

# aromin makupaloja

**Aromin Makupaloja -uutiskirje on miellyttävän napakka infopaketti lukijalle, ja mainostajalle hyvin tehokas kanava. Valjasta käyttöösi väylä, joka tavoittaa laajasti ruuan ja juoman ammattilaiset food service -median kautta.**

## Tehokas ja osumatarkka

**Aromin Makupaloja** on säännöllisesti ilmestyvä toimituksellinen uutiskirje. Sen sisältö on tarkasti mietitty ja laadukas lukupaketti, joka tarjoaa laajan ja sitoutuneen lukijakunnan. **Sähköinen kirje** ilmestyy kaksi kertaa kuukaudessa ja sammuttaa sopivasti tiedonjonon printtilehden julkaisujen välissä.

## Säännöllisesti ilmestyvä uutiskirje

- Julkaistaan **kaksi kertaa** kuukaudessa.
- **20 000–25 000** vastaanottajaa/uutiskirje.
- Mainostajalta tarvitsemme hyvän kuvan/videon, napakan tekstin (max. 500 merkkiä) ja linkin.
- **Hinta 1 000 €** + alv / kerta.
- Mainospaikkoja on **kaksi/uutiskirje**.
- Yhdistä printtimainontaan, hyödynnä monikanavaisuuden mahdollisuudet ja **mainostajan alennusetu -30 %**.

## Yhdistele kanavat tehokkaasti

**Aromi** on toimialansa vahvin media jokaisessa kanavassaan. Aromi on **enemmän kuin lehti** ja tarjoaa mainostajalle printtiversioon, kotisivut, sosiaalisen median, uutiskirjeen ja tapahtumia. Printtilehti on **elämys** ja siihen uppoudutaan ajan kanssa. Lehtien uutiskirjeet tarjoavat mainostajille **valtavan potentiaal**in tavoittaa **laaja kohderyhmä**.

Tutustu Aromin Makupaloja -uutiskirjeen aikatauluihin ja teemoihin. Aromin uutiskirjeet ovat olleet suosittuja ja ne avataan, linkeihin tutustutaan ja tilaajalistoilta poistujia on hyvin vähän.

**Mainospaikkoja on rajattu määrä per uutiskirje, joten soitellaan/meilataan pian!**

Anja Moilanen

anja.moilanen@media.fi  
040 537 4272

Nina Harlin

nina.harlin@media.fi  
0400 629 400

## aromin makupaloja

### Oluttrendit 2022: Mitä Suomi juo ensi vuonna?

Tuoppi lageria! Vai sittenkin sitruunapiirokalta maistuvaa alea tai humalavettä? **Laaja trendipaketti kertoo ensi vuoden kiinnostavimmat oluttrendit.**

Suomessa on pitkälti yli sata panimoa. Tähän juttuun haastattelimme neijää eri kokoluokan panimoa.



[Lue koko juttu >>](#)

### Kuinka johdattaa ammattikeittiö tulevaisuuteen jo nyt?



KAUPALLINEN YHTIESTYÖ: FREIDMAN

Tiedon avulla! Heittä hyviäit paperille, matalia ja ohdistaavile amavuuuunalle. 📄

Fredmanin Chefstein® on reaalilainen (tiedon keittäminen) jättämisen keuhkoin. Se tarkoittaa säilytettyä energiaa, alaa ja ruuun-ruuun inoiteuun tiivisessä ohjeistuksessa: ruuun. Ota lukuun.

- ✓ ruuun-ruuun ohjeistuksessa
- ✓ painonruun ruuun-ruuun ohjeistuksessa
- ✓ ruuun, amavuuunalle ohjeistuksessa
- ✓ stressin ohjeistuksessa

[Lue lisää ja varaa demo >>](#)

### Aikataulu

Tammikuu	13.1. ja 27.1.	Heinäkuu	–
Helmikuu	10.2. ja 24.2.	Elokuu	11.8. ja 25.8.
Maaliskuu	10.3. ja 24.3.	Syyskuu	1.9. ja 22.9.
Huhtikuu	7.4. ja 21.4.	Lokakuu	6.10. ja 20.10.
Toukokuu	12.5. ja 24.5.	Marraskuu	3.11. ja 17.11.
Kesäkuu	9.6. ja 21.6.	Joulukuu	1.12. ja 15.12.