

Информационная
группа

РЕСТОРАННЫЕ

ВЕДОМОСТИ
основана в 1997 году



ВСЕРОССИЙСКИЙ ЖУРНАЛ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

МЕДИАКИТ

2019

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Телефон отдела рекламных проектов:
(495) 921-36-25

WWW.RESTOVED.RU
WWW.RESTORANOFF.RU

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 еще множество полезной информации для вашего бизнеса. В электронной версии журнала предоставляется опция прямого перехода на сайт рекламодателя.

Мы не задаем вопросы — 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)	220 000
Полоса (220x290 мм)	120 000		
1/2 полосы (176x112 мм, 85x227 мм)	80 000	2-я страница обложки (220x290 мм)	170 000
1/4 полосы (184x59 мм) (90x120)	30 000	3-я страница обложки (220x290 мм)	120 000

II. ПАКЕТНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

110 000

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

150 000

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

65 000

80 000

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

«Нубик»
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.**

РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

IV. СПЕЦИАЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

150 000

110 000

Адверториал 2/1 полосы
Стоимость публикации — **150 000 руб.**

Нестандартные спецпроекты рассчитываются индивидуально

Адверториал 1/1 полосы
Стоимость публикации — **110 000 руб.**

V. ПРОИЗВОДСТВО ТЕКСТОВЫХ, РЕКЛАМНЫХ, ФОТОМАТЕРИАЛОВ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ

Фото и иллюстрации

- Фотосъемка рецептов, без пошаговой съемки — 2000 руб./1 шт.
- Фотосъемка рецептов, с пошаговой съемкой — 5000 руб./1 шт.
- Портретная фотосъемка — 10000 руб.
- Репортаж с производства — 15000 руб.
- Рисованная иллюстрация — 10000 руб.
- Инфографика — 10000 руб.

Копирайтинг

- Интервью — 10000 руб.
- Статья с 2-3 комментариями экспертов (объем до 6000 знаков) — 7000 руб.
- Репортаж с производства — 10000 руб.

Производство рекламных макетов

- Дизайн-макет рекламного модуля (при наличии технического задания и исходных материалов) — 10000 руб.

VI. АДРЕСНОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ

- Стоимость адресного распространения рекламных материалов совместно с номером журнала — от 23 руб. за адрес (вес до 50 г).
- Стоимость распространения вложения весом более 50 г и тиражом более 3000 экземпляров рассчитывается индивидуально.
- Цены указаны в рублях, НДС не облагается.

Телефон отдела рекламных проектов:
(495) 921-36-25

РУБРИКИ ЖУРНАЛА

COVER STORY

- Новая рубрика Cover story — эксклюзивное интервью и фоторепортаж с героем номера: персону с обложки
- Объем: 4-6 полос

Формат участия партнера:
спонсорство рубрики



Илья Тютенков: «Ресторан — это энергия радости и удовольствия»

Главный редактор информационной группы «Ресторанные ведомости» Елена Егорова встретилась для интервью с Ильей Тютенковым в ресторане Sempire (ул. Б. Дмитровка, 22), который он недавно взял в управление. Ресторан принадлежал Ласу Сепре — главе одноименной бельгийской компании, занимающейся дизайном мебели, декора и посуды, партнеру Ильи по московским ресторанам Urolek, Pinc и Ullianik. Этот воспитанный ресторанист удивительным образом подошел к своему делу: как, собственно, и все рестораны, которыми управляет Тютенков. Все — от интерьера до посуды — буржуазно, натурально, инфантильно. Просто сухо говорится о этом человеком о бизнесе, деньгах и проектах невозможно. Илья — глубокий, цепкий, духовно наполненный человек, профессионально знающий свое дело, чувствующий интуитивно, как создавать концепцию, чтобы он был успешным, любящий своих гостей и абсолютно лишенный чувства зависти. Может быть, поэтому его рестораны такие современные, актуальные и модные во всем, всегда умная и приятная публика.

Как бы вы себя хотели позиционировать и представить? Например, ресторатор, бизнесмен, инвестор, управленец, человек-универсал, творческий человек, человек-коммуникатор. Правда, вы хотите и в творчестве расти, и денег на это зарабатывать?

Вы в рестораторской бизнес-среде не выделитесь, как выигрываете конкурентов, которые у вас есть, и как вы себя позиционируете?

У вас сейчас разные проекты в Москве, и вы это не можете себе позволить? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

Многие считают, что вы просто Тютенковы обрели на рынке, заменили название. Как вы себя чувствуете? Хотите сказать, что вы не просто Тютенков, а вы просто Тютенков?

Материально вы уже устали, что вам не basta богатый?

Сейчас много отменяют рестораны на рынке, вы тоже планируете?

Самый кризис в истории ресторанного бизнеса — это кризис в сфере обслуживания, а не в сфере обслуживания?

Нужно ли соблюдать чистоту выходящих проектов?

Многие считают бизнес-идеи, которые реально работают, уникальными и уникальными?

У вас есть какие-то планы выйдти на международный рынок, вы хотите выйдти на международный рынок?

Илья Тютенков, 27

COVER STORY



А как вы себя чувствуете в Москве — это сложно? Это сложно себя чувствовать в Москве — это сложно? Это сложно себя чувствовать в Москве — это сложно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

Сейчас много отменяют рестораны на рынке, вы тоже планируете?

Самый кризис в истории ресторанного бизнеса — это кризис в сфере обслуживания, а не в сфере обслуживания?

Нужно ли соблюдать чистоту выходящих проектов?

Многие считают бизнес-идеи, которые реально работают, уникальными и уникальными?

У вас есть какие-то планы выйдти на международный рынок, вы хотите выйдти на международный рынок?

Сейчас много отменяют рестораны на рынке, вы тоже планируете?

Самый кризис в истории ресторанного бизнеса — это кризис в сфере обслуживания, а не в сфере обслуживания?

Нужно ли соблюдать чистоту выходящих проектов?

Многие считают бизнес-идеи, которые реально работают, уникальными и уникальными?

У вас есть какие-то планы выйдти на международный рынок, вы хотите выйдти на международный рынок?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

COVER STORY



А как вы себя чувствуете в Москве — это сложно? Это сложно себя чувствовать в Москве — это сложно? Это сложно себя чувствовать в Москве — это сложно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

У вас есть несколько бизнес-проектов в разных городах? Или вы сейчас не можете себе позволить что-то одно?

РУБРИКИ ЖУРНАЛА

БИЗНЕС-МОДЕЛЬ

- Место или проект: описание с точки зрения построения бизнеса, деньги, концепция, дизайн, технологии, оборудование, фишки. Комментарий специалистов рынка
- Объем: 2-4 полосы



Формат участия партнера:
участие в создании контента рубрики

НАПИТКИ/ЕДА

- Тенденции в еде и напитках, мастер-классы и лайфхаки от известных шеф-поваров
- Бар – обзоры напитков, тренды и направления
- Объем: 4-6 полос



Формат участия партнера:
участие в создании контента рубрики; спонсорство рубрики

РУБРИКИ ЖУРНАЛА

РЕПОРТАЖ С ПРОИЗВОДСТВА

- Рубрика в форме фоторепортажа с текстом о том или ином российском или зарубежном производстве — продуктов, напитков, оборудования, ингредиентов и проч. Плюс 3-4 комментария участников рынка, которые работают с данной продукцией
- Объем: 4-6 полос

Формат участия партнера:
участие в создании контента рубрики



Формат участия партнера:
интервью с руководством
или топ-менеджерами,
брендрование рубрики

РУБРИКИ ЖУРНАЛА

ТЕХНОЛОГИИ

- Маркетинг, HR, PR, digital, start-up
- Объем: 2-4 полосы

ТЕХНОЛОГИИ

5 инновационных трендов и влияние их на ресторанный рынок



Кирилл Коровин
Генеральный директор, ООО «Система Сервисов», Москва

В последние несколько лет в ресторанной индустрии наблюдается стремительное развитие технологий. Это не только улучшает качество обслуживания, но и повышает эффективность бизнеса. Рассмотрим пять ключевых трендов и их влияние на рынок.

1. Цифровизация процессов. Внедрение CRM-систем, POS-терминалов и мобильных приложений позволяет автоматизировать рутинные задачи, снижая нагрузку на персонал и минимизируя ошибки.

2. Персонализация. Использование данных о поведении клиентов позволяет предлагать индивидуальные рекомендации по меню и промо-акциям, что повышает лояльность и средний чек.

3. Удаленные сервисы. Развитие доставки и онлайн-заказа расширяет географию обслуживания и привлекает новую аудиторию.

4. Устойчивое развитие. Внедрение экологичных практик и локальных поставщиков становится конкурентным преимуществом, привлекающим сознательных потребителей.

5. Интеграция каналов. Создание единой экосистемы, объединяющей офлайн-сервисы и онлайн-каналы, обеспечивает бесшовный клиентский опыт.

Эти тренды формируют новую парадигму ресторанного бизнеса, ориентированную на технологичность, персонализацию и гибкость.

Формат участия партнера:
участие в создании контента рубрики

РУБРИКАТОР ЖУРНАЛА

СЛОВО ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

- НОВОСТИ
- НОВИНКИ МЕСЯЦА
- СОБЫТИЯ
- COVER STORY
- МНЕНИЯ
- БИЗНЕС-МОДЕЛЬ
- ТЕХНОЛОГИИ

Маркетинг/HR/PR/digital/start-up

ИННОВАЦИИ

Меню/оборудование/кулинарные тренды

НАПИТКИ/ЕДА

СЕЗОННЫЕ ТРЕНДЫ

МАСТЕР-КЛАССЫ

РЕПОРТАЖ С ПРОИЗВОДСТВА

ИДЕИ

В номере:

- НОВОСТИ 6
- СИСТЕМЫ 8
- НОВИНКИ МАЙ-2018 18
- COVER STORY 20
- МНЕНИЯ 26
- БИЗНЕС-МОДЕЛЬ 32
- СЛЕ ШОКРЕКЕТ 36
- СЛЕ ШОКРЕКЕТ 40
- СЛЕ ШОКРЕКЕТ 44
- СЛЕ ШОКРЕКЕТ 48
- СЛЕ ШОКРЕКЕТ 52
- СЛЕ ШОКРЕКЕТ 56

Содержание #05/2018

НОВОСТИ
Визитки: Les Sables en 2018
Финал года в Москве

СИСТЕМЫ
Планирование ресторанной экономики
Технологии: от меню до маркетинга

НОВИНКИ МАЙ-2018
Гу-шави наизусть
Фестиваль Гастрономия Промиско
Турки, отбивные, бургеры
Вкусная РАТОНА: Россия отмечает 25-летие независимости

COVER STORY
Илья Потешкин
Общая тема: талант, дух, ответственность

МНЕНИЯ
Александр Котков: чиновники УР рестораторы
Сергей Маронов: лайфхаки от ресторатора-блогера

БИЗНЕС-МОДЕЛЬ
Мультиформатные рестораны

СЛЕ ШОКРЕКЕТ
Ирина Карпачева: работа над ошибками
Как сделать ставку на качество и процветать
Способы повышения эффективности на кухне
Суп-фабрика: кухня к фургону-тесту
Фабрика-кухня: на страже качества
Хлеб — всему голова
Ресторан из Сибири в Москву

МАРКЕТИНГ
Дмитрий Юсупов: Интернет в рекламе
Илья Котков: как привлечь клиентов
Семён Марков: как повысить лояльность

ТЕХНОЛОГИИ
Валерий Котков: как использовать данные
Александр Котков: как использовать технологии

СТАТИСТИКА
Ресторанный рынок: итоги года



115093, г. Москва, Дубининская улица, 90
тел. +7 (495) 921-36-25
E-mail: e.koroleva@restoved.ru