



Najważniejsze informacje branżowe z ostatniego tygodnia.

Grudzień 07, 2015

#### Gault et Millau 2016 wydany. Paweł Oszczyk Szefem roku

Szef kuchni restauracji La Rotisserie Paweł Oszczyk został Szefem roku według prestiżowego Żółtego Przewodnika Gault et Millau. Podczas uroczystej gali miał także premierę przewodnik, który wystawił oceny setkom restauracji z całej Polski. Te, które zdobyły ponad 10 punktów na 20 możliwych, zostały opisane w przewodniku.



[Czytaj więcej](#)

#### Trzecie Hotel and Tourism Trends zakończone

Za nami trzecia edycja najważniejszego wydarzenia branży hospitality w Europie środkowo-wschodniej - konferencji Hotel and Tourism Trends Polska. Debatowano o millenijskich i zmianach oblicza branży HoReCa, o rynku obiektów luksusowych w Polsce, rozdano tytuły Hotelarzy Roku. Młodym Hotelarzem Roku został, znany z łamów "Restauracji", dyrektor gastronomii hotelu Arłamów Radosław Fischbach.



[Czytaj więcej](#)

Wybierz **Restaurację z Przyszłością** 2015 ➔

#### North Fish Plus, czyli z grillowaniem na żywo

Ryby i owoce morza przygotowywane na oczach klientów. Czy tego właśnie oczekują klienci po sieci znanej z food courtów w centrach handlowych? North Fish wierzy że tak i wprowadza markę North Fish Plus rozszerzoną o taką właśnie możliwość



[Czytaj więcej](#)

#### Pizza Portal: zamówienia zintegrowane z dostawą

Pomysł na Pizza Portal to dostarczanie głodnym zamówień z restauracji, które same nie oferują dostawy. Pomóc ma w tym coraz większa flota samochodów, które wyjeżdżają właśnie na ulice Łodzi, oraz integracja procesu składania zamówień i zarządzania dostawami.

**e-Tygodnik Restauracji** to cotygodniowy przegląd najważniejszych informacji z rynku gastronomicznego wysyłany co poniedziałek do **blisko 5tys.** branżowych odbiorców.

### GWARANCJA WIARYGODNOŚCI

Za jakość informacji i dobór wiadomości do **e-Tygodnika** odpowiada **redakcja specjalistycznego dwumiesięcznika Restauracja**.

### TEMATYKA:

- Nowe inwestycje
- Zmiany personalne
- Transakcje
- Nowości w branży
- Trendy ze świata

Dzięki doborowi najważniejszych informacji, a także przejrzystemu i nowoczesnemu layoutowi **e-Tygodnik** stał się lekturą obowiązkową dla tysięcy czytelników związanych z branżą gastronomiczną.

### Odbiorcy:

- kadra zarządzająca restauracjami
- szefowie kuchni
- hotelarze
- firmy świadczące usługi dla restauracji i cateringu

## MOŻLIWOŚĆ WSPÓŁPRACY

### - PARTNER e-TYGODNIKA

W ramach współpracy proponujemy

- zamieszczenie logotypu partnera obok logotypu e-Tygodnika w każdej wysyłce
- baner w formacie 728x90px w e-Tygodniku
- zamieszczanie produktowych informacji w wybranych wydaniach e-Tygodnika

### Korzyści:

- cotygodniowe dotarcie do tysięcy branżowych czytelników,
- umocnienie wizerunku marki poprzez ekspozycje przy logotypie e-Tygodnika,
- wsparcie promocyjne dzięki treściom zamieszczonym w banerze

### CENA:

7500 tys. zł netto/miesiąc

### - REKLAMA BANEROWA

Zamieszczenie banera o wymiarach 728x90px w e-Tygodniku.

### CENA:

1,8 tys. zł netto/emisja

5 tys. zł netto/miesiąc

### - ARTYKUŁ SPONSOROWANY

### CENA:

1,1 tys. zł netto/emisja

3,5 tys. zł netto/miesiąc

### Korzyści:

- Dotarcie z ofertą do blisko 5 tys. branżowych czytelników z których większość to potencjalni klienci dla Państwa produktów i usług. Zamieszczenie banera/artykułu w merytorycznym tygodniku gwarantuje, że czytelnik zwróci na niego uwagę, a nie wykasuje maila zaraz po jego otrzymaniu, jak często dzieje się w przypadku maili czysto reklamowych

## KONTAKT

**Małgorzata Grenda**

tel. +48 (22) 333 88 02

[m.grenda@pws-promedia.pl](mailto:m.grenda@pws-promedia.pl)

**Wioleta Wiater**

tel. +48 (22) 333 88 10

[w.wiater@pws-promedia.pl](mailto:w.wiater@pws-promedia.pl)