

aromi

Mediatiedot
2022

Ota
käyttöön
kaikki
Aromin
kanavat.

Kaikki
ruoka- ja
juoma-
bisneksen
päättäjät.

**AVEC
MEDIA.FI**

KOHDERYHMÄNÄ KEITTIÖ- JA RAVINTOLA-ALAN AMMATTILAISET Ravintolat, hotellit, kahvilat, pikaruokapaikat, baarit, bistrot, koulukeittiöt, henkilöstöravintolat, sairaalat, pitopalvelut, liikenneasemat, elintarvike- ja juomateollisuus, alan opiskelijat ja sidosryhmät, yrittäjät, intohimoiset ruuanharrastajat.



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 kunnallisiiin, 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 2021 ja tulokset löytyvät Avecmedian nettisivuilta mediatiedoista.

AIKAKAUSLEHTI 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.

”Testaan reseptejä ja hyödynnän artikkeleista saadun konkreettisen tiedon suoraan työhöni.

Mainosten perusteella voin tehdä hankintoja, myös artikkelit tukevat tätä.”

Aromin lukijatutkimus,
avoin palaute lukijalta

1

AMMATTIKEITTIÖ
Trendit. Arkiruoka.
Pakasteet.

Ilmestyy	27.1.
Aineisto	12.1.

2

RAVINTOLA
Street Food & Take away.
Kestävä kehitys.

Ilmestyy	24.2.
Aineisto	8.2.

3

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Jälkiruoka.
Digitalisaatio.

Ilmestyy	24.3.
Aineisto	8.3.

4

AMMATTIKEITTIÖ
Vege.
Ammattikeittiön koneet.

Ilmestyy	21.4.
Aineisto	1.4.

5

KAHVILA
Kahvi & vitriinit.
Pakkaukset.

Ilmestyy	24.5.
Aineisto	5.5.

**Gastro Helsinki
-messunumero*
Jättijakelu****

* **Gastro Helsinki**, 18.–20.5.2022

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



Aromilla on 29 700* lukijaa!

*Lukijatutkimus 2021,
Tietoykkönen oy





Horeca-alan paras tietolähde!



AROMI TARJOAA aktiivisen, luotettavan ja nopean ratkaisun markkinointi-
viestillesi. Hyödynnä printtilehden lisäksi muutkin Aromin kanavat:
some, uutiskirjeet ja nettisivut. Tervetuloa tärkeäksi osaksi ruuan ja juoman
päättäjäien mediaa!

LUKIJA VOI VALITA upean paperilehden kätevän sähköisen lehden tai seurata
uutisia kaikista Aromin eri kanavista.

SOME ON TÄRKEÄ. Sosiaalinen media osallistaa ja pitää huolen tiedon nopeasta
välittymisestä lehden ilmestymisten välissä. Aavecmedian Facebook ja Instagram
seuraavat aktiivisesti alaa ja tempaavat mukaansa keskusteluun. Uutisia, taustoja,
ihmisiä ja ilmiöitä. Nopeasti ja helposti.

LISÄTIEDOT:

Anja Moilanen 040 537 4272, Tanja Lukkarinen 040 529 3628. Soitellaan!

*Ammattilehti
on paras tapa
valjastaa
journalistinen
yhteys
mainontaan.*

6

RAVINTOLA
Erikoisruokavaliot.
Kesäruoka & -juoma.

Ilmestyy	21.6.
Aineisto	3.6.

7

KAHVILA
Kasvisruoka. Kahvi, maito
ja kasvipohjaiset tuotteet.

Ilmestyy	1.9.
Aineisto	15.8.

8

RAVINTOLA
Liha. Ravintolan koneet.
Työasut ja jalkineet.

Ilmestyy	6.10.
Aineisto	20.9.

9

AMMATTIKEITTIÖ
Kala.
GN-ruoka.

Ilmestyy	3.11.
Aineisto	19.10.

10

HENKILÖSTÖRAVINTOLA
Makuja maailmalta &
mausteet. Puolivalmiit.

Ilmestyy	1.12.
Aineisto	15.11.

Jättijakelu**



**Hyödynnä
jättijakelu
kaksi kertaa
vuodessa.**



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: 70 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
erikois-
ratkaisut ja
määräpaikat
ajoissa!**

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 2021

MYynti JA MARKKINOINTI

Anja Moilanen, myyntipäällikkö
040 537 4272

Tanja Lukkarinen, myyntipäällikkö
040 529 3628

Arttu Kantanen, markkinointi- ja myyntiasistentti
040 661 5811

TOIMITUS

Outi Tuomivaara, päätoimittaja
044 550 5184

PAINOS

10 000 kpl, jättijakelu 14 000 kpl

TILAUSHINNAT

Kestotilaus 100 €
Määräaikainen 122 €
Irttonumero 7,90 €
Digilehti: aromilehti.fi/digilehti
Irttonumeron hinta 5,90 € ja
10 numeroa 49 €

SÄHKÖPOSTI

etunimi.sukunimi@media.fi

KUSTANTAJA

Mediatulo Keskusomalainen,
Omnipress oy

**Mainosta
Aromin
uutiskirjeessä
1 000 € /
kerta.**



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.
- **18 000–20 000 vastaanottajaa / uutiskirje, avausprosentti 26–30 %.**
- Mainostajalta tarvitsemme hyvän kuvan/videon, napakan tekstin (max. 500 merkkiä) ja linkin.
- **Hinta 1 000 € + alv / kerta.**
- Yhdistä printtimainontaan, hyödynnä monikanavaisuuden mahdollisuudet ja **mainostajan alennusetu –30 %.**

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

AIKATAULU

Elokuu	11.8. ja 25.8.
Syyskuu	1.9. ja 22.9.
Lokakuu	6.10. ja 20.10.
Marraskuu	3.11. ja 17.11.
Joulukuu	1.12. ja 15.12.

Tehokas kanava päätöksentekijöille.

aromin makupaloja

Oluttrendit 2022: Mitä Suomi juo ensi vuonna?

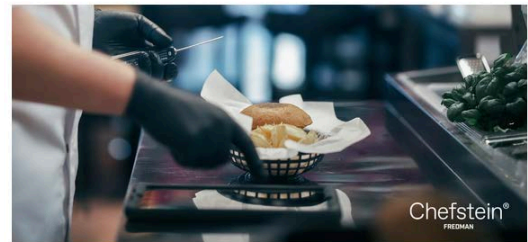
Tuoppi lageria! Vai sittenkin sitruunapiirakalta maistuvaa alea tai humalavettä? **Laaja trendipaketti kertoo ensi vuoden kiinnostavimmat oluttrendit.**

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



[Lue koko juttu >>](#)

Kuinka johdattaa ammattikeittiö tulevaisuuteen jo nyt?



KAUPALLINEN YHTEISTYÖ: FREDMAN

...on avulla! Heitä hyvästit paperille, mutulle ja ahdistavalle työpöydälle. 🍷

...in Chefstein® tuo reaaliaikaisen tiedon keittiöiden johtamisen keskiöön. Se säästettyä energiaa, aikaa ja rahaa – tiimin intohimon tiivistyessä olennaiseen; ...ta haltuun:

...htävien optimointi

...itön ruokaturvallisuus 24/7

...as, automatisoitu hävikinseuranta

...sitin omavalvonta.

[Lue lisää ja varaa demo >>](#)

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 kehittämisen 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 2021 ilmestyneestä numerosta ja se on julkaistu lehden kotisivuilla aromilehti.fi/mediatiedot. Tutkimuksen toteutti Tietoykkönen oy. **Seuraava tutkimus toteutetaan vuonna 2023.**

- Lukijoista **73 %** on päätöksentekijöitä.
- Aromilla on **29 700** lukijaa.
- Yhtä lehteä lukee **2,7** henkilöä.
- Lehden lukemiseen käytetään **53,4** minuuttia aikaa.
- Lukijoista **92 %** on tyytyväisiä lehden ulkoasuun, **90 %** kuvitukseen ja **85 %** sisältöön.
- **94 %** 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 viestikärkiä/nostoja ja edelleen myös mainostajan omassa mediassa.

Tehokas mainosviesti **antaa lukijalleen lisäarvoa** ja kilpailee parhaimmillaan suoraan median sisällön kanssa kiinnostavuudellaan.

Hinta alk. 4 800 € aukeama + alv.

Hinta sisältää sisällöntuottajan työn ja ulkoasun suunnittelun.

Nosto uutiskirjeessä

Julkaisu sisältö-yhteistyönä avecmedia.fi

Lukijoita puhutteleva lähestymistapa!

Julkaisu Aromi-lehdessä

Nosto Facebookissa

Käyttö esitteenä

Hyödyntäminen yrityksen omassa kanavissa

Erikoisratkaisuja

Liitteenä kortti, A4, esite, malli, maistiainen, hinnasto, asiakaslehti tai vaikka t-paita? Väliinheitto, liimatippa, rouhittu, pussitettu. Kaikki onnistuu!

Muuta? Kansipinnat, lisäkannet, kansiliappä, 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

Avecmedian kotisivut on nopea ja palveleva viestintäkanava, joka täydentää lehteä sen ilmestymisväleissä. Aktiiviset kotisivut tarjoavat näyttävän mainospaikan, joka on tehokas yhdistettynä printtilehden kanssa.

Natiivi Avecmedian kotisivulla ja sen edelleen julkaisu **sosiaalisen median kanavissa** sekä **uutiskirjeessä** antaa uusia mahdollisuuksia. Osuva ja ajankohtainen sisältö on siellä missä asiakkaatkin ovat.

AVECMEDIA.FI