

aromi

R U O A N J A J U O M A N A M M A T T I L A I S T E N M E D I A

Tehosta
mainontaasi

Google
AdWords

Mediatiedot
2017

Yksi media
– kaikki ruoka- ja
juomabisneksen
päättäjät.

Aromi on
monikanavainen
media.

aromi 
lukija

Kohderyhmänä keittiö- ja ravintola-alan ammattilaiset

Ravintolat, hotellit, kahvilat, pikaruokapaikat, baarit, bistrot, koulukeittiöt, henkilöstöravintolat, sairaalat, pitopalvelut, elintarvike- ja juomateollisuus, alan opiskelijat ja sidosryhmät, yrittäjät, intohimoiset ruoanharrastajat...



Aromidate
– aina ennen
lehden
ilmestymistä.



Aromi on ruoan ja juoman ammattilaisten oma lehti. Lehti kirjoittaa monipuolisesti koko horeca-alasta käsittäen ammattikeittiöt, kahvilat, ravintolat ja henkilöstöravintolat. Kohderyhmänä ovat toimipisteet yksityisistä kunnallisiin, osuuskaupoista ketjuihin ja isoista pieniin.

Lukija viihtyy Aromin parissa tutkitusti kauan ja lehti koetaan tärkeäksi ammatillisen kehittymisen kannalta. Aromi tekee säännöllisesti lukijatutkimuksen. Viimeisin tutkimus on toukokuulta 2015 ja tutkimustulokset löytyvät lehden nettisivuilta. Vuonna 2017 tutkitaan Aromin toukokuun lehti.

Aikakauslehti on lukijan valinta. Kun lehti on kädessä, sille on aikaa ja lehden välittämät viestit halutaan ottaa vastaan. Lehti koetaan tietoa tuovaksi, viihdyttäväksi ja hyväksi tuotetietolähteeksi. Aromi on täsmällinen viestintäkanava ammattilaiselle.

Aromi tarjoaa aktiivisen, luotettavan ja nopean ratkaisun markkinointiviestillesi. Hyödynnä printtilehden lisäksi muutkin Aromin kanavat: some, uutiskirjeet, nettisivut, Aromidatet ja nyt lisänä tehostamassa Google AdWords -palvelu. Tervetuloa tärkeäksi osaksi ruoan ja juoman päättäjien mediaa!

*Ammattilaiset
arvostavat
laatulehteä ja
tilaavat sen itselleen.*

➔ Lisätiedot: Anja Moilanen 040 537 4272, Nina Harlin 0400 629 400. **Soitellaan!**

1 2 3 4 5

AMMATTIKEITTIÖ
GN-ruoka.
Suuret koneet & laitteet.

Ilmestyy	9.1.
Aineisto	2.12.

Luomu-teemalehti
*Tätijakelu**

KAHVILA
Street Food.

Ilmestyy	13.2.
Aineisto	18.1.

PRO2017 Voittajat -lehti
Fastfood & Cafe & Ravintola 2017 -messulehti**

RAVINTOLA
Kala & kasvikset.
Pakasteet, astiat.

Ilmestyy	8.3.
Aineisto	10.2.

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Pasta, siipikarja.
Terassit, maksaminen.

Ilmestyy	3.4.
Aineisto	8.3.

*Tätijakelu**

KAHVILA
Take away. Paistovalmiit
apulaiset. Työasut.

Ilmestyy	2.5.
Aineisto	31.3.

Cafe & Tea -teemalehti
Tutkimusnumero



Aromi on
kolmiulotteinen
media:
lehti, digi ja
tapahtumat.





Horeca-alan
paras
tietolähde!



aromi 
lukija



Aromilla on
40.000
lukijaa!

Lukija voi valita itselleen parhaiten sopivan käyttötavan:
upean paperilehden, kätevän sähköisen lehden tabletille, tietokoneelle tai
kännykälle tai seurata uutisia monesta eri kanavasta.

Some on tärkeä. Sosiaalinen media osallistaa ja pitää huolen tiedon
nopeasta välittymisestä lehden ilmestymisten välissä. Aromin Facebook
on hyvin aktiivinen, seurattu ja tempaa mukaansa keskusteluun.
Uutisia, taustoja, ihmisiä ja ilmiöitä. Nopeasti ja helposti.

*Ammattilehti on
paras tapa valjastaa
journalistinen yhteys
mainontaan.*

6

RAVINTOLA
Jälkiruoat.
Siivous & hygienia.

Ilmestyy	1.6.
Aineisto	5.5.

PRO2018 Haku -lehti

7

AMMATTIKEITTIÖ
Kasvisruoka, peruna.
Puolivalmiit apulaiset.

Ilmestyy	1.9.
Aineisto	8.8.

*Jättijakelu**

8

KAHVILA
Juustot, viinit, vedet.
Brunssi.

Ilmestyy	2.10.
Aineisto	7.9.

Cafe & Tea -teemalehti

9

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Liha & kastikkeet.
Buffet, kattaus.

Ilmestyy	1.11.
Aineisto	6.10.

10

RAVINTOLA
Etninen keittiö. Syödään
yhdessä – sharing is caring.

Ilmestyy	1.12.
Aineisto	7.11.

* **Jättijakelu** tehdään tammi-, huhti- ja syyskuussa. Näillä lehdillä tavoitat 100-prosenttisesti kaikki Suomen valmistus- ja keskuskeittiöt.

**Fastfood & Cafe & Ravintola 2017 -messut 8.-9.3.2017



Hyödynnä
jättijakelu kolme
kertaa vuodessa.





aromi 50 vuotta



MYynti JA MARKKINOINTI

Anja Moilanen
myyntipäällikkö
040 537 4272

Harriet Karvonen
markkinointi- ja myynti- ja
tapahtuma-assistentti
050 412 5613

Nina Harlin
liiketoimintajohtaja
0400 629 400

TOIMITUS

Heli Koivuniemi
päätoimittaja
0400 133 955

Maaret Launis
toimituspäällikkö
040 637 5448

Jaana Vainio
toimittaja
040 671 9722

Terhi Pääskylä-Malmström
toimittaja
050 544 1973

Painos
11.000 kpl
jättijakelu 16.000 kpl

Tilaushinnat
Kestotilaus 100 €
Määräaikainen 122 €
Irttonumero 12,90 €

Sähköposti
etunimi.sukunimi@
aromilehti.fi

Ulkoasu
Hanna-Mari Jaakkola ja
Heli Kotiranta

Kustantaja
Mediatalo Keski-suomalainen Oyj
Aikakaustehtyrhmä

ILMOITUSHINNAT 4-väri (alv 0 %)

2/1 s.	8 100 €
1/1 s. tekstissä	4 750 €
1/1 s. 2. kansi	4 900 €
1/1 s. takakansi	4 950 €
1/2 s.	3 350 €
1/3 s.	2 950 €
1/4 s.	2 400 €
1/8 s.	1 450 €

ILMOITUSKOOT*

2/1 s. **	460 x 297 mm	
1/1 s. tekstissä	230 x 297 mm	
1/1 s. 2. kansi	230 x 297 mm	
1/1 s. takakansi	230 x 270 mm	
1/2 s.	vaaka 230 x 146 mm	pysty 112 x 297 mm
1/3 s.	75 x 297 mm	
1/4 s.	93 x 130 mm	
1/8 s.	93 x 62 mm	



Optimointi, raportit, analyysi.
450 €/kerta.

TEKNISET TIEDOT

Lehden koko: 230 x 297 mm

Sidonta: liimasidonta

Aineistot: ilmoitukset@aromilehti.fi

Rasteritiheys: 60 linjaa

Profiili: Coated Fogra39.icc

Lähetukseen lehden nimi, numero ja ilmoittaja.

- Ilmoitusten peruuttaminen lehden aineistopäivään mennessä.
- Reklamaatiot 14 vuorokauden kuluessa ilmestymisestä.

- * Varaa ilmoitusmateriaaliin 4 mm leikkuuvarat.
- ** Huomioi liimasidonta.

aromilehti.fi



facebook.com/aromilehti



@aromilehti



@aromi_lehti



Varaa
erikoisratkaisut
ja määräpaikat
ajoissa!



Tutkittua tietoa

Aromi on tehnyt huikean matkan yhdessä suomalaisten ruoan ja juoman ammattilaisten kanssa. Lehden 50. vuosikerta starttaa vuonna 2017 ja tavoitteenamme on pitää jatkossakin lukijat tyytyväisinä ja kehittyä yhdessä heidän kanssaan – siksi Aromi tutkitaan säännöllisesti.

- Aromin lukemista ja lukijoiden mielipiteitä tutkittiin 5/2015. Tutkimuksen toteutti Tietoykkönen Oy.
- Aromi **luetaan tarkasti**, ammattilehteen sitoudutaan, lukijasuhde on pitkä ja lehdet säilytetään.
- Lukemiseen käytetään aikaa 57 minuuttia.
- 76 % lukijoista tekee päätöksiä hankinnoista.
- Aromin lukijasuhde on hyvin tiivis, lukijapeitto on 95 %.
- Aromin lukijat ovat **erittäin tyytyväisiä** lehden ulkoasuun, kuvitukseen ja sisältöön.
- 88 % mielestä Aromi **seuraa hyvin alan kehitystä**.
- 71 % hyödyntää Aromista **saatuja ideoita työssään**.

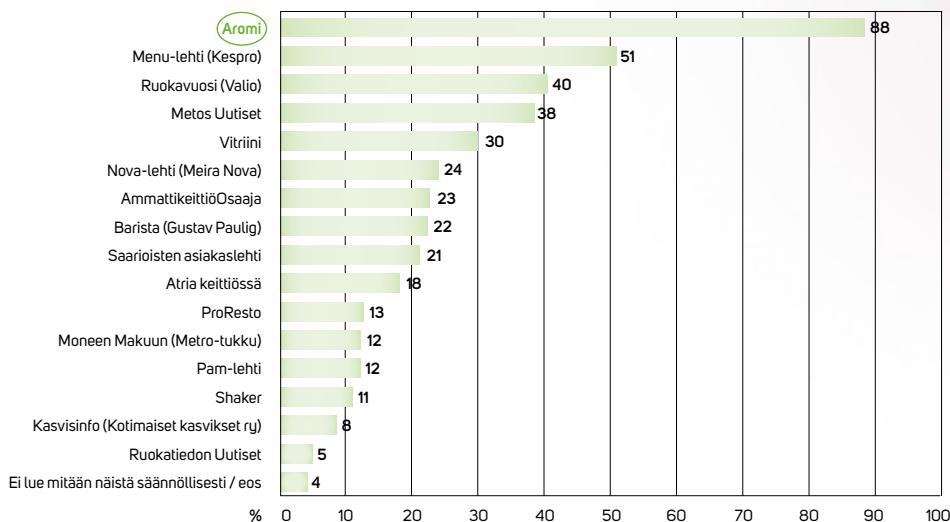
➔ Lisää tutkimustietoa Aromin kotisivuilta aromilehti.fi/mediatiedot

Miksi Aromia luetaan?

Aromin vahvuus on sen **sitoutumattomuus**. Lehdessä kirjoitetaan kiinnostavia, omaa ammattia käsitteleviä juttuja ja sen **sisältö on monipuolinen**. Lehti on ajankohtainen, mielenkiintoinen ja seuraa hyvin alan kehitystä. Aromi tilataan ja **se luetaan kannesta kanteen**.

Mitä lehtiä lukee säännöllisesti

Kaikki vastaajat 5/2015, n=238



*Vuonna 2017
toukokuun Aromi
on tutkimusnumero.
Myös mainokset
tutkitaan!*



*71 % lukijoista
hyödyntää
Aromista saatuja
ideoita työssään.*

Erikoisratkaisuja

Liite

Kortti, A4, esite, malli, maistiainen, hinnasto, asiakaslehti tai vaikka t-paita? Väliinheitto, liimatippa, rouhittu, pussitettu. Kaikki onnistuu.

Advertoriaali

Toimituksellisen materiaalin kaltainen mainoskokonaisuus. Loistava tapa kertoa lukijoille enemmän tuotteista tai niiden käyttömahdollisuuksista. Helppo tapa tuottaa samalla omaan käyttöön vaikkapa esite messuille. Minimilaajuus aukeama. Tekstit, kuvat, taitto – yhdessä tai erikseen. Suunnitellaanko lisää?

Muuta?

Kansipinnat, lisäkannet, kansiläppä, määräpaikat, ilmoitus hännällä – mahdollisuuksia on runsaasti!

aromilehti.fi

Aromin kotisivu on nopea ja palveleva viestintäkanava, joka täydentää lehteä sen ilmestymisväleissä. Aktiiviset kotisivut tarjoavat näyttävän mainospaikan, joka on tehokas yhdistettynä printtilehden kanssa.

Blogit

Blogit Aromin kotisivuilla ja Facebookissa yhdistettynä printtiin, antavat ihan uusia mahdollisuuksia. Osuva ja ajankohtainen sisältö julkaistuna siellä missä asiakkaatkin ovat.



Varmista, että netti puhuu samaa kieltä kuin mainoksesi sisältö. Hoidamme optimoinnin puolestasi. Lisäksi saat raportoinnin ja analyysin.

palvelu hakemisto

Palveluhakemisto on perusosa Aromia. Ilmoitus siellä on säännöllinen tiedotus yrityksestä lehden jokaisessa numerossa.

Ilmoitusruutu alkaen 90 x 45 mm, hinta 1.690 €/10 nroa.

aromidate

Aromidate järjestetään aina ennen lehden ilmestymistä. Julkkaritilaisuudesta lukija voi hakea painotuoreen lehden, verkostoitua ja kuulla ajankohtaisista aiheista. Julkkarit kestävät pari tuntia ja ne pidetään aina eri paikassa, ajankohtaa ja lehden teemoja mukaillen.

Chefs^{fi}

Aromilla tavoitat jokaisen mestarin. Aromi on Suomen Keittiömestarit ry:n virallinen jäsenlehti. Aromin vuosikerta kuuluu yhdistyksen jäsenmaksuun. Lisäksi keittiömestarit julkaisevat tiedotussivujaan Aromissa neljä kertaa vuodessa.



PRO-tunnustuspalkinnot

PRO on tunnustuspalkinto horeca-alan ammattilaisille. Palkinnot jaetaan vuosittain 14 eri sarjassa, huomioiden eri tehtäväalueet, vastuut ja ammattinimikkeet. **Kiitos hyvin tehdystä työstä on saajalleen hyvin arvokas ja henkilökohtainen.** Palkinnon takana ovat omat kollegat, esimies, yhteistyökumppanit tai työtiimi. Tunnustuspalkinnot jaetaan vuosittain järjestettävässä gaalassa. Jokaisella sarjalla on nimikkosponsori ja gaalaan on tervetullut koko horeca-ala. Yhteistyökumppanuudet ja -sopimukset solmitaan alkuvuodesta. Tule mukaan yhteistyöhön!

*PRO-gaala 26.1.2017
Wanha Satama, Helsinki*