamrażania kasy w towarze na zapas: nie musisz w piątek ładować chłodni po sufit i zastanawiać się, czy delikatne maliny albo mikroliście przetrwają do niedzielnego lunchu.
- Mniej strat i świeższy talerz: zamawiasz mniejsze partie prosto z chłodni, redukując food waste. Sprawdź, jak wygląda nasz asortyment warzyw i owoców dla restauracji.
- Kucharze zostają na sekcjach: nikt nie krąży po warszawskich marketach z wózkiem, polując na ostatnie pęczki zwiędłej kolendry.
- Szybki dojazd w całym rejonie: dowozimy towar w całej Warszawie (m.in. Śródmieście, Mokotów, Wola, Wilanów, Praga) oraz do lokali w pasie podwarszawskim (Konstancin-Jeziorna, Piaseczno, Pruszków, Ożarów Mazowiecki, Legionowo).

Stały opiekun handlowy zamiast infolinii

W Owoce Na Okrągło każdy lokal współpracuje z jednym, stałym opiekunem handlowym, który odbiera telefon w godzinach realnej pracy gastronomii – również w weekendy. Eliminujemy anonimowe biura obsługi klienta na rzecz bezpośredniego kontaktu z człowiekiem odpowiedzialnym za Twoje dostawy.

Znasz to uczucie, gdy w sobotni wieczór chcesz zmienić zamówienie, a w słuchawce słyszysz: „Nasz sekretariat pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach 8–16"? W gastronomii taki komunikat brzmi jak ponury żart.

U nas nie rozmawiasz z przypadkowym dyspozytorem z call center, tylko z partnerem, który:

- Zna Twoje menu i wie, czego potrzebujesz: Jeśli bierzesz pomidory pod konkretny sos albo awokado, które ma być gotowe do krojenia na jutro rano, nie musisz tłumaczyć tego od zera przy każdym telefonie.

- Po prostu odbiera połączenia: gdy pali się grunt pod nogami i musisz na rano dorzucić dwie skrzynki cytrusów do baru - dzwonisz bezpośrednio do niego.
- Mówi wprost, jak wygląda rynek: zamiast wciskać cokolwiek, uprzedzi Cię, że dany produkt na giełdzie traci dziś na jakości i lepiej wrzucić w kartę sprawdzony zamiennik.

Jak skontaktować się w sprawie zaopatrzenia restauracji na weekend?

W sprawie oferty hurtowej, cennika B2B oraz warunków dostaw dla Twojego lokalu zapraszamy do bezpośredniego kontaktu z naszym zespołem. Odpowiemy na pytania o asortyment, dostępność produktów sezonowych i ustalimy dogodne ramy czasowe porannych dostaw.

Możesz skontaktować się z nami w najwygodniejszy dla siebie sposób:

Zadzwoń bezpośrednio do opiekuna HoReCa: +48 575 800 075

Napisz wiadomość: kontakt@owocenaokraglo.pl

Wypełnij krótki formularz kontaktowy dla gastronomii - odezwiemy się i prześlemy aktualną ofertę.

FAQ:

1. Do której godziny można złożyć zamówienie na niedzielę rano?

Rozumiemy, że inaczej funkcjonuje śniadaniownia, która otwiera drzwi o 8:00 rano, a inaczej restauracja serwująca lunche od 12:00. Dlatego przy rozpoczęciu współpracy ustalasz z Twoim opiekunem ramy czasowe tak, aby zgrać je z realnym zakończeniem sobotniego serwisu w Twoim lokalu.

2. Jakie jest minimalne zamówienie logistyczne dla lokali w Warszawie?

Nie narzucamy jednego sztywnego progu dla całej Warszawy – kwestię minimum logistycznego ustalamy indywidualnie. Wpływ na to mają przede wszystkim:

- Lokalizacja restauracji (położenie względem naszych stałych tras w Warszawie i okolicach),
- Częstotliwość i regularność dostaw (czy zaopatrujemy kuchnię codziennie, czy w wybrane dni),
- Model współpracy (kompleksowe zaopatrzenie a wsparcie w newralgicznych momentach, np. w weekendy). Zadzwoń do nas, a w kilka minut dopasujemy próg logistyczny do skali i potrzeb Twojej kuchni.

4. Google Ads (Search / RSA) – Próbka koncepcyjna dla Restaumatic

Chciałam pokazać, jak przekładam ofertę Restaumatic na krótkie komunikaty do wyszukiwarki Google.

Mój pomysł na kampanię:

Restaumatic ma kompletne rozwiązanie (od strony WWW po system POS i AI), ale restaurator rzadko szuka wszystkiego naraz. Zwykle wpisuje w Google swój najbardziej palący ból. Dlatego podzieliłam komunikację na dwa osobne tory:

1. **Dla tych, którzy tracą nerwy i marżę na portalach typu Pyszne czy Wolt** - tu mówię wprost o odzyskaniu kontroli i własnej stronie bez prowizji.
2. **Dla tych, którzy toną w papierach i pomyłkach na sali** - tu pokazuję, jak RePOS porządkuje chaos w zamówieniach i dostawach.

W formacie RSA Google sam łączy nagłówki. Żeby reklama nie wyświetlała się jako seria samych pytań, podzieliłam je na trzy konkretne role:

1. uderzenie w problem (zrozumienie bólu lokalu),
2. rozwiązanie i marka (konkretna funkcja Restaumatic),
3. wezwanie do działania *(np. rozmowa z ekspertem albo start w 7 dni).*

Kampania A: Własne zamówienia online bez prowizji

- **Ścieżka:** `/zamowienia/bez-prowizji`

Nagłówki (Pozycja 1 – Słowa kluczowe i ból):

1. System zamówień online (22/30)
2. Zamówienia online dla gastro (28/30)
3. Własny sklep dla restauracji (29/30)
4. Strona WWW z zamawianiem (25/30)

Nagłówki (Pozycja 2 – Wartość i wiarygodność):

5. Stała opłata, 0% prowizji (24/30)
6. Odzyskaj marżę z portali (24/30)
7. Uruchomienie nawet w 7 dni (26/30)
8. Wybór ponad 5000 lokali (23/30)
9. Restaumatic: bez pośredników (28/30)

Nagłówki (Pozycja 3 - CTA):

10. Sprawdź ofertę dla lokalu (25/30)
11. Porozmawiaj o wdrożeniu (23/30)
12. Zwiększ zyski ze sprzedaży (25/30)

Teksty opisów (max 90 znaków):

- **Opis 1:** Strona WWW z systemem zamówień online bez prowizji. Uruchomienie nawet w 7 dni. Sprawdź. (86/90)
- **Opis 2:** Nie trać 30% na portalach pośredniczących. Sprzedawaj bezpośrednio i buduj bazę gości. (87/90)
- **Opis 3:** Dołącz do 5000+ lokali z Restaumatic. Przyjmuj zamówienia na własnych warunkach. (80/90)
- **Opis 4:** Zyskaj niezależny kanał sprzedaży online bez prowizji. Porozmawiaj z naszym doradcą. (85/90)

Kampania B: RePOS (Zarządzanie salą, dostawami i personelem)

- **Ścieżka:** `/system-pos/dla-gastro`

Nagłówki (Pozycja 1 – Słowa kluczowe i ból):

1. System POS dla gastronomii (26/30)
2. RePOS – system dla lokalu (24/30)
3. Nowoczesny POS dla lokalu (25/30)
4. Oprogramowanie dla gastro (24/30)

Nagłówki (Pozycja 2 – Wartość, AI i wiarygodność):

5. Sala i dostawy w 1 panelu (25/30)
6. Asystent AI odbiera telefony (28/30)
7. Koniec pomyłek na rachunkach (28/30)
8. Ponad 5000 lokali w Polsce (25/30)
9. Obsługa zamówień w 1 miejscu (28/30)

Nagłówki (Pozycja 3 - CTA):

10. Umów prezentację RePOS (22/30)
11. Porozmawiaj z ekspertem (23/30)
12. Usprawnij pracę zespołu (23/30)

Teksty opisów (max 90 znaków):

- **Opis 1:** RePOS łączy salę, kuchnię i dostawy w jednym urządzeniu. Prosta obsługa bez pomyłek. (85/90)
- **Opis 2:** Chaos w zamówieniach i opóźnienia? Zyskaj pełną kontrolę nad lokalem z prostym POS-em. (87/90)
- **Opis 3:** Ponad 5000 lokali kontroluje sprzedaż i czas dostaw z systemem RePOS. Poznaj funkcje. (87/90)
- **Opis 4:** Zintegruj zamówienia z wielu źródeł i odciąż obsługę z asystentem AI. Umów rozmowę. (83/90)

Karolina Zawiasa
Content Marketing & Copywriting

tel: +48 608 538 871 | e-mail: karolina.zawiasa@gmail.com