

NYE matnyttig

vi tar pulsen på norsk storhusholdning

OG TILBYR;

- 4 000 gratisabonnenter
- lave annonsekostnader
- redaksjonelt samarbeid
- uavhengig journalistikk

Bli med på NYE Matnyttig!

MATNYTTIG har nå et år bak seg som selvstendig bransjeorgan, og resultatene så langt tyder på at vi har etablert oss i næringen.

Det er lagt ned store ressurser i å bygge opp MATNYTTIG til mer enn et kundeblad, - faktisk til et fagblad som kan stå skulder ved skulder med hvem som helst.

Vi har åpnet for kommunikasjon mot industrien som få eller ingen andre, - Matnyttig er *din* kanal, et media for *ditt* budskap, i redaksjonelt samarbeid med våre folk.

Målet er å utvikle bladet videre til en leseverdige, interessant og spennende mediekanal for hele bransjen. Vi vil ha dere med på laget i denne satsingen. Som annonsør kan vi tilby en rekke fordeler og et samarbeid på flere nivåer.

Det vi umiddelbart ser som fordeler for deg er;

- **svært hyggelige annonsekostnader**
- **friere tøyler i forhold til innhold og budskap i annonsene**
- **muligheten til å bidra med stoff og idéer**
- **hjelp til redaksjonell utforming av et selgende budskap som også kan anvendes i andre organer**

En interessant målgruppe

Basert på de kundelistene til ICA Meny har vi idag telt på 4.000 gratisabonnenter. Målet er å øke denne databasen til over 5.000 neste år. Det vil gjøre oss til bransjens største, med desidert lavest kontaktpriis og en redaksjonell profil som passer dine behov.

Dagens abonnenter er;

- Choice hotellene
- Peppes kjeden
- ISS kantiner
- Statoil stasjonene
- Cafe Opus
- RCG gruppen

...og en rekke andre selvstendige serveringssteder fra "fine-dining" til KBS.

Om du skulle sendt alle disse et brev med nyheter, ville det koste deg betydelig mer enn en annonse i MATNYTTIG.

:-) dag sem



NYE matnyttig

Redaksjonell ambisjon

NYE Matnyttig skal være et fagblad for hele storhusholdningsbransjen i Norge. Bladet skal gratisdistribueres via posten til en database som vil være i kontinuerlig utvikling. Adressene spenner seg fra gatekjøkken, hotellrestaurant, kantine og institusjonskjøkken over hele landet. I tillegg vil også nøkkelpersoner innen industrien motta sitt eksemplar av NYE Matnyttig. Pr idag inneholder vår database 4.000 gode adresser.

Sentralt i den redaksjonelle profilen skal trend og utvikling få bred omtale. Det kan være nyskapninger i næringen, som interiør, konsept eller meny. Det kan også være nyheter fra industrien, som vil få tilgang til redaksjonell omtale.

Det er **dag sem reklamestudio as** som står bak satsingen. Med mer enn 11 års erfaring fra produksjonen av MATNYTTIG som kundeblad, står vi godt rustet til å ta organet videre til et fagblad til glede for hele bransjen. Med oss på laget har vi en redaksjon med representanter fra industri og kjøkken som bidrar med matfaglige vurderinger og kreativitet.

Vi innser at det eksisterer en konkurranse om annonsekronene, vi har derfor lagt oss på bransjen antagelig laveste annonsekostnader for å gjøre organet attraktivt for annonsørene. Utover de spesifiserte prisene, kan det avtales rabatter ved årsavtaler om annonsering.

Annonser og priser

Annonse	Format	Pris eks mva
1/1 side	A-4 (+3mm for utfallende)	12.000,-
1/2 side	A-5 liggende (+3mm for utfallende)	9.000,-
1/4 side	92x130 (stående format)	6.000,-

Bladet trykkes i off-set fintrykk 48 til 64 sider, utgis seks ganger i året. Annonser mottas som høyoppløst pdf på post@dagsem.no, ta kontakt på tlf 920 17 749 dersom det er noen tekniske spørsmål. Utfallende annonser skal leveres i brutto formatet uten passmerker.

Annonser skal leveres som trykkoppløselig PDF (.pdf) til fintrykk/60 linjers raster. Bilder må skaleres til riktig størrelse og maks 300 dpi, min 200 dpi før annonsefilen produseres. Alle bilder og grafikk må være inkludert som ukomprimert TIFF eller EPS i fire fargekanaler (CMYK). Alle fonter må være "embedded", og kun ekte postscript fonter kan benyttes. Åpne dokumenter fra Quark eller Indesign mottas ikke.

Nye Matnyttig	nr 1	Nr 2	Nr 3	Nr 4	Nr 5	Nr 6
utgivelse	30. Januar	30. Mars	5. Juni	28. August	16. Okt.	20. Nov.
materiellfrist	9. Januar	9. Mars	15. Mai	7. August	25. Sept.	2. Nov.

Invitasjon

I et marked med økende monopolisering og sterke markedskrefter, vil et selvstendig organ med bred distribusjon gi muligheter til å påvirke viktige kunder med et budskap du har kontroll over. Det er derfor viktig å delta i MATNYTTIG, for din egen og bransjens del. Behovene er i stadig endring og markedet er omskiftelig, å holde en uavhengig kanal åpen kan være avgjørende for suksess.

MATNYTTIG nr 1-09 markerte det første uavhengige fagbladet under dette merkenavnet. Nå bretter vi opp ermene og starter arbeidet med nye utgaver som kommer fortløpende. Vi ber deg sette av noen minutter til å huke av en bestilling for resten av året, - om mulig! Ta gjerne kontakt med oss for en gunstig årsavtale, og en plan for et redaksjonelt samarbeid.

Vi bestiller:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> annonse i nr 1; | <input type="checkbox"/> helside, | <input type="checkbox"/> halvside, | <input type="checkbox"/> kvartside |
| <input type="checkbox"/> annonse i nr 2; | <input type="checkbox"/> helside, | <input type="checkbox"/> halvside, | <input type="checkbox"/> kvartside |
| <input type="checkbox"/> annonse i nr 3; | <input type="checkbox"/> helside, | <input type="checkbox"/> halvside, | <input type="checkbox"/> kvartside |
| <input type="checkbox"/> annonse i nr 4; | <input type="checkbox"/> helside, | <input type="checkbox"/> halvside, | <input type="checkbox"/> kvartside |
| <input type="checkbox"/> annonse i nr 5; | <input type="checkbox"/> helside, | <input type="checkbox"/> halvside, | <input type="checkbox"/> kvartside |
| <input type="checkbox"/> annonse i nr 6; | <input type="checkbox"/> helside, | <input type="checkbox"/> halvside, | <input type="checkbox"/> kvartside |

Bedrift

Kontaktpers.

Fakturaadr.

dag sem reklamestudio

strategi - design - tekst - foto - digitale media - grafisk

www.dagsem.no
tlf 22520615

Ullernchausseen 119, 0284 Oslo