Ресторанные ведомости

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

МЕДИАКИТ

2019 / 2020

Информационная группа «Ресторанные ведомости» была основана в 1997 году как издательство, специализирующееся на выпуске периодических изданий и книг в обрасти индустрии питания и гостеприимства. Сегодня это ведущая медиагруппа в области индустрии питания и гостеприимства.

Информационная группа «Ресторанные ведомости» сегодня — это:

- всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания «Ресторанные ведомости»
- федеральный интернет-портал ресторанного бизнеса Restoranoff.ru
- еженедельное информационно - аналитическое электронное издание Restoranoff.NEWS
- ежегодные Конгресс рестораторов «Топ-100» и Ресторанный экономический форум, а также рестотуры и конференции для управляющих и владельцев ресторанов
- книги по индустрии питания: компанией выпущено более 500 книг общим тиражом более 250 000 экземпляров
- специальные проекты

ЖУРНАЛ «РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ»

Всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания

О ЖУРНАЛЕ

«Ресторанные ведомости» — главный бизнес-журнал для профессионалов индустрии питания и гостеприимства в России. Каждый номер уникален: интервью с первыми лицами ресторанного рынка, эксклюзивные комментарии, советы экспертов, практические рекомендации рестораторам, мастер-классы от ведущих шеф-поваров, истории успеха, обзоры продукции и новых технологий и много другой полезной информации для вашего бизнеса. В электронной версии журнала предоставляется опция прямого перехода на сайт рекламодателя.

Мы не задаем вопросов — мы даем ответы!

Тираж
Ежемесячный тираж журнала — **19 200 экз.**

АУДИТОРИЯ ЖУРНАЛА

- Владельцы бизнеса — 27%
- Топ-менеджеры (управляющие и директора) — 25%
- Производители и поставщики товаров и услуг — 12%
- Менеджмент среднего звена (администраторы, руководители отделов) — 15%
- Специалисты (шеф-повара, сомелье, бармены, кондитеры) — 14%
- Линейный персонал — 4%
- Учащиеся — 3%

- Москва — 29%
- Санкт-Петербург — 16%
- Центральный округ — 10%
- Приволжский округ — 8%
- Северо-Западный округ — 7%
- Южный и Северо-Кавказский округ — 6%
- Уральский округ — 8%
- Дальневосточный округ — 5%
- Сибирский округ — 4%
- Страны СНГ — 5%
- Страны Балтии — 1%
- Страны дальнего зарубежья — 1%

РАСПРОСТРАНЕНИЕ

Журнал распространяется в 535 городах России и в четырех странах СНГ и дальнего зарубежья:

- среди подписчиков
- по базе данных предприятий питания, индустрии гостеприимства
- распространителями в 52 городах России
- на фирменных стойках Информационной группы «Ресторанные ведомости», установленных в выставочных залах ведущих компаний-поставщиков (87 залов)
- на всех основных специализированных выставках и конференциях России и СНГ (более 50 в год)

Типы предприятий, получающих журнал:

- рестораны
- комбинаты питания
- рестораны и столовые в офисах
- бары
- госучреждения
- кафе
- рестораны при посольствах
- гостиницы
- кофейни
- специализированные учебные заведения
- супермаркеты
- бистро
- фудкорты торговых центров

РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

I. МОДУЛЬНАЯ РЕКЛАМА

формат	цена	формат	цена
Разворот (440x290 мм)	**180 000**	4-я страница обложки (220x290 мм)	**150 000**
Полоса (220x290 мм)	**120 000**		
1/2 полосы (176x112 мм, 85x227 мм)	**80 000**	2-я страница обложки (220x290 мм)	**180 000**
1/3 полосы (176x70 мм)	**65 000**	3-я страница обложки (220x290 мм)	**120 000**

II. ПАКЕТНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

Размещение на полосе
Блок 1/2 текст + 1/2 модуль
Размер — 84x227 мм
Стоимость публикации — **110 000 руб.**

Размещение на развороте
Блок 1/1 и 1/2 текст + 1/2 модуль
Размер — 84x227 мм
Стоимость публикации — **150 000 руб.**

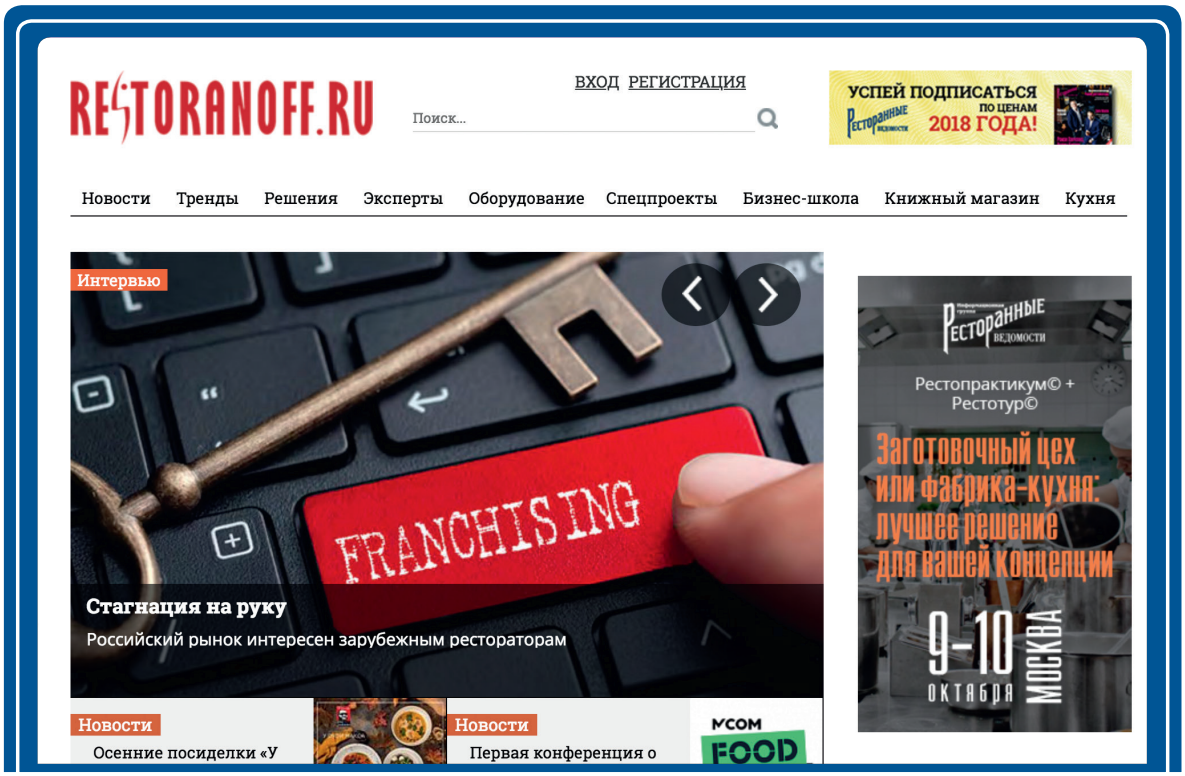
III. ВЫНОСЫ НА 1-ю ОБЛОЖКУ

Выносы на 1-ю обложку без указаний контактов, со ссылкой на страницы журнального материала

«Кубик»
Размер — 37x41 мм
Стоимость публикации — **65 000 руб.**

«Уголок»
Размер — 26x133 мм (дообрезной формат),
120 мм (обрезной формат по широкой стороне)
Стоимость публикации — **80 000 руб.**

Портал RESTORANOFF.RU



RESTORANOFF.RU — ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. Авторитетный источник актуальной информации и эффективная коммуникационная площадка для специалистов

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

500 000 тематических страниц актуальной и полезной информации
675 000 просмотров страниц ежемесячно
225 000 уникальных посетителей в месяц
55 000 зарегистрированных в базе портала пользователей
11 000 подписчиков в социальных сетях
5 000 уникальных посетителей в день
3,76 среднее время на сайте
2,75 глубина просмотра страниц

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ RESTORANOFF.RU

49% владельцы, управляющие, менеджеры ресторанов, баров, кафе, кофеен, гостиниц
30% шеф-повара, сомелье, бармены, официанты
18% специалисты компаний-производителей и поставщиков, представители оптовых и розничных предприятий
3% другие

ДЕМОГРАФИЯ RESTORANOFF.RU

18–24 года – **14,9%**
25–34 года – **51,1%**
35–44 года – **18,1%**
45 лет и старше – **13,2%**

Женщины – **53%**
Мужчины – **47%**

ТРАФИК RESTORANOFF.RU

Поисковые системы **32,2%**
(Google – **63%**, Яндекс – **35%**)
Прямые заходы **25,6%**
Социальные сети **24,4%**
(Facebook – **88,1%**, Vkontakte – **11%**)
Почтовые рассылки **7,59%**

Персональные компьютеры и мобильные устройства:
ПК, ноутбуки, нетбуки **55,6%**
Мобильные устройства **44,4%**

СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ

Facebook – **11 600**
Vkontakte – **10 512**
Инстаграм – **4 273**

Онлайн-газеты RESTORANOFF NEWS

46 000
подписчиков

- Еженедельный выпуск онлайн-газет **Restoranoff. News** с коллекцией наиболее интересных и важных публикаций недели
- Специальные тематические выпуски **Restoranoff.ru** с анонсами лучших публикаций по выбранному направлению: ответы на самые насущные вопросы читателей

ПРОГРАММА ДЕЛОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ 2019 / 2020

26-27 ноября 2019
25-26 нобяря 2020

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНГРЕСС РЕСТОРАТОРОВ «ТОП-100» 2019/2020

ИГ «Ресторанные ведомости» и ведущие эксперты отрасли выбирают 100 главных трендов, открытий, концепций, технологий и идей за год. Именно эти решения позволили ресторанам и компаниям добиться высоких финансовых результатов в этом году. Мы называем имена рестораторов и шеф-поваров, поймавших тренды и своими примерами доказавших, что в России можно и нужно делать ресторанный бизнес. В рамках конгресса пройдут четыре тематических форума по направлениям: управление кухней, HR, инновации в работе, передовые решения в менеджменте, маркетинге, PR, автоматизация и пр.
700 участников
100 ведущих экспертов рынка и выдающихся рестораторов со всего мира
4 тематических форума
34 круглых стола

Мероприятие	Кол-во участников	Месяц	Партнер	Официальный партнер	Генеральный партнер
Конгресс	700	ноябрь	125000	295000	475000

Цены без учета НДС 18%

25-27 февраля 2020
15-16 сентября 2020

КОНФЕРЕНЦИИ ПО НАПРАВЛЕНИЯМ УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- **Конференция «Гуру продвижения», февраль**
- **Конференция управляющих «G10. Большая десятка», сентябрь**

ИГ «Ресторанные ведомости» проводит конференции для специалистов индустрии по направлениям: операционное управление бизнесом, стратегический маркетинг, управление персоналом. Формат мероприятия позволяет гостям получить прикладные знания от ведущих специалистов индустрии по заявленным направлениям, а также в формате личного общения обсудить актуальные вопросы и разобрать практические бизнес-кейсы.
150 участников
10 топ-менеджеров, представляющих ведущие бренды страны
10 моделей управления процессами
Программа на **2 дня**

Мероприятие	Кол-во участников	Месяц	Партнер	Официальный партнер	Генеральный партнер
Конференции	150	февраль, сентябрь	75000	150000	200000

Цены без учета НДС 18%

14-16 января 2020

РЕСТОТУР «ЕВРОПЕЙСКИЕ ПЕКАРНИ. ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО». Франция, г. Париж

Вы посетите 12 уникальных объектов: пекарни-кондитерские, мукомольные комбинаты, пекарни-маркеты, пекарни на гастрономическом рынке. Среди них Banette — крупнейшая сеть ремесленных пекарен; Chez mon boulange — новый проект компании Nicot Meunerie (группа мелькомбинатов); Les Fromentiers — сеть пекарен XXI века, объединяющая форматы пекарни, кафе и фастфуда; PAUL — сеть из более 700 пекарен-кондитерских; пекарня известного шеф-пекаря Christophe Cliet Marrel; четыре пекарни на рынке Les Halles de Lyon – Paul Bocuse.

Мероприятие	Кол-во участников	Месяц	Официальный партнер
Рестотур	40	июнь	170000

Цены без учета НДС18 %

3-4 марта 2020

РЕСТОТУР ПО ЗАВЕДЕНИЯМ «ЧАЙХОНЫ №1»

Ресторанный холдинг RESTart возник в 2016 году в ходе объединения таких проектов, как группа ресторанов «Чайхона №1», группа компаний 354, гастромаркет OBEDBUFET, хоспер-бар Steak it Easy, столовые нового формата: Ploveberry, «Чайхона Easy», The Stolovka, караоке-студия #ЩАССПОЮ, бургерная Burger Heroes, кулинарная студия Live Kitchen, ресторан PIZZELOVE, Bottarga Fish&Seafood Restauran, «На свежем воздухе», «Мама будет рада», гастромаркет «Депо», Simple Wine&kitchen и др.
У вас есть уникальная возможность пообщаться с Алексеем Васильчуком и его командой единомышленников, которые претворяют в жизнь самые амбициозные идеи, посетить мастер-класс от бренд-шефа группы ресторанов «Чайхона №1», совершить тур по новым и уже полюбившимся ресторанам разных форматов, продегустировать блюда, а также получить практические советы по развитию вашего бизнеса.

Мероприятие	Кол-во участников	Месяц	Официальный партнер
Рестотур	40	июнь	170000

Цены без учета НДС18 %

22-23 апреля 2020

V РЕСТОРАННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ, г. Москва

Ежегодный экономический форум — это интерактивный формат общения представителей индустрии на самые актуальные темы экономического направления, актуальные тренды и перспективы развития отрасли на ближайшие годы (прогнозы аналитиков), инвестиционный климат индустрии и многое другое.
500 участников
50 успешных моделей бизнеса
30 рестораторов, определяющих тренды рынка
10 рестопрактикумов
10 рестотуров

Мероприятие	Кол-во участников	Месяц	Партнер	Официальный партнер	Генеральный партнер
Форум РЭФ	500	апрель	105000	195000	350000

Цены без учета НДС 18%

25-26 июня 2020

КОНФЕРЕНЦИЯ «ДОСТАВКА ЕДЫ. ГЛАВНЫЕ ВЕКТОРЫ РАЗВИТИЯ БИЗНЕСА»

Сервис доставки продуктов и рецептов. Сервис доставки готовых блюд из ресторанов и заготовочных цехов. Сервис доставки еды из супермаркетов. Сервис доставки обедов в офисы. Агрегатор служб доставки.
В последние годы доставка еды в различных форматах стала заметным и значимым видом бизнеса в индустрии питания. Доставка — отдельный бизнес, не имеющий с рестораном ничего общего. В рамках двухдневной конференции мы поможем вам создать службу доставки еды с нуля при своем ресторане. Или начать заниматься доставкой, даже не открывая стационарных точек.
Оригинальные бизнес-кейсы с опытом гуру доставки:
• практическое руководство по выбору транспорта, оборудования, посуды;
• рекомендации по рекламе своего бренда в районе;
• честные истории верных решений и ошибок

Мероприятие	Кол-во участников	Месяц	Партнер	Официальный партнер	Генеральный партнер
Конференция	250	сентябрь	75000	150000	200000

Цены без учета НДС 18%

НАШ УНИКАЛЬНЫЙ ОПЫТ

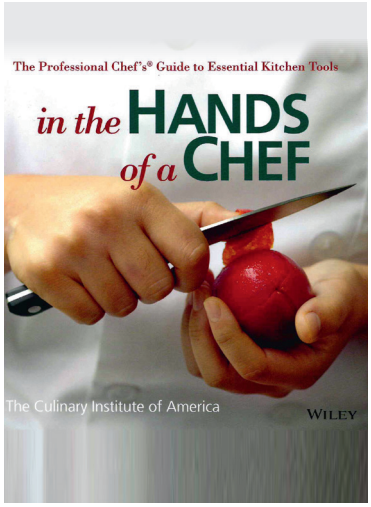
Команда нашего издательства имеет большой опыт в разработке, создании и выпуске высококачественной литературы.

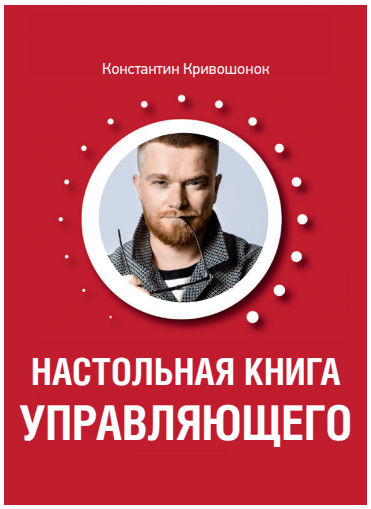
Нами были выпущены более 500 книг, среди которых бестселлеры:

- «Правило бургера» Григория Мосина и его друзей
- «Пицца. Секретные материалы шеф-поваров»
- «Формула шоколада. Техника работы с шоколадом» Елены Шрамко
- Александр Филин. «Русская кухня от президента Национальной гильдии шеф-поваров»
- «Фастфуд. Стритфуд. Едим без правил.160 идей от трендовых шеф-поваров»
- «Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача»
- «Секретные материалы шеф-поваров. Впервые звездные шефы раскрывают секреты мастерства»
- «Современная выпечка. Кексы, печенье, хлеб, слоеное сдобное тесто. 30 хитов для кондитерских, кафе, ресторанов от Елены Шрамко»
- Авруцкая Ирина. «Битва за гостя»
- Миронов Сергей. «Все рестораторы делают это. 70 способов избежать проблем»
- Победоносцева Елена. «Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду»
- Кривошонок Константин. «Безопасность питания. Как не отравить гостей в ресторане. Вся правда о ХАССП»
- Ермишкина Инесса. «Сервис в стиле casual»
- Гвоздовская Виолетта. «Управление рестораном, который любит прибыль»
- Назаров Олег. «333 хитрости ресторанного бизнеса»
- Стародубцева Екатерина. «Охота за талантами. Оружие и 77 способов его применения»

КНИЖНЫЕ ПРОЕКТЫ 2019 / 2020

- К. Кривошонок. «Настольная книга управляющего»
- В. Гвоздовская. «Чего хотят гости. Сервис-дизайн»
- «IL Patio»
- Л. Ковальчук. «Формула доставки еды»
- «Профессиональная выпечка народов мира»
- «Слойка насущная»
- «Выпечка: Уровень Grand»
- «В руках шефа (кулинарный институт Америки)»
- «Быстрая кухня»
- В. Гвоздовская. «Операционный директор»
- П. Фигони. «Профессиональная выпечка»





НАШИ ВОЗМОЖНОСТИ

- Полный цикл работ по выпуску изданий
- Разработка уникальной концепции, рубрикатора и дизайн-макета будущего издания
- Привлекательные финансовые условия
- Детализированные план и график работы над номером, четкие схемы взаимодействия
- Совместные интерактивные и личные обсуждения, позволяющие максимально учесть пожелания заказчика
- 100% гарантия качества полиграфического исполнения
- Полный спектр услуг по подготовке издания к печати
- Полноценные программы pr-продвижения проекта и распространения готовых печатных изданий исходя из потребностей и задач заказчика

Мы делаем все необходимое, чтобы корпоративное издание работало максимально эффективно и соответствовало самым высоким стандартам.

ПОЛНОЦВЕТНОЕ ИЗДАНИЕ БОЛЬШОГО ФОРМАТА

Ваш продукт не останется незамеченным. О вашем товаре или услуге узнают тысячи профессионалов фудсервиса.

ДИСТРИБУЦИЯ ИГ «РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ»

Наши книги распространяются в центральных магазинах, в том числе сетевых, Москвы, Санкт-Петербурга и городов-миллионников. Среди них:

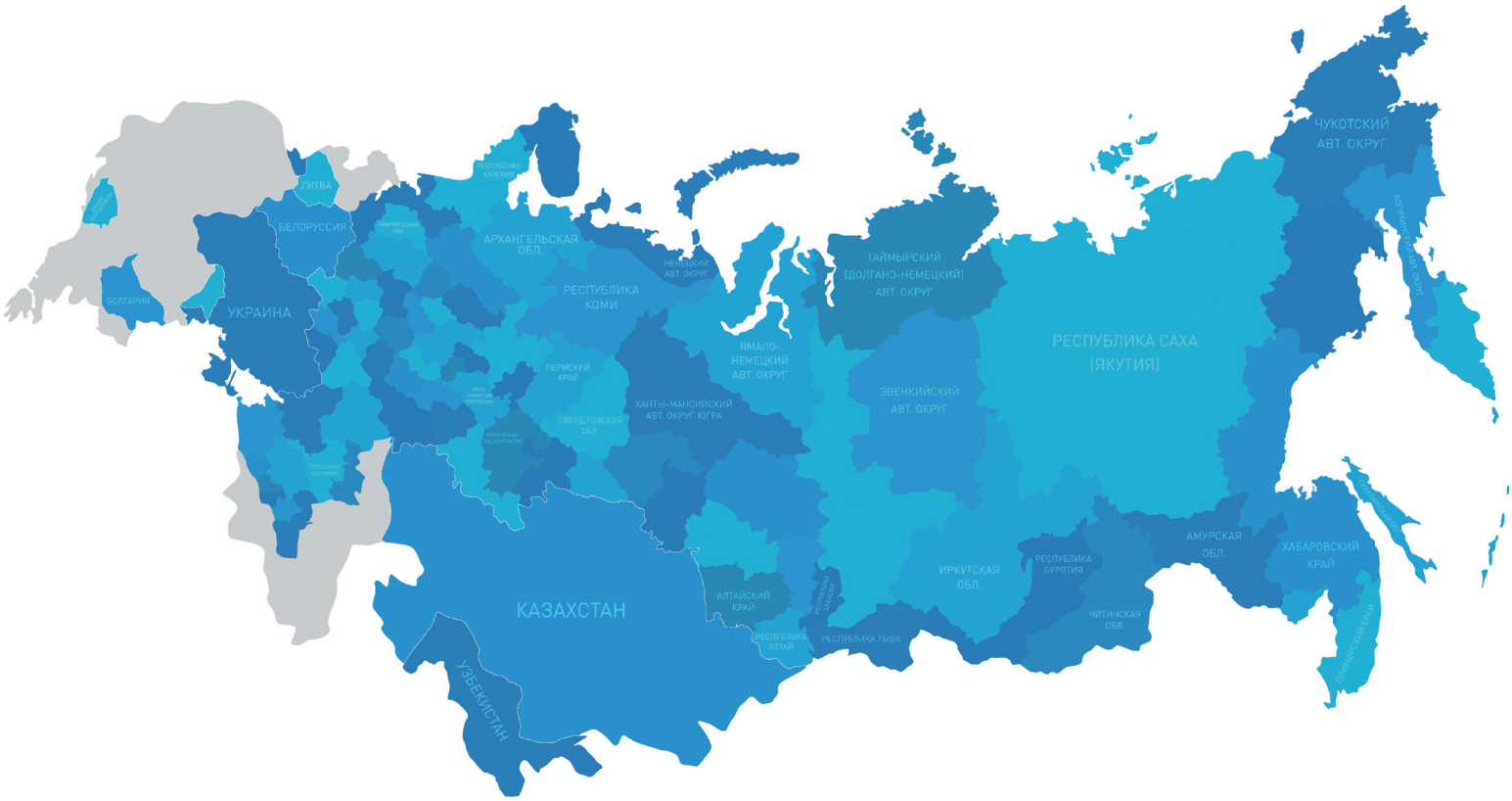
- «Библио-Глобус», «Молодая гвардия», Московский дом книги на Арбате, Дом книги «Москва», сети магазинов «Читай-город» и «Новый книжный»;
- санкт-петербургская сеть «Буквоед», Екатеринбургский дом книги, Санкт-Петербургский дом книги, сеть «Республика» и многие другие.

Мы присутствуем также во всех крупных книжных интернет-магазинах: «Озоне», «Лабиринте», «Комбуке», «MyShop» и множестве других.

Более 30 выставочных залов по всей России (продажа оборудования для ресторанов, посуды, еды и т.д.) представляют наш книжный ассортимент.

Книги представлены и в странах СНГ: Казахстане, Беларуси, Киргизии и на Украине.

ИГ «Ресторанные ведомости» участвует в ведущих индустриальных выставках и мероприятиях страны и за рубежом в качестве генерального информационного партнера.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЕКТЫ

CHEFARTexpert — ЭТО:

1 Профессиональная оценка продуктов/услуг шеф-поварами

2 Анализ продуктов/услуг и рекомендации к улучшению

3 Продвижение проекта на всех ресурсах ИГ «Ресторанные ведомости»:
- журнал «Ресторанные ведомости»
- портал Restoranoff.ru
- соцсети (FB, VK, Instagram)
- мероприятия бизнс-школы

4 Качественное позиционированиена рынке действующих продуктов/услуг вывод нового продукта

МИССИЯ ПРОЕКТА

Информировать потенциальных потребителей сегмента HORECA о выводе на рынок нового продукта: применение, качественные характеристики, позиционирование на рынке

ЭТАПЫ ПРОЕКТА

1. Предоставление производителем материалов о продукте
2. Формирование Экспертного совета
3. Передача образцов представителям Экспертного совета
4. Тестирование продукта по заявленным производителем параметрам
5. Разработка рецептур на базе заявленных продуктов Экспертами
6. Формирование отчета по тестированию
7. Подготовка редакционного материала

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ

Александр Филин

Андрей Махов

Сергей Березуцкий

Иван Березуцкий

Елена Шрамко

Сергей Сущенко

Николай Чернышев

Денис Перевоз

Николай Сарычев

Даниил Кабачевский

Виктор Белей

Зиннят Акбашев

Григорий Мосин

Михаил Некрасов

ОПЦИИ И ЦЕНА

Официальный статус	Партнер
Опционный пакет по проекту CHEFARTexpert	**640 000 руб.**
1-й этап: тестирование продуктов	
Экспертная оценка продукта Предоставление до трех продуктов на тестирование Участие в тестирование 5-7 шеф-поваров Предоставление сводного отчета по результатам тестирования на базе предложенных производителями анкет Форум с участием 4-5 шеф-поваров по результатам тестирования одного продукта	**300 000 руб.**
2-й этап: продвижение проекта	
Реклама на портале Restoranoff.ru Статья в разделе «CHEFARTexpert», или «Тема месяца», или «Продукт»	**90 000 руб.**
Соцсети Размещение поста о начале проекта в социальных сетях FB и VK Размещение поста о результатах проекта в социальных сетях FB и ВК Размещение фотоотчета о проекте в социальных сетях FB и ВК	**10 000 руб.**
Размещение материалов в журнале «Ресторанные ведомости» 1 разворот «Продукт» или «Мастер-класс» 2 разворота рубрика «CHEFARTexpert»	**225 000 руб.**
Размещение материалов в Restoranoff NEWS — еженедельном информационно-аналитическом электронном издании Размещение материала в одном выпуске газеты	**15 000 руб.**

Информационная группа
Ресторанные ведомости

115093, г. Москва, Дубининская улица, 90
(495) 921-36-25 • E-mail: info@restoved.ru
www.restoved.ru