

rs.

RESTAURANGER & STORKÖK

– mat och dryck för proffs

medieinfo 2012



Utgivningsplan 2012

NR	UTGIVNING	MATERIALDAG	TEMA
1	13 februari	20 januari	
2	19 mars	24 februari	
3	20 april	27 mars	
4/5	25 maj	3 maj	
6	10 september	17 augusti	
7	8 oktober	14 september	
8	2 november	10 oktober	
9	7 december	13 november	

rs.



MARKNADSAVDELNING

Annonsbokning

Mediechef
Bengt Olsson
tel 08-670 41 32
mobil 0708-39 88 90
bengt.olsson@mentoronline.se

Senior Manager
Håkan Sandström
tel 08-670 41 45
mobil 0707-13 76 42
hakan.s@mentoronline.se

Platsannonser

Hans Falk
tel 08-670 41 93
hans.falk@mentoronline.se

Annonsmaterial

Traffic
Viktor Kvant, Brun Mediaproduktion
tel 042-400 83 14
annons.rs@mentoronline.se
Ftp: ftp.brunmedia.se
Användarnamn: rs
Lösenord: mentorhbg



TS-kontrollerad
upplaga 2010: 7700 ex.



Tillval i tidningen

RS MARKNADSTORGET
Under Marknadstorget erbjuder vi en annons i storlek 45x90 mm i 4-färg. Perfekt marknadsföring för dig som vill vara med kontinuerligt till en lägre kostnad.

PRIS: Kostnaden för hela året, 9 utgåvor, totalt 19 500:-, som debiteras efter första utgåvan. Det går att ändra utseende på annonsen under året.

RS. MARKNADSTORGET
SÖK DIN ANNONS PÅ TEL 08-670 41 93

En effektiv annonsplats!

Du skapar ditt varumärke genom att bli synad i ledningen till RS Marknadstorget.
Storlek: 45 x 90 mm.
Pris: 2000 kr per utgåva.

För bokning eller info kontakta
Angelika Bengt. Tel: 08-670 41 75
angelika.b@mentoronline.se

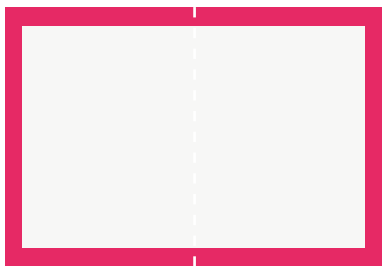
Annonsera på **marknadstorget.com**

KÖP OCH SÄLJ FÖR DIN BRANSCH - NYTT OCH BEGÄNAT

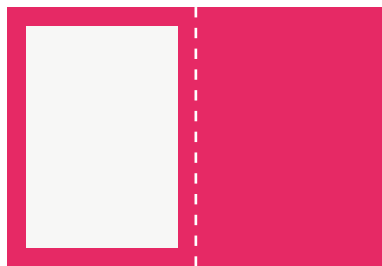
Marknadstorget.com är en köp- och säljsajt för nya och begagnade produkter. Här kan företag lägga ut sina produkter och tjänster till försäljning mot respektive bransch.

För priser och paketerbjudande kontakta Andreas Tzelidis, 08-670 41 33, andreas.tzelidis@mentoronline.se

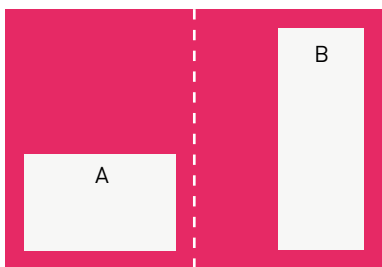
Annonsformat & priser i tidningen



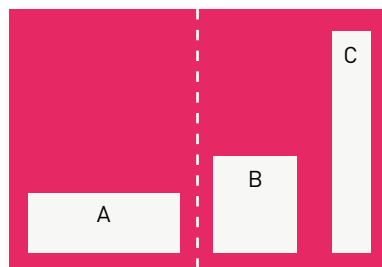
Uppslag 55 400:-
390 x 237 mm, utfall. 420 x 275 mm*



1/1 sida 39 000:-
180 x 237 mm, utfall. 210 x 275 mm*



1/2 sida 30 300:-
A: 180 x 116 mm, utfall. 210 x 135 mm*
B: 87 x 237 mm, utfall. 102 x 275 mm*



1/4 sida 21 000:-
A: 180 x 60 mm, utfall. 210 x 79 mm*
B: 87 x 116 mm, utfall. 102 x 135 mm*
C: 45 x 237 mm, utfall. 60 x 275 mm*

* Lägg till 3 mm skärsmån.



Platsannonser – format & priser

RS ger dig det bästa urvalet när du söker personer med erfarenhet och kunnskap av restaurangbranschen.

Med webb och e-nyhetsbrevet når du snabbt ut med din platsannons.

Kombinera tidning, webb och nyhetsbrev för bästa effekt. Din platsannons exponeras på webb och i e-nyhetsbrev under 3 veckors tid.

Priser

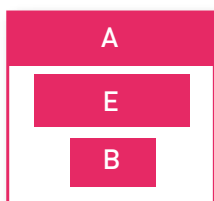
- Paket webb/nyhetsbrev (1 gång/v) 3 100:-

Paket med annons i tidning:

- 1/4-sida, tillägg + 3 100:-
- 1/2-sida, tillägg + 7 200:-
- 1/1-sida, tillägg + 15 500:-

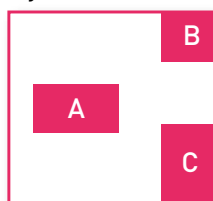
Annonsformat & priser på nätet

foodnet.se



A: 930 x 120 px 8 300:- / 2 veckor
B: 400 x 120 px 4 150:- / 2 veckor
C: 140 x 80 px 2 050:- / 2 veckor
D: 140 x 350 px 4 150:- / 2 veckor
E: 630 x 80 px 6 200:- / 2 veckor

Nyhetsbrevet



A: 400 x 120 px 4 150:- / vecka
B: 140 x 80 px 2 050:- / vecka
C: 140 x 350 px 4 150:- / vecka

www.foodnet.se har idag över 1 000 unika besökare i veckan och ger 2 200 exponeringar i veckan.

Nyhetsbrevet har 6 000 mottagare som får ett brev direkt i sin e-mejlbox en gång i veckan. Det är ett effektivt och snabbt sätt att nå ut direkt till engagerad och intresserad målgrupp.



Material & teknisk info

Tekniska upplysningar

Raster: 175 linjer
Bildupplösning: 300 dpi
Färgskala: 4-färg CMYK

Annonsmaterial

annons.rs@mentoronline.se
Ftp: ftp.brunmedia.se
Användarnamn: rs
Lösenord: mentorhbg

Bilagor

Bilagor lösa eller inhäftade.
Kontakta annonsavdelningen för offert.
Maxmått: 200 x 275 mm

Avbokning

Endast skriftlig avbokning godkänns och senast 5 veckor före utgivningsdag.

RS.



Chefredaktören har ordet...

Det händer mycket i tidningen RS under 2012. Det synligaste är att vi kommer att integrera en tidning om dryck i den befintliga tidningen. Eftersom vi från och med januari 2012 inleder ett samarbete med Sveriges Bartenders Gille som kommer att ha RS som medlemstidning skapar vi en "tidning i tidningen" som heter RS Dryck, här får både medlemssidorna för SBG och sommelierföreningen som vi samarbetar med sedan tidigare en naturlig hemvist. Redaktionellt kommer vi i RS Dryck att skriva om allt som rör dryck på restaurang. Det blir fokus på sommellerie, bartending, nya barer, produktnyheter och givetvis massor av reportage kring vin, drinkar och öl. Resten av RS blir liksom tidigare, full av inspiration för alla som arbetar i restaurangbranschen. Vi håller koll på trender, nya restauranger, folk, internationella strömningar, tävlingar och utvecklingen i matsalen. Våra skribenter Jens Linder, Åsa W Karlsson, Ulrika Brydning och Daniel Roos finns givetvis kvar och vi kommer att förstärka listan av branschpersonligheter i och med satsningen på RS Dryck.

Lena Ilkjaer, chefredaktör



Event & seminarier

Restauranggalan

Restauranggalan är RS årliga gala för hela restaurangbranschen där 15 utmärkelser delas ut inom olika kategorier. Prisutdelningen inramas av festligheter, mat, dryck, mingel och underhållning. 500 gäster, bestående av Sveriges mest namnkunniga krögare, kockar, sommelierer, bartenders och leverantörer, träffas för att hylla branschens bästa. Här är träffpunkten mitt i restaurangbranschen. Detta är platsen att synas för profilering och varuplacering.

ÅRETS SERVITÖR

Tävlingen Årets Servitör fokuserar på den allt större och viktigare rollen som servitören har i den totala restaurangupplevelsen. Årets Servitör har skapats för att ge denna yrkeskategori en egen prestigefylld tävling för att höja yrkets status. Tävlingen och prisutdelningen kastar glansljus över hela matsalspersonalen och den totala matupplevelsen. För företagsom vill profilera sig inom restaurangsektorn ger tävlingen Årets Servitör ett unikt marknadsföringsvärde.

DINING TRENDS

Framtidens matupplevelser, det är det genomgående temat i det årligen återkommande seminariet Dining Trends. Programmets ledord är aktuellt, banbrytande, inspirerande och utmanande. Här föreläser några av Sveriges ledande experter kring konsumtion, mat och smaktrender, strömningar i samhället, ledarskap, restaurangdesign, influenser mm. Och med aktuella case från restaurangbranschen. Målgrupp är krögare, kockar, inköpare, grossister, leverantörer - alla som inser behovet och har intresset för årets trender. För företag som vill markera att de är framåt och drivande inom restaurangbranschen ger Dining Trends utmärkta exponerings- och varuplaceringsmöjligheter.

Kontakta marknadsavdelningen för mer information om sponsring av våra events.

RS läsare och samarbetspartners

Vi är stolta över att våra partners väljer att samarbeta och ta del i RS!



SVENSKA KOCKARS FÖRENING

Sveriges största organisation för professionella matlagare med över 2000 medlemmar. Under föreningens paraply finns också Svenska Kockandslaget, Juniorlandslaget samt de regionala kocklagen som tävlar i VM och OS.



SVENSKA SOMMELIERFÖRENINGEN

Sommelierföreningen i Sverige grundades 1986 och syftar till att värna om kvalitetsdryckers hantering och servering på restaurang i Sverige samt utbyta kunskaper och erfarenheter inom dryckesvärlden. Föreningen vänder sig till alla yrkesverksamma inom dryckeshantering. Föreningen har idag cirka 270 medlemmar och arrangerar årligen SM i sommellerie.



SVERIGES BARTENDERS GILLE

Sveriges Bartenders Gille (SBG) är Sveriges enda nätverk av bartenders, grundat 1949 i syfte att främja yrkesstolthet och verka för bartenders utveckling. SBG är med i International Bartenders Association, IBA, som idag omfattar 53 länder med över 50 000 medlemmar. SBG arrangerar årligen tävlingen Årets Bartender.



GASTRONOMI SVERIGE AB

Bakom gastronomi Sverige AB står några av landets mest kända och erkända kockar, bland annat Melker Andersson, Fredrik Eriksson, Mathias Dahlgren och Christer Lingström. Gastronomi Sverige driver Sveriges deltagande i Bocuse d'Or.



CHAÎNE DES RÔTISSSEURS

Chaîne des Rôtisseurs är en internationell gastronomisk förening som vill bringa samman professionella och icke-professionella medlemmar, över hela världen, som delar ett gemensamt intresse för matlagning, vin och restaurangbesök. Chaîne i Sverige har ca 800 medlemmar och består av både professionella medlemmar (restauranger) och privatpersoner.



VÄSTSVENSKA GASTRONOMISKA AKADEMIEN

Västsvenska Gastronomiska Akademien och dess vänförening har ca 300 medlemmar. Akademien arrangerar symposier och delar också ut ett antal prestigefyllda priser till personer inom restaurang- och livsmedelsnäringen.



SKÅNELÄNDSKA GASTRONOMISKA AKADEMIEN

Skåneländska Gastronomiska Akademien och dess vänförening har ca 300 medlemmar. De anordnar symposier och stödjer gastronomisk forskning och utbildning. Akademien delar också ut ett stort antal priser inom olika gastronomiska kategorier.