

MEDIA KIT 2026

ИНФОРМАЦИОННАЯ ГРУППА
**РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ**



Информационная группа
**«РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ»**
основана в 1997 году.
Сегодня это ведущая
медиакомпания в области
индустрии питания
и гостеприимства.
Она включает в себя:

**Бизнес-школу, реализующую ежегодные
ивент-проекты индустрии:**

- Конгресс рестораторов ТОП-100
- Федеральный бизнес-проект “G10.Рестораторы России”.
- Форум поставщиков и производителей оборудования “ФУДМАШИНА”.
- Ресторанный экономический форум
- Образовательные Интенсивы в Сколково
- Ресторанные экспедиции
- Высшая лига рестораторов.

Издательский дом, специализирующийся на выпуске периодических изданий, книг, а также интернет-ресурсов в области индустрии питания.

**Федеральный интернет-портал ресторанного бизнеса
restoranoff.ru**

40-50 тысяч посетителей ежемесячно

**Книжное издательство в области индустрии питания
и гостеприимства**

Более 500 изданий тиражом более 1 млн. экземпляров

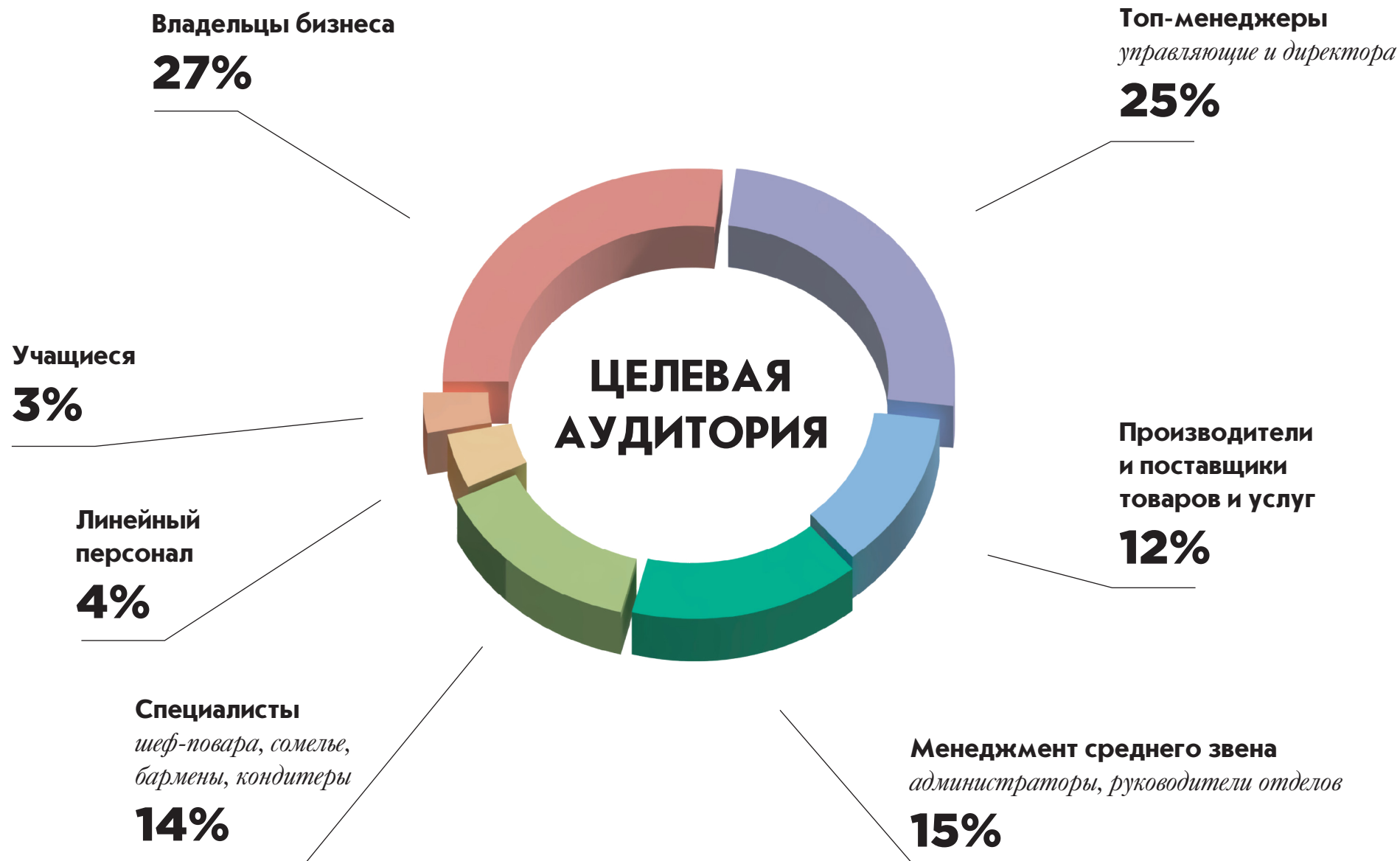


ЖУРНАЛ «РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ»

Главный бизнес-журнал профессионалов
индустрии, питания и гостеприимства

Информационно - аналитическое издание, в каждом номере которого ведущие рестораторы России и эксперты отрасли делятся своими идеями и решениями. Новые технологии в управлении, инновационные IT-решения, современные подходы в командообразовании, успешные кейсы в PR и продвижении, новые техники Kitchen Management и новинки в технологическом оборудовании.

На страницах журнала эксклюзивный контент, который вы не найдёте на просторах интернета.





**Журнал распространяется в 535 городах России
и в 4 странах СНГ и дальнего зарубежья:**

/ среди подписчиков

/ по базе данных предприятий питания, индустрии
гостеприимства

/ распространителями в 52 городах России

/ на фирменных стойках информационной группы
«Ресторанные ведомости», установленных
в выставочных залах ведущих компаний-
поставщиков (87 залов)

/ на всех основных специализированных выставках
и конференциях России и СНГ (более 50 в год)

Типы предприятий, получающих журнал:

/ рестораны

/ комбинаты питания

/ рестораны
и столовые в офисах

/ бары

/ госучреждения

/ кафе

/ рестораны
при посольствах

/ гостиницы

/ кофейни

/ специализированные
учебные заведения

/ супермаркеты

/ бистро

/ фудкорты торговых
центров

Модульное размещение

Полоса *
200 × 250 мм

77 000
рублей

Нативная статья
2 страницы

132 000
рублей

4-я страница обложки

250 000
рублей

2-я страница обложки

200 000
рублей

3-я страница обложки

180 000
рублей

Участие в спецпроекте журнала

*индивидуально
под запрос*

* Все форматы даны в послеобрезном размере. Дообрезной формат предполагает увеличение модуля на 5 мм с каждой стороны. Учитывайте при подготовке рекламных макетов зону склея. Для уточнения остальных технических характеристик свяжитесь с менеджером издания.

**РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННЫЕ
ВОЗМОЖНОСТИ**



КАКОЙ ДОЛЖНА БЫТЬ ВОДА В РЕСТОРАНЕ: ОТВЕЧАЕТ ВОДНЫЙ СОМЕЛЬЕ



Какой должна быть идеальная столовая вода?
Свежая, богатая кислородом. Без лишних ароматизаторов и чрезмерно минерализованной.

Как качество воды влияет на вкус напитков и еды?
От этого зависит вкус любого блюда, что и должно быть. Чем чище минерализованная вода, тем лучше она будет. Тем оптимистичнее развивается рынок минеральной воды. Больше напитков, больше сортов, потому что есть много «классических» напитков, а также новые. В частности, становится больше напитков, если вы хотите обычной воды добавить газированную.

Какова стоимость оптимальной питьевой воды в Германии?
В Германии нет ограничений на количество воды, которую можно выпить. Это означает, что вода должна быть чистой, свежей, а не слишком жесткой. В Германии нет ограничений на количество воды, которую можно выпить. Это означает, что вода должна быть чистой, свежей, а не слишком жесткой.

Насколько широко распространены в Германии дегустаторы, специалисты по воде?
В Германии по-прежнему очень мало дегустаторов воды. Обычно это рестораны, которые предлагают своим клиентам дегустацию воды. В Германии по-прежнему очень мало дегустаторов воды.

На что следует обращать внимание при использовании воды в ресторанах?
Бутылка в ресторане должна соответствовать размеру, а также быть чистой. В ресторане должна быть бутылка, соответствующая размеру, а также быть чистой.

Какие варианты есть для подачи воды в ресторанах?
В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны. В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны.

Какие варианты есть для подачи воды в ресторанах?
В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны. В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны.

Какие варианты есть для подачи воды в ресторанах?
В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны. В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны.

Какие варианты есть для подачи воды в ресторанах?
В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны. В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны.

Какие варианты есть для подачи воды в ресторанах?
В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны. В ресторанах можно подавать воду в бутылках, в кувшины, в фонтаны.

**ГРАФИК ВХОДА НОМЕРОВ
ЖУРНАЛА В 2026 ГОДУ**

- 20 февраля
- 21 апреля
- 16 июня
- 15 августа
- 25 октября
- 15 декабря

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНТЕРНЕТ-ПОРТАЛ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА RESTORANOFF.RU

RESTORANOFF.RU — ведущий информационный портал в индустрии питания и гостеприимства. Авторитетный источник актуальной информации и эффективная коммуникационная площадка для специалистов.



+ Адаптивная версия
для смартфона

500 000

*тематических страниц
актуальной
и полезной информации*

46 000

*зарегистрированных
в базе портала
пользователей*

40 000 - 50 000

*уникальных
посетителей
в месяц*

**Еженедельный дайджест
“Главное в индустрии”
(e-mail рассылка):**

суммарно **>26 000** *получателей*

**Социальные
сети:**

restovedofficial



>6 500
подписчиков

охват за месяц

800

просмотры за месяц

10 000



>10 800
подписчиков

охват за месяц

2 200

просмотры за месяц

22 000



>10 200
подписчиков

охват за месяц

20 400

просмотры за месяц

58 300

* *соцсеть принадлежит компании Meta, которая признана экстремистской и запрещена на территории РФ.*

	<i>стоимость, в т. ч. НДС 5%</i>
Брендинг главной страницы портала	170 000 <i>рублей</i>
Баннер на главной странице, сквозной	95 000 <i>рублей</i>
Баннер на главной странице	77 000 <i>рублей</i>
Статья от компании на главной странице <i>до 5000 знаков</i>	77 000 <i>рублей</i>
ПАКЕТ №1 3 публикации в Телеграм-канале https://t.me/restovedofficial в течение 1 месяца (разный контент)	60 000 <i>рублей</i>
ПАКЕТ №2 1 публикация в новостной рассылке (еженедельном дайджесте) по базе подписчиков <i>> 26 000 получателей</i> 1 публикация в разделе «Новости партнера» на главной странице <i>до 1500 знаков</i> 1 публикация в Телеграм-канале https://t.me/restovedofficial	80 000 <i>рублей</i>

Является ведущим в стране издательским домом в области индустрии питания и гостеприимства. Компанией выпущено более 500 книг совокупным тиражом более 1 млн. экземпляров.

Издательство осуществляет совместные проекты с Федерацией рестораторов и отельеров России и Департаментом торговли и услуг города Москвы.



В нашем издательском портфеле — бестселлеры бизнес-литературы с ведущими рестораторами и уникальные гастрономические шеф-поварские издания.

КОММЕРЧЕСКИЙ ОТДЕЛ

Светлана Короткова

Телефон +7 960 517 10 92

e-mail S.KOROTKOVA@RESTOVED.RU

КОММЕРЧЕСКИЙ ОТДЕЛ

Андрей Щеглов

Телефон +7 985 460 97 74

e-mail ANDREI77@RESTORANOFF.RU

