

Kök & matsal 2027

Utgivningsplan och annonsinformation

Kök & matsal ges ut 2 gånger om året och når cirka 16 000 kunder över hela landet. Tidningen innehåller cirka 40 sidor och har ett extra fokus på inspiration, reportage, kunskap, spännande nyheter, hållbarhet och attraktiva erbjudanden. Innehållet består bland annat av kund- och leverantörsreportage och annonser med kampanjpris.

Kök & matsal skapar medvetenhet kring vårt breda sortiment inom kategorin utrustning och non food och är ett viktigt säljmaterial för säljkåren. Tidningen finns också tillgänglig för nedladdning på vår hemsida och alla aktuella kampanjartiklar går att hitta i vår e-handel martinservera.se

Nummer	Redaktionellt tema	Kampanj-period vecka	Utgivning vecka	Sista dag för artikel-förslag	Sista dag för annons
Kök & matsal nr 1	Catering, event och bröllop - Fokus: nyheter, hållbarhet, kunskap och inspiration mot alla typer av kunder	v. 9-16	v. 8	2/12 -26	27/1
Kök & matsal nr 2	Höstens servering - Fokus: nyheter, hållbarhet, kunskap och inspiration mot alla typer av kunder	v. 39-46	v. 38	10/6	20/8

Kök & matsal 2027

Annonsformat





Material

Färdigt annonsmaterial vill vi ha som öppna, högupplösta pdf-filer, utan utfall och skärmärken. Bilder i pdf:en ska vara högupplösta (300 dpi). Vi vill alltid att det ska vara Martin & Serveras artikelnummer. Material lämnas via Leverantörsportalen: leverantorsportalen.martinservera.se

Observera att pdf-filen behöver ha korrekta mått för att kunna laddas upp. Kontrollera totalmåtten genom att högerklicka i pdf:en, välja Dokumentegenskaper och läsa av Sidstorlek.

I denna publikation tillåter vi kampanjpris i annonsen. Avvakta därför priset, som kommuniceras via Kampanjverktyget i Leverantörsportalen, och infoga detta i annonsen före uppladdning.

Kontakt

Generella frågor om annonser och Kök & matsal:
ulrika.bjorn@martinservera.se
sara.m.hallgren@martinservera.se

martin& servera

Kök & matsal 2027

Leverantörsreportage

Redaktionell sida i Kök & matsal

I de fall ni erbjuds ett eget reportage diskuterar vi tillsammans fram upplägget för produktionen och ett läsvärt innehåll för reportaget. Det kan handla om ert företag, ett ämne med anknytning till tidningens tema, eller något som är av allmänt intresse för restaurangbranschen. Därefter finns två tillvägagångssätt:

Alternativ 1

Ni skriver själva en redaktionell text på cirka 2000 tecken som är intressant och inspirerande för våra kunder. Detta mejlar ni till oss senast ett överenskommet datum, tillsammans med 1-3 bilder för att illustrera texten. Färdigt textmaterial vill vi ha i ett Word-dokument. Alla bilder ska vara högupplösta (300 dpi) gärna i jpg-format.

Alternativ 2

Vi bokar in en tid för en telefonintervju eller ett besök hos er, varefter vi på redaktionen skriver reportagetexten. Även i detta fall behöver vi er hjälp med bildmaterial.

(Ange alltid i ämnesraden på mejlet vilken publikation materialet avser, ex. ”Reportage företag Kök & matsal 1”)

Ni är alltid med och godkänner det färdiga reportaget innan det publiceras.

Exempel



Maximanu ltumus, diissulis conim tanultusatu vid

Optati quodias autem nectur re diatior eiuscid quam fugiae volupta esequi que num nus et moluptur, veliaepre nus dolest, as dellupta nem dolenis idi num dolorpos sum.

Qui berume magnamus nati blaborp oribus que voluptatus. Ceate etus qui de pelest que illaccum fugitem voluptae voloreruptas magnam, velenis soluptatem nimporp orererem que odita is nesero officit rate audio. Uditi cus nobisci aspiet raes enimet am sed eum et venihita nonseque est fuga. Itatetur, ut laciae quamus sumqui comnisi vel is imin plat faccus.

Occus et hit, sitius erum fugias aut la plaborestrum qui tecerrum apiscipsum et audi dolorrum quis aut unt. Intiam quam lam re volorrum qui qui volupta tusdam lam con necturis dolorehent, a quatet is dios aut et que escillab illandae conserro qui dolendu cipsum eiur aborepernam consed magnatis aruptas pernatusa sedisi autat acea sinctibus sam que volupta tempora qui corrum rae.

Kontakt

Frågor gällande reportage och redaktionellt innehåll skickas till marknadsavdelningen,
ewa.strameus@martinservera.se

martin& servera