

Media informace 2019

vychází v jednom výtisku jako dvojitul



- Odborný magazín profesionální gastronomie GASTRO REPORT & MINUTKA je specializovaným čtvrtletníkem, který pomáhá rozvíjet a popularizovat všechny gastronomické obory. Je nositelem informací z oboru, řady inspirací, tipů, námětů a rad odborníků i praktických zkušeností provozovatelů. Je rádcem pro efektivní a úspěšný gastroprovoz.
- GASTRO REPORT & MINUTKA přináší přímo z praxe nezávislé reportáže o zajímavých gastronomických konceptech a rozhovory s osobnostmi naší gastronomické scény. Inspirativně se věnuje surovinám a nápojům, zaměřuje se na gastronomické technologie. Jednotlivá vydání jsou připravovaná s ohledem na nadcházející sezonu jaro/léto/podzim/zima.
- GASTRO REPORT & MINUTKA je oficiálním časopisem Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Rubriky

- HLAVNÍ TÉMA VYDÁNÍ - INFORMACE, KONCEPTY, REPORTÁŽE, ROZHOVORY
- AKC ZPRAVODAJ
- GASTRO & TRENDY A NOVINKY
- GASTRO & PROVOZ
- GASTRO & TECHNOLOGIE
- GASTRO & SUROVINY
- GASTRO & INTERIÉR A EXTERIÉR
- GASTRO & MANAGEMENT
- GASTRO ZPRÁVY
- HOTREQ ZPRÁVY

CAFÉ & PATISSERIE



- Pomocník a průvodce provozovatelů kaváren a cukráren.
- Mapuje vývoj a trendy v kavárenství a cukrárenství.
- Informuje o službách dodavatelů, surovinách, technologiích a novinkách na trhu.
- Sleduje kavárenské a cukrárenské koncepty, kávový servis v gastronomickém a hotelovém provozu.
- Přináší reportáže o současném kavárenství a cukrárenství jako součásti životního stylu.
- Inspiruje zkušenostmi z praxe, návody a recepturami.

Rubriky

- CAFÉ & PATISSERIE ZPRÁVY
- CAFÉ & PATISSERIE TOUR
- CAFÉ & PATISSERIE TREND
- CAFÉ & PATISSERIE TIP
- CAFÉ & PATISSERIE TECHNOLOGIE
- CAFÉ & PATISSERIE PROVOZ
- CAFÉ & PATISSERIE INTERIÉR A EXTERIÉR
- CAFÉ & PATISSERIE SUROVINY
- CAFÉ & PATISSERIE NOVINKY
- CAFÉ & PATISSERIE HISTORIE

Termíny vydání – uzávěrky pro rok 2019

vydání	termín expedice	uzávěrka redakčních podkladů	uzávěrka inzertních podkladů
I. JARO	duben	22. 3.	29. 3.
II. LÉTO	červen	24. 5.	31. 5.
III. PODZIM	říjen	20. 9.	4. 10.
IV. ZIMA	leden 2020	20. 12.	10. 1.

Náklad a distribuce

Časopis vychází v nákladu 6 500 ks jako dvojitul. Je pravidelně bezplatně rozesílán všem členům Asociace kuchařů a cukrářů ČR, České barmanské asociace a předplatitelům. Dále pak průběžně na ověřené adresy vybraných gastronomických provozoven, kaváren a cukráren podle aktualizované databáze a tematického zaměření jednotlivých čísel. Vybraná vydání jsou zasílána i členům Asociace hotelů a restaurací ČR. V průběhu roku je distribuován odborníkům a zájemcům na všech významných oborových akcích – konferencích, soutěžích, workshopech, seminářích, roadshow, festivalech, veletrzích a výstavách, kterých se vydavatel přímo partnersky účastní nebo je sám pořádá či produkčně zajišťuje.

Redakce

vydavatelka a vedoucí redakce:

Miroslava Helmichová
helmichova@tmcreative.cz, , tel.: 724 500 365

redakce:

Bc. Maria Horníková, Mgr. Klára Marešová, Roman Peterka,
Mgr. Lucie Rohlíková a externí dopisovatelé

komerční prezentace a spolupráce:

Miroslava Helmichová
helmichova@tmcreative.cz, tel.: 724 500 365

Bc. Daniel Helmich

daniel.helmich@tmcreative.cz, tel.: 724 572 616

grafické zpracování:

Pavčina Jiráková

odborné jazykové korektury:

Mgr. Petra Stejskalová

produkce a distribuce:

Bc. Daniel Helmich
daniel.helmich@tmcreative.cz

Předplatné

Roční předplatné činí 320 Kč s DPH. Zájemci o pravidelné zasílání časopisu se mohou hlásit na kontaktu:
info@tmcreative.cz.
Členům Asociace kuchařů a cukrářů ČR je časopis rozeslán bezplatně.

Oficiální časopis



Odborní partneři



Vydavatel



TRADE & MARK CREATIVE

T&M CREATIVE, s.r.o.

Nový Zlíchov 3172/6
150 00 Praha 5
tel.: 724 500 365
e-mail: redakce@tmcreative.cz

www.tmcreative.cz
www.gastro-report.cz
www.minutka.cz
www.cafe-patisserie.cz

Číslo **1/2019, JARO**

Nezávislé restaurace a restaurační sítě

Speciální téma:

- konvektomaty a multifunkční technologie pro restaurace s malou kapacitou
- vakuování a šokové zchlazování, nízkokapacitní mycí systémy
- pokladny a pokladní systémy
- minipivovary na postupu, moderní koncepty pro české pivnice
- dítě jako host - nabídka v menu, interiérové vybavení
- stolový inventář, design restaurací

Sezónní nabídka a novinky na trhu.

Číslo **2/2019, LÉTO**

Fast food, bistro a to-go gastronomické koncepty, sezónní občerstvení, mobilní gastronomie

Speciální téma:

- technologie pro to-go koncepty a sezónní občerstvení
- chlazení a výroba ledu
- klimatizace a rekuperace
- nápojová a výčepní technika
- jednorázové obaly
- exteriérové vybavení + venkovní dekorace, venkovní kuřárna

Sezónní nabídka a novinky na trhu.

Číslo **3/2019, PODZIM**

Koncepty pro hromadné stravování (firemní stravování, školní jídelny, nemocnice a ústavy...)

Speciální téma:

- trendy v hromadném stravování
- konvektomaty a multifunkční technologie pro kuchyně s vysokou kapacitou
- vakuování a šokové zchlazování, velkokapacitní mycí systémy
- velkokapacitní mrazicí a chladicí technologie
- stravenkové systémy
- hygiena provozu
- interiér jídelen
- vánoční menu
- čerstvé ryby a mořské plody

Sezónní nabídka a novinky na trhu.

Číslo **4/2019, ZIMA**

Gastronomické koncepty pro hotelové provozy, zážitková gastronomie

Speciální téma:

- konvektomaty, pece a multifunkční technologie pro hotelové provozy
- banketové a rautové systémy, technologie a inventář
- vše pro stolování
- oblečení a textil pro restaurační a hotelové provozy
- design interiéru jako součást atmosféry podniku
- carving - pomezí kuchařského a výtvarného umění

Sezónní nabídka a novinky na trhu.

Číslo **1/2019, JARO**

Vše okolo zmrzliny

- výrobky
- automaty
- hygiena
- konvenience, směsi
- zmrzlinové prodejní vitríny
- výroba vlastní zmrzliny
- mycí, chladicí a mrazicí technologie
- topingy apod.
- kávové koktejly
- ovocné čaje
- trendy v přípravě dortů

Číslo **2/2019, LÉTO**

Káva

- káva
- technologie a vybavení na přípravu a podávání kávy
- další přísady k přípravě kávových nápojů
- letní dezerty, sorbety a nápoje

Číslo **3/2019, PODZIM**

Vše pro sváteční čas

- čokoláda, koření apod.
- zimní dezerty, moučníky a horké nápoje
- dekorace, osvětlení, floristika apod.

Číslo **4/2019, ZIMA**

Moderní cukrárna a kavárna

- výrobní technologie
- profesionální cukrářské výrobky
- trendové suroviny, dezerty, moučníky a nápoje
- nábytek a interiérové vybavení

CENÍK INZERCE

platný pro oba tituly

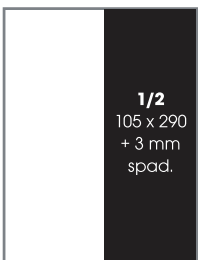
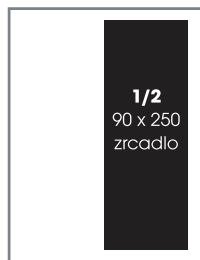


Všechny ceny jsou
uváděny bez DPH.

Základní cena
49 000 Kč

Bonus program

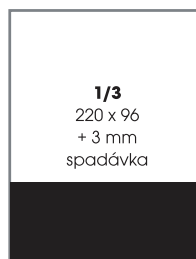
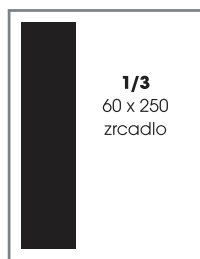
2 opakování - SLEVA 5 %
3 opakování - SLEVA 10 %
4 opakování - SLEVA 15 %
platba předem SLEVA 10 %



Základní cena
29 000 Kč

Bonus program

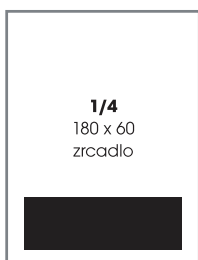
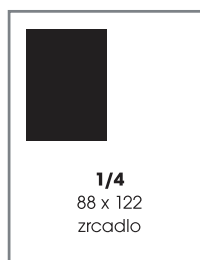
2 opakování - SLEVA 5 %
3 opakování - SLEVA 10 %
4 opakování - SLEVA 15 %
platba předem SLEVA 10 %



Základní cena
19 000 Kč

Bonus program

2 opakování - SLEVA 5 %
3 opakování - SLEVA 10 %
4 opakování - SLEVA 15 %
platba předem SLEVA 10 %

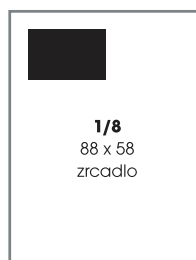


ZÁKLADNÍ CENA

14 000 Kč

BONUS PROGRAM

2 opakování - SLEVA 5 %
3 opakování - SLEVA 10 %
4 opakování - SLEVA 15 %
platba předem SLEVA 10 %



Základní cena
8 000 Kč

Bonus program

2 opakování - SLEVA 5 %
3 opakování - SLEVA 10 %
4 opakování - SLEVA 15 %
platba předem SLEVA 10 %

NOVINKY

Komerční produktová prezentace v rozsahu 1/2 tiskové strany (foto, text o produktu, logo, kontakt, příp. QR kód dodavatele).

1/2 – 5 000 Kč

PR

Komerční prezentace formou PR článku s obsahem fotografií max. 30 % tištěné plochy. V ceně jsou zahrnuty produkční náklady spojené s výrobou: dohled a řízení projektu, organizace a produkce, reportážní výjezd, redakční zpracování, fotopráce, odborné jazykové korektury.

1/1 – 24 500 Kč

1/2 – 14 500 Kč

V

Vkládaná inzerce do 20 g váhy - možnost diferenciacie nákladu
Vkládaná inzerce do 20 g váhy - vlepění na pozici

5 Kč / ks

9 Kč / ks

Podklady pro tisk

Podklady pro tisk přijímáme ve formátu PDF - tisková kvalita (300 DPI).

Podpoříme vaši image

Nabízíme služby v oblasti grafického designu a DTP, redakční služby a PR.

Více informací na: info@tmcreative.cz

