

ProS€NTTI

MEDIAKORTTI 2019

Kampanjajulkaisu Kespron asiakkaille

TÄRKEÄÄ KESPROLLE:

Odotamme yhteistyökumppaneiden kunnioittavan kampanjaprosessin työvaiheita ja aikatauluja.

HUOM! Julkaisuun tulevien kampanjatuotteiden tiedot, ilmoitusaineistot ja kuvat tulee toimittaa ohjeiden mukaisesti ja aikataulun puitteissa. Aikataulusta myöhästyneitä aineistoja emme ota vastaan.

Sovituista, mutta toteuttamatta jääneistä markkinointitoimenpiteistä veloitamme sopimuksen mukaisesti.

Aikataulu

NRO 1

KAMPANJA VOIMASSA: 03.01.–28.02.2019

KAMPANJAOSTOHINTA VOIMASSA: 27.12.2018–
28.02.2019

Kampanjatuotteiden tiedot,
ilmoitusaineisto / tuotekuvat

09.11.2018

Ilmestymispäivä

02.01.2019

NRO 2

KAMPANJA VOIMASSA: 01.03. – 02.05.2019

KAMPANJAOSTOHINTA VOIMASSA: 22.02. – 02.05.2019

Kampanjatuotteiden tiedot,
ilmoitusaineisto / tuotekuvat

08.01.2019

Ilmestymispäivä

28.02.2019

NRO 3

KAMPANJA VOIMASSA: 03.05. – 03.09.2019

KAMPANJAOSTOHINTA VOIMASSA: 26.04. – 03.09.2019

Kampanjatuotteiden tiedot,
ilmoitusaineisto / tuotekuvat

08.03.2019

Ilmestymispäivä

29.04.2019

NRO 4

KAMPANJA VOIMASSA: 04.09. – 31.10.2019

KAMPANJAOSTOHINTA VOIMASSA: 28.08. – 31.10.2019

Kampanjatuotteiden tiedot
ilmoitusaineisto / tuotekuvat

20.06.2019

Ilmestymispäivä

02.09.2019

NRO 5

KAMPANJA VOIMASSA: 01.11.2019 – 02.01.2020

KAMPANJAOSTOHINTA VOIMASSA: 25.10.2019 –
02.01.2020

Kampanjatuotteiden tiedot,
ilmoitusaineisto / tuotekuvat

11.09.2019

Ilmestymispäivä

31.10.2019

Aineisto-ohjeet

• KAMPANJATUOTTEET

Kampanjatuotteiden tiedot toimitetaan aikataulun mukaisesti Kespron tuotepäällikölle.

Sähköposti: etunimi.sukunimi@kesko.fi

• TUOTEKUVAT KAMPANJARUUTUIHIN

Tekniset vaatimukset:

Resoluutio 300 dpi, Eps- / tiff- / jpg-formaatti

Kuvan leveys on noin 8 cm.

Kuvien tulee viestiä laatua ja herkullisuutta sekä herättää mielenkiintoa horeca-alan ammattilaisissa.

Kuvien toimitus osoitteeseen: <https://www.m1partner.fi/prosentti>

Mainostoimisto M1 / puh. 040 840 0239

Voit myös lähettää linkin tai tunnukset kuvapankkiin.

• ILMOITUSAINIESTO A4 (1/1)

A4 + 5 mm leikkuuvarat / 300 dpi / CMYK-väri

(Paperi: G-Print 100 g)

Painovalmis aineisto PDF-tiedostona.

Lähetä aineistosi osoitteessa:

<https://www.m1partner.fi/prosentti>

Mainostoimisto M1 / puh. 040 840 0239

• LINKITYS VERKKOLEHDESSÄ OLEVAAN KAMPANJATUOTTEeseen TAI IDEAT & INSPIRAATIOt SIVUILLA OLEVAAN AINEISTOON, VIDEO, RESEPTI TAI MUU SISÄLTÖ.

Ilmoita linkitettävä kuva ja www-osoite helposti osoitteessa:

<https://www.m1partner.fi/prosentti>

Kespron yhteyshenkilö:

Marketing Planner Päivi Nykopp

paivi.nykopp@kesko.fi

puh. 0105 324142

Paino: Painotalo PunaMusta Oy

Aineisto-ohjeet: www.punamusta.com



KESPRO

ProS€NTTI

Ideat & Inspiraatiot

Yhteistyökumppaneidemme Ideat & inspiraatiot
HYÖDYNNÄ VALMIIT RÄTKÄISUT LIIKETOIMINTAASI.

PMM-PAIN NORDIC MEAT

PALKITUT BBQ-KASTIKKEET

MADE IN OKLAHOMA, USA



1/2

AITTOJA HARJAJA

Annikkalan erittämisen jälkeen Pmm-Chefille lähetäessä lähetettäväksi on
tuotettava BBQ-kastikkeen valmistusohjeet. Ohjeet on lähetettävä
käsittelyohjeiden ja valmistusohjeiden mukaisesti. Ohjeet on
lähetettävä yhteistyökumppanin kanssa yhteistyökumppanin
sivulla. Ohjeet on lähetettävä yhteistyökumppanin
sivulla.

SAP	BAR	TUOTE
244440	00000422002	Cheddarin mausta 1000ml 5,81
244440	00000422001	Cheddarin mausta 500ml 3,81
244440	00000422003	Cheddarin mausta 250ml 1,91
244440	00000422004	Cheddarin mausta 125ml 0,91

DeliBBQ

PMM - PAIN Nordic Meat Oy Puh: +358 (0)20 755 8457 - www.deli.bbq.fi

ARLA

Maukaat ja gluteenittomat cheddar-tacokuoret

90 kpl (10 arvostusta)

Taustatiedot:
1000 g Arla Pro Cheddar raastettua
Ripotteille uunipullilla Arla Cheddar raastettua ympyröitä. Gratiinoi puo-
litoaksoon. 200 asteisessa uunissa (ilman kiertoilmää) kuumee käl-
lämuskella. Ota uunista ja laita jäähtymään haluttuun muotoon. Käytä
vettä uunin lämpöä vähentämällä uunin lämpöä vähintään 10 astetta.
Siis kaulinta, mikä pääsee latala kuonet tapamaan ja jäähtymään.

Täyte:
1500 g naudan entrecote
125 g Arla-laktoosittomia vähemmän suolaista meijerijoutoa
SAP 21091670
ravik: 0184
5 kpl valkosiipulin kynnästä
750 g kirsikkatomaattia
250 g sipulua
750 g avokadon
5 ml valkoviinietikkaa
3 tl soijaa
250 g suolaa
5 ml paprikaa
(5 di Arla-laktoosittomia vähemmän suolaista meijerijoutoa)
Vinkki! Murena saadaan "pöytä" ja kokonaisuus ainekista
gluteenittomaksi.



1/2

KORV-GÖRANS KEBAB

Broilercroissant

Kevyt ja herkullista vatsan (kpl)

Touvat:
0,08 kg Görans grillattuja broilerin fileipaloita
4 kpl croissantit
1/2 persikka
1/2 persikka
1/2 persikka
1/2 persikka
1/2 persikka

Valmistusohje:
Ota tarvikkeet ja ruokainstrumentit esillä sulamaan.
Pästä croissantit uunissa mukautettuna jäähtyä ennen
kuon halkomista. Ota uunista ja laita jäähtymään.
Persikka ohuiksi
Täyteä jäähtyneet croissantit täytetään tarvikkeiden
Görans broilerin fileipala 2,5kg 1CF
SAP 21419027



1/2

CONTINENTAL FOODS

Mausta majoneesi fondilla!

Chef René 81 % Täysmajoneesi & Bong Touch of Taste Hummerfondi

Chef René 81 % Täysmajoneesiin täydellisyys kiinnästä ruoka-ainek-
sen. Muustamalla majoneesin Bong Touch of Taste fondilla saat uu-
sia makuja täysmaito- ja voitaikakäyttöön. Valtava Hummer-
fondi tuomaan lisää ylläilyttä ääri- ja kalatäytteisiin.

www.komppi.fi



BERNER

Sitruuna-pestomarinadi

2 dl Rågarnen Ekstra-neltyköilyä
4 dl Rågarnen Omenaviinietikkaa
2 sitruunan raastettu kuori ja 1 litran mahu
2 valkosiipulin kynnästä
4 dl kookosmaitoa ja 4 litran mahu
1 dl sitruunaviinietikkaa
1 dl sitruunaviinietikkaa
1 dl sitruunaviinietikkaa

1/4

Marinadi on erittäin hyvä
kookosmaitoa ja kookos-
maitoa marinoimaan
sitruunaa ja maha-
maustusta 2 tuntia
(24 lauantaina).
Sitruuna-pestomarinadi
soveltuu erittäin hyvin
kookosmaitoa ja kookos-
maitoa marinoimaan
sitruunaa noin 1 kg
kookosmaitoa.



VAIHTOEHDOT
¼ - sivua
½ - sivua



IDEAT & INSPIRAATIOT-PALSTA

Ideat & inspiraatio -palstalla korostuvat seuraavat teema- ja sesonkisisällöt.

- Nro 1 Lounas, blinit ja mäti, keveys, Runebergin/ystävän päivä ja laskiainen.
- Nro 2 Kahvilat, keveys, pääsiäinen ja vappu, äitienpäivä.
- Nro 3 Ulkona syöminen & valmistujaiset, casual dining, impulssituotteet.
- Nro 4 Riista, sadonkorjuu. Juhlakausi: pikkujoulet ja jouluvalikoimat, halloween, oktoberfest.
- Nro 5 Juhlakausi: pikkujoulet ja jouluvalikoimat, itsenäisyyspäivä.

AINEISTO-OHJEET

½-SIVUN PALSTA:
teksti saa olla enintään 1000 merkkiä, sisältäen välilyönnit. Tekstit word-muodossa.

¼-SIVUN PALSTA:
teksti saa olla enintään 600 merkkiä, sisältäen välilyönnit. Tekstit word-muodossa.

KUVIEN TEKNISET VAATIMUKSET:
Resoluutio 300 dpi
Eps- / tiff- / jpg-formaatti
Kuvan leveys:
½ -sivun palstassa n. 10 cm.

Tekstien toimitusosoite:
Kespron tuotepäälliköt (etunimi.sukunimi@kespro.fi) ja paivi.nykopp@kesko.fi

VAIHTOEHTOISESTI VALMIS AINEISTO

1/4 sivu: 88x112 mm
1/2 sivu vaaka: 180x112 mm
1/2 sivu pysty: 88x234 mm
Painovalmis aineisto PDF-tiedostona.

Kuvien toimitusosoite: <https://www.m1partner.fi/prosenti>

Kesprolla on oikeus rajoittaa käytettävien kuvien määrää.