

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.
- **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 %**.

Yhdistele kanavat tehokkaasti

Aromi on toimialansa vahvin media jokaisessa kanavassaan. Aromi on **enemmän kuin lehti** ja tarjoaa mainostajalle printtiversiön, 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


Tanja Lukkarinen
tanja.lukkarinen@media.fi
040 529 3628

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

Tiedon avulla! Heittä hyviä paperille, mutulle ja ahdistavalle omavalvonnalle. 🍷

Fredmanin Chefstein® tuo reaaliaikaisen tiedon keittiöiden johtamiseen keskiöön. Se tarkoittaa säästettyä energiaa, aikaa ja rahaa -tiimin intohimon tiivistyessä olennaiseen ruokaan. Ota haltuun:

- ✓ rutiinitehtävien optimointi
- ✓ pettämätön ruokaturvallisuus 24/7
- ✓ tehokas, automatisoitu hävikinseuranta
- ✓ stressitön omavalvonta.

[Lue lisää ja varaa demo >>](#)

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.