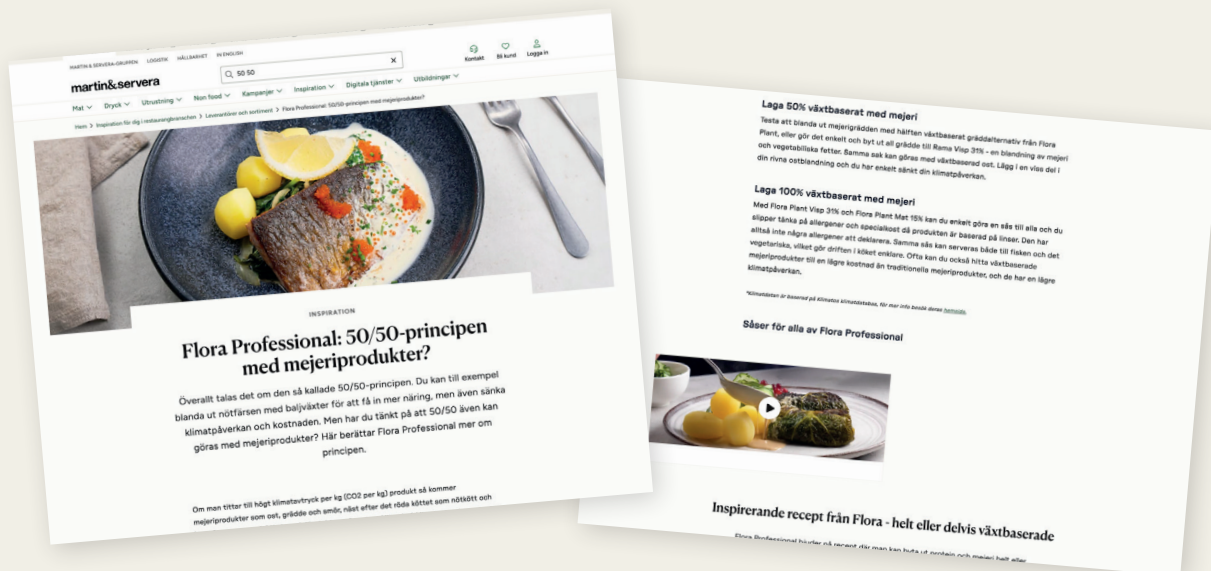




Varumärkesannonsering 2026

Utgivningsplan och annonsinformation

Digital annonsering är ett perfekt sätt för dig som leverantör att snabbt nå ut till Martin & Serveras kunder; privata, kedje- och offentliga kunder. Du når kunderna i inköpsögonblicket, med stora möjligheter att påverka och skapa merförsäljning. Varumärkesannonseringen erbjuder dig som leverantör möjlighet att marknadsföra produktnyheter eller profilera er själva som leverantör, alternativt ett specifikt varumärke på en egen landningssida..

Annonsinformation

I en digital varumärkesannons samspelar content och produkt. Här har du som leverantör möjlighet att marknadsföra produktnyheter eller profilera er själva som leverantör, alternativt ett specifikt varumärke.

Här erbjuds du två möjligheter:

- En inspirationsartikel, som utöver text kan innehålla video och bilder, samt upp till 8 relaterade produkter.

Alternativt:

- Upp till fyra recept med max fyra kopplade produkter per recept.

Innehåll och utformning sker i samarbete med marknadsavdelningen. Materialet kan även komma att lyftas i Martin & Serveras andra digitala kanaler (nyhetsbrev, sociala medier etc.) för lämplig målgrupp.

Material

Inspirationsartikel

Till inspirationsartikeln behöver vi en redaktionell text som är kvalitativ, läsvärd och inspirerande för våra kunder. Den kan handla om ert företag, ett aktuellt ämne eller något som är av allmänt intresse för restaurangbranschen.

Inspirationsartikeln bör vara mellan 1500-2000 tecken lång och kan innehålla videoklipp och bilder samt upp till 8 relaterade produkter. Färdigt textmaterial vill vi ha i ett Word-dokument.

Material som ska inkomma innan deadline:

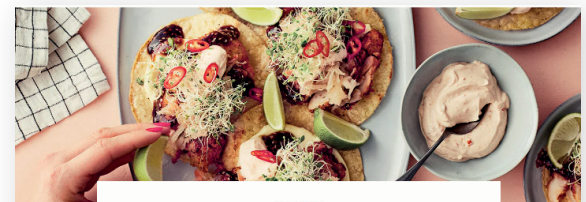
- Produktbilder ska finnas.
- Redaktionell text på ca 1500-2000 tecken (med blanksteg) i Word-dokument.
- Toppbild i storlek 1280x720 eller större (16:9-format JPG).
- 1-3 högupplösta bilder för att illustrera texten. Pixelmått 1920x1080, minst 72 dpi (JPG).
- Eventuell video i liggande format (MP4).

Recept

Alternativ två, recept, innebär en landningssida med upp till fyra kopplade recept. Till landningssidan inkommer du med en titel, ingress och ett stycke eller två om recepten eller er som leverantör, alternativt om det finns något tydligt tema, till exempel jul eller vegetariskt. Till varje recept kan du koppla max fyra artiklar.

Material som ska inkomma innan deadline:

- Produktbilder ska finnas.
- Kortare text som beskriver eventuellt tema/recepten i Word-dokument, sälva recepten och ingress till recepten.
- Toppbild i storlek 1280x720 eller större (16:9-format JPG).
- Receptbilder i storlek 1920x1080 px, minst 72 dpi (JPG).



Ät gott & gör gott med smakrika recept

Valio vill inspirera och underlätta för dig att laga god mat. Bland recepten finns något för alla smaker och tillfällen. Allt från klassisk fest- och vardagsmat, till nya smaker och favoriter till veckomatsedeln.

Valio erbjuder ett brett sortiment av goda laktosfria produkter med en längre hållbarhet, som både kan underlätta för dig i köket, samt bidra till mindre matavfall. Med dessa typer av produkter kan alla dela sin matglädje och fler kan njuta av smakrika matupplevelser tillsammans.

Tillsammans kan vi både äta gott och göra gott.

Inspireras av recept från Valio



RECEIVED

Shanghai tacos

Asiatiska tacos är en fantastiskt god rätt. Tortillsbröd med honungsdressing och knaprig kyckling toppade med en sesamsofsås, kimchi och fräscha groddar.

[Till receiptet](#)



RECEIVED

Räk- och kräfröra med smetana

Den här krämiga och smärrika råle- och kräfröra med smetana är en riktig smakupplevelse som kommer smaka till ditt liv. Och som smakar bra.



Citronmajskyckling,
pasta med
dragonsmörsås, grön
sparris & rostade
hasselnötter

RECEPT AV GULDFÅGELN

[Skriv ut receptet](#)



En riktig favoritpasta som funkar både till vardags och till fest! Örtsmöret går fint att göra i förväg och förvara i kylskåp så går det snabbt att steka kyckling och svänga ihop pastan. Tillsammans med sparris, citron och vitlök får du en pastarätt som snabbt blir en favorit.

Ingredienser

Lagom åt: 10 personer
Tillagningstid: ca 35min

7-8 st majskycklingbröst

2,5 vitlöksklyftor

Tillagning

Dragonsmör

1. Hacka örterna till smöret grovt (så går det lättare att mixa sönder dem).
2. Mixa med vitlök, parmesan, skal och saft från citron samt salt och peppar till en grön massa.
3. Tillsätt smöret och mixa tills du har ett slätt grönt smör.

Kampanjperiod	Sista dag för artikelförslag	Sista dag för material varumärkesannons
Januari v. 1-6 (29/12 - 8/2)	11/11-25	18/11-25
Februari v. 7-10 (9/2 - 8/3)	16/12-25	9/1
Mars v. 11-14 (9/3 - 5/4)	20/1	27/1
April v. 15-18 (6/4 - 3/5)	17/2	24/2
Maj v. 19-22 (4/5 - 31/5)	17/3	24/3
Juni v. 23-26 (1/6 - 28/6)	14/4	23/4
Juli v. 27-30 (29/6 - 26/7)	7/5	19/5
Augusti v. 31-34 (27/7 - 23/8)	3/6	12/6
September v. 35-38 (24/8 - 20/9)	9/6	24/6
Oktober v. 39-42 (21/9 - 18/10)	11/8	18/8
November v. 43-46 (19/10 - 15/11)	1/9	8/9
December v. 47-52 (16/11 - 27/12)	29/9	6/10

Viktig information gällande produktinformation

För att annonsera digitalt hos oss på www.martinservera.se behöver din annonserade produkt ha en uppdaterad och korrekt bild samt säljande text i vår e-handel. Läs mer om detta här: <https://www.martinservera.se/leverantor/information-om-gs1-standard-dabas-och-validoo>

Har er artikel inte produktbild och en säljande text innan kampanjstart kommer er artikel inte att marknadsföras i en temakampanj eller kopplas till er varumärkesannons eller recept.

Kontakt

Kampanjartiklar

Har du frågor om kampanjartiklar, prissättning och liknande så besvaras de av Kategori & inköp, kontakta er koordinator.

Redaktionellt innehåll

Om du har frågor om material till annonseringen, kontakta marknadsavdelningen på webbannonser@martinservera.se

Färdigt material laddas upp i leverantörsportalen.