

partnerstvo
s magazínom
roast different

roast different patrí tam, kde začína jeho podstata — k dobrej káve

Roast Different je magazín, ktorý sa zameriava na jedinečný svet kávy a kávovej kultúry. Prostredníctvom atraktívnej témy, kávy, spájame ľudí z rôznych sfér a záujmov. Chceme, aby sa každý, kto má rád kávu, cítil byť prítahovaný naším obsahom a naším príbehom.

Naším hlavným poslaním je predstaviť kávu nielen ako obyčajný nápoj, ale ako umelecký zážitok. Chceme, aby naši čitatelia objavili rôzne aspekty kávy — od jej pôvodu a histórie až po súčasné trendy a inovácie v kávovom priemysle. Naš obsah je otvorený všetkým, ktorí túžia spoznať, kde sa dá ochutnať dobrá káva, a ktorí si chcú vychutnať unikátne kávové špeciality.

Neobmedzujeme sa však len na samotnú kávu. Naši čitatelia tiež radi čítajú články o kávových súťažiach, kávovaroch, príbehy zaujímavých ľudí z oblasti gastronómie, o gastronomickom biznise a rôznych spôsoboch prípravy kávy. Zaujímá nás kávová kultúra a to, ako ľudia na celom svete spájajú svoje vášne a rituály okolo tohto nápoja.

Roast Different teda nie je len magazín o káve, ale aj o spájaní ľudí prostredníctvom tejto neuveriteľnej a bohatšej kávovej kultúry. Chceme vás inšpirovať, aby ste si kávu užívali plnými dúškami a objavovali nové aspekty tohto vzrušujúceho nápoja. Bez ohľadu na to, či ste kávoví nadšenci, profesionáli alebo len konzumenti, všetci ste vítaní v našej kávovej komunite Roast Different.



prečo spolupracovať s roast different?

JEDINÝ MAGAZÍN
O KÁVE S LOKÁCIOU NA
ČESKO & SLOVENSKO

ZASTÚPENIE VO VYŠE
80 VÝBEROVÝCH
KAVIARŇACH V RÁMCI
SR & ČR

ORGANIZUJEME MNOŽ-
STVO AKCIÍ & **KÁVOVÝ**
FESTIVAL TCC

ÚZKE PREPOJENIE
A VÝBORNÝ VZŤAH
S **FORBES SLOVENSKO**

VYSOKÁ LOJALITA
ČITATEĽOV

ZÁSAH DO ÚZKO ŠPE-
CIFIKOVANEJ SKUPINY
GASTRONÓMIE

ČO PONÚKAME?

PRINTOVÝ MAGAZÍN

vlastný predaj + predplatitelia — 2000 výtlačkov
Forbes distribúcia — 4000 výtlačkov
distribúcia cez partnerov a sponzorov — 2000 výtlačkov

CELKOVÝ NÁKLAD — 8000 VÝTLAČKOV

ONLINE MAGAZÍN

roastdifferent.com
návštevnosť — 8000 mesačne
miera interakcie — 38,51%
priemerný čas strávený na stránke — minúta 17 sekúnd
frekvencia publikovania — 3 × týždenne

INSTAGRAM

@roast.different
počet sledovateľov — 1400
oslovené účty — 60 000 mesačne
zobrazenia — 150 000 mesačne

*naš druhý účet @twocoffeechamps do metriky nepočítame

PODCAST

priemerný počet vypočutí epizódy — 1 500 mesačne
počet sledovateľov na Spotify — 1 300

*metrika je iba zo Spotify, ostatné platformy do metriky nepočítame

FESTIVAL TCC

Two Coffee Champs

raz ročne v máji
lokalita — Bratislava
účasť — vyše 50 vystavovateľov
návštevnosť — 4000 návštevníkov
mediálny zásah — vyše 0,5 milióna zahliadnutí
najbližší termín — **10. – 11. máj 2024**

ČÍSLO	TÉMA ČÍSLA	ODOVZDANIE INZERCIE	VYDANIE
JANUÁR	Temná stránka kávy	22. 11. 2023	02. 01. 2024
MAREC	Gastrokritika	23. 01. 2024	04. 03. 2024
MÁJ	Káva a technológie	26. 03. 2024	01. 05. 2024
JÚL	Káva na cestách	24. 05. 2024	01. 07. 2024
SEPTEMBER	Umenie kávy	24. 07. 2024	02. 09. 2024
NOVEMBER	Káva a zdravie	23. 09. 2024	04. 11. 2024



PRINT	06
— IMAGE INZERCIA	06
— 01 ÚROVEŇ	07
— 02 ÚROVEŇ ESPRESSO	10
— 03 ÚROVEŇ CAPPUCCINO	13
— 04 ÚROVEŇ FLAT WHITE	16
— BALÍČEK KÁVY	20
WEB	21
— IMAGE INZERCIA	21
— BANNERY	21
OBSAHOVÝ FORMÁT	22
— NATÍVNÝ ČLÁNOK	22
— VÁŠ HLAS	22
PODCAST	23
— ÚROVEŇ RISTRETTO	23
— ÚROVEŇ ESPRESSO	23
INSTAGRAM	24

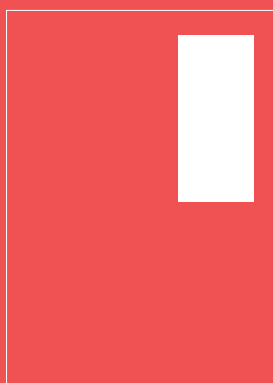
Image inzercia v Roast Different je ideálna forma reklamy na budovanie povedomia o vašej spoločnosti v médiách. Cieľom image inzercie je upútať pozornosť cieľovej skupiny a informovať ju o určitom produkte alebo službe.

Táto forma reklamy môže byť efektívnym spôsobom ako osloviť cieľovú skupinu, pretože ľudia sú často vizuálne orientovaní a reagujú na atraktívne obrázky.

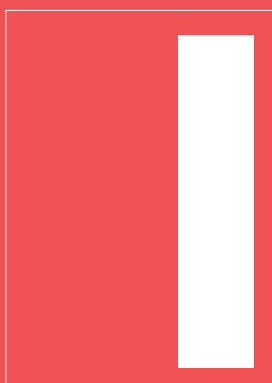
Image inzercia sa často používa v kombinácii s inými formami reklamy, ako je textová reklama, video reklama, reklama na sociálnych sieťach, ..., aby sa dosiahol komplexnejší marketingový efekt.

Roast Different ponúka image inzerciu v štyroch rôznych úrovňach, ktoré sú detailnejšie vysvetlené na nasledujúcich stranách.

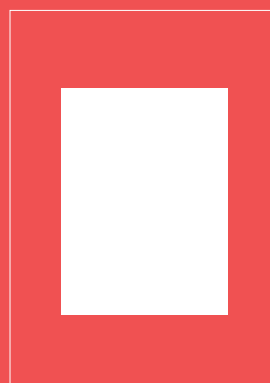
ÚROVNE IMAGE INZERCIE



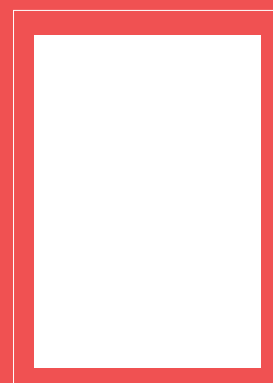
úroveň ristretto
1/6 strany



úroveň espresso
1/3 strany



úroveň cappuccino
1/2 plochy strany



úroveň flat white
1 celá strana

generálne partnerstvo magazínu

4000 EUR

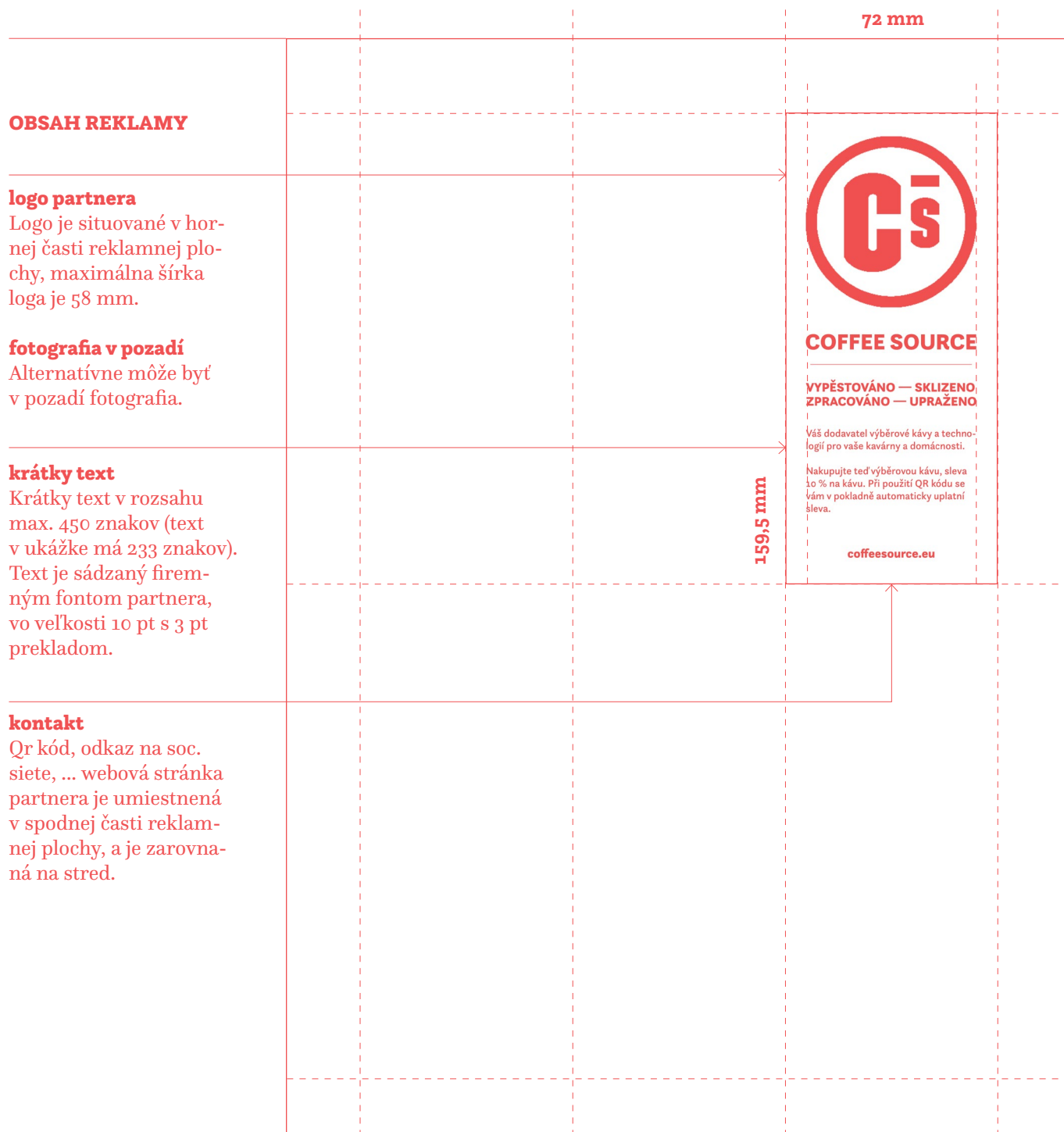
- ZADNÁ OBÁLKA
- VNÚTORNÁ ÚROVEŇ CAPPUCCINO
- PÁSKA OKOLO VYDANIA S ODKAZOM KLIEN-
TA PRE ČITATELOV MAGAZÍNU ROAST
DIFFERENT, KTORÝM BUDE KLIENT KOMU-
NIKOVANÝ AKO PARTNER VYDANIA
(náklady na tlač a výrobu pásky hradí zákazník)
- 800 KS MAGAZÍNU PRE VLASTNÉ POTREBY

veľkosť reklamnej plochy —
1/6 stránky; 72 mm × 159,5 mm

cena — 450 EUR bez DPH

obsah — logo, krátky text alebo zľavová ponuka, kontakt (sociálne siete, ...) alebo qr kód a webová stránka

Image inzercia úrovne ristretto je situovaná pri vonkajšom okraji strany, v hornej alebo dolnej polovici. Image inzerciu možno využiť aj ako zľavový kupón; v takom prípade bude krátky propagačný text nahradený zľavovou ponukou, čitateľ si tak bude môcť kupón vystrihnúť a použiť u konkrétneho partnera.



mierka strany 1:2

ukážka image inercie úrovne ristretto

01

24

potrebného na uskutočnenie všetkých úkonov, administratívnych a iných, spojených s vykládkou. V spomínanom období vyťaženosť nákladných prístavov a ich neschopnosť spracovať nákladné lode čakajúce na vyloženie spôsobila, že mnohé z nich boli presmerované do iných prístavov, kde sa šance na spracovanie ich nákladu javili vyššie. To bola ale dvojsečná zbraň a toto riešenie malo, okrem iného, za následok to, že v auguste 2021 bolo okolo 13 percent celosvetovej prepravnej kapacity nedostupnej. Bolo to v dôsledku toho, že viac ako tri milióny TEU, zjednodušene kontajnerov, bolo pohltených kdesi v nesprávnych prístavoch alebo na omeškaných lodiach.

Prístavy pod kontrolou
Dnes si môžeme šťastlivo vydychnúť. Dobré správy sú, že viaceré z európskych prístavov hlásia, že situácia je pod relatívnu kontrolou. Pre mnohých je to úľava, pretože naozaj neexistuje väčšia frustrácia, ako vedieť, že vašu kávu, ktorá konečne prekonala oceán, od vás delí len niekoľko stoviek kilometrov — len tri týždne. Covid ostal už len neprijemnou spomienkou, no spomali nás, verte či neverte, letné prázdniny. Vlastne sa niet čomu čudovať. Ved' kto by si po náročnom období, po mesiacoch zaskakovaní za kolegov na PN a po nekonečných hodinách nadčasov, nezaradíte venčieť trocha vydychnúť. Leto sa ale skončilo a mnohé z prístavov v UK, Nemecku, Belgicku, Holandsku, Portugalsku a Slovinsku hlásia opätovne plné stavy zamestnancov. Problémom ostáva nedostatok personálu na víkendové zmeny. To svojím spôsobom prispieva k tomu, že niektoré z prístavov ostávajú preplnené. Extrémne zápchy hlásia predovšetkým vo Francúzsku, Taliansku, Španielsku, vo Valencii a Rumunsku. V Odesse na Ukrajine je všetko odstatvené z pochopteľných dôvodov. Spomínané mesiace plné nadčasov však spôsobili, že v UK a vo Francúzsku sa ojedinele objaví zamestnanecký štrajk, ak práve neprázdninujú, našťastie to nie je nič dramatické. V porovnaní s rokom 2019, keď priemerne 80 percent kontajnerových lodí dorazilo do svojich destinácií načas, v roku 2021 to bolo menej ako 30 percent.

Aj napriek tomu, že sme tu žiadne zlepšenie neočakávali, opak je pravdou. Aktuálne to vyzerá tak, že miera dodržania predpovedaných časových harmonogramov sa zvýšila na 40 percent.

01

vyrábíme instantní výbĕrovou kávu

PARTNER

08

vyrábíme instantní výbĕrovou kávu

text — Bronislav PRAŽÁK

S rastoucí oblibou výbĕrové kávy bylo jen otázkou času, kdy se tento trh bude chtít přiblížit širšímu spektru zákazníků. Složitá příprava, vyžadující odborné znalosti je pak spolu s malou informovaností hlavní překážkou pro její rozšíření. Technologické pokroky nám pomáhají k malým kávovým revolucím, jako je instantní výbĕrová káva.

Společnost REVOLUCIÓN LAB jsme založili, aby následovala tento trend a posouvala úroveň ještě výš. Prvním krokem naší firmy je právě proto instantní výbĕrová káva, která by tu zkrátka neměla chybět. Jako jedna z mála firem na světě zabývající se její výrobou, jsme museli přijít s inovativním řešením, jak zachovat původní charakter kávy během procesu transformace. To se nám úspěšně podařilo. Nyní díky tomu nabízíme tuto službu všem, kteří si chtějí rozšířit portfolio svých produktů o instantní kávu.

Obecně prodávaná komerční rostlinná káva je většinou vyrobená z kávy komoditní. Její koncentrát je procesem horkovzdušného sušení chutně degradován až na úroveň hořce spáleného čehosi. I znovuožený technika lyofilizace (známá jako „sušení mrazem“) je velkovýrobci hojně využívanou metodou výroby, ovšem bez použití kvalitnějšího produktu na vstupu je výsledek podobně nevalné úrovně. Důvodem pro naši vysokou retenci chutových vlastností je tedy použití kvalitní kávy (výbĕrová káva), následuje inovativní proces extrakce a šetrné vysoušení (lyofilizace). Vše je

poté důkladně hermeticky zabalené po jednotlivých porcích pro rychlou a jednoduchou přípravu. V příznivých podmínkách skladování vám pak takový instantní vydrží i léta bez újmy.

Celý proces výroby má samozřejmě mnohem více kritických míst. A právě těmito různými detaily, jako je například extrakční výtěžek, se od sebe výrobci odlišují. Hodnotící parametry potom, kromě ceny, mohou být: hmotnost použitého zrna na várku, minimální velikost várky nebo dosažené procento zachování původních chutí. Největší inovací, pro nás konkrétně, je na míru zkonstruovaná extrakční jednotka, která má potřebné parametry k dosažení nezbytné kvality i objemu. Tento přístroj, stejně jako mnohé další součásti, jsme si vyvinuli sami.

Ačkoliv se nám tedy zdárně povedlo využít pokroku k přiblížení výbĕrové kávy širšímu spektru zákazníků, dalo by se zároveň namítnout, že ani naše káva nechutná tak, jako pečlivě připravená V60. To ovšem, v tuto chvíli, není naším cílem. Instant nikdy plně nenahradí ruční přípravu, je to zkrátka nová forma, která svým zjednodušením pomáhá rozší-



COFFEE SOURCE

**VYPĚSTOVÁNO — SKLIZENO
ZPRACOVÁNO — UPRAŽENO**

Váš dodavatel výbĕrové kávy a technologií pro vaše kavárny a domácnosti.

Nakupujte teď výbĕrovou kávu, sleva 10 % na kávu. Při použití QR kódu se vám v pokladně automaticky uplatní sleva

[coffeesource.eu](https://www.coffeesource.eu)

TECHNICKÉ OKÉNKO

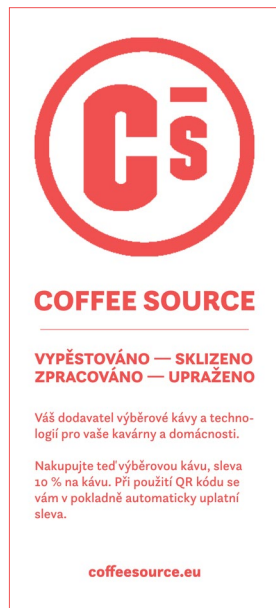
Lyofilizace je proces šetrného vysoušení. Při tvorbě rozpustné kávy je tento krok klíčový k udržení získaných chutových vlastností. Relativně vhodný poměr kvalita/cena je tato metoda využívána i v průmyslových měřítkách například odvětvím. Klasickým příkladem pro její využití je tvorba léčiv. Dnes je však již hojně používanou metodou i v potravinářském průmyslu.

Využívá principu sublimace přeměny přechodu skupenství v plynné, bez přechodu kapalnou fází. Toho dosahuje díky nízké teplotě (až -180 °C) a nízkému tlaku (až 350 mTorr). Samotný proces je rozdělen do třech fází — mražení, primární sušení a sekundární sušení.

Během mražení je vysoušená látka (káвовý koncentrát) rovnoměrně rozložena do policového systému, kde je zmrazena na požadovanou teplotu (každá látka jinak dle svého obsahu). Snížením tlaku v komoře pod trojný bod zajistí sublimaci (snížením tlaku se sníží i bod varu), tímto je signifikantní Primární sušení. zvýšení teploty látky



farebné pozadie



reklama ohraničená linkou



fotografia v pozadí



kupón

AKO ZASLAŤ DÁTA?

logo

Prosíme o zaslanie loga v čiernobielej verzii vo vektore, vo formáte .pdf (formát .jpeg ani .png nebudeme akceptovať). Zaslané logo bude následne nami farebne upravené v rámci našej farebnosti, viac informácií na strane 19.

text, kontaktné údaje

Text, kontaktné údaje, odkazy na sociálne siete, webovú stránku a pod., pošlite vo formáte .doc alebo .pdf. Maximálny počet všetkých znakov krátkeho textu, vrátane medzier je 450.

písmový font

Prosíme o zaslanie vášho (vami používaného) písomového fonu, vo forme ZIP súboru, so všetkými vami používanými písomovými rezmi. V prípade neposkytnutia Vášho fonu, bude text vašej image inzercie sádzaný naším fontom z písmovej superrodiny Questa.

fotografia v pozadí, qr kód

Čiernobielu fotografiu v kvalite 300 dpi pošlite vo formáte raw, jpeg alebo png. Fotografia zaslaná v rozlíšení 72 dpi nebude použitá v rámci image inzercie nášho magazínu! Fotografia nebude retušovaná ani žiadnym spôsobom upravovaná, jedinou úpravou bude aplikovanie duotónu v súlade s našou farebnosťou, viac na strane 19.

QR kód pošlite vo formáte .png, t. j. súbor s transparentným pozadím.

Všetky dáta zlučte a pošlite ako jeden súbor ZIP na emailovú adresu: print@rdmag.co



Pri návrhu vizuálu image inzercie sa budeme snažiť nájsť kompromisné riešenie a maximálne zohľadniť pravidlá Vášho design manuálu (ak nám také informácie poskytnete), ale zároveň dodržať aj náš vlastný design manuál.

veľkosť reklamnej plochy —
1/3 stránky; 72 mm × 327 mm

cena — 850 EUR bez DPH

obsah — logo, text, fotografia alebo ilustrácia (max. 2ks), kontakt (sociálne siete, ...) alebo qr kód a webová stránka

Image inzercia úroveň espresso je situovaná pri vonkajšom okraji strany. Može (ale nemusí) obsahovať jednu fotografiu alebo ilustráciu, maximálne však dve. V prípade požiadavky na aplikovanie dvoch fotografií/ilustrácií bude rozsah textu menší. Zároveň však, pri neposkytnutí žiadnej fotografie ani ilustrácie sa počet povolených znakov zvýši.

			72 mm
			58 mm
OBSAH REKLAMY			
logo partnera Logo je situované v hornej časti reklamnej plochy, maximálna šírka loga je 58 mm.			
text Text v celkovom rozsahu maximálne 900 znakov (text v ukážke má 670 znakov). Text je sádzaný firemným fontom partnera, vo veľkosti 10 pt s 3 pt prekladom.			<p>kávovar La Marzocco Classic S</p> <p>Klasická spoľahlivosť Čisté línie a šarm Linea Classic zaujali mnoho kávéren, pražírarn a fetéžnô, jejichž jména definovala celé odvetví. Model Linea Classic pomáhal v posledných t'rech desiatich utváreť svet kávy.</p> <p>Klasický design Od jeho uvedení na trh model Linea Classic neustále vylepšujeme a aktualizujeme, aby tak i naďale poskytoval bezkonkurenčnú hodnotu.</p> <p>Kávovar Linea Classic S je zkonštruovaný v duchu t'ri slor: rezervovaný, spoľahlivý a konzistentný, a preto se, na něj môžete spoľahnout v každom kávovom projekte. Jeho nové funkce umožňují baristám snažší přípravu kávy a zároveň zvyšují spoľahlivosť p'ístroje, který již dávno byl standardem v oboru.</p>
fotografie Fotografie (maximálne 2 ks) v rozlíšení 300 dpi.			
kontakt Qr kód, odkaz na soc. siete, ... webová stránka partnera je umiestnená v spodnej časti reklamnej plochy, a je zarovnaná na stred.			<p>327 mm</p> <p>lamarzocco.cz</p>

mierka strany 1:2

ukážka image inzerce úroveň espresso

ch pr- nie rezervy a riadenie biznisu zo dňa na deň. Hovorili sme o udržateľnosti a nedokázali sme si udržať ani vlastný biznis.

Nepozeralime sa však na svet čiernou optikou. Aktuálna situácia nám vytvorila zrkadlo a obraz našich nedostatkov. Teraz máme dve možnosti. Buď sa budeme užívať pocitom neprávosti, alebo pretvoríme náš kávový segment na prosperujúci biznis so sociálnym presahom. Nepocítujme stres! Spotreba kávy stále stúpa a problémy nášho budúceho ja sú založené skôr na nedostatku kvalitnej suroviny ako na obave, či nie je v našom okolí príliš veľa pražiarní. Zákazníkov je dosť pre všetkých. Ale čakajú nás prekážky, ktoré môžeme ľahšie zvládnuť v spoločnej kooperácii jednej silnej kávovej komunity. My si vyberáme druhú možnosť. Chceme náš kávový segment pretvárať a zlepšovať. Tvoríť priestor na diskusiu, ktorý nás môže spájať a ukazovať nám nové možnosti.

Pri vašich cestách za kávu bude magazín ležiaci na bare kaviarne znakom, že ste doma medzi ľuďmi, ktorí zdieľajú rovnaké hodnoty ako vy.

01 Časy sa (ne)menia: logistická kríza v kocke

24

Počas roka sa nájde mnoho dôvodov na oslavu. Narodeniny, meniny — moje, tvoje, babkine, úspešne zložená skúška, narodenie potomka alebo Vianoce... My v kávovom priemysle oslavujeme Vianoce predčasne a niekoľkokrát za rok. Tieto oslavy sa nedajú plánovať, záleží od toho, akú náladu má vesmír a Coffee God. Rozumej, ako veľmi pršalo, aká bola teplota vzduchu, v akom stave sa práve tento rok nachádzajú kávovníky, koľko pracovníkov prišlo na zber zreých kávových zín v čase pandémie a asi milión ďalších, v podstate nepredvídateľných, faktorov. Každopádne, Vianoce sú vždy, keď konečne pristane kontajner s čerstvým zrnom, a tak namiesto Merry Christmas oslavujeme Merry Arrival.

Ako sa sem tá káva dostala?

Bežný užívateľ sa pravdepodobne otázkou, ako sa sem tá káva vlastne dostala, nezaobereá. Vaše obľúbené flat white si predsa budete môcť dožiť aj bez toho, aby ste na ňu vedeli odpoveď. Či? Nechcem maľovať čerta na stenu, ale s našim obľúbeným flat white to nevyzerá najlepšie. Prečo? Za normálnych okolností sa káva pekne pozberia, spracuje, zbali do vriec a v kontajneri sa naloží na loď. A voila — plaví sa do Európy. Tam ju preberú a vyskladnia, aby sa z nej v dohľadnej dobe mohol tešiť nedokávy pražiar a v konečnom dôsledku aj vaše chuťové poháriky. Za posledných pár rokov sme sa ale z tejto sladkej kávovej telenoveľy prebudili do dosť tvrdej reality, kde sa naše obľúbené kapučínko môže len tak rozplynúť.

Týka sa to všetkých, nielen nákupcov zeleného zrna, pražiarov či všeobecne povedané, ľudí od fachu.

Stalo sa vám nedávno, že pri nákupe obľúbenom lokále ste si všimli, že váš favorit z Kenye chýba toto leto v policiach? A na otázku, kedy bude exkluzívka z Thajska, personál len bezradne pokrúti hlavou a rozhodli rukami a navrhnú vám radšej niečo iné... Hoplá, čo sa to teda deje?

Keď späťme čítam tieto riadky, nechce sa mi veriť, že trend, ktorému momentálne čelíme, sa v podstate nezmenil a namiesto optimistických mesiacov, v ktoré sme dúfali na začiatku pandémie, rozprávame o rokoch. Je to o to horšie, že v 21. storočí sme už všetci zvyknúť na instantné riešenia, ktoré prichádzajú zo dňa na deň. No pretrvávajúca logistická kríza, s ktorou sme všetci konfrontovaní a ktorá momentálne ovplyvňuje nielen kávové, ale aj mnohé ďalšie priemyselné odvetvia, sa nám a našim očakávaniam vysmieva do tváre už pekne tri roky. A aby toho

nebolo málo, tak svet sa tak trochu... zbláznil. A my šlieme s ním, lebo nedostatok kofeínu a kontroly nad tým, kedy si jeho hladinu budeme môcť doplniť podľa našich predstáv, si na ľudoch začal vyberať svoju daň.

Čo sa stalo?

Pandémia, ktorá nás na prelome rokov 2019 a 2020 zastihla absolútne nepripravených, sa postarala o to, že sa všetko spomalilo a postupne, minimálne na čas, zastavilo. Nebolo tomu inak ani na kávových farmách. Kávovníky plodili, zrná dozrievali, no vďaka pandemickým opatreniam v mnohých krajinách nebolo tých, ktorí by ich zbierali, spracovávali, balili a vozili problém číslom jeden. Všetko to vyskalovalo v marci 2021, keď celý svet, kávičkári či nekávičkári, sledoval bizarný prípad nákladnej lode uväznenej v Suezskom prielive niekoľko mesiacov. Pozornosť kávičpíčov sa ale postupne presúvala smerom k Peru, kde sa v apríli a v priebehu ďalších týždňov spamätávali z extrémnych dažďov a ich dôsledkov zničených mostov a zaplavených ciest. Takže to by bol problém dva a tri. Leto prinieslo novú vlnu pozitivity, keď ľudvek verí, že už bude lepšie.

Netrvalo ale dlho a mali sme jeseň, ktorá nás vrátila do reality. Okrem iného nedostatok vakcín a ochranných prostriedkov spôsobili, že v prístavoch, v krajínach pôvodu kávy, v USA, v Európe, v Číne, v Ázii, jednoducho všade pocítili dôsledky nedostatku personálu. No a personál, ktorý ešte mohol pracovať, pocítil dôsledky neustáleho nasadenia. Nedostatok pracovnej sily spôsobil ďalšie omeškania, zápchy v prístavoch a teda nevyhnutne nedostatok prázdnych kontajnerov a nákladných lodí. Je to začarovaný kruh aj napriek tomu, že transportné spoločnosti sa snažili katastrofe predísť a postupne začali objednávať nové kontajnery, nové lode a hádajte čo? Nemal ich kto vyrábať a priviezť. Ironia osudní! Tak či onak, mnohé z kontajnerových lodí, ktoré sme doteraz veselo používali, sa budú musieť postupne z prepravy stiahnuť. Nevyhnutne ich budeme musieť nahradiť modernejšími, ktorých údržba a nároky na životné prostredie budú v súlade s aktuálnymi nariadeniami ohľadom zníženia emisií. S vypĺzaným jazykom a prázdny hrncekom od kávy sme sa konečne prehupli do roku 2022, no otázkou zostáva, či nám naozaj svitá na lepšie časy, ako sme všetci dúfali.

Na prelome rokov 2020 a 2021 viac ako 80 percent svetových nákladných prístavov hlásilo extrémne dlhé čakáčky, zápchy, a enormné predĺženie času

PARTNER

02



la marzocco

handmade in florence

kávovar La marzocco Classic S

Klasická spoľehlivosť

Čisté línie a šarm Linea Classic zaujali mnoho kávarov, pražiarov a fetežcov, jejichž jména definovala celé odvetví. Model Linea Classic pomáhal v posledných tŕech desiatich utvárať svet kávy.

Klasický design

Od jeho uvedení na trh model Linea Classic neustále vylepšujeme a aktualizujeme, aby tak i nadále poskytoval bezkonkurenčnú hodnotu.

Kávovar Linea Classic S je zkonštruovaný v duchu tŕi slov:

rezervovaný, spoľehlivý a konzistentný, a preto se na něj můžete spolehnout v každém kávovém projektu. Jeho nové funkce umožňují baristům snažší přípravu kávy a zároveň zvyšují spoľehlivosť pŕístroje, který již dávno byl standardem v oboru.



lamarzocco.cz

(ne)menia

stítcká krízový KOCKE

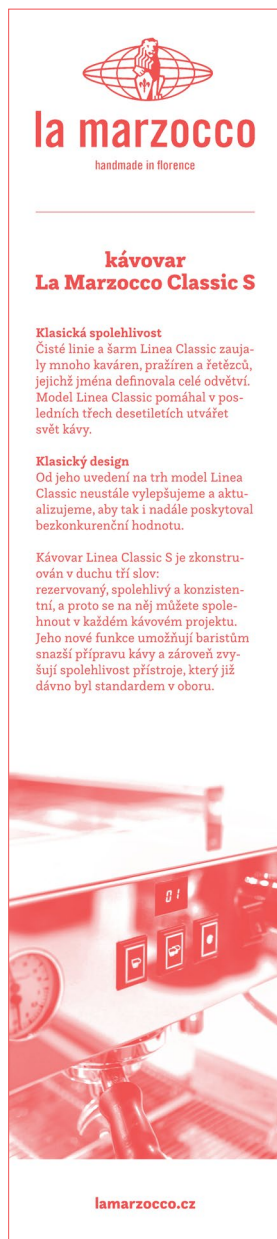
OVÁ

čamu, že nový kávový kvet život kvitne na ruínach toho starého, je nám to tak prrd platné, ibaže by ste si chceli na kávu vyjsť vo priamo na haciendu niekde v Hondurase. Ale nepanikárme, ja len tak trochu dramatičujem, aby sa vám chce- lo čítať ďalej...



farebné pozadie s fotografiou alebo ilustráciou (max. 2 ks)

Pri návrhu vizuálu image inzercie sa budeme snažiť nájsť kompromisné riešenie a maximálne zohľadniť pravidlá vášho design manuálu (ak nám také informácie poskytnete), ale zároveň dodržať aj náš vlastný design manuál.



reklama ohraničená linkou, s fotkou alebo ilustráciou (max. 2 ks)

AKO ZASLAŤ DÁTA?

logo

Prosíme o zaslanie logo v čiernobielej verzii vo vektore, vo formáte .pdf (formát jpeg ani png nebudeme akceptovať). Zaslané logo bude následne nami farebne upravené v rámci našej farebnosti, viac informácií na strane 19.

text, kontaktné údaje

Text, kontaktné údaje, odkazy na sociálne siete, webovú stránku a pod., pošlite vo formáte .doc alebo pdf, maximálny počet všetkých znakov krátkeho textu vrátane medzier je **900**.

V prípade, že nám nezašlete žiadnu fotografiu ani ilustráciu (splňajúcu naše podmienky zaslania dát), a teda text bude jediným obsahom image inzercie, maximálny povolený počet znakov textu sa zvýši na 1300.

písmový font

Prosíme o zaslanie vášho (vami používaného) písomového fondu, vo forme ZIP súboru, so všetkými vami používanými písomovými rezmi. V prípade neposkytnutia vášho fondu, bude text vašej image inzercie sádzaný naším fontom z písmovej superrodiny Questa.

fotografie, ilustrácie, qr kód

Čiernobiele fotografie v kvalite 300 dpi pošlite vo formáte .raw, .jpeg alebo .png. Fotografie zaslané v rozlíšení 72 dpi nebudú použité v rámci image inzercie nášho magazínu! Vami zaslané fotografie nebudú retušované ani nijakým iným spôsobom upravované, jedinou úpravou bude aplikovanie duotónu v rámci našej farebnosti, viac informácií na strane 19.

Ilustrácie môžete zaslať vo farebnej verzii vo vektore, vo formáte .pdf. Ilustrácie nebudú žiadnym spôsobom upravované, a bude im ponechaná ich pôvodná farebnosť.

QR kód pošlite vo formáte .png, t. j. súbor s transparentným pozadím.

Všetky dáta zlučte a pošlite ako jeden súbor ZIP na emailovú adresu: print@rdmag.co

veľkosť reklamnej plochy —

1/2, polovica čistej plochy strany; 216 mm × 163,5 mm

cena — 1200 EUR bez DPH

obsah — logo, text, fotografie alebo ilustrácie (max. 2ks), kontakt (sociálne siete, ...) alebo qr kód a webová stránka

Image inzercia úrovne cappuccino je samostatne vloženým letákom v rámci magazínu. Reklama je vo veľkosti polovice plochy jednej strany (bez okrajov).

Image inzerciu úrovne lungo možno využiť len RAZ v rámci jedného čísla magazínu (ide o limitovanú ponuku len pre jedného partnera na jedno číslo).

	216 mm
OBSAH REKLAMY	
logo partnera Logo je situované v hornej časti reklamnej plochy, maximálna šírka loga je 58 mm.	
text Text v celkovom rozsahu max. 1350 znakov (text v ukážke má 468 znakov). Text je sádzaný firemným fontom partnera, vo veľkosti 10 pt s 3 pt prekladom.	
ilustrácie Maximálne 2 ks.	
kontakt Qr kód, odkaz na soc. siete, ... webová stránka partnera je umiestnená v spodnej časti reklamnej plochy.	

327 mm

mierka strany 1:2

ukážka image inzercie
úrovne cappuccino

01
01
vyrábíme instantní výběrovou kávu
PARTNER
08

24
24

potrebného na uskutočnenie všetkých úkonov, administratívnych a iných, spojených s vykládkou. V spomínanom období vyťaženosť nákladných prístavov a ich neschopnosť spracovať nákladné lode čakajúce na vyloženie spôsobila, že mnohé z nich boli presmerované do iných prístavov, kde sa šance na spracovanie ich nákladu javili vyššie. To bola ale dvojsečná zbraň a toto riešenie malo, okrem iného, za následok to, že v auguste 2021 bolo okolo 13 percent celosvetovej prepravnej kapacity nedostupnej. Bolo to v dôsledku toho, že viac ako tri milióny TEU, zjednodušene kontajnerov, bolo pohlietých kdesi v nesprávnych prístavoch alebo na omeškanych lodiach.

Prístavy pod kontrolou
Dnes si môžeme šťastlivo vydýchnuť. Dobré správy sú, že viaceré z európskych prístavov hlásia, že situácia je pod relatívnu kontrolou. Pre mnohých je to úľava, pretože naozaj neexistuje väčšia frustrácia, ako vedieť, že vašu kávu, ktorá konečne prekonala oceán, od vás delí len niekoľko stoviek kilometrov — len tri týždne. Covid ostal už len neprijemnou spomienkou, no spomali nás, verte či neverte, letné prázdniny. Vlastne sa niet čomu čudovať. Ved' kto by si po náročnom období, po mesiacoch zaskakovania za kolegov na PN a po nekonečných hodinách nadčasov, nezaridunite vonchcel trocha vydýchnuť. Leto sa ale skončilo a mnohé z prístavov v UK, Nemecku, Belgicku, Holandsku, Portugalsku a Slovinsku hlásia opätovne plné stavy zamestnancov. Problémom ostáva nedostatok personálu na víkendové zmeny. To svojím spôsobom prispieva k tomu, že niektoré z prístavov ostávajú preplnené. Extrémne zápchy hlásia predovšetkým vo Francúzsku, Taliansku, Španielsku, vo Valencii a Rumunsku. V Odesse na Ukrajine je všetko odstavené z pochopiteľných dôvodov. Spomínané mesiace plné nadčasov však spôsobili, že v UK a vo Francúzsku sa ojedinele objaví zamestnanecký štrajk, ak práve neprázdninujú, našťastie to nie je nič dramatické. V porovnaní s rokom 2019, keď priemerne 80 percent kontajnerových lodí dorazilo do svojich destinácií načas, v roku 2021 to bolo menej ako 30 percent.

Aj napriek tomu, že sme tu žiadne zlepšenie neočakávali, opak je pravdou. Aktuálne to vyzerať tak, že miera dodržania predpovedaných časových harmonogramov sa zvýšila na 40 percent.

vyrábíme instantní výběrovou kávu

text — Bronislava

S rastoucí čas, kdy spektrum odbornélosti hlásí logické revoluce

Společně...
ložili, a...
souva...
kem p...
výběr...
měl...
svě...
ma...
je...
hl...
bizni...
jrozšířít port...
stantní kávu.

Obecně prodáváná komerční rozpuštěná káva je většinou vyrobená z kávy komoditní. Její koncentrát je procesem horkovzdušného sušení chutově degradován až na tóny hořce spáleného čehosi. I znovuobjevená technika lyofilizace (známá jako „sušení mrazem“) je velkovýrobci hojně využívanou metodou výroby, ovšem bez použití kvalitnějšího produktu na vstupu je výsledkem podobně nevalné úrovně. Důvodem pro naši vysokou retenci chutových vlastností je tedy použití kvalitní kávy (výběrová káva), následuje inovativní proces extrakce a šetrné vysušení (lyofilizace). Vše je

zkonstitu...
rá má potřebné par...
nezbytné kvality i objemu. Ten...
stroj, stejně jako mnohé další součásti, jsme si vyvinuli sami.

Ačkoliv se nám tedy zdárně povedlo využít pokroku k přiblížení výběrové kávy v širšímu spektru zákazníků, dalo by se zároveň namítnout, že ani naše káva nechutná tak, jako pečlivě připravená V60. To ovšem, v tuto chvíli, není naším cílem. Instant nikdy plně nenahradí ruční přípravu, je to zkrátka nová forma, která svým zjednodušením pomáhá rozší-

mlsnacava
SLOVENSKÁ PRAŽIAREŇ VÝBEROVEJ KÁVY, DISTRIBÚCIA A SERVIS TECHNOLÓGIÍ

Všetky výběrové kávy nakupujeme vždy nejkratšou možnou cestou — čo najpriamejšie od farmárov.

Při pražení vždy dbáme na ich delikátnosť a konzistenciu — tak, aby káva nebola v žiadnom prípade ovplyvnená pražením natoľko, aby sa nezachoval jej špecifika. Niektoré kávy v našej ponuke na filter. Informáciu o stupni praženia nájdete na každej z nich.

Zľava 10 % na naše produkty po zadani tohto zľavového kódu:
roastdiferentio

@mlsnacava.coffee
support@stacomb.sk

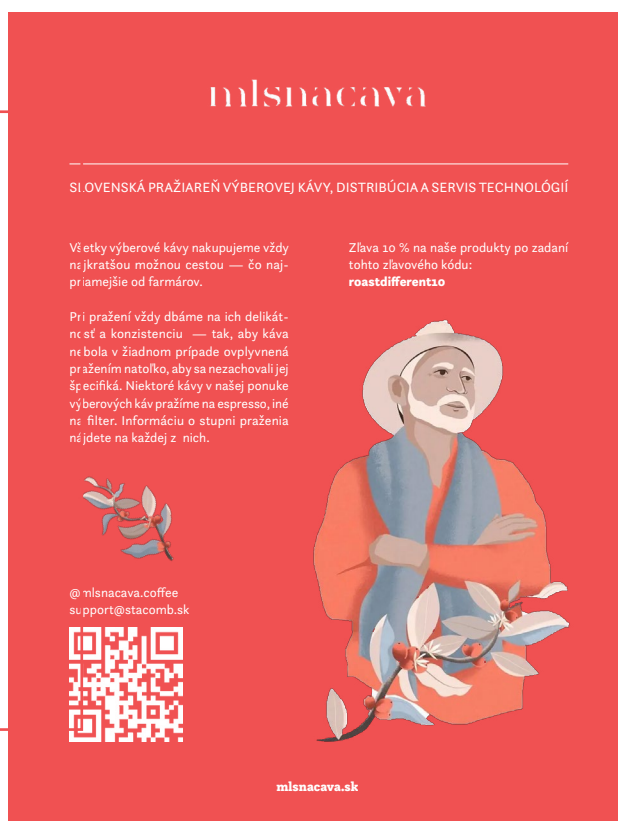
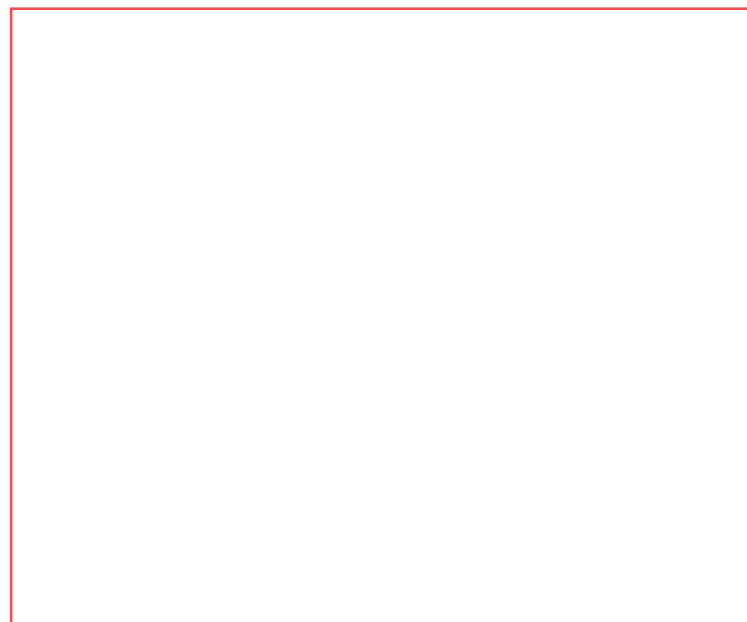
mlsnacava.sk

ČENKO

trného vysouš...
né kávy je ten...
získaných...
Relatívne vhod...
na je tato metoda...
myslových měřit...
ími. Klasický př...
užití je tvorba léčiv...
ojně používanou me...
nášském průmyslu...
cipu sublimace pře...
skupenství v plynné...
kapalnou fázi. Toho do...
řízké teplotě (až +180 °C)...
laku (až 350 mTorr). Sa...
es je rozdělen do třech fází...
í, primární sušení a sekun...
mi.

i mražení je vysoušení lát...
svý koncentrát) rovnoměrně...
rozložena do policového systému, kde...
je zmrazena na požadovanou teplotu...
(každá látka jinak dle svého obsahu).
Snižování tlaku v komoře pod trojný bod...
zajistí sublimaci (snížením tlaku se...
sníží i bod varu), tímto je signifikantní...
Primární sušení, zvýšení teploty látky

formát na šírku — 216 mm × 163,5 mm
formát na výšku — 163,5 mm × 216 mm



AKO ZASLAŤ DÁTA?

logo

Prosíme o zaslanie loga v čiernobielej verzii vo vektore, vo formáte .pdf (formát .jpeg ani .png nebudeme akceptovať). Zaslané logo bude následne nami farebne upravené v rámci našej farebnosti, viac informácií na strane 19.

text, kontaktné údaje

Text, kontaktné údaje, odkazy na sociálne siete, webovú stránku a pod., pošlite vo formáte .doc alebo .pdf, maximálny počet všetkých znakov krátkeho textu, v rátane medzier je 1350.

písmový font

Prosíme o zaslanie vášho (vami používaného) písmoveho fonu, vo forme ZIP súboru, so všetkými Vami používanými písmovými rezmi. V prípade neposkytnutia vášho fonu, bude text vašej image inzercie sádzaný naším fontom z písmovej superrodiny Questa.

fotografie, ilustrácie, qr kód

Čiernobiele fotografie v kvalite 300 dpi pošlite vo formáte .raw, .jpeg alebo .png. Fotografie zaslané v rozlíšení 72 dpi nebudú použité v rámci image inzercie nášho magazínu! Vami zaslané fotogra-

fie nebudú retušované ani nijakým iným spôsobom upravované, jedinou úpravou bude aplikovanie duotónu v rámci našej farebnosti, viac na strane 19.

Ilustrácie môžete zaslať vo farebnej verzii vo formáte .pdf, .jpeg alebo .png, v kvalite nie nižšej ako 150 dpi, ideálne 300 dpi. Rovnako ako v prípade fotografií, ani ilustrácie v rozlíšení 72 dpi nebudú uverejnené v našom magazíne! Ilustrácie nebudú žiadnym spôsobom upravované.

QR kód pošlite vo formáte .png, t. j. súbor s transparentným pozadím.

Všetky dáta zlučte a pošlite ako jeden súbor ZIP na emailovú adresu: print@rdmag.co

Pri návrhu vizuálu image inzercie sa budeme snažiť nájsť kompromisné riešenie a maximálne zohľadniť pravidlá vášho design manuálu (ak nám také informácie poskytnete), ale zároveň dodržať aj náš vlastný design manuál.

veľkosť reklamnej plochy —
1/1, celá strana; 216 mm × 327 mm

cena — 2000 EUR bez DPH

obsah — logo, text, fotografie alebo ilustrácie (max. 3ks), kontakt (sociálne siete, ...) alebo qr kód a webová stránka

Image inzercia úrovne flat white pokrýva celú stranu (s výnimkou okrajov) magazínu.

Image inzerciu úrovne flat white možno využiť len jedenkrát v rámci jedného čísla magazínu (ide o limitovanú ponuku len pre jedného partnera na jedno číslo).

<p>OBSAH REKLAMY</p> <p>logo partnera Logo je situované v hornej časti reklamnej plochy, maximálna šírka loga je 58 mm.</p>	<p style="text-align: center;">216 mm</p> 
<p>text Text v celkovom rozsahu max. 2000 znakov. Text v ukážke má 626 znakov, vrátane medzier. Text je sádzaný firemným fontom partnera, vo veľkosti 10 pt s 3 pt prekladom.</p>	<p style="text-align: center;">→</p> <h2 style="text-align: center;">kávovar La Marzocco Classic S</h2> <p>Klasická spoľahlivosť a hodnota Klasický design</p> <p>Čisté línie a šarm Linea Classic zaujali mnoho kaváren, pražírén a reťazcú, jejichž jména definovala celé odvetví. Model Linea Classic pomáhal v posledných tŕech desiatich utvárať svät kávy.</p> <p>Od jeho uvedení na trh model Linea Classic neustále vylepšujeme a aktualizujeme, aby tak í nadále poskytoval bezkonkurenční hodnotu.</p> <p>Kávovar Linea Classic S je zkonstruován v duchu tŕí slov: rezervovaný, spoľhlivý a konzistentní, a proto se na něj můžete spoľhnout v každém kávovém projektu. Jeho nové funkce umožňují baristám snáží přípravu kávy a zároveň zvyšují spoľhlivost přístroje, který již dávno byl standardem v oboru.</p>
<p>fotografia Fotografie, maximálne 3 ks sú v rozlíšení 300 dpi. Fotografie sú upravené duotónom v súlade s pravidlami nášho design manuálu, viac informácií na strane 19.</p>	
<p>kontakt Qr kód, odkaz na soc. siete, ... webová stránka partnera je umiestnená v spodnej časti reklamnej plochy, a je zarovnaná na stred.</p>	<p style="text-align: center;">www.lamarzocco.cz</p> <p style="text-align: right; vertical-align: bottom;">327 mm</p>

mierka strany 1:2

ukážka image inzerce
flat white

01

24

potrebného na uskutočnenie všetkých úkonov, administratívnych a iných, spojených s vykládkou. V spomínanom období vyťaženosť nákladných prístavov a ich neschopnosť spracovať nákladné lode čakajúce na vyloženie spôsobila, že mnohé z nich boli presmerované do iných prístavov, kde sa šance na spracovanie ich nákladu javili vyššie. To bola ale dvojsečná zbraň a toto riešenie malo, okrem iného, za následok to, že v auguste 2021 bolo okolo 13 percent celosvetovej prepravnej kapacity nedostupnej. Bolo to v dôsledku toho, že viac ako tri milióny TEU, zjednodušene kontajnerov, bolo pohlietých kdesi v nesprávnych prístavoch alebo na omeškanych lodiach.

Prístavy pod kontrolou

Dnes si môžeme čiastočne vydychnúť. Dobré správy sú, že viaceré z európskych prístavov hlásia, že situácia je pod relatívnu kontrolou. Pre mnohých je to úľava, pretože naozaj neexistuje väčšia frustrácia, ako vedieť, že vašu kávu, ktorá konečne prekonala oceán, od vás delí len niekoľko stoviek kilometrov — len tri týždne. Covid ostal už len neprijemnou spomienkou, no spomali nás, verte či neverte, letné prázdniny. Vlastne sa niet čomu čudovať. Ved kto by si po náročnom období, po mesiacoch zaskakovania za kolegov na PN a po nekonečných hodinách nadčasov, nearčidunite venchcel trochu vydychnúť. Leto sa ale skončilo a mnohé z prístavov v UK, Nemecku, Belgicku, Holandsku, Portugalsku a Slovinsku hlásia opätovne plné stavy zamestnancov. Problémom ostáva nedostatok personálu na víkendové zmeny. To svojím spôsobom prispieva k tomu, že niektoré z prístavov ostávajú preplnené. Extrémne zápchy hlásia predovšetkým vo Francúzsku, Taliansku, Španielsku, vo Valencii a Rumunsku. V Odesse na Ukrajine je všetko odstavené z pochopiteľných dôvodov. Spomínané mesiace plné nadčasov však spôsobili, že v UK a vo Francúzsku sa ojedinele objaví zamestnanecký štrajk, ak práve neprázdninujú, našťastie to nie je nič dramatické. V porovnaní s rokom 2019, keď priemerne 80 percent kontajnerových lodí dorazilo do svojich destinácií načas, v roku 2021 to bolo menej ako 30 percent.

Aj napriek tomu, že sme tu žiadne zlepšenie neočakávali, opak je pravdou. Aktuálne to vyzerá tak, že miera dodržania predpovedaných časových harmonogramov sa zvýšila na 40 percent.

PARTNER

05



la marzocco

handmade in florence

kávovar La Marzocco Classic S

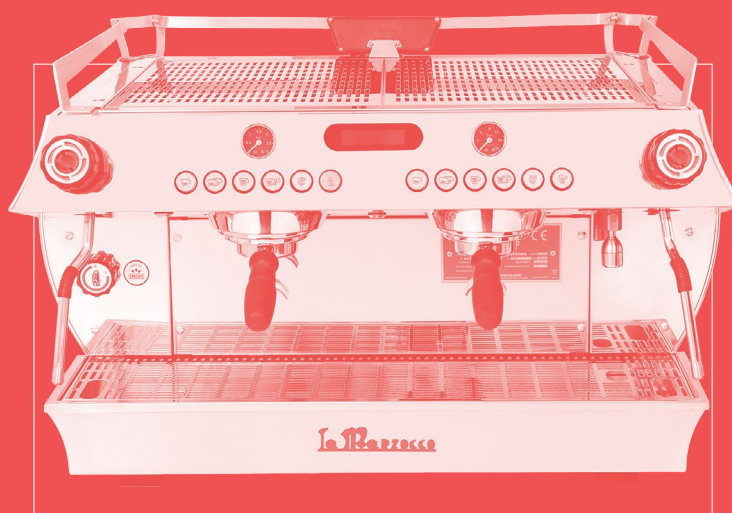
Klasická spoľihivosť a hodnota Klasický design

Čistá línie a šarm Linea Classic zaujali mnoho kavárň, pražírň a fětžoč, jejichž jména definovala celé odvětví. Model Linea Classic pomáhal v posledních třech desetiletích utvářet svět kávy.

Od jeho uvedení na trh model Linea Classic neustále vylepšujeme a aktualizujeme, aby tak i nadále poskytoval bezkonkurenční hodnotu.

Kávovar Linea Classic S je zkonstruován v duchu tří slov:

rezervovaný, spoľihivý a konzistentní, a proto se na něj můžete spolehnout v každém kávovém projektu. Jeho nové funkce umožňují baristům snazší přípravu kávy a zároveň zvyšují spolehlivost přístroje, který již dávno byl standardem v oboru.



www.lamarzocco.cz

AKO ZASLAŤ DÁTA?

logo

Prosíme o zaslanie loga v čiernobielej verzii vo vektore, vo formáte .pdf (formát .jpeg ani .png nebudeme akceptovať). Zaslané logo bude následne nami farebne upravené v rámci našej farebnosti, viac informácií na strane 19.

text, kontaktné údaje

Text, kontaktné údaje, odkazy na sociálne siete, webovú stránku a pod., pošlite vo formáte .doc alebo .pdf, maximálny počet všetkých znakov krátkeho textu vrátane medzier je 2000.

písmový font

Prosíme o zaslanie vášho (vami používaného) písomového fonu, vo forme ZIP súboru, so všetkými Vami používanými písomovými rezmi. V prípade neposkytnutia vášho fonu, bude text vašej image inzercie sádzaný naším fontom z písmovej superrodiny Questa.

fotografie, ilustrácie, qr kód

Čiernobiele fotografie v kvalite 300 dpi pošlite vo formáte .raw, .jpeg alebo .png. Fotografie zaslané v rozlíšení 72 dpi nebudú použité v rámci image

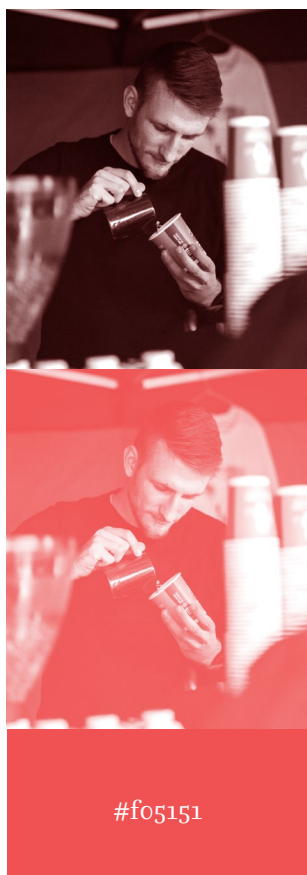
inzercie nášho magazínu! Vami zaslané fotografie nebudú retušované ani nijakým iným spôsobom upravované, jedinou úpravou bude aplikovanie duotónu v rámci našej farebnosti, viac informácií na strane 19.

Ilustrácie môžete zaslať vo farebnej verzii vo vektore, vo formáte .pdf. Ilustrácie nebudú žiadnym spôsobom upravované, a bude im ponechaná ich pôvodná farebnosť.

QR kód pošlite vo formáte .png, t. j. súbor s transparentným pozadím.

Všetky dáta zlučte a pošlite ako jeden súbor ZIP na emailovú adresu: print@rdmag.co

Pri návrhu vizuálu image inzercie sa budeme snažiť nájsť kompromisné riešenie a maximálne zohľadniť pravidlá vášho design manuálu (ak nám také informácie poskytnete), ale zároveň dodržať aj náš vlastný design manuál.



FAREBNOSŤ IMAGE INZERCIE

Farebnosť magazínu Roast Different pozostáva zo štyroch vybraných farieb; červenej, bordovej, čiernej a zelenej.

Výber farebnosti image inzercie konkrétneho partnera závisí od umiestnenia image inzercie v rámci nášho magazínu, a je výlučne v kompetencii našej grafičky.

Pri výbere farebnosti image inzercie sa budeme snažiť maximálne zohľadniť vizuálny štýl značky partnera tak, aby sme neporušili jeho design manuál (pokiaľ budeme disponovať takými informáciami).

logo a text

Logo a text budú prispôsobené zvolenej farebnosti image inzercie, alebo budú ponechané v neutrálnej bielej alebo čiernej farbe.

fotografie

Na všetky fotografie, ktoré nám budú zaslané (v čiernobielym prevedení) bude aplikovaná jedna nami vybraná farba tak, aby reklamná plocha partnera prirodzene zapadla do grafického spracovania nášho magazínu.

ilustrácie

Ilustrácie nebudú žiadnym spôsobom farebne upravované a budú ponechané v ich pôvodnej farebnosti.

QR kód

QR kód bude taktiež farebne prispôbenný farebnosti image inzercie.

Presné pokyny o tom, ako je potrebné zaslať všetky potrebné informácie, nájdete na konci jednotlivých úrovní image inzercií, v sekcii „AKO ZASLAŤ DÁTA“.

Nechajte svoj produkt hovoriť za vás. S nami môžete doručiť 50 g vzorku vašej vynikajúcej kávy priamo do rúk tým správnym ľuďom. Vaša káva bude mať príležitosť zaskvieť sa vo viac ako 70 kaviarňach v Česku a na Slovensku, a osloví viac ako 500 čitateľov magazínu.

S 50 g vzorkou kávy v ich rukách si môžu sami vytvoriť dojem na váš produkt. Naša spolupráca eliminuje časté náklady, ktoré by ste inak vynaložili na dodanie vzoriek, a zároveň vám pomôže zasiahnúť viac zákazníkov.

Okrem vzorky vašej kávy pripravíme v našom printovom magazíne článok venovaný vašej pražiarni a káve, vrátane podrobného receptu na prípravu, v rozsahu do 1500 znakov vrátane medzier, a tento článok bude zaradený do rubriky „Káva pre predplatiteľov“.

Balíčky na vzorky vám dodáme v cene plnenia.
(náklady na tlač etikiet hradí zákazník, 75 x 55 mm)

CENA — 650 EUR bez DPH + dodaná pražená káva



ukážka balíčka kávy

— IMAGE INZERCIA, BANNERY

Webový magazín Roast Different spája čitateľov a nadšencov kávy a gastronómie. Umiestnenie bannerovej reklamy na tomto mieste vám umožní presne zacieliť na cieľovú skupinu, ktorá má záujem o vaše produkty a služby. Bannerová reklama ako vizuálny prvok, priťahuje pozornosť návštevníkov stránky, čo vám umožní vytvoriť silný prvý dojem a vzbudiť v nich záujem.

S umiestnením vašej bannerovej reklamy na webovom magazíne s veľkým čitateľským dosahom zvýšite povedomie o vašej značke v oblasti kávy. Ak sú vaše produkty alebo služby kvalitné, bannerová reklama vám môže pomôcť budovať pozitívnu reputáciu v tejto komunite.

Online bannerová reklama je merateľná, čo znamená, že môžete sledovať výkonnosť vašej reklamy a analyzovať jej dosah.

PONUKA WEBOVEJ INZERCIE

BANNER MOBILNÉ ZARIADENIE

link tree rozcestník, mesačná rotácia, 1320 × 270 px alebo 1080 × 1080 px

300 EUR

BANNER V ČLÁNKOCH

banner pod článkom, mesačná rotácia, 1320 × 358 px

250 EUR

BANNER NA ÚVODNEJ STRÁNKE

banner pod najnovšími článkami, mesačná rotácia, 1320 × 270 px

200 EUR

BANNER NA ÚVODNEJ STRÁNKE

banner pod newsletterom, mesačná rotácia, 1320 × 270 px

150 EUR

BANNER V KATEGÓRIÍ EVENTY

banner pod odporúčanými podujatiami, mesačná rotácia, 1320 × 358 px

100 EUR

The screenshot displays the website's header with navigation links: 'KÚPIŤ', 'ČLÁNKY', 'EVENTY', the 'roast different' logo, 'E-SHOP', 'PREDPLATNÉ', and a search icon. Below the header is a dark blue banner for a newsletter subscription, featuring the text 'ODOBERAJTE NÁŠ NEWSLETTER', a sub-headline 'Zmeny v kávovom svete jsou rychlé!', and a call to action 'Přihla se k odběru našeho newsletteru a už ti nic neunikne.' with an input field 'zadajte email' and a button 'ODOBERAŤ'. At the bottom of the page, two smaller banners are visible: one with coffee cups and another with coffee glasses, both labeled 'reklamný banner'.

ukážka bannerov na webe Roast Different

— NATÍVNY ČLÁNOK

Natívny článok slúži na prepojenie vašej spoločnosti priamo s čitateľmi nášho magazínu. Umožňuje budovať značku, zvyšovať jej hodnotu, komunikovať strategické a dlhodobé ciele, vzdelávať trh či posilňovať existujúcu pozíciu na trhu a odlišovať sa od konkurencie. Tento

formát je vhodným pre komunikáciu aktuálnych tém, rozhovor alebo hybridný článok. Môže informovať o novinkách v portfóliu produktov alebo aktuálnych udalostiach z prostredia značky. Obsah pripravuje náš redaktor spolu s partnerom.

rozsah do 3000 znakov s medzerami

cena PRINT — **2000 EUR bez DPH**

cena WEB — **450 EUR bez DPH**

balíček PRINT + WEB — **2300 EUR bez DPH**

— VÁŠ HLAS

Váš hlas je špeciálne označený obsah dodaný partnerom. Dodaný obsah finalizuje editor Roast Differen a ponúka partnerovi konzultácie a podporu vo forme editorskej kontroly, jazykovej korektúry a grafického zalomenia.

Tento článok sa hodí najmä na produktovú komunikáciu, prípadne informovanie sa o dianí vnútri firmy a ďalších novinkách.

do 3000 znakov s medzerami

+ 3 dodané fotografie

— **350 EUR bez DPH**

do 4500 znakov s medzerami

+ 5 dodaných fotografií

— **400 EUR bez DPH**

Roast Different je prvý podcast o káve, kávovej kultúre a jej osobnostiach v Českej republike a na Slovensku, s najvyššou počúvanosťou. Za posledné roky sa okolo kávy a gastronómie vytvorila veľká komunita plná zaujímavých osobností, ktoré pozývame do nášho podcastu. Snažíme sa otvárať odborné témy, ktoré rezonujú v kávovej komunite a majú pre poslucháčov edukatívny charakter.

Naša počúvanosť sa pohybuje medzi 1500 až 2 500 poslucháčov na epizódu. Každá epizóda trvá od 40 do 70 minút v závislosti od náročnosti témy, ale snažíme sa neprekročiť 50 minút, aby sme nestratili pozornosť poslucháčov. Nahrávame v profesionálnom štúdiu v Prahe, pričom sa snažíme dosiahnuť čo najlepšiu kvalitu zvuku a obrazu. Podcast vychádza s mesačnou periodicitou.

— ÚROVEŇ PLNENIA RISTRETTO

CENA **250 EUR** bez DPH

Sponzor bude slovné spomenutý na začiatku podcastu medzi sponzormi podcastu — **4–8 sekúnd**. Sponzor bude tiež uvedený v popise podcastu na Spotify, Apple podcast, Google podcast a ďalších distribučných platformách.

— ÚROVEŇ PLNENIA ESPRESSO

CENA **400 EUR** bez DPH

25–30 sekundový reklamný slot vytvorený v spolupráci s našim moderátorom. Sponzor tiež bude uvedený v popise podcastu na Spotify, Apple podcast, Google podcast a ďalších distribučných platformách.

The screenshot shows the Spotify interface for the 'Podcast o káve Roast Different'. At the top, there are navigation arrows and icons for notifications, search, and profile. The main header features the podcast cover art with two men and the text 'roast different coffee podcast'. Below the cover, the title 'Podcast o káve Roast Different' is displayed in large white font, with 'Roast Different' underneath. A 'Sleduješ' (Following) button is visible. The 'Najnovšia epizóda' (Latest episode) section highlights 'Lukáš Komárek: Majiteľ kaviarne v obci s 570 obyvateľmi #47' with a play button and a duration of 16:10 / 42 min, 48 s. The 'Informácie' (Info) section provides a description: 'Na Slovensku a v Česku pripravujeme kávu na svetovej úrovni. Neveríte? Tak práve pre vás je podcast Roast Different. Rozprávame sa o výberovej káve a kávovej kultúre v našich krajinách. Za posledné roky sa oko ... Zobrazit viac'. At the bottom right, a rating of 4.8 stars from 39 reviews is shown.

podcast Roast Different na Spotify

Na Instagrame spájame jedinečnú komunitu nadšencov a profesionálov. K plneniam na predchádzajúcich stránkach pridávame reklamu na našom Instagrame formou príspevkov, stories alebo reels.

Aktuálne neponúkame reklamné plnenia zamerané výhradne na tento sociálny kanál. Naša hlavná pozornosť je venovaná printovému magazínu, webovému magazínu a kávovému podcastu. Všetky naše aktivity na Instagrame sú zamerané na priamu podporu našich projektov.



instagram @roast.different

**tešíme sa na
spoluprácu
s vami!**