

rs.

– branschtidningen för
restaurang & storkök

Medieinfo **2019**



Utgivningsplan 2019

NR	UTGIVNING	MATERIALDAG
1	14 februari	24 januari
2	17 april	27 mars
3	7 juni	15 maj
4	16 september	26 augusti
5	4 november	14 oktober
6	12 december	21 november



rs.

Branschtidningen för restauranger och storkök inom privat och offentlig marknad.

Huvudmålgrupp:
Krögare, restaurangchefer, kostchefer, kockar, sommelier, hovmästare, bartenders, servitörer m.fl. Samt livsmedelsbranschens produktchefer, grossister, leverantörer, producenter m.fl.

Annonsformat & priser 2019



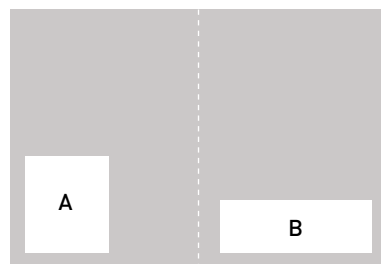
Uppslag 63 000:-
430 x 285 mm + 5 mm utfall



1/1 sida 44 500:-
Utfallande: 215 x 285 mm + 5mm



1/2 sida 35 000:-
Satsyta: 185 x 123 mm



1/4 sida 24 000:-
A: 90 x 123 mm
B: 185 x 59 mm

Platsannonser – format & priser

RS ger dig det bästa urvalet när du söker personer med erfarenhet och kunnande av restaurangbranschen.

Med webb och e-nyhetsbrevet når du snabbt ut med din platsannons.

Kombinera tidning, webb och nyhetsbrev för bästa effekt. Din platsannons exponeras på webb och i e-nyhetsbrev under 4 veckors tid.

Priser

- Webannons inkl nyhetsbrev 30dgr 9 100:-

Platsannons i tidning:

- 1/4-sida + 6 500:-
- 1/2-sida + 12 100:-
- 1/1-sida + 18 100:-

Teknisk info

Tekniska upplysningar

Raster: 175 linjer. Bildupplösning: 300 dpi
Färgskala: 4-färg CMYK

Bilagor

Bilagor lösa eller inhäftade.
Kontakta annonsavdelningen för offert.

Avbokning

Endast skriftlig avbokning godkänns och senast 5 veckor före utgivningsdag.

Upplaga 2018: 7 000 ex.

Material

Annonsmaterial skickas till:
annons.rs@nordiskemedier.se

Native-annonsering

Native-annonsering är sponsrat innehåll tydligt märkt som sponsrat. Innehållet i native-annonsen utformas så att läsaren upplever detta som en naturlig del av produkten. Det sponsrade innehållet ska vara relevant för målgruppen och addera ett mervärde för läsaren.

Advertorials

RS erbjuder advertorials, redaktionella annonser, vilket ger dig som annonsör en möjlighet att få ut ditt budskap i ett koncept som har en redaktionell framtoning. Du som annonsör förser oss med redaktionellt utformad text och bild, vi sammanställer, redigerar och formger enligt ett redaktionellt koncept som du sedan godkänner. Behöver du hjälp med att ta fram redaktionell text kan vi förmedla kontakt med journalister/skribenter.

Gå framåt med R&S

Att 2019 blir ett innehållsrikt år är redan säkert.

Det börjar bland annat med Bocuse d'Or i Lyon, Kock-VM där duon Sebastian Gibrand och Gustav Leonhardt ska försvara EM-silvret och kanske ta ett steg till upp på pallen.

Längre fram i mars är det dags för sommelierna att göra upp om VM-titeln i tävlingen Best Sommelier of the World. Sverige har redan två världsmästare i gebitet. Ska det bli en tredje genom den drivne och skicklige Fredrik Lindfors, chefsommelier på Grand Hotel, Stockholm, är frågan?

Svenska Mästerskapen i Sommelierie avgörs också på våren liksom Årets Bartender. Ja, detta är bara början på året och liten del av det som händer. Tävlingar har stor betydelse inte bara som sådana utan för att all den tid som läggs på att förfina yrkeskunskaperna som också driver branschen framåt.

De är också viktiga för eftersom nästan alla av de tio organisationerna i R&S gastronomiska nätverk, driver tävlingar, däribland de tre yrkesorganisationerna: Sveriges Bartenders Gille, Svenska Sommelierföreningen och Svenska Kockars Förening.

Utöver att följa alla dessa spännande tilldragelser kommer R&S att fortsätta sin initierade bevakning av branschen med tankar och texter från specialistskribenterna. Självklart ger vi plats också för reportage och intervjuer med branschens intressanta och aktuella personer.



Välkommen med oss i R&S.
Lisbeth Rauden, chefredaktör

Event 2019

RS restauranggalan

RS Restauranggalan, oktober 2019

R&S Restauranggalan är ett årligt återkommande evenemang där förebilder, inspiratörer och innovatörer lyfts fram och hyllas. Restauranggalan lyfter fram svenska restaurangnäringen i 15 tävlingskategorier. Prisutdelningen på Restauranggalan inramas av festligheter, mat, dryck, mingel och underhållning. Gästerna, cirka 500, utgörs av Sveriges mest namnkunniga i branschen.

ÅRETS SERVITÖR

RS Årets Servitör, 2019

Tävlingen Årets Servitör fokuserar på den allt större och viktigare rollen som servitören har i restaurangupplevelsen. Årets Servitör har skapats för att ge yrkeskategorin en egen prestigefylld tävling för att höja yrkets status. Tävlingen och prisutdelningen sprider glansljus över hela matsalspersonalen. Årets Servitör är unik och lockar för varje år fler tävlande och en större publik.

Restauranggalan och Årets Servitör arrangeras av Restauranger & Storkök RS i samarbete med Svenska Sommelierföreningen, Sveriges Bartenders Gille, Svenska Kockars Förening, Föreningen Ekokockar, Gastronomi Sverige, Chaîne de Rôtisseur, Sveriges Bästa Bord, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet, Restaurangakademien och Årets Kock. För företag som vill profilera sig inom restaurangsektorn är Restauranggalan och tävlingen Årets Servitör ett unikt marknadsföringstillfälle.

RS samarbetspartners



SVENSKA KOCKARS FÖRENING



SVENSKA SOMMELIERFÖRENINGEN



SVERIGES BARTENDERS GILLE



RESTAURANGAKADEMIEN



GASTRONOMISKA AKADEMIEN



VÄSTSVENSKA GASTRONOMISKA AKADEMIEN



SKÅNELÄNSKA GASTRONOMISKA AKADEMIEN



FÖRENINGEN ÅRETS KOCK



MÅLTIDSAKADEMIEN



GASTRONOMI SVERIGE AB



EKO KOCKAR



CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Kontakt



Mediechef

Görel Johansson
073-682 53 65
gorel.johansson@nordiskemedier.se



Projektledare event

Cecilia Öster
073-682 53 76
cecilia.oster@nordiskemedier.se



Mediesäljare

Greger Klingwall
0708-68 49 22
greger.klingwall@nordiskemedier.se