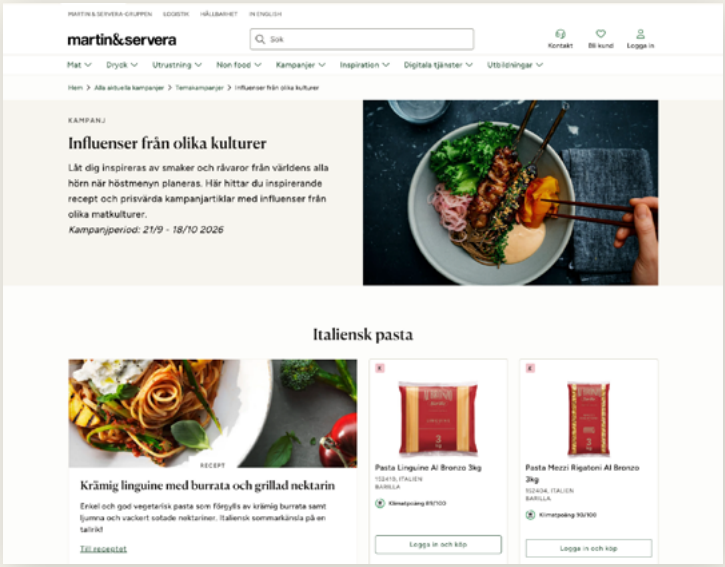


Temakampanjer 2027

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 2027

Teman och deadlines

Kampanjperiod	Teman	Sista dag för artikel-förslag
Januari v. 1-6 (4/1 - 14/2)	Vintersäsong | Värmande lunchservering Kickstarta hälsoåret/ hälsa i fokus | Klimatsmarta val	17/11 -26
Februari v. 7-10 (15/2 - 14/3)	Vegetariskt, veganskt & alternativa proteiner Vintersäsong | Brunch | Aktuellt | Värmande lunchservering	15/12 -26
Mars v. 11-14 (15/3 - 11/4)	Uteservering | Bröd, bakat, dessert & efterrätt Klimatsmarta val | Lunchservering	26/1
April v. 15-18 (12/4 - 9/5)	Glass i alla dess former | Uteservering | Aktuellt Take away | Skolkök	23/2
Maj v. 19-22 (10/5 - 6/6)	Sommarkrog | Internationella influenser | Brunch Klimatsmarta val | Buffé & catering	16/3
Juni v. 23-26 (7/6 - 4/7)	Sommarkrog | Vegetariskt, veganskt & alternativa proteiner Grillat & tillbehör | Aktuellt | Glass & sötsaker	20/4
Juli v. 27-30 (5/7 - 1/8)	Sommarkrog | Baren | Take away | Klimatsmarta val	13/5
Augusti v. 31-34 (2/8 - 29/8)	Skolstart/tillbaka från semester | Skaldjurstider Aktuellt | Uteservering	9/6
September v. 35-38 (30/8 - 26/9)	Brunch | Klimatsmarta val Internationella influenser | Lunchservering	15/6
Oktober v. 39-42 (27/9 - 24/10)	Vegetariskt, veganskt & alternativa proteiner | Jul Lunchservering | Aktuellt | Buffé & catering	17/8
November v. 43-46 (25/10 - 21/11)	Jul | Chark & tillbehör Värmande lunchservering | Klimatsmarta val	7/9
December v. 47-52 (22/11 - 2/1)	Jul | Aktuellt Sötsaker, dessert & efterrätt	5/10

martin& servera