



editorial e
seções
pg_02

circulação
cobertura
pg_05

Perfil
do leitor
pg_06

seções para
anunciar
pg_07

informes
publicitários e
Encartes pg_08

clube
eventos
pg_09

portal
pg_09

prazo
preço e
formato pg_10

mídiakit - 2009

revista
LaCarte

O Requite e o Bom Gosto do Vale Europeu em páginas

Bimestralmente, a revista La Carte desvende o universo gastronômico do Vale Europeu e Litoral. Da comida típica, que ajuda a impulsionar o turismo, ao universo gastronômico se fazem presentes nas páginas desta mídia. A revista La Carte se lança pretensiosa para atender esta parcela da população brasileira que desfruta da melhor qualidade de vida nacional. Cumpre a missão com excelência, oferecendo um produto de alto padrão editorial e confecção impecável através de reportagens, crônicas, dicas e roteiros.

Estilo Gourmet

Quais são e quem são os grandes nomes da gastronomia que circulam por Santa Catarina? Respondemos esta questão entrevistando chefs de Santa Catarina



Novo TALENTO

Estiloso e Gourmet

Chef Duve trabalha há mais anos na área e no início deste ano se tornou administrador e Chef de Vila Oceanário Divinos, em Tirolo. Revelou a sua arte culinária e sua paixão por uma cozinha que privilegia o sabor e a praticidade de pratos inovadores e saudáveis.

"A" gastronomia pode ser como a música, uma linguagem universal? Não se trata de uma linguagem universal, mas sim de uma linguagem que se adapta a cada um de nós. De acordo com a gastronomia é um dos meios práticos possíveis que podemos ter no dia a dia, pois ela nos permite conhecer culturas diferentes, conhecer a realidade de um país e desenvolver um gosto por coisas novas e saudáveis.

Como trabalhar no ramo Gastronômico? O primeiro passo é ter um bom conhecimento de culinária e gostar de trabalhar com a família, pois é um trabalho que exige dedicação e paixão. Além disso, é importante ter um bom conhecimento de gestão e administração, pois a gastronomia é um negócio que exige planejamento e organização.

Duvidas em relação à gastronomia? Não, não há dúvidas. A gastronomia é uma área que exige dedicação e paixão. Além disso, é importante ter um bom conhecimento de gestão e administração, pois a gastronomia é um negócio que exige planejamento e organização.

Para Duve, a gastronomia não é só um trabalho, é uma paixão. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios práticos possíveis que podemos ter no dia a dia, pois ela nos permite conhecer culturas diferentes, conhecer a realidade de um país e desenvolver um gosto por coisas novas e saudáveis.

Chef Duve é autor do livro "Dois dias de paixão de Tirolo", que conta a história de sua vida e de sua paixão pela gastronomia. O livro está disponível em português e espanhol. Para mais informações, visite o site www.duve.com.br.

11 33 - Revista La Carte nº 32

Entrevista

Com descontração e conteúdo, a La Carte elege uma personalidade do mundo da gastronomia



Ciência e COZINHA

Entrevista

Para apresentar um pouco mais sobre essa ciência que surgiu no século de 80 pelo físico-químico Haroldo Tavares e o físico biólogo Nestor Kuri, a Revista La Carte entrevistou o Chef Kaku Silva.

O brasileiro atua como chef de cozinha há 14 anos e coordena o setor de gastronomia da Vila Oceanário Divinos, em Tirolo. Ele fala sobre o tema com muita propriedade e aborrecimento. Alguns pontos que foram mencionados em sua entrevista foram: a importância da gastronomia, a importância da ciência na cozinha, a importância da inovação e a importância da sustentabilidade.

Como trabalhar no ramo Gastronômico? O primeiro passo é ter um bom conhecimento de culinária e gostar de trabalhar com a família, pois é um trabalho que exige dedicação e paixão. Além disso, é importante ter um bom conhecimento de gestão e administração, pois a gastronomia é um negócio que exige planejamento e organização.

Duvidas em relação à gastronomia? Não, não há dúvidas. A gastronomia é uma área que exige dedicação e paixão. Além disso, é importante ter um bom conhecimento de gestão e administração, pois a gastronomia é um negócio que exige planejamento e organização.

Para Kaku, a gastronomia não é só um trabalho, é uma paixão. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios práticos possíveis que podemos ter no dia a dia, pois ela nos permite conhecer culturas diferentes, conhecer a realidade de um país e desenvolver um gosto por coisas novas e saudáveis.

Chef Kaku Silva é autor do livro "Ciência e Cozinha", que conta a história de sua vida e de sua paixão pela gastronomia. O livro está disponível em português e espanhol. Para mais informações, visite o site www.kaku.com.br.

Prato da Capa

A Revista La Carte sempre traz um succulento prato na capa e uma matéria em páginas internas sobre o restaurante que o executa



Singularidade e APEÇO

Entrevista

Em um ambiente descontraído e agradável, o restaurante oferece pratos deliciosos e inovadores que são uma verdadeira obra de arte. O restaurante é conhecido por sua culinária criativa e por sua atmosfera acolhedora. O restaurante é um dos melhores lugares para se comer em Tirolo.

Como trabalhar no ramo Gastronômico? O primeiro passo é ter um bom conhecimento de culinária e gostar de trabalhar com a família, pois é um trabalho que exige dedicação e paixão. Além disso, é importante ter um bom conhecimento de gestão e administração, pois a gastronomia é um negócio que exige planejamento e organização.

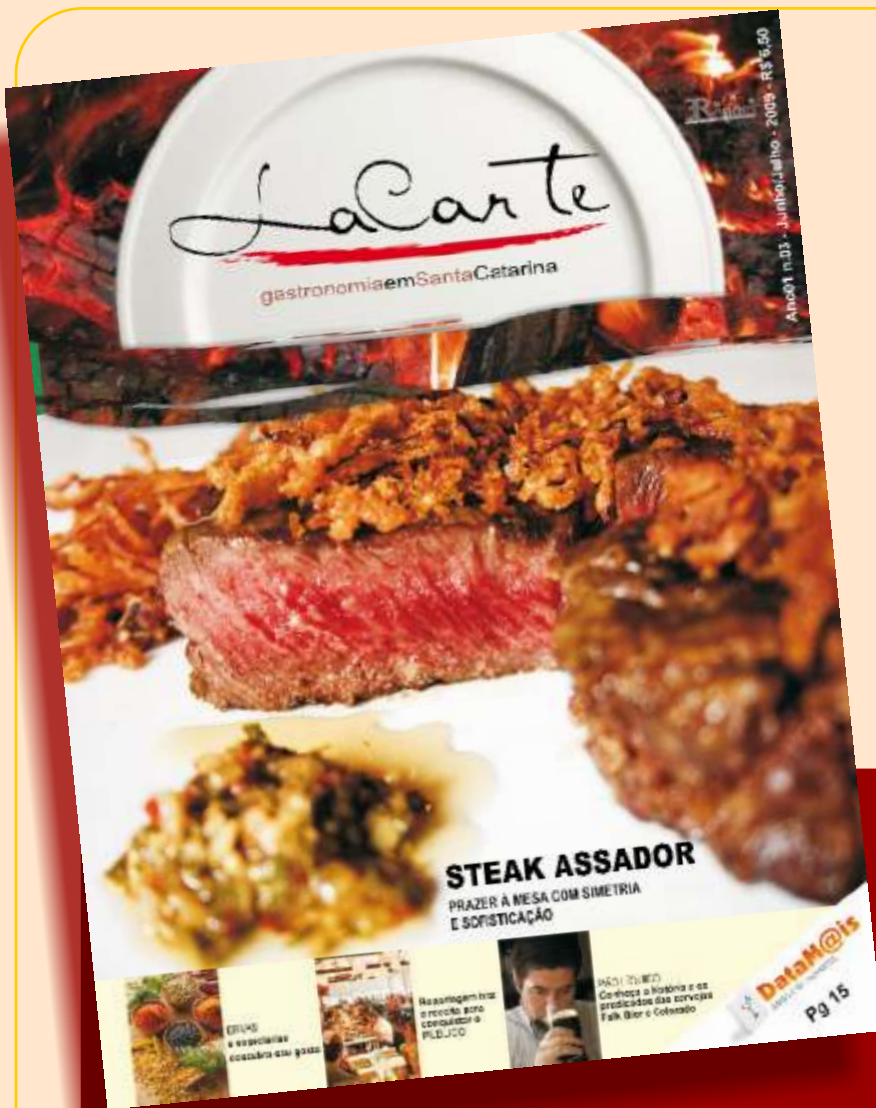
Duvidas em relação à gastronomia? Não, não há dúvidas. A gastronomia é uma área que exige dedicação e paixão. Além disso, é importante ter um bom conhecimento de gestão e administração, pois a gastronomia é um negócio que exige planejamento e organização.

Para o restaurante, a gastronomia não é só um trabalho, é uma paixão. Ele acredita que a gastronomia é um dos meios práticos possíveis que podemos ter no dia a dia, pois ela nos permite conhecer culturas diferentes, conhecer a realidade de um país e desenvolver um gosto por coisas novas e saudáveis.

O restaurante é conhecido por sua culinária criativa e por sua atmosfera acolhedora. O restaurante é um dos melhores lugares para se comer em Tirolo.

Chef Kaku Silva é autor do livro "Ciência e Cozinha", que conta a história de sua vida e de sua paixão pela gastronomia. O livro está disponível em português e espanhol. Para mais informações, visite o site www.kaku.com.br.

11 33 - Revista La Carte nº 32



A revista La Carte atende a um grupo de leitores que buscam não só uma simples refeição, mas a gastronomia que consiste em uma experiência cultural, acesso à arquitetura, decoração, entretenimento e profissionais capazes de atender o alto padrão.

27.000

Leitores

Circulação Total

3.000

mídias impressas

2.000

mídias digitais (cd-room)

Assinaturas

1.200



Perfil do Leitor

Reconhecido nacionalmente como a parcela da população mais culta, de maior renda per capita e detentora da melhor qualidade de vida, o leitor da Revista La Carte é um público exigente e extremamente crítico.

Nível de instrução

Ensino Fundamental - 7%
Ensino médio - 20%
Nível Superior - 35%
Pós graduados - 38%

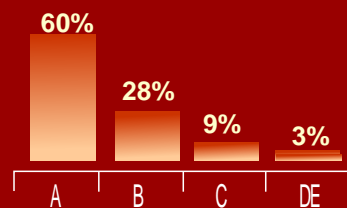
Média da renda individual

R\$ 5.000,00

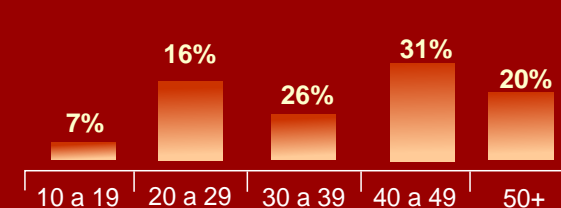
Média da renda familiar

R\$ 14.000,00

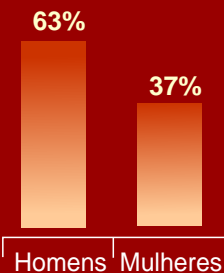
Classe Social



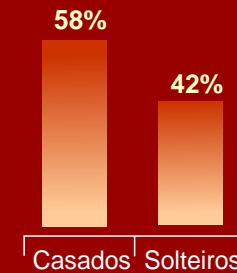
Faixa Etária



Sexo



Estado Civil



Você tem um restaurante?

Na seção «Onde Ir» a Revista La Carte avalia o estabelecimento do cliente para determinar se é passível de comercialização ou não. Uma vez aprovado a Equipe La Carte desenvolverá matéria completa e fotos sobre a trajetória da casa, seu menu e serviço



V.I.P service.

Não se trata de uma só seção, mas o conjunto delas. A «Vinoteca», «Estilo Gourmet», «Entrevista» e o «Prato da capa» se encontram próximas para saciar de uma só vez aquele leitor que busca na revista informações para enriquecer sua cultura gastronômica, em geral leitores mais velhos e de poder aquisitivo. Espaço ideal para publicidade de incorporadoras, móveis planejados, clínicas e automóveis



um chopp por gentileza!

A seção «Happy Hour» atrai a atenção daquele consumidor mais descolado que busca opções na região que envolvam sofisticação originalidade e jovialidade, espaço ideal para divulgação de chopperias, automóveis e segmentos de lazer



Light!!

Preferência da parcela feminina estão as editorias Entusiastas, Nutrição e Saúde e os especiais que tratam de utensílios, temperos e design: espaço propício para publicidade de decoração, móveis planejados e terapias.

O leitor **La Carte** é um público preocupado com o que e onde comer, evidentemente é um público que também tem esta preocupação com os outros setores de seu cotidiano. Qualquer segmento que tem a proposta de oferecer QUALIDADE DE VIDA ao consumidor é um potencial anunciante da La Carte e não só os listados acima.

comunicação direta com seu consumidor.

O mercado exige que novas soluções de comunicação sejam apresentadas, e os anunciantes precisam acompanhar tais inovações para se destacarem perante o seu consumidor. Os Projetos Especiais estão entre as melhores dessas soluções. Eles são ideais para divulgar produtos e serviços em formato editorial atraindo o leitor pelo tema e conteúdo das matérias. Os informes publicitários podem ser

Abertos - vários anunciantes em um ambiente editorial sobre temas do seu segmento

Fechados - desenvolvido de acordo com a necessidade de um único anunciante

Seção Publicitária Fixa - com foco em um tema específico, cria o hábito de leitura e associa o anunciante a um assunto de interesse para o seu público-alvo

Versão Online - atualização e complemento do conteúdo impresso

Cross Media - integração de diferentes mídias (revista e portal)

A revista **La carte** ainda prevê informes para os restaurantes, onde a equipe desenvolve material completo sobre o estabelecimento com matéria e fotos.

ENCARTE

Características:

Encarte solto; Mínimo: 2 páginas, 4 cores; em formato até o tamanho da revista.

Benefícios:

- Ambiente editorial de alta credibilidade;
- Leitores com alto poder de consumo;
- Ambiente que incentiva o consumo;
- Confiabilidade/sigilo;
- Segmentação por região de interesse;



O Clube

Em pesquisa, foi constatado que a classe média alta vem substituindo a frequência semanal em restaurantes com propostas populares por frequência mensal em restaurantes de maior padrão e em condições de apresentar a gastronomia como forma de entretenimento. Visando a este público a Revista La Carte lança, junto ao Portal de Gastronomia La Carte, o Clube da Gastronomia, onde o associado em posse de cartão do clube desfrutará de descontos em restaurantes credenciados e newsletter semanal informando agenda completa do que está acontecendo em bares e restaurantes do Vale Europeu, Jaraguá do Sul e Litoral.

O associado também receberá descontos nos eventos promovidos pela Revista, assim como preferência na lista e assinatura da revista em voga.



Os Eventos

A revista La Carte em parceria com a Uniasselvi e o Sociality Rafael Storch fomentará o setor gastronômico, principalmente de Blumenau com eventos mensais que serão de simples mas bem elaboradas degustações até festivais que mobilizará toda a cidade.

O Portal



Desenvolvido não só para dar suporte à Revista mas para prestar um serviço ao consulente, o Portal da Revista La Carte se propõe ao que nenhuma mídia impressa ou digital ainda o fez, divulgar de forma condensada e informativa toda a atividade de bares e restaurantes, no Vale do Itajaí, Jaraguá do Sul e Litoral. O portal também apresenta seus colunistas trazendo novidades sobre os mais variados assuntos, além de receitas enviadas por internautas, cardápios dos restaurantes e muitas outras deliciosas informações.

investimentogarantido

MÊS	EDIÇÃO	DATA DE CAPA	Autoriz. Até 18h	Material Até 12h
Ago	04	26/08	23/08	24/08
Out	05	26/09	23/09	24/09
Dez	06	26/10	23/10	24/10

revista	01edição	02edições	03edições
1 página indeterminada.....	R\$ 1.300	R\$ 1.100	R\$ 1.000
1 página determinada.....	R\$ 1.400	R\$ 1.300	R\$ 1.200
2ª capa.....	R\$ 2.300	R\$ 2.200	R\$ 2.100
3ª capa.....	R\$ 2.300	R\$ 2.200	R\$ 2.100
4ª capa.....	R\$ 3.000	R\$ 2.900	R\$ 2.800
2/3 de página vertical.....	R\$ 1.030	R\$ 930	R\$ 830
½ página horizontal.....	R\$ 900	R\$ 800	R\$ 700
1/3 de página vertical.....	R\$ 800	R\$ 700	R\$ 600
Rodapé Simples.....	R\$ 650	R\$ 550	R\$ 450
Rodapé Duplo.....	R\$ 1.300	R\$ 900	R\$ 700
Orelha de capa.....	R\$ 650	R\$ 550	R\$ 450
Prato da Capa.....	R\$ 1.900	R\$ 1.800	R\$ 1.700
Informe para restaurantes.....	R\$ 1.300	R\$ 1.200	R\$ 1.100
Encartes.....	R\$ 20,00	o cento	

Formato: 21,00cmX27,7
 capa: Suprema 220gr c/ verniz
 miolo: Couche LD 150gr

portal	01mes	02meses	03meses
Banner do Cabeçalho*.....	R\$ 130	R\$ 110	R\$ 100
Chamada principal*.....	R\$ 160	R\$ 140	R\$ 130
Banner interno*.....	R\$ 100	R\$ 80	R\$ 70
Destaque.....	R\$ 50	R\$ 45	R\$ 35
Cardápio.....	R\$ 40	R\$ 30	R\$ 20
Coluna.....	R\$ 4.000	(contrato de 6 meses)	