

Allargare gli orizzonti verso nuovi mercati

Questo è il contributo di **“Foodmeat Magazine”**. Una rivista **specializzata** che vi informa su tutta la **filiera agroalimentare** delle **carni** e dei **salumi**. Uno strumento utile per i professionisti delle **carni**, dei **salumi**, del **normal-trade**, delle **macellerie** e **salumerie** e della **grande distribuzione organizzata**. Una testata moderna, accattivante, di facile consultazione e lettura.

Un vasto repertorio di argomenti che analizzano a 360 gradi tutte le tipologie delle carni e dei prodotti della salumeria nell’Unione Europea e sui principali mercati mondiali.

Dalle carni bovine alle carni suine, dalle carni ovine alle carni avicole, per passare alle nuove tendenze dei prodotti pronti; dal “foodservice” al “fingerfood”. inoltre i prodotti salumieri, la qualità italiana con i prodotti a Denominazione Protetta (Dop), quelli a Indicazione Geografica (Igp) e le specialità Tradizionali Garantite (Stg).

Un viaggio nel mondo agroalimentare attraverso i problemi della produzione di carne fresca, dei salumi, della lavorazione e trasformazione del prodotto. Gli aspetti economici, politici e distributivi dei canali **normal-trade**, **horeca**, e delle catene **Gd** e **Gdo**. il commercio e il consumo del prodotto carne e dei prodotti della salumeria, con il valore aggiunto della storia e delle loro tradizioni.

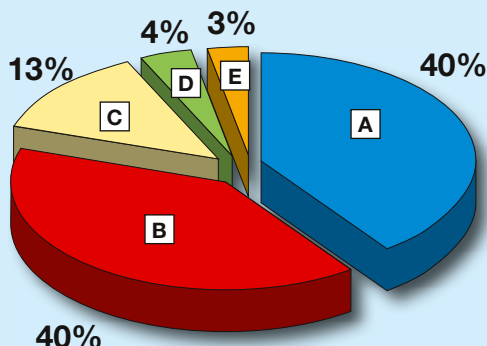
Tutto in una sola rivista risparmiando tempo e denaro. Questo è l’impegno di “Foodmeat Magazine”.

Pubbli&Mediapress srl
editore



TIPOLOGIA DEL NOSTRO TARGET

INFORMAZIONI SUI NOSTRI LETTORI



Professionisti delle carni; professionisti dei salumi e del mondo agroalimentare; responsabili commerciali; responsabili della grande distribuzione; responsabili della distribuzione organizzata; responsabili della ristorazione; buyers carni, buyers salumi, uffici acquisti e normal-trade; responsabili del marketing e della promozione; operatori industriali e costruttori di macchinari e tecnologie; esperti e studiosi dell'alimentazione; esperti di consulenze aziendali; Ministeri di competenza e dirigenti Unione Europea.

- A** Grandi Catene alimentari (Auchan Italia; Carrefour Italia; Conad-Leclerc; Gruppo Rewe-Billa; Tesco; Mark&Spencer; Waitrose; Sainsbury's; Gruppo Delhaize; Gruppo Albert Heijn; Gruppo Mercadona; El Corte Ingles; Gruppo Tengelmann; Gruppo Asda Stores; Gruppo Aldi Einkauf; Gruppo Edeka Centrale; Gruppo Metro; Finiper; Gruppo Bennet; Eurospin; Pam; Selex-Iperfamilia; Esselunga; Coop Italia; Penny Market, ecc.) Gruppi d'acquisto Food (Conad; Sigma; Crai; Despar; Sisa; Coralis; Intersidis; Gruppo C3; Unes; Marr; Magazzini Gabrielli; Supermercati Cadoro; Realco; Megamark; Aspiag Service ecc.) Piattaforme Direzionali di Supermercati e Ipermercati (Buyers Carni e Salumi) (40%).
- B** Grossisti e Centri di Lavorazione Carni (Bollo S-CEE); Macellerie e Botteghe delle Carni (Bollo L-CEE); Salumerie e Specialisti di prodotti trasformati (Bollo P-CEE); Grandi Catene di Hotel e Ristoranti; Centri Direzionali di Ristorazione Collettiva e Aziendale (Autogrill; Gruppo Sarni; Pellegrini; Camst; Cir; Giesse Fresco; Gemeaz Cusin; ecc.) Economati di ASL; Civili e Unioni Militari; Specialisti e Distributori di Catering; Commissionari e Società di Trading (40%).
- C** Macelli industriali (Bollo CEE); Salumifici (Bollo CEE con licenza Extra-Europa); Centri di Stoccaggio di prodotti di Carne, Salumi e Conserve Animali (Bollo F-CEE); Importatori Italiani ed Esteri del Settore Carni e Salumi; Associazioni di Allevatori e Consumatori (13%).
- D** Aziende di Attrezzature e Materiale per la lavorazione delle Carni; Costruttori di Macchinari e Sistemi per la Tecnologia Alimentare; Aziende per l'Impiantistica e il Processo per l'Industria delle Carni e dei Salumi; Enti Certificatori di Prodotto (4%).
- E** Ministeri delle Politiche Agricole; della Sanità e Sicurezza Alimentare; del Commercio con l'Estero (CE); Associazione di Categoria e Dirigenti dell'Unione Europea; Uffici Veterinari e Facoltà di Medicina Veterinaria e Scienza dell'Alimentazione; Enti e Manifestazioni Fieristiche Nazionali e Internazionali di Settore (3%).

TIRATURA: 12.500 COPIE - DIFFUSIONE ITALIA 80% - PAESI UNIONE EUROPEA 18% - ALTRI PAESI 2%

CARATTERISTICHE TECNICHE

- formato cm. 21 x 29,7
- stampa a colori 4 + 4
- carta patinata lucida da gr. 115
- copertina plastificata
carta patinata lucida da gr. 170

SCONTI DI QUANTITÀ

- 6 inserzioni 10%
- 12 inserzioni 20%
- commissioni d'agenzia: 15%
- distribuzione: dalla metà del mese d'uscita

MATERIALE RICHIESTO

- impianti forniti su CD, DVD, pen drive o inviati per e-mail a service@nuovagrafica.it
- file pdf con abbondanza di 3 mm per lato e immagini ad alta risoluzione
 - invio materiale per stampa: entro il 15 del mese precedente all'uscita

TARIFE PUBBLICITARIE

Pagina intera
€ 2.000,00

1^a romana
(controcopertina)
€ 2.500,00

2^a e 3^a copertina
€ 3.000,00

4^a copertina
€ 4.000,00

Mezza pagina
€ 1.500,00

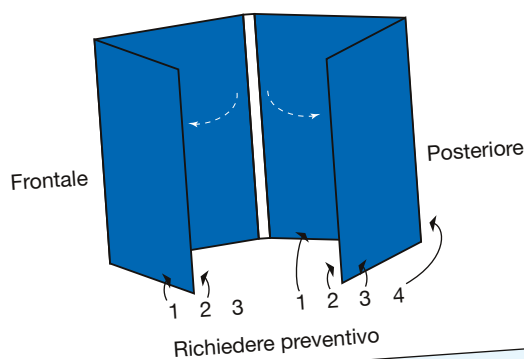
marginata
smarginata

mm 176x257
mm 210x297

marginata
smarginata

mm 176x130
mm 210x147

Copertina allargata



Frontale (1)	mm 190x297	Posteriore (1+2)	mm 400x297
Frontale (2+3)	mm 400x297	Posteriore (3+4)	mm 400x297