Restauration21

KIT MEDIA 2019

PRESSE EN LIGNE
& NEWSLETTER BIMENSUELLE
ACHAT D'ESPACES PUBLICITAIRES
TARIFS

TOUTE L'INFORMATION PROFESSIONNELLE SUR LA RESTAURATION DURABLE

LE SITE INTERNET
LA NEWSLETTER
LE MAGAZINE

DES THEMATIQUES CIBLEES

PRODUITS LOCAUX
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
GESTION DES DECHETS
CIRCUITS COURTS
EQUIPEMENTS
LABELS
BIO…

www.restauration21.fr

@Restauration21 contact@restauration21.fr @Restauration21.fr

Créé en 2009, Restauration21.fr est le seul média dédié à la restauration durable en restauration. C'est un pure player d'informations professionnelles riche d'un contenu de plus d'un millier d'articles, rédigés par Lydie Anastassion, la créatrice et éditrice du site, journaliste spécialisée sur la restauration et le Développement durable.

COMMISSION PARITAIRE N° 0320 W91746

La restauration de demain sera **durable et responsable**

Ligne éditoriale

A quoi ressemblera la restauration de demain ? Comment prendre en compte les nouvelles contraintes et normes environnementales ?

Restauration21.fr propose des pistes de réflexion, met des initiatives en avant ainsi que des personnalités impliquées dans cette démarche.
Restaurateurs (indépendants, chaînes) de tous secteurs (restauration traditionnelle, collective et rapide), producteurs, fournisseurs, tous travaillent à l'avenir de la restauration. Ces acteurs sont ses lecteurs : **restaurateurs, chefs de cuisine, traiteurs, chaînés, grossistes, responsables achats, qualité, RH, Développement durable, enseignants…**

Les objectifs de Restauration21

Restauration21.fr poursuit l'objectif de devenir la référence en matière d'informations professionnelles sur le Développement durable en restauration.

Restauration21.fr c'est aussi :

- **Une newsletter bimensuelle adressée à plus de 5 000 lecteurs.**
- **Des partenariats avec les salons professionnels, des tables-rondes, une communauté sur Facebook et Twitter, @Restauration21**

L'outsider de l'information professionnelle

Une source unique d'informations ciblées

*« Seul média à ma connaissance entièrement consacré à la restauration durable, **Restauration21** est pour notre entreprise une source incontournable d'informations sur le sujet. L'actualité y est complète et couvre aussi bien les innovations, les événements que la réglementation liés au secteur. Les articles sont pertinents et de qualité. »*

Marianne Hinsinger
Consultante en tourisme durable
Betterfly Tourism

*« **Restauration21** … Un support incontournable pour nous, acteurs de la restauration, qui sommes engagés dans le DD. Une source d'informations et une veille active du marché qui nous permet de nous tenir informés des initiatives de notre environnement. C'est également un partenaire de choix et ce, depuis le début de l'aventure des Traiteurs de France, engagés dans le DD, puis la RSE, puis l'ISO 2012. Lydie nous a soutenus en relayant l'ensemble de notre actualité. »*

Claire Pennarun
Présidente de la Maison Pennarun et vice-présidente des Traiteurs de France en charge de la Qualité et du Développement durable

Vous pouvez compter **sur nous...**

Restauration21.fr est le vecteur idéal pour atteindre les lecteurs concernés par les enjeux et le devenir de la profession.

Ils ont déjà fait confiance à Restauration21.fr

Bleu-Blanc-Coeur
Brake
Chef'Eco
CHR Numérique
Cryo
d'aucy FoodServices
Danone Pro
Duni
Ecolab
Eclektic
Ecodeep
Fagor Industrial
Gastronome
Geb Solutions
Green Access
MBIM - Biocoop Restauration
Metro France
One World Packaging
Safexis
Semmaris
Spas
Tournus
Transgourmet
Valrhona
Werner & Mertz

Une audience **forte** sur un segment **pointu**

L'audience de Restauration21.fr est un signe de qualité

	2018
	Du 1er janvier au 31 décembre
Sessions	**59 883**
Pages/session	**1, 41**
Utilisateurs	**46 692**
Nouveaux utilisateurs	**46 476**
Pages vues	**84 181**

Source : Google Analytics

Des **partenariats de visibilité**

Sirha LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
Sirha GREEN
natexpo
Ethic Ocean
MES COURSES POUR LA PLANÈTE.COM
CCI BUSINESS OPTIMIZER
BON POUR LE CLIMAT

Offrez-vous une **visibilité +++**

LE SITE

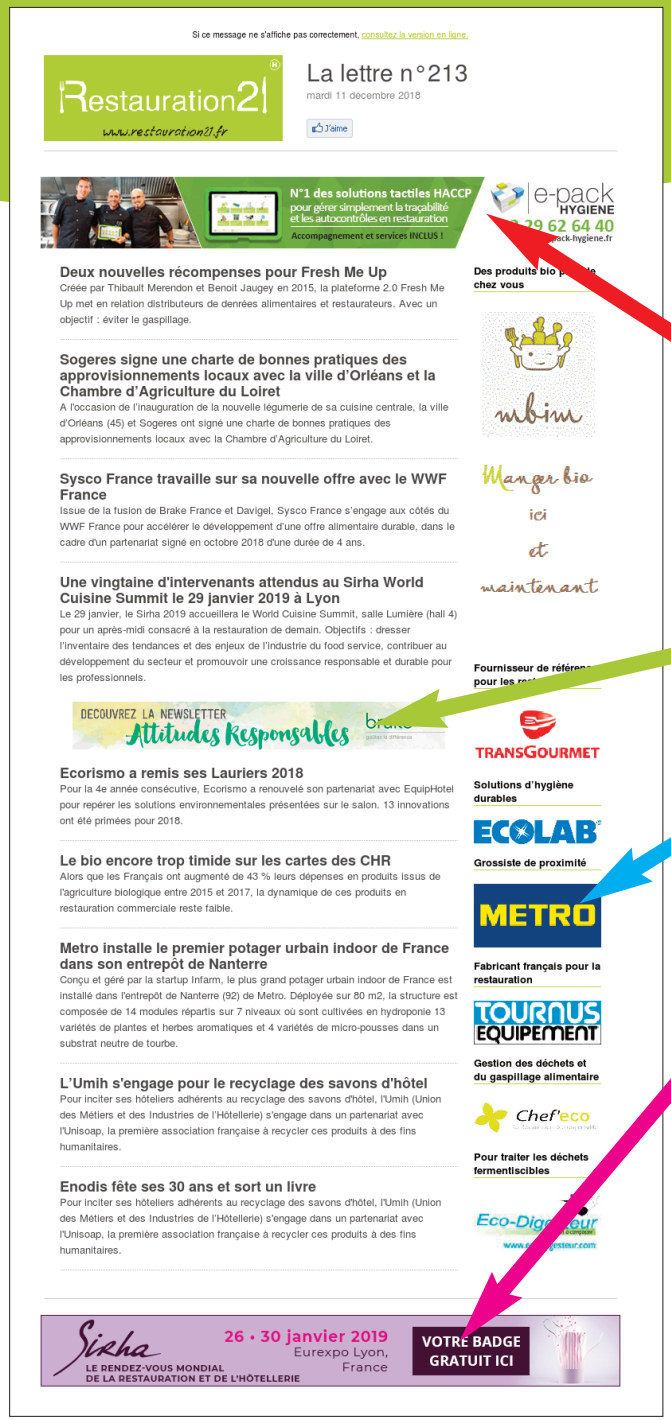
PRIX EN HT - TVA 20 %	1 an	6 mois	3 mois	1 mois	Dimensions
Bannière page d'accueil	3 500 €	1 900 €	1 000 €	550 €	728 x 90 px
Logo exclusif page d'accueil et pages intérieures	4 1000 €	2 100 €	1 600 €	6500 €	120 x 600 px
Logo page d'accueil et intérieures*	1 500 €	850 €	500 €	250 €	140 x 70 px
Bannière pages intérieures	2 600 €	1 400 €	750 €	350 €	728 x 90 px
Forfait bannière page d'accueil et pages intérieures	**5 000 €**	**3 000 €**	**1 600 €**	**750 €**	**728 x 90 px**

Bannières tournantes, animées ou non, **non exclusives**
Url de renvoi vers le site de l'annonceur

Contactez-nous :
contact@restauration21.fr
pour obtenir un devis sur mesure

*Tout logo de dimension supérieure sera facturé selon l'emplacement occupé

Nos offres


Si ce message ne s'affiche pas correctement, consultez la version en ligne.

Restauration21
www.restauration21.fr

La lettre n°213
mardi 11 décembre 2018

J'aime

N°1 des solutions tactiles HACCP pour gérer simplement la traçabilité et les autocontrôles en restauration
Accompagnement et services INCLUS !
e-pack HYGIENE

Deux nouvelles récompenses pour Fresh Me Up
Créée par Thibault Merendon et Benoit Jaugey en 2015, la plateforme 2.0 Fresh Me Up met en relation distributeurs de denrées alimentaires et restaurateurs. Avec un objectif : éviter le gaspillage.

Sogeres signe une charte de bonnes pratiques des approvisionnements locaux avec la ville d'Orléans et la Chambre d'Agriculture du Loiret
A l'occasion de l'inauguration de la nouvelle légumerie de sa cuisine centrale, la ville d'Orléans (45) et Sogeres ont signé une charte de bonnes pratiques des approvisionnements locaux avec la Chambre d'Agriculture du Loiret.

Sysco France travaille sur sa nouvelle offre avec le WWF France
Issue de la fusion de Brake France et Davigel, Sysco France s'engage aux côtés du WWF France pour accélérer le développement d'une offre alimentaire durable, dans le cadre d'un partenariat signé en octobre 2018 d'une durée de 4 ans.

Une vingtaine d'intervenants attendus au Sirha World Cuisine Summit le 29 janvier 2019 à Lyon
Le 29 janvier, le Sirha 2019 accueillera le World Cuisine Summit, salle Lumière (hall 4) pour un après-midi consacré à la restauration de demain. Objectifs : dresser l'inventaire des tendances et des enjeux de l'industrie du food service, contribuer au développement du secteur et promouvoir une croissance responsable et durable pour les professionnels.

DECOUVREZ LA NEWSLETTER Attitudes Responsables

Ecorismo a remis ses Lauriers 2018
Pour la 4e année consécutive, Ecorismo a renouvelé son partenariat avec EquipHotel pour repérer les solutions environnementales présentées sur le salon. 13 innovations ont été primées pour 2018.

Le bio encore trop timide sur les cartes des CHR
Alors que les Français ont augmenté de 43 % leurs dépenses en produits issus de l'agriculture biologique entre 2015 et 2017, la dynamique de ces produits en restauration commerciale reste faible.

Metro installe le premier potager urbain indoor de France dans son entrepôt de Nanterre
Conçu et géré par la startup Infarm, le plus grand potager urbain indoor de France est installé dans l'entrepôt de Nanterre (92) de Metro. Déployée sur 80 m2, la structure est composée de 14 modules répartis sur 7 niveaux où sont cultivées en hydroponie 13 variétés de plantes et herbes aromatiques et 4 variétés de micro-pousses dans un substrat neutre de tourbe.

L'Umih s'engage pour le recyclage des savons d'hôtel
Pour inciter ses hôteliers adhérents au recyclage des savons d'hôtel, l'Umih (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) s'engage dans un partenariat avec l'Unisoap, la première association française à recycler ces produits à des fins humanitaires.

Enodis fête ses 30 ans et sort un livre
Pour inciter ses hôteliers adhérents au recyclage des savons d'hôtel, l'Umih (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) s'engage dans un partenariat avec l'Unisoap, la première association française à recycler ces produits à des fins humanitaires.

Des produits bio près chez vous

Manger bio ici et maintenant

Fournisseur de référence pour les restaurants

TRANSGOURMET

Solutions d'hygiène durables

ECOLAB

Grossiste de proximité

METRO

Fabricant français pour la restauration

TOURNUS EQUIPEMENT

Gestion des déchets et du gaspillage alimentaire

Chef'eco

Pour traiter les déchets fermentiscibles

Eco-Digesteur

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
26 • 30 janvier 2019
Eurexpo Lyon, France
VOTRE BADGE GRATUIT ICI

LA NEWSLETTER

PRIX EN HT - TVA 20 %	1 an	6 mois	3 mois	Dimensions
Bannière header	1 600 €	900 €	550 €	728 x 90 px
Bannière middle			300 €	468 x 60 px
Logo*	600 €	370 €	250 €	140 X 70 px
Bannière footer		600 €	360 €	728 x 90 px

*Tout logo de dimension supérieure sera facturé selon l'emplacement occupé.

Bannières animées ou non, **exclusives**
Url de redirection vers le site de l'annonceur

...et son audience

Avec un fichier actualisé en permanence, la newsletter BtoB est envoyée le mardi, tous les 15 jours

Abonnés	**5 000**
Taux d'ouverture moyen sur les 6 derniers mois	**16,12 %**.

Nos offres

LE PUBLI-RÉDACTIONNEL

Votre texte (1500 signes) + 1 photo
ou votre vidéo
sur le site Restauration21

+

2 relais
sur la newsletter bimensuelle

1 300 €HT

Le Pack Publi

Votre publi-rédactionnel
(Texte 1500 signes + 1 photo)
ou votre vidéo

+

La présence de votre logo
sur notre site et notre newsletter
pendant 1 an

2 400 €HT

3 000 €HT si réalisation du publi par nos soins

L'HABILLAGE DU SITE
"papier peint"

1 mois	**6 000 €HT**
15 jours	**3 000 €HT**
7 jours	**2 000 €HT**
Journée	**500 €HT**

LE LIVRE BLANC

Rédaction de livres blancs thématiques à la demande

Nous contacter pour devis

LA VIDÉO

N'hésitez pas à nous consulter pour les modalités d'insertion sur le site Restauration21.fr

L'EMAILING

Le fichier d'adresses de Restauration21.fr est disponible à la location

Vos messages seront envoyés par nos soins à destination de contacts ciblés

La réalisation des éléments techniques (contenu, fichier html) vous incombe

Extrait de nos conditions générales de vente

L'éditeur se réserve le droit d'accepter ou de refuser une publicité.

Règlement 50 % à la commande, le solde à 30 jours à réception de la facture, selon les modalités de la LME.

Mise en ligne de la publicité à la réception de l'acompte.

Remise mandataire :
-15 % sur présentation d'une attestation de mandat.

Les éléments techniques d'une publicité sont conservés pendant une année.

Les prix annoncés sont HT - TVA 20%
Numéro TVA intracommunautaire : FR11512243064

Téléchargez l'intégralité de nos CGV :
https://www.restauration21.fr/restauration21/pub/CGVLeblogRestauration21.pdf

CONTACT

Lydie Anastassion

contact@restauration21.fr

06 88 59 50 46

MARTINE SAVINA 01 40 10 98 92

www.restauration21.fr