

PRINTTI | SOME | DIGI | LIVE

Enemmän kuin lehti.

aromi

R U U 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

Mediatiedot

2021

Tavoita
kaikki ruoka- ja
juomabisneksen
päättäjät.

Aromi on
moni-
kanavainen
media.

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.



Ammattilehti
OSUU
tarkasti.



aromi 
lukija

Aromi on ruuan 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 2019 ja tulokset löytyvät lehden nettisivuilta mediatiedoista. Vuonna 2021 tutkitaan Aromi 5/2021.

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 ja tarkasti osuva viestintäkanava ammattilaiselle.

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

1 2 3 4 5

AMMATTIKEITTIÖ
Arkiruoka. Pakasteet.
Vastuullisuus.

Ilmestyy	7.1.
Aineisto	10.12.

RAVINTOLA
Liha. Astiat & kattaus.
Kastikkeet & liemet.

Ilmestyy	11.2.
Aineisto	21.1.

**Fast Food & Ravintola
Helsinki -messunumero***

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Vege.
Digitalisaatio.

Ilmestyy	4.3.
Aineisto	12.2.

*Jättijakelu***

AMMATTIKEITTIÖ
Kala.
Ammattikeittiön koneet.

Ilmestyy	8.4.
Aineisto	17.3.

KAHVILA
Street Food. Cafe & laitteet.
Työasut & -jalkineet.

Ilmestyy	6.5.
Aineisto	15.4.

*Tutkimusnumero****

* **Fastfood & Café & Ravintola Helsinki**, 3.-4.3.2021

** **Jättijakelu** tehdään maaliskuu- ja lokakuussa. **Näillä lehdillä tavoitat 100-prosenttisesti kaikki Suomen valmistus- ja keskuskeittiöt.**

*** **Tutkimusnumero.** Lukijoiden mielipiteiden lisäksi tutkimuksessa selvitetään lehden lukijaprofiili, sekä lehdessä julkaistujen mainosten tehokkuus.

**** **Fastfood & Café & Ravintola Tampere**, 1.-2.9.2021

PRINTTI | SOME | DIGI | LIVE

Enemmän kuin lehti.



Aromilla on
35 200
lukijaa!





Horeca-alan
paras
tietolähde!



*Ammattilehti on paras tapa valjastaa
journalistinen yhteys mainontaan.*

Aromi tarjoaa aktiivisen, luotettavan ja nopean ratkaisun markkinointiviestillesi. Hyödynnä printtilehden lisäksi muutkin Aromin kanavat: some, uutiskirjeet ja nettisivut. Tervetuloa tärkeäksi osaksi ruuan ja juoman päättäjiä mediaa!

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

Some on tärkeä. Sosiaalinen media osallistaa ja pitää huolen tiedon nopeasta välittymisestä lehden ilmestymisten välissä. Aromin Facebook ja Instagram seuraavat aktiivisesti alaa ja tempaavat mukaansa keskusteluun. Uutisia, taustoja, ihmisiä ja ilmiöitä. Nopeasti ja helposti.

6

RAVINTOLA
Erikoisruokavaliot.
Ravintolan koneet.

Ilmestyy	3.6.
Aineisto	12.5.

7

KAHVILA
Burgerit. Take away.
Kahvi.

Ilmestyy	26.8.
Aineisto	5.8.

**Fast Food & Ravintola
Tampere -messunumero ******

8

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Puolivalmiit.
Ammattikeittiön koneet.

Ilmestyy	7.10.
Aineisto	15.9.

*Täyttijakelu ***

9

AMMATTIKEITTIÖ
GN-ruoka.

Ilmestyy	4.11.
Aineisto	14.10.

10

RAVINTOLA
Herkut. Maailmalta.
Aromi 2022 -kalenteri.

Ilmestyy	2.12.
Aineisto	12.11.

**”Testaan reseptejä ja hyödynnän artikkeleista saadun
konkreettisen tiedon suoraan työhöni. Mainosten perusteella
voin tehdä hankintoja, myös artikkelit tukevat tätä.”**

Aromin lukijatutkimus 2019, avoin palaute lukijalta

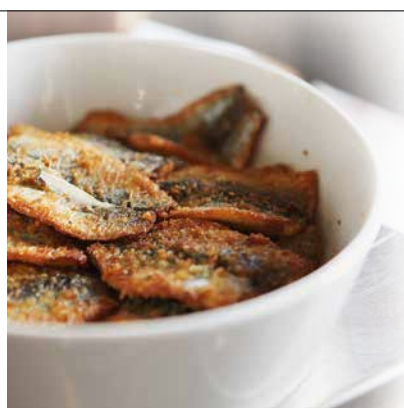
 aromilehti.fi

 facebook.com/aromilehti

 @aromi_lehti



Hyödynnä
jättijakelu
kaksi kertaa
vuodessa.



PALVELUHAKEMISTO

Palveluhakemisto on perusosa Aromia ja lukijoista joka toinen käyttää sitä omassa työssään*.

Ilmoitus siellä on säännöllinen tiedotus yrityksestä lehden jokaisessa numerossa.

Ilmoitusruutu alkaen 90 x 45 mm, hinta 1 690 € / 10 nroa.

* Lukijatutkimus 2019

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
1/2 s.	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

Tekniset tiedot

- **Lehden koko:** 230 x 297 mm
- **Rasteritiheys:** 60 linjaa
- **Sidonta:** liimasidonta
- **Profiili:** ISOcoated_v2_bas.icc
- **Aineistot:** ilmoitukset@aromilehti.fi
- Lähetys lehden nimi, numero ja ilmoittaja.
- Ilmoitusten peruuttaminen lehden aineistopäivään mennessä.
- Reklamaatit 14 vuorokauden kuluessa ilmestymisestä.

* Varaa ilmoitusmateriaaliin 4 mm leikkuuvarat.

** Huomioi liimasidonta.

MYynti JA MARKKINOINTI

Anja Moilanen
myyntipäällikkö
040 537 4272

Nina Harlin
liiketoimintajohtaja
0400 629 400

TOIMITUS

Heli Koivuniemi
päätoimittaja
0400 133 955

PAINOS

11 000 kpl, jättijakelu 16 000 kpl

TILAUSHINNAT

Kestotilaus 100 €
Määräaikainen 122 €
Irtonumero 7,90 €
Digilehti: aromilehti.fi/digilehti
Irtonumeron hinta 5,90 € ja
10 numeroa 49 €

SÄHKÖPOSTI

etunimi.sukunimi@aromilehti.fi

ULKOASU

Hanna-Mari Jaakkola ja
Heli Kotiranta

KUSTANTAJA

Mediatalo Keski-suomalainen,
Omnipress oy, Aikakauslehtiryhmä

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 €

Varaa
erikoisratkaisut
ja määräpaikat
ajoissa!

Mainosta
Aromin
uutiskirjeessä
1 000 € /
kerta.



Säännöllisesti ilmestyvä uutiskirje

Aromin Makupaloja on säännöllisesti ilmestyvä ja tarkasti osuva sähköinen uutiskirje, joka kokoaa yhteen toimituksen poiminnat ja mainostajien ajankohtaiset viestit. Aromin Makupaloja on osumatarkka, miellyttävän napakka infopaketti lukijalleen ja mainostajalle hyvin tehokas kanava.

- Julkaistaan **kaksi kertaa** kuukaudessa.
- **28 000-32 000** vastaanottajaa / uutiskirje.
- Mainostajalta tarvitsemme hyvän kuvan/videon, napakan tekstin (max. 500 merkkiä) ja linkin.
- **Hinta 1 000 €** + alv / kerta.
- Mainospaikkoja on **2/uutiskirje**.
- Yhdistä printtimainontaan, hyödynnä monikanavaisuuden mahdollisuudet ja **mainostajan alennusetu -30 %**.

Tutustu Aromin Makupaloja aikatauluihin. Muistathan, että mainospaikkoja on rajattu määrä per uutiskirje.

AIKATAULU

Tammikuu	7.1. ja 20.1.	Heinäkuu	-
Helmikuu	11.2. ja 24.2.	Elokuu	11.8. ja 26.8.
Maaliskuu	4.3. ja 17.3.	Syyskuu	8.9. ja 22.9.
Huhtikuu	8.4. ja 21.4.	Lokakuu	7.10. ja 20.10.
Toukokuu	6.5. ja 19.5.	Marraskuu	4.11. ja 17.11.
Kesäkuu	3.6. ja 16.6.	Joulukuu	2.12. ja 15.12.

Päätöksen-
tekijöille nopeaa
apua arkeen ja
oman työn
hoitamiseen.

aromin makupaloja

Antellin toimitusjohtaja Tomi Lantto:
"Tulemme menettämään paljon
hyvää osaamista, jos kriisi jatkuu"



Etätyöskentely on Antellin toimitusjohtaja Tomi Lanton mukaan tullut jäädäkseen, vaikka koronaepidemia hiipuisikin. Tämä aiheuttaa henkilöstöravintoloille uusia haasteita: vaikka ne saisivat myös jatkossa olla auki, ravintolat eivät välttämättä toimi laskeneiden asiakkasmäärien kanssa.

[Lue lisää >>](#)

**Uusi VALO™ luo enemmän
mahdollisuuksia**



KAUPALLINEN YHTEISTYÖ: VALIO

...nopea ja nopea: tilaa laadukkaita tuotteita eri toimittajilta, mutta
...ja yhdellä kuormalla. Voit tehdä yksittäisiä ostoksia tai toistuvan
...na päätät! Suomen laajin jakeluverkosto kuljettaa tilauksen haluamasi
...na perille. Mikä parasta, uudistunut VALIO™ verkkokauppa palvelee kaikkia

Aromin lukijat ovat sitoutuneita päätöksentekijöitä

Aromi-lehden lukijatutkimus toteutetaan säännöllisesti kahden vuoden välein. Tutkimuksen tulokset tuottavat arvokasta ja ajantasaista tietoa lehden toimitukselle ja antavat tukea sisällön jatkuvalle kehittämiselle. Tutkimus antaa erinomaiset työkalut lukijasuhteen kehittämisen seurantaan niin lehden tekijöille kuin sen mainostajille.

Markkinoijalle tutkimus tarjoaa paljon käyttökelpoista tietoa. Tutkimuskysymyksissä oli monta suoraa kysymystä lehden mainonnan toimivuudesta ja tehosta. Lukijatutkimus tehtiin Aromin toukokuussa 2019 ilmestyneestä numerosta ja se on julkaistu lehden kotisivuilla aromilehti.fi/mediatiedot. Tutkimuksen toteutti Tietoykkönen oy. **Seuraava tutkittava lehti on Aromi 5/2021.**

- Lukijoista **72 %** on päätöksentekijöitä.
- Aromilla on **35 200** lukijaa.
- Yhtä lehteä lukee **3,2** henkilöä.
- Lehden lukemiseen käytetään **55,1** minuuttia aikaa.
- Lukijoista **92 %** on tyytyväisiä lehden ulkoasuun, **89 %** kuvitukseen ja **86 %** sisältöön.
- **93 %** mielestä lehdessä on kiinnostavia, omaa ammattia käsitteleviä juttuja.
- **88 %** mielestä lehden sisältö on ajankohtainen ja se seuraa hyvin alan kehitystä.
- **Neljä viidestä** lukijasta hyödyntää Aromista saatua tietoa työssään.

Advertoriaali - yksi sisältö, monta kanavaa

Integroidaanko mainosviestinne suoraan Aromin sisältöön? Lukijoille räätälöity sisältö, alustalla jossa he jo ovat, antaa parhaat mahdollisuudet hyödyntää median käytössä olevia keinoja. **Yksi sisältö voidaan hyödyntää Aromin kaikissa kanavissa** käyttäen eri viestikärkiä/nostoja ja edelleen myös mainostajan omassa mediassa.

Tehokas mainosviesti **antaa lukijalleen lisäarvoa** ja kilpailee parhaimmillaan suoraan median sisällön kanssa kiinnostavuudellaan.

Hinta alk. **4800€** aukeama + alv.

Hinta sisältää sisällöntuottajan työn ja ulkoasun suunnittelun.

Nosto uutiskirjeessä

Tulkaisu sisältö-yhteistyönä aromilehti.fi

Tulkaisu Aromi-lehdessä

Postaus kumppaniblogissa

Nosto Facebookissa

Lukijoita puhutteleva lähestymistapa!

Hyödyntäminen yrityksen omilla kanavissa

Käyttö esitteenä

Erikoisratkaisuja

Liitteenä kortti, A4, esite, malli, maistainen, hinnasto, asiakaslehti tai vaikka t-paita? Väliinheitto, liimatippa, rouhittu, pussitettu. Kaikki onnistuu!

Muuta? Kansipinnat, lisäkannet, kansiläppä, määräpaikat, ilmoitus hännällä - mahdollisuuksia on runsaasti!

Chefs.fi

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

Hyödynnä monikanavaisuus

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

Kumppaniblogi Aromin kotisivuilla ja sen edelleen julkaisu **sosiaalisen median kanavissa** sekä **uutiskirjeessä** antaa uusia mahdollisuuksia. Osuva ja ajankohtainen sisältö on siellä missä asiakkaatkin ovat.