



Temakampanjer 2026

Utgivningsplan

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. Temakampanjer är ett enkelt och inspirerande sätt att nå kunden direkt inne i e-handeln.

Det här sättet att paketera annonser kan liknas vid ett digitalt "magasin", med tydliga teman och inspirerande innehåll samt möjlighet att rikta kommunikationen mot olika målgrupper. Vi driver besökaren in i e-handeln via olika kanaler och ingångar och behåller besökaren inne i e-handeln, nära köpet, under en längre tid.

Inför varje kampanjperiod finns förbestämda teman efter en uppsatt kampanjplan (se s. 2) där din artikel placeras. Varje tema är skapat efter analys av våra kunders beteende, köphistorik, önskemål och säsonger.

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.

Kontakt

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

Kampanjplan 2026

Teman och deadlines

Kampanjperiod	Teman	Sista dag för artikel-förslag
Januari v. 1-6 (29/12 - 8/2)	Vintersäsong Värmande lunchservering Hälsa i fokus Hållbart	11/11-25
Februari v. 7-10 (9/2 - 8/3)	Vegetariskt, veganskt & alternativa proteiner Vintersäsong Baren Aktuellt Brunch	16/12-25
Mars v. 11-14 (9/3 - 5/4)	Uteservering Bröd, bakat, dessert & efterrätt Hållbart Lunchservering	20/1
April v. 15-18 (6/4 - 3/5)	Glass i alla dess former Lunchservering Aktuellt Take away Restaurangutrustning & Non food	17/2
Maj v. 19-22 (4/5 - 31/5)	Internationella influenser Brunch Hållbart Buffé & catering Sommar	17/3
Juni v. 23-26 (1/6 - 28/6)	Sommar Vegetariskt, veganskt & alternativa proteiner Grillat & tillbehör Aktuellt	14/4
Juli v. 27-30 (29/6 - 26/7)	Sommar Baren Take away Hållbart	7/5
Augusti v. 31-34 (27/7 - 23/8)	Skolstart Skaldjurstider Säsong Uteservering	3/6
September v. 35-38 (24/8 - 20/9)	Brunch Hållbart Internationella influenser Lunchservering	9/6
Oktober v. 39-42 (21/9 - 18/10)	Vegetariskt, veganskt & alternativa proteiner Jul Internationella influenser Aktuellt Buffé & catering	11/8
November v. 43-46 (19/10 - 15/11)	Jul Hållbart Fest Chark & tillbehör Värmande lunchservering	1/9
December v. 47-52 (16/11 - 27/12)	Jul Aktuellt Sötsaker, dessert & efterrätt	29/9