

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

2020

Tavoita
kaikki ruoka- ja
juomabisneksen
päättäjät.

Aromi on
moni-
kanavainen
media.

Kohderymänä 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 tutkimustulokset löytyvät lehden nettisivuilta.

Aikauslehti 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.
Työasut & -jalkineet.

Ilmestyy	9.1.
Aineisto	9.12.

RAVINTOLA
Vege & liha.
Astiat & kattaus.

Ilmestyy	13.2.
Aineisto	22.1.

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Erityisruokavaliot.
Digitalisaatio.

Ilmestyy	5.3.
Aineisto	14.2.

Gastro Helsinki
-messulehti*

AMMATTIKEITTIÖ
Kala. Kestävä kehitys.
Ammattikeittiön koneet.

Ilmestyy	2.4.
Aineisto	13.3.

*Jättijakelu***

KAHVILA
Street Food, kahvi & laitteet.
Kesäopas.

Ilmestyy	4.5.
Aineisto	14.4.

* **Gastro Helsinki** 11.-13.3.2020, Messukeskus Helsinki, **Fastfood & Café & Ravintola**, 7.-8.10.2020, Tampere

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

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
Jälkiruoka.
Ravintolan koneet.

Ilmestyy	4.6.
Aineisto	13.5.

7

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Puolivalmiit.
Ammattikeittiön koneet.

Ilmestyy	3.9.
Aineisto	13.8.

*Jättijakelu***

8

KAHVILA
Burgerit & fast food. Kahvi.
Kertakäyttöastiat.

Ilmestyy	1.10.
Aineisto	11.9

**Fastfood & Café &
Ravintola -messulehti***

9

AMMATTIKEITTIÖ
Erityisruokavaliot.
GN-ruoka.

Ilmestyy	5.11.
Aineisto	14.10.

10

RAVINTOLA
Herkut.
Maailmalta.

Ilmestyy	4.12.
Aineisto	13.11.

**”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.



Mainosta
Aromin
uutiskirjeessä
1 000 € /
kerta.



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

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 €

Tekniset tiedot

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

* Varaa ilmoitusmateriaaliin 4 mm leikkuuvarat.

** Huomioi liimasidonta.

Varaa
erikoisratkaisut
ja määräpaikat
ajoissa!

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 €
Irttonumero 7,90 €
Digilehti: aromilehti.fi/digilehti
Irttonumeron hinta 4,90 € ja
10 numeroa 39 €

SÄHKÖPOSTI

etunimi.sukunimi@aromilehti.fi

ULKOASU

Hanna-Mari Jaakkola ja
Heli Kotiranta

KUSTANTAJA

Mediatalo Keskisuomalainen,
OmniPress oy, Aikakauslehtiryhmä

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.
- **25 000-30 000** vastaanottajaa / uutiskirje.
- Mainostajalta tarvitsemme hyvän kuvan/videon, napakan tekstin (500-1 000 merkkiä) ja linkin.
- **Hinta 1 000 €** + alv / kerta.
- Mainospaikkoja on **2/utiskirje**.
- Yhdistä printtimainontaan, hyödynnä monikanavaisuuden mahdollisuudet ja **mainostajan alennusetu -30 %**.

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

AIKATAULU

Tammikuu	9.1. ja 23.1.	Heinäkuu	-
Helmikuu	13.2. ja 27.2.	Elokuu	13.8. ja 27.8.
Maaliskuu	5.3. ja 19.3.	Syyskuu	3.9. ja 24.9.
Huhtikuu	2.4. ja 22.4.	Lokakuu	1.10. ja 22.10.
Toukokuu	4.5. ja 20.5.	Marraskuu	5.11. ja 19.11.
Kesäkuu	4.6. ja 11.6.	Joulukuu	4.12. ja 16.12.

Päätöksen-
tekijöille nopeaa
apua arkeen ja
oman työn
hoitamiseen.

aromin makupaloja

SOK:n Harri Ojanperä: "Ketjussa korostuu toimitusvarmuus"



SOK:n matkailu- ja ravitsemiskupan ketjujohtajan mukaan ison toimijan on vaalittava saatavuutta ja toimintavarmuutta, mikä näkyy reseptikassa ja hankinnoissa. Lähiuoka ei aina ole laadukkain ratkaisu.

[Lue lisää >>](#)



KAUPALLINEN YHTEISTYÖ: PRO LUOMU RY

omun tulevaisuus?

omualan ammattilaispäätymä Luomuelintarvikepäivä valtaa
keskiviikkona 2.10.2019. Kuudetta kertaa järjestettävään tapahtumaan
suomna innovaatiot ja tulevaisuus.

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 jatkuvalla kehittämiselle. Tutkimus antaa erinomaiset työkalut lukijasuhteen kehittymisen 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 Tietoyökkönen oy.

- 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 saatuja tietoja 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 viestikärkeä/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 ulkoausun suunnittelun.

Nosto uutiskirjeessä

Tulkaisu sisältö-yhteistyönä aromilehti.fi

Lukijoita puhutteleva lähestymistapa!



Tulkaisu Aromi-lehdessä

Postaus kumppaniblogissa

Nosto Facebookissa

Hyödyntäminen yrityksen omissa kanavissa

Käyttö esitteinä

Erikoisratkaisuja

Liitteenä kortti, A4, esite, malli, maistiaainen, 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 palveluva 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.