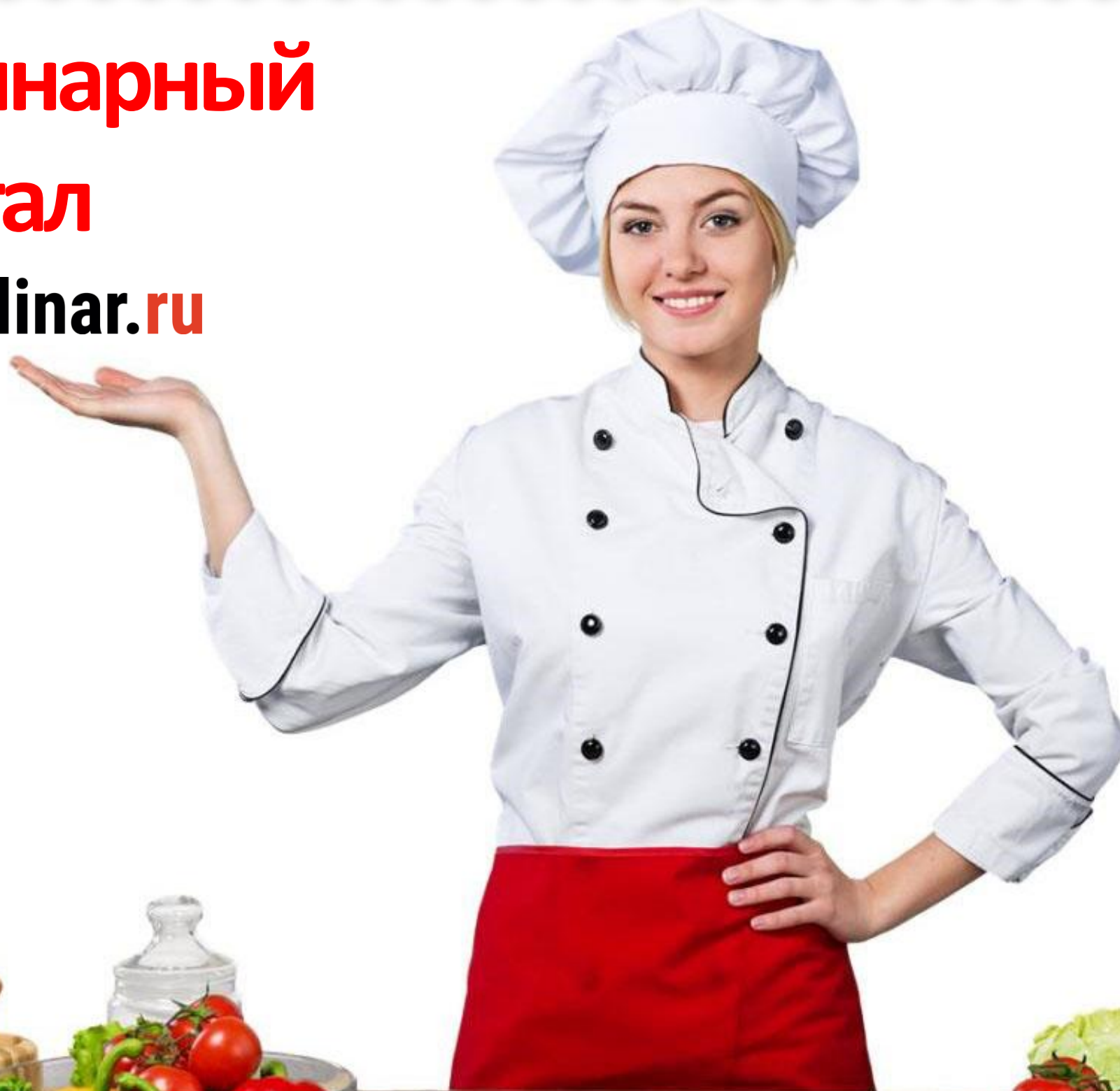


**Кулинарный
портал
 Koolinar.ru**





ПРОЕКТ СТАРТОВАЛ В АПРЕЛЕ 2007 года

— это не только энциклопедия простых и сложных, домашних и изысканных рецептов, но и социальная сеть, на площадке которой кулинары общаются, делятся опытом и дают полезные советы.

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ САЙТ ПОСЕЩАЮТ

4 115 000

ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

2 100 000

ИЗ НИХ УНИКАЛЬНЫХ

ПРОСМАТРИВАЮТ

5 780 000

СТРАНИЦ

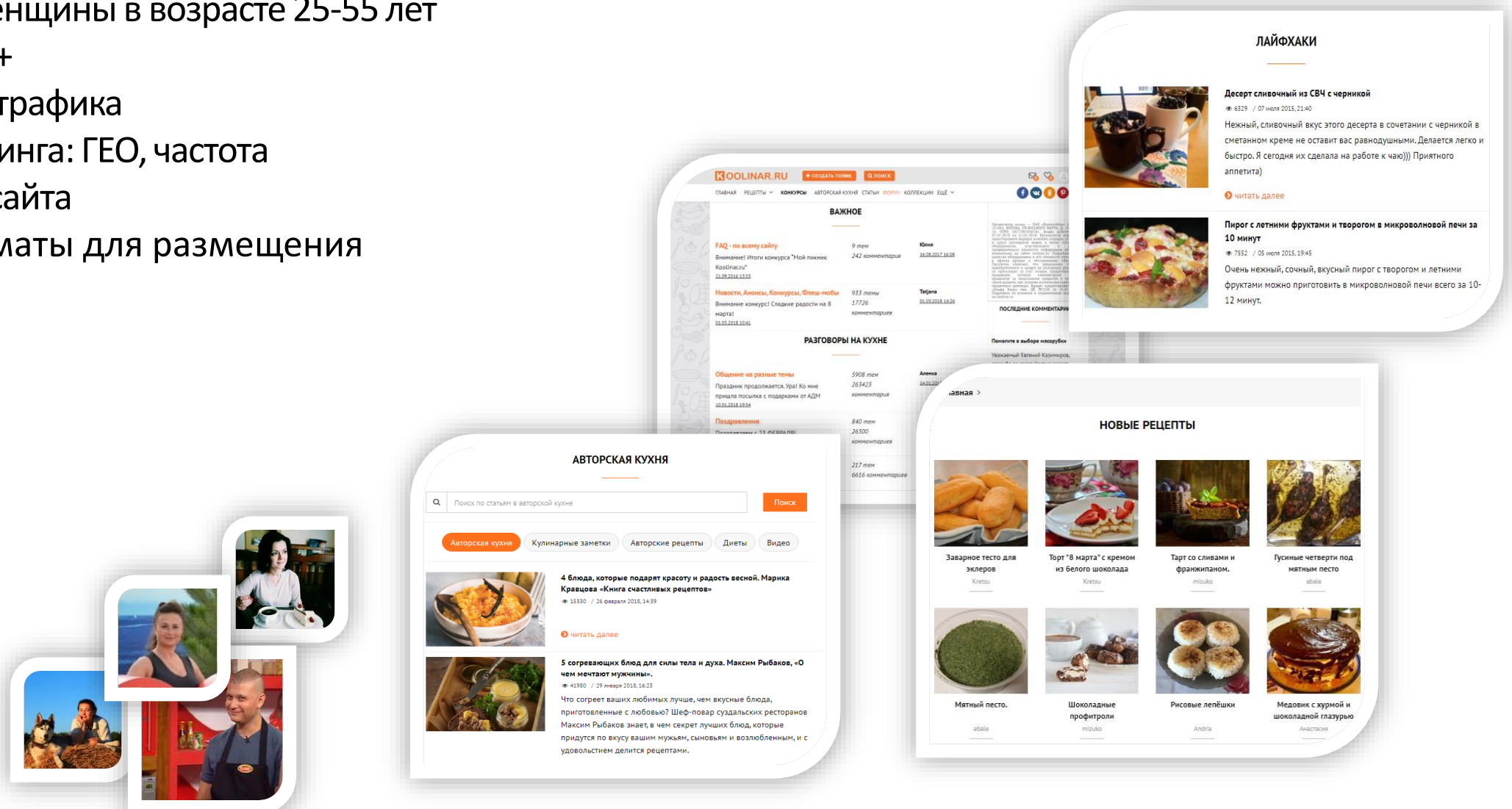
Всех нас объединяет любовь к кулинарии. Мы не боимся экспериментировать со вкусами, потому что это — ключ к созданию Кулинарного шедевра. На нашем сайте собраны рецепты блюд из разных стран и даже самых отдаленных уголков мира. Благодаря пошаговым инструкциям, фото и видео, каждая хозяйка сможет повторить их на своей кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА САЙТА

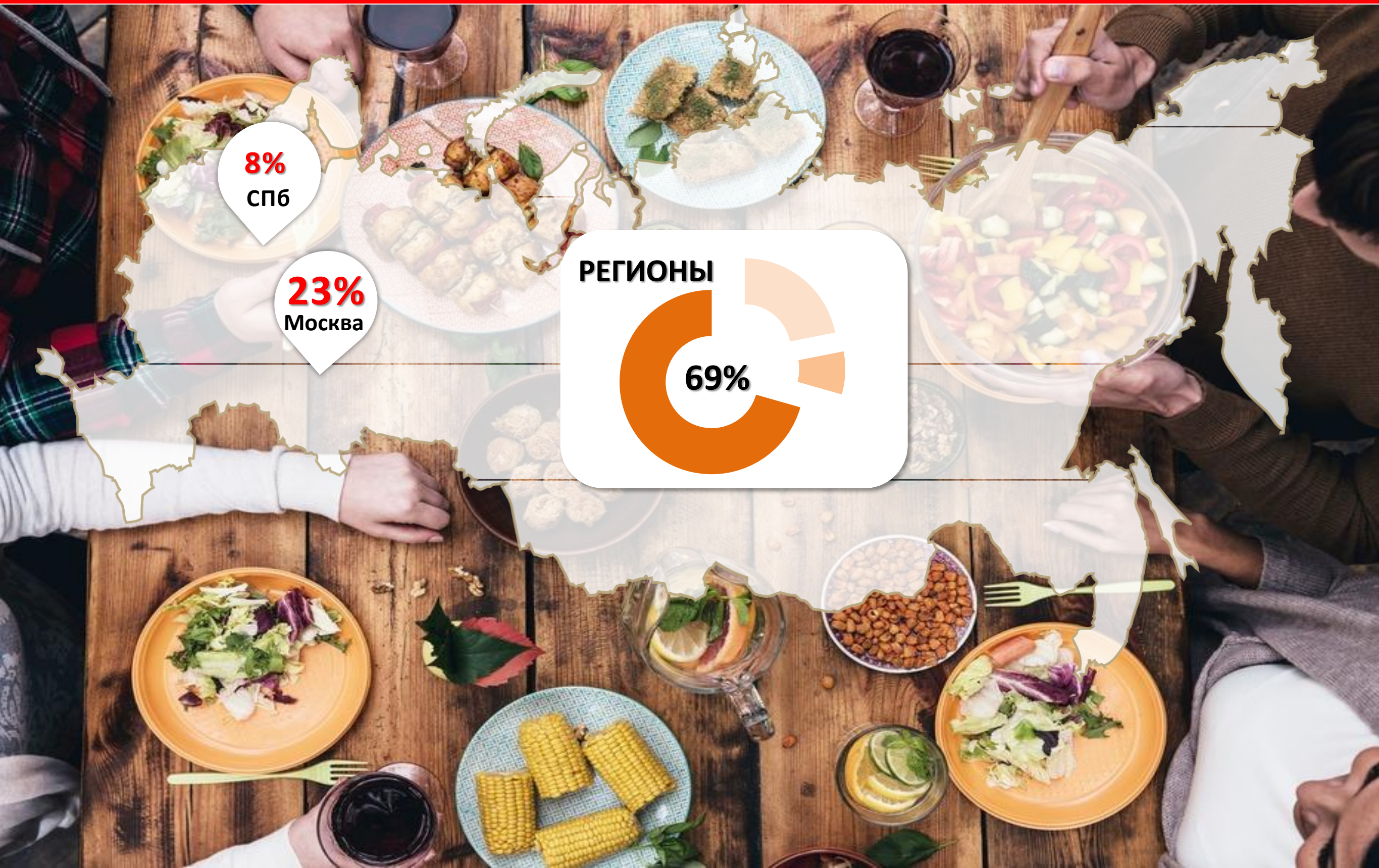
- 439 196 зарегистрированных пользователей
- Активная живая аудитория
- Более 121 122 уникальных рецептов
- Сайт на 99% состоит из пользовательского контента
- Возможность активной PR-поддержки
- Полностью органический трафик
- Ядро аудитории - женщины в возрасте 25-55 лет
- Уровень дохода В, В+
- 80% регионального трафика
- Возможность таргетинга: ГЕО, частота
- Мобильная версия сайта
- Эффективные форматы для размещения

ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ

- РЕЦЕПТЫ (КОЛЛЕКЦИИ, КУХНИ НАРОДОВ)
- ВИДЕО-РЕЦЕПТЫ
- КУЛИНАРНЫЕ СТАТЬИ
- КОНКУРСЫ
- СПЕЦПРОЕКТЫ
- БЛОГИ



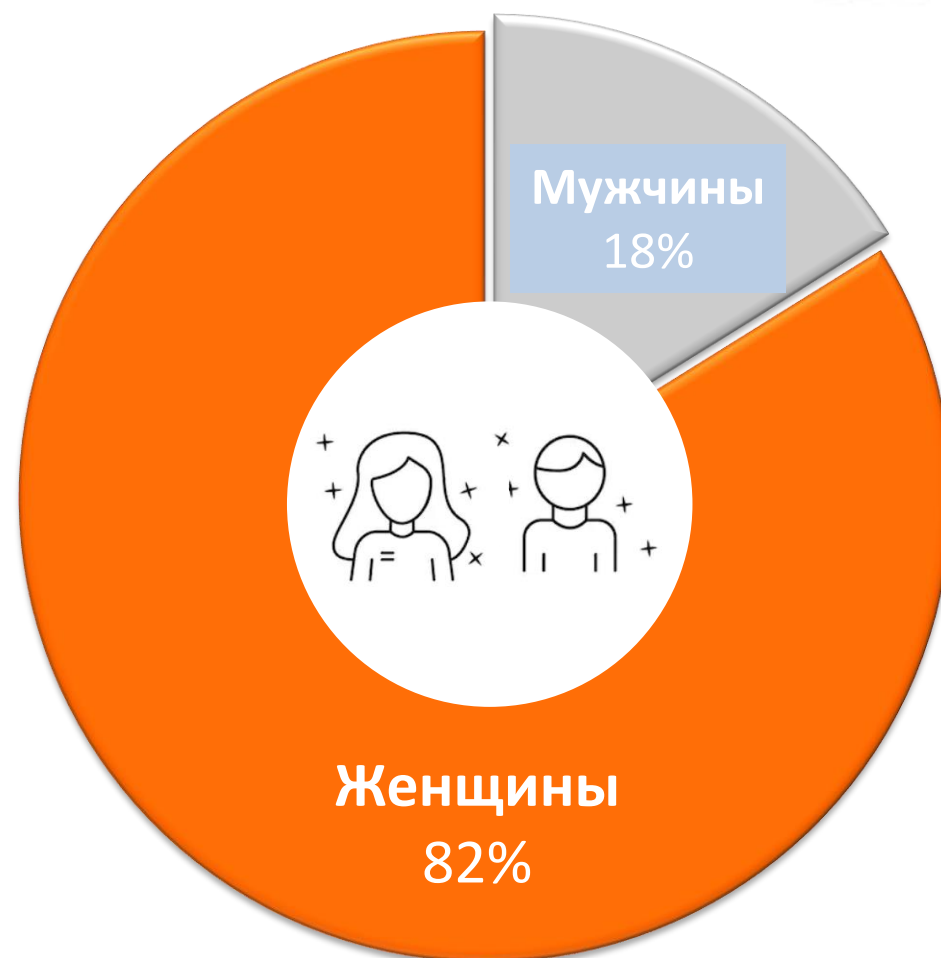
Koolinar собрал поваров со всей России



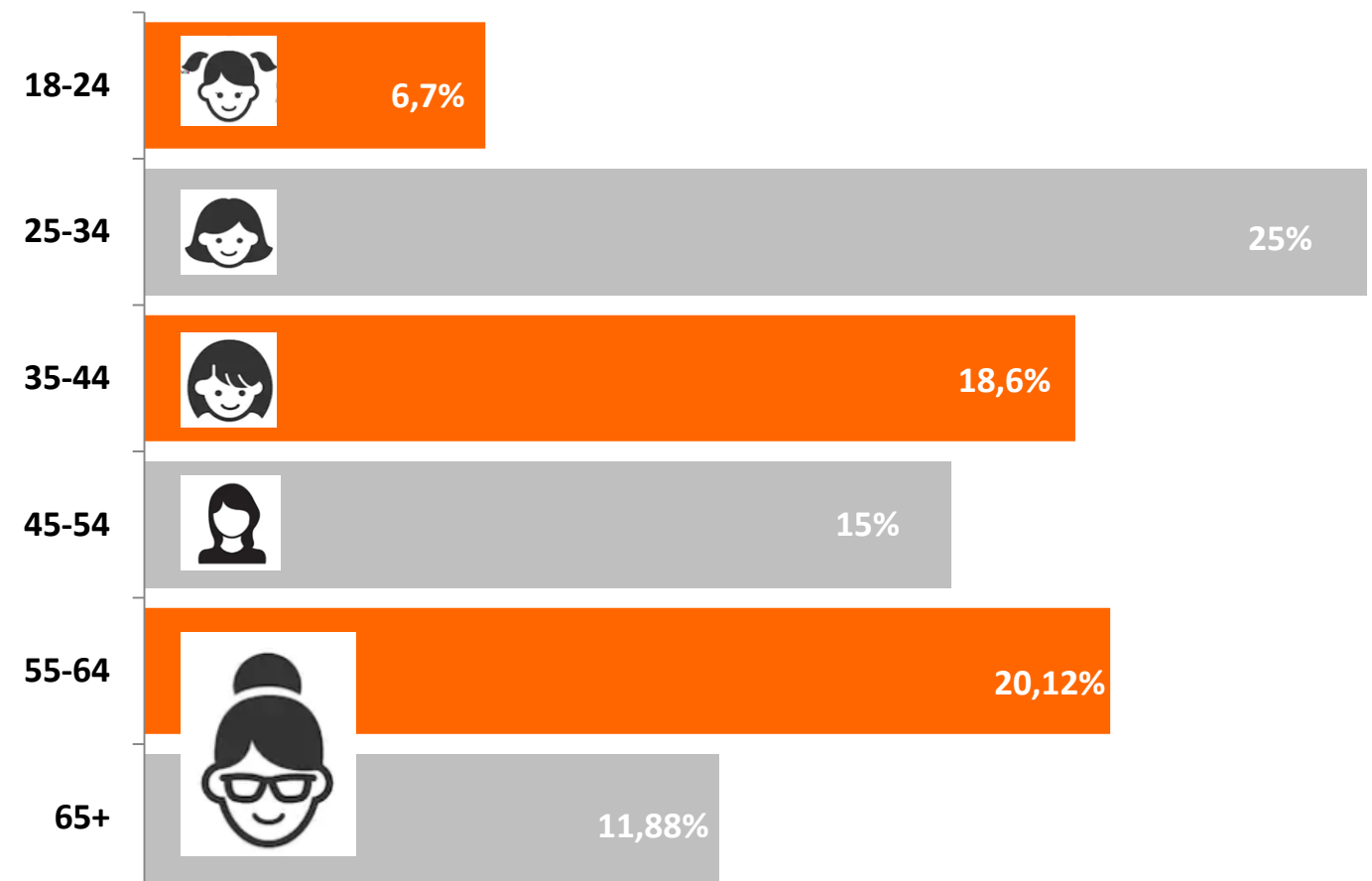
ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ



ПОЛ



ВОЗРАСТ



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



Социальные сети
ВКОНТАКТЕ – 118 363
Одноклассники – 154 978
Pinterest – 4 663
Яндекс.Дзен – 124 053
Telegram - 708

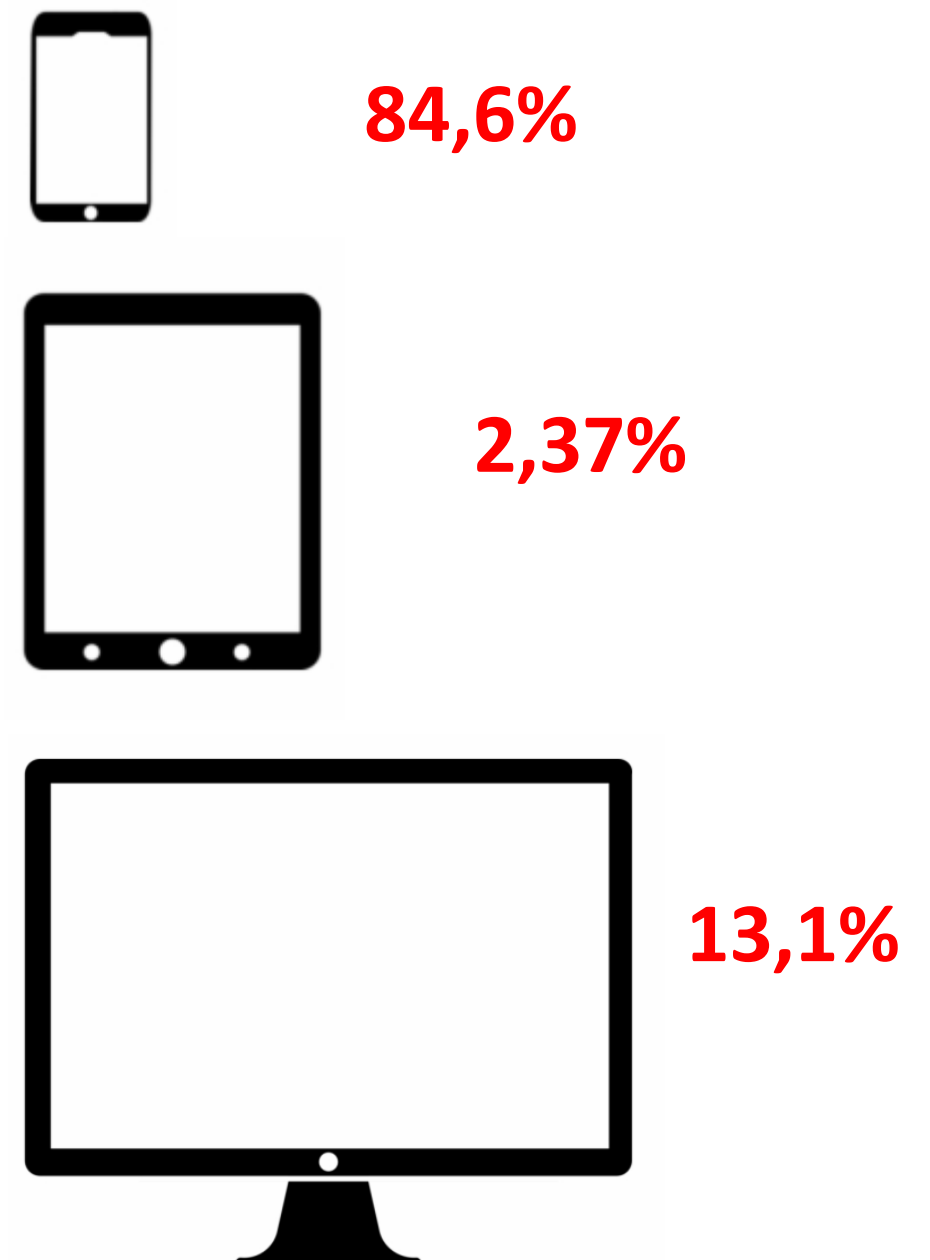


ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ИСТОЧНИКИ ТРАФИКА

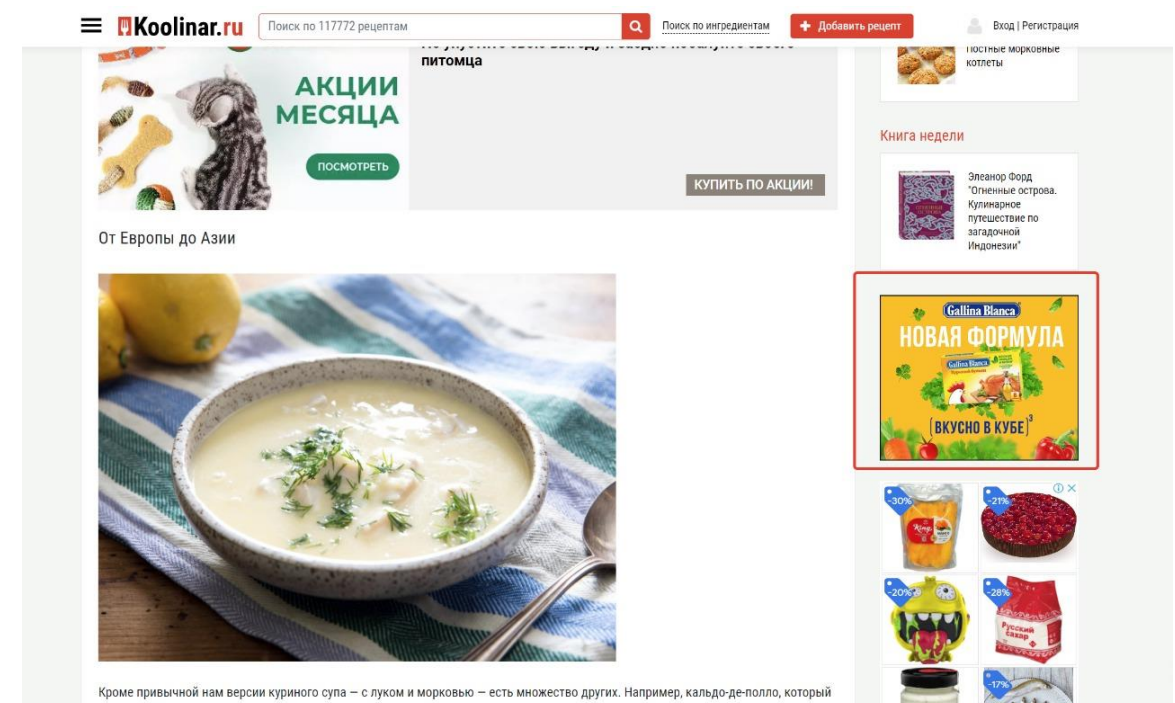
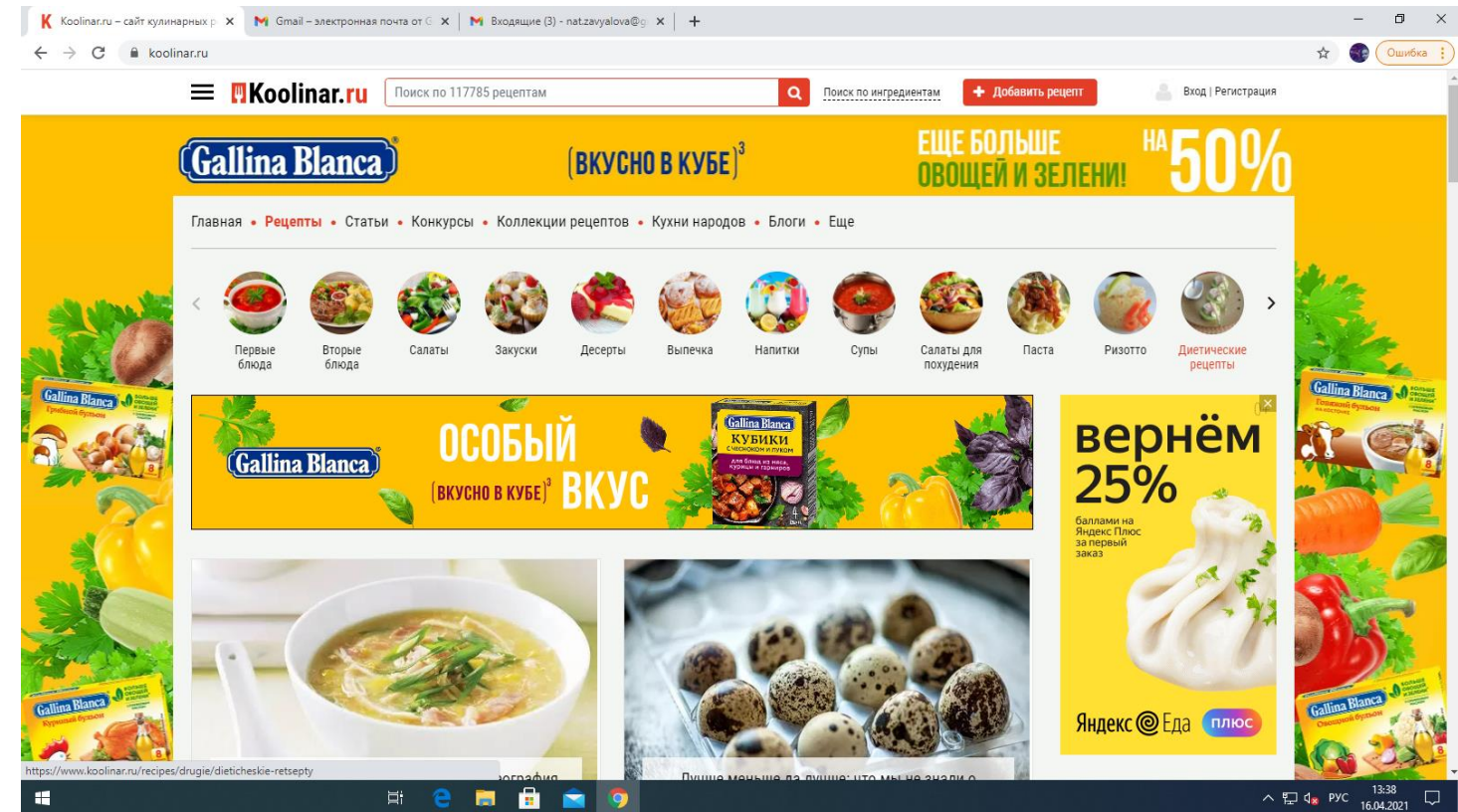
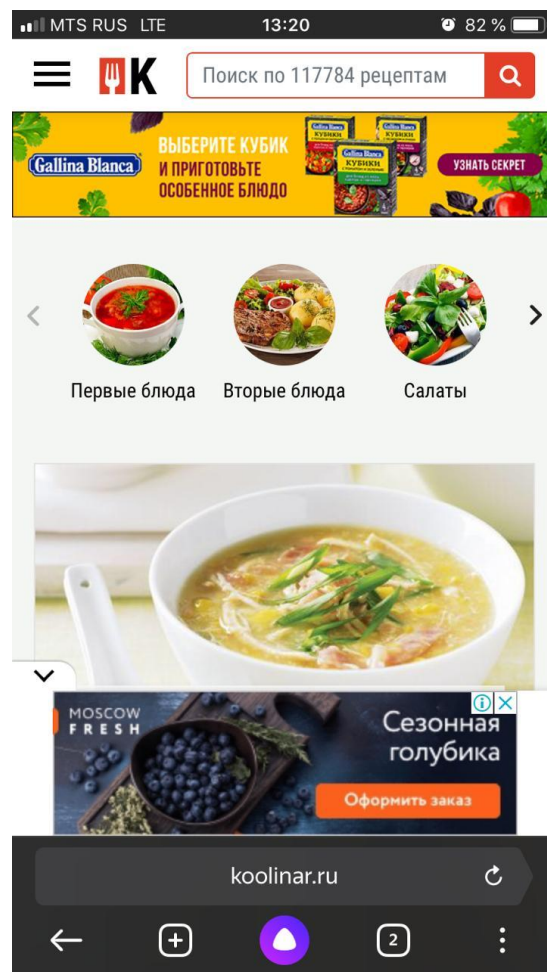


ТИП ТРАФИКА ПО УСТРОЙСТВАМ



РЕКЛАМНЫЕ ПРОДУКТЫ – МЕДИЙНЫЕ ФОРМАТЫ

- баннер-растяжка в шапке 1028x200
- баннер плавающий 240x400
- ТГБ 240x200
- background 1920x1080
- 300x250 (mobile)
- topline 576x112 (mobile)



* Все рекламные форматы мы можем таргетировать по ингредиенту и ГЕО

РЕКЛАМНЫЕ ПРОДУКТЫ - СПОНСОРСТВО РЕДАКЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ

БРЕНДИНГ И ПРОДАКТ-ПЛЕЙСМЕНТ В МАТЕРИАЛАХ ПРОЕКТА



Горячее

РОСТБИФ ЖИРАДИ

Ингредиенты:

- говядина - 500 гр.
- сливочное масло - 50 гр.
- шампиньоны - 300 гр.
- красное сухое вино - 50 мл.
- тимьян KOTANYI - 1 ч.л.
- лук - 1 шт.
- чеснок - 2 зубчика
- мука - 1 ст.л.

Порядок приготовления:

1. Мясо нарезать на куски толщиной около 1,5 см, положить на разделочную доску, накрыть пищевой пленкой и отбить.
2. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем мясо по 2 минуты с каждой стороны.
3. Мясо переложить в противень и запекать при температуре 170 градусов в течение 20 минут.
4. В сковороду положить еще сливочного масла и обжарить в нем мелко



<https://www.koolinar.ru/contests/ny2020/index>



АВСТРИЯ



Новый год в Австрии — день Святого Сильвестра — празднуют в ночь на 1 января, как и во всем мире. Здесь наряжают ёлки на главных площадях городов, зажигают иллюминацию, украшают муниципальные здания и лавки.

Уже с ноября открываются праздничные ярмарки, где продают сувениры и подарки, традиционные поделки, украшения для дома, карнавальные костюмы, а также сладости и пунши с разными вкусами, в основном с яблоком, корицей и амаретто.

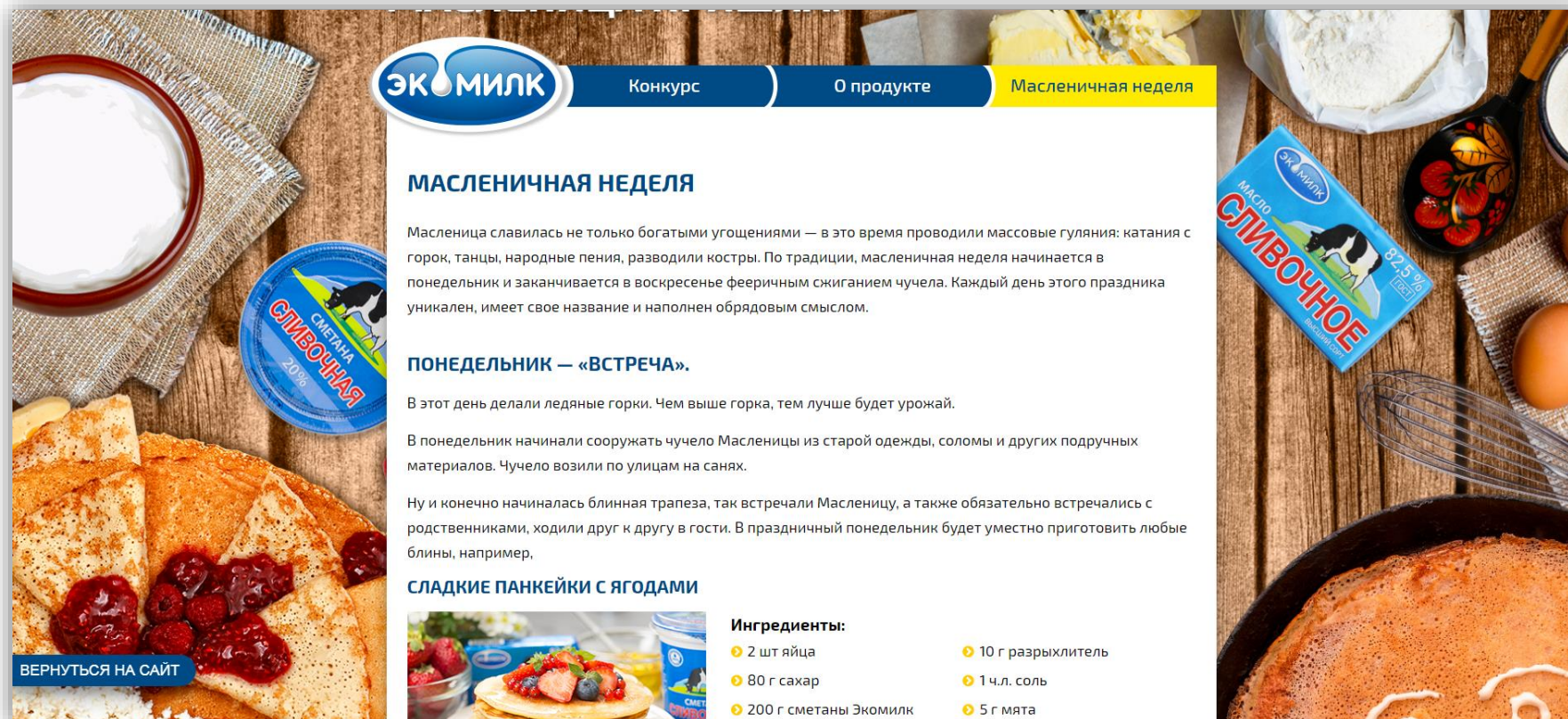
Читать далее...

Новогодний стол в Австрии

Как приятно провести Новый год по-австрийски

РЕКЛАМНЫЕ ПРОДУКТЫ - БРЕНДИРОВАННЫЕ СПЕЦПРОЕКТЫ

- Создание отдельного брендированного лендинга
- Наполнение контентом (статьи, факты, лайф-хаки, иллюстрации и т.д.)
- Интеграция бренда в тематические рецепты (5 шт.)
- Размещение информации о бренде (линейка продукции, производитель, где купить и т.д.)
- Анонсирование
- брендирование background 1920x1080 (desktop)
- брендированные баннеры (desktop и mobile)
- кнопка в меню 150x50 (desktop)
- посты в соцсетях (ОК, VK, FB, Instagram)



ЭК МИЛК Конкурс О продукте Масленичная неделя

МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ

Масленица славилась не только богатыми угощениями — в это время проводили массовые гуляния: катания с горок, танцы, народные пения, разводили костры. По традиции, масленичная неделя начинается в понедельник и заканчивается в воскресенье фееричным сжиганием чучела. Каждый день этого праздника уникален, имеет свое название и наполнен обрядовым смыслом.

ПОНЕДЕЛЬНИК — «ВСТРЕЧА».

В этот день делали ледяные горки. Чем выше горка, тем лучше будет урожай.

В понедельник начинали сооружать чучело Масленицы из старой одежды, соломы и других подручных материалов. Чучело возили по улицам на санях.

Ну и конечно начиналась блинная трапеза, так встречали Масленицу, а также обязательно встречались с родственниками, ходили друг к другу в гости. В праздничный понедельник будет уместно приготовить любые блины, например,

СЛАДКИЕ ПАНКЕЙКИ С ЯГОДАМИ

Ингредиенты:

- 2 шт яйца
- 80 г сахар
- 200 г сметаны Эктомилк
- 50 г масла Эктомилк
- «Сливочное» 82,5%
- 200 г муки
- 10 г разрыхлитель
- 1 ч.л. соль
- 5 г мята
- ягоды (на свой вкус)

1. Яйца взбиваем с сахаром, добавляем сметану, все перемешиваем. Добавляем размягченное сливочное масло. Муку просеиваем, добавляем соль, разрыхлитель. Все перемешиваем до однородной массы венчиком или с помощью блендера. Тесто должно получиться густым.

2. Панкейки готовятся на небольшом огне без добавления масла. Выбираем небольшую удобную сковороду, разогреваем. Выкладываем порционно небольшое количество теста. Как только пузырьки начнут лопаться, переворачиваем на другую сторону.

Панкейки хорошо подавать с медом, украшенные ягодами. Приятного аппетита!

ВТОРНИК — «ЗАИГРЫШ».

В этот день все играет в разнообразные веселые игры.

В вторник, когда церковь ассоциирует веселье и молодость, присматривались друг к другу, выбирали себе будущих супругов, непринятым угощением были блины с чем-то сладким. И современной хозяйке легко устроить для своих друзей сладкий ужин, приготовить им, например,

РОЛЛЫ С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 250 г муки
- 2 шт яйца
- 50 г сахар
- 50 г масла растительное
- 1 ч.л. соль
- 50 гр масла Эктомилк
- «Сливочное» 82,5%
- 400 г творог
- 100 г сметаны Эктомилк
- «Сливочное» 15%
- 500 г клубники
- 5 г мята

1. Молоко выливаем в большую миску, добавляем яйца, сахар, соль. Все перемешиваем венчиком до однородной массы. Добавляем муку, снова перемешиваем. Добавляем растительное масло. Разогреваем сковороду, добавляем сливочное масло, выкладываем тонкие блинчики.

2. Делаем начинку: в большой миске смешиваем творог со сметаной и сахаром. Выкладываем начинку на край блинчика, добавляем клубнику, аккуратно заворачиваем. Разогреваем под крышкой утюгом на маленьком огне.

Украшаем ягодами и мятой. Приятного аппетита!

СРЕДА — «ЛАКОМКА».

В этот день накрывают особо обильный стол, то есть лакомятся от души. Мы первым делом в ряду угощений, конечно, блины.

На Лякомку теще старались покусать и посылить некротить своих зятя. И современной теще при желании сможет устроить мужа дочери аппетитным блюдом, если исключит

СЫТНЫЙ БЛИННЫЙ ПИРОГ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

- Для блинчиков:
- 2 стакана муки
- 2,5 стакана молока



ЭК МИЛК Конкурс О продукте Масленичная неделя

МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ

Масленица славилась не только богатыми угощениями — в это время проводили массовые гуляния: катания с горок, танцы, народные пения, разводили костры. По традиции, масленичная неделя начинается в понедельник и заканчивается в воскресенье фееричным сжиганием чучела. Каждый день этого праздника уникален, имеет свое название и наполнен обрядовым смыслом.

ПОНЕДЕЛЬНИК — «ВСТРЕЧА».

В этот день делали ледяные горки. Чем выше горка, тем лучше будет урожай.

В понедельник начинали сооружать чучело Масленицы из старой одежды, соломы и других подручных материалов. Чучело возили по улицам на санях.

Ну и конечно начиналась блинная трапеза, так встречали Масленицу, а также обязательно встречались с родственниками, ходили друг к другу в гости. В праздничный понедельник будет уместно приготовить любые блины, например,

СЛАДКИЕ ПАНКЕЙКИ С ЯГОДАМИ

Ингредиенты:

- 2 шт яйца
- 80 г сахар
- 200 г сметаны Эктомилк
- 50 г масла Эктомилк
- «Сливочное» 82,5%
- 200 г муки
- 10 г разрыхлитель
- 1 ч.л. соль
- 5 г мята
- ягоды (на свой вкус)

1. Яйца взбиваем с сахаром, добавляем сметану, все перемешиваем. Добавляем размягченное сливочное масло. Муку просеиваем, добавляем соль, разрыхлитель. Все перемешиваем до однородной массы венчиком или с помощью блендера. Тесто должно получиться густым.

2. Панкейки готовятся на небольшом огне без добавления масла. Выбираем небольшую удобную сковороду, разогреваем. Выкладываем порционно небольшое количество теста. Как только пузырьки начнут лопаться, переворачиваем на другую сторону.

Панкейки хорошо подавать с медом, украшенные ягодами. Приятного аппетита!

ВТОРНИК — «ЗАИГРЫШ».

В этот день все играет в разнообразные веселые игры.

В вторник, когда церковь ассоциирует веселье и молодость, присматривались друг к другу, выбирали себе будущих супругов, непринятым угощением были блины с чем-то сладким. И современной хозяйке легко устроить для своих друзей сладкий ужин, приготовить им, например,

РОЛЛЫ С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 250 г муки
- 2 шт яйца
- 50 г сахар
- 50 г масла растительное
- 1 ч.л. соль
- 50 гр масла Эктомилк
- «Сливочное» 82,5%
- 400 г творог
- 100 г сметаны Эктомилк
- «Сливочное» 15%
- 500 г клубники
- 5 г мята

1. Молоко выливаем в большую миску, добавляем яйца, сахар, соль. Все перемешиваем венчиком до однородной массы. Добавляем муку, снова перемешиваем. Добавляем растительное масло. Разогреваем сковороду, добавляем сливочное масло, выкладываем тонкие блинчики.

2. Делаем начинку: в большой миске смешиваем творог со сметаной и сахаром. Выкладываем начинку на край блинчика, добавляем клубнику, аккуратно заворачиваем. Разогреваем под крышкой утюгом на маленьком огне.

Украшаем ягодами и мятой. Приятного аппетита!

СРЕДА — «ЛАКОМКА».

В этот день накрывают особо обильный стол, то есть лакомятся от души. Мы первым делом в ряду угощений, конечно, блины.

На Лякомку теще старались покусать и посылить некротить своих зятя. И современной теще при желании сможет устроить мужа дочери аппетитным блюдом, если исключит

СЫТНЫЙ БЛИННЫЙ ПИРОГ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

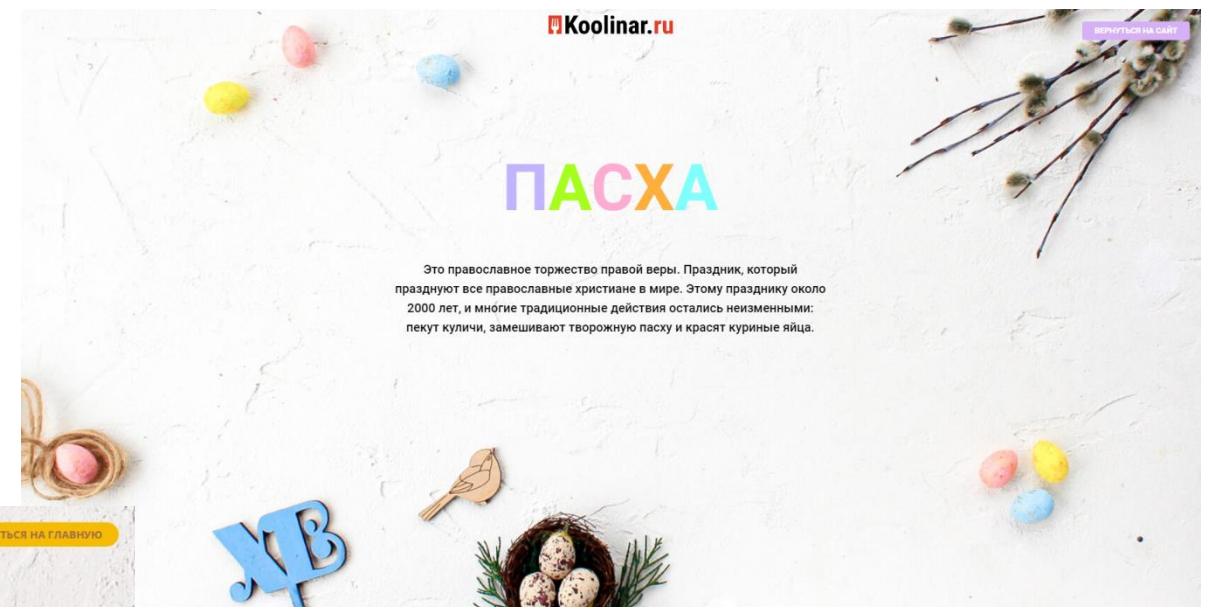
- Для блинчиков:
- 2 стакана муки
- 2,5 стакана молока

РЕКЛАМНЫЕ ПРОДУКТЫ - БРЕНДИРОВАННЫЕ КОНКУРСЫ

- Создание отдельного брендированного лендинга
- Наполнение контентом (описание конкурса, условия, призы, статьи, иллюстрации и т.д.)
- Размещение информации о бренде (линейка продукции, производитель, где купить и т.д.)

Анонсирование

- брендирование background 1920x1080 (desktop)
- брендированные баннеры (desktop и mobile)
- кнопка в меню 150x50 (desktop)
- посты в соцсетях (ОК, VK, Telegram, Яндекс.Дзен)
- не менее 30 рецептов-конкурсантов от пользователей сайта



Масленица это старинный русский народный праздник. Это прощание с зимой и торжественная встреча красавицы-весны.

Обряды Масленицы призваны освятить землю, наполнить ее силами, чтобы



Рецептов в конкурсе: 47



Кулич из хлебобечи #пасха2021



Яйца в стиле "декупаж" #пасха2021



Низкокалорийный десерт всего из трёх ингредиентов (за 5 минут)



Разрисованные яйца #пасха2021



Лёгкий кулич из хлебобечи #пасха2021



Кулич домашний #пасха2021



Шоколадный кулич с сухофруктами и грецкими орехами #пасха2021



Куличи с изюмом, орехами и шоколадной глазурью #пасха2021



Яйца, окрашенные в луковой шелухе, с узорами #пасха2021



Пасхальный кулич с изюмом, цукатами и коньяком #пасха2021



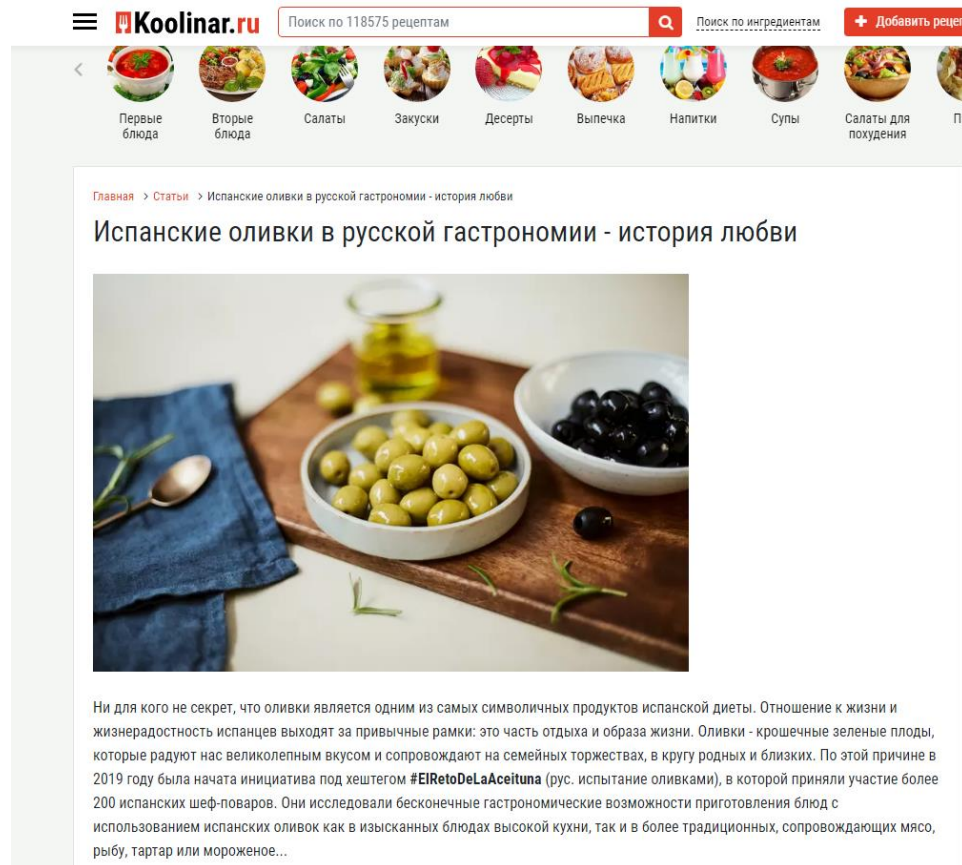
Пасхальные яйца "весенние" #пасха2021



Красим яйца на пасху в золотистый цвет #пасха2021

PR-ФОРМАТЫ

НОВОСТЬ/СТАТЬЯ НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ



Нативная статья

Брендирующая статья



<https://www.koolinar.ru/encyclopedia/show/2195/opredelen-pobeditel-chempionata-rossii-po-varke-kashi-2019>

ПРЕИМУЩЕСТВА PR-ФОРМАТОВ

- Навсегда остаются в архиве Koolinar.ru. С течением времени индексируются поисковыми ресурсами, попадают в рекомендательную систему Яндекс Дзен, продолжают привлекать ЦА
- Более продолжительный и качественный контакт с ЦА
- Возможность представить Бренд/Продукт в новом ракурсе, привлечь к нему новую аудиторию

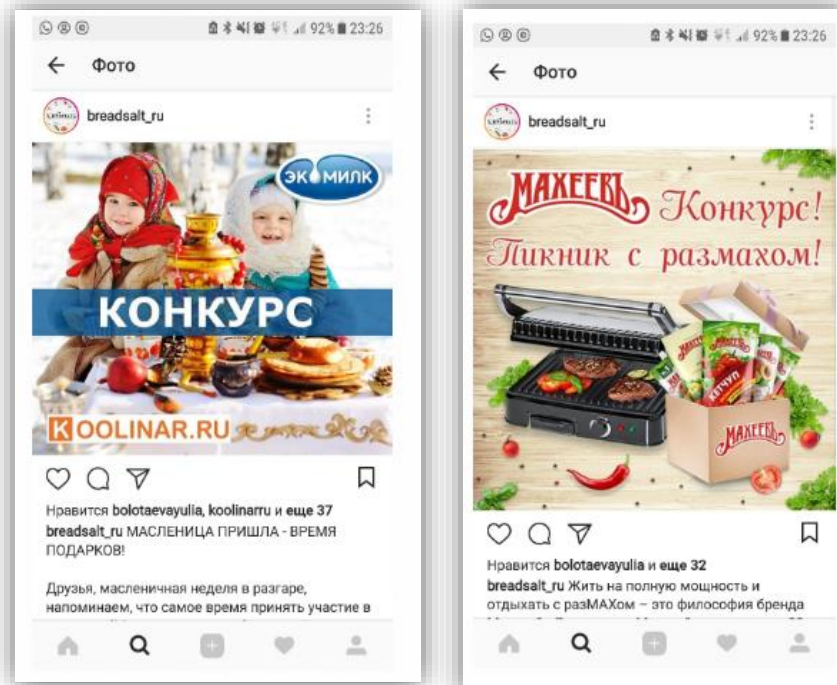
Новость



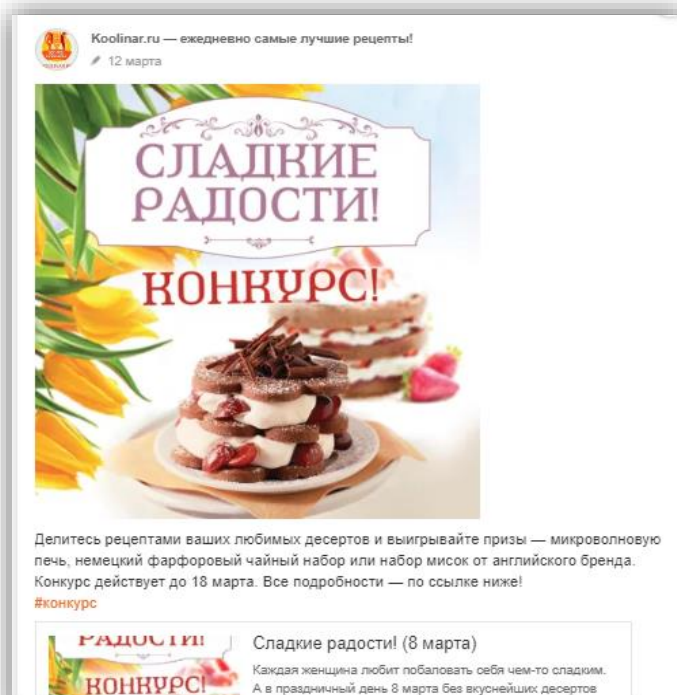
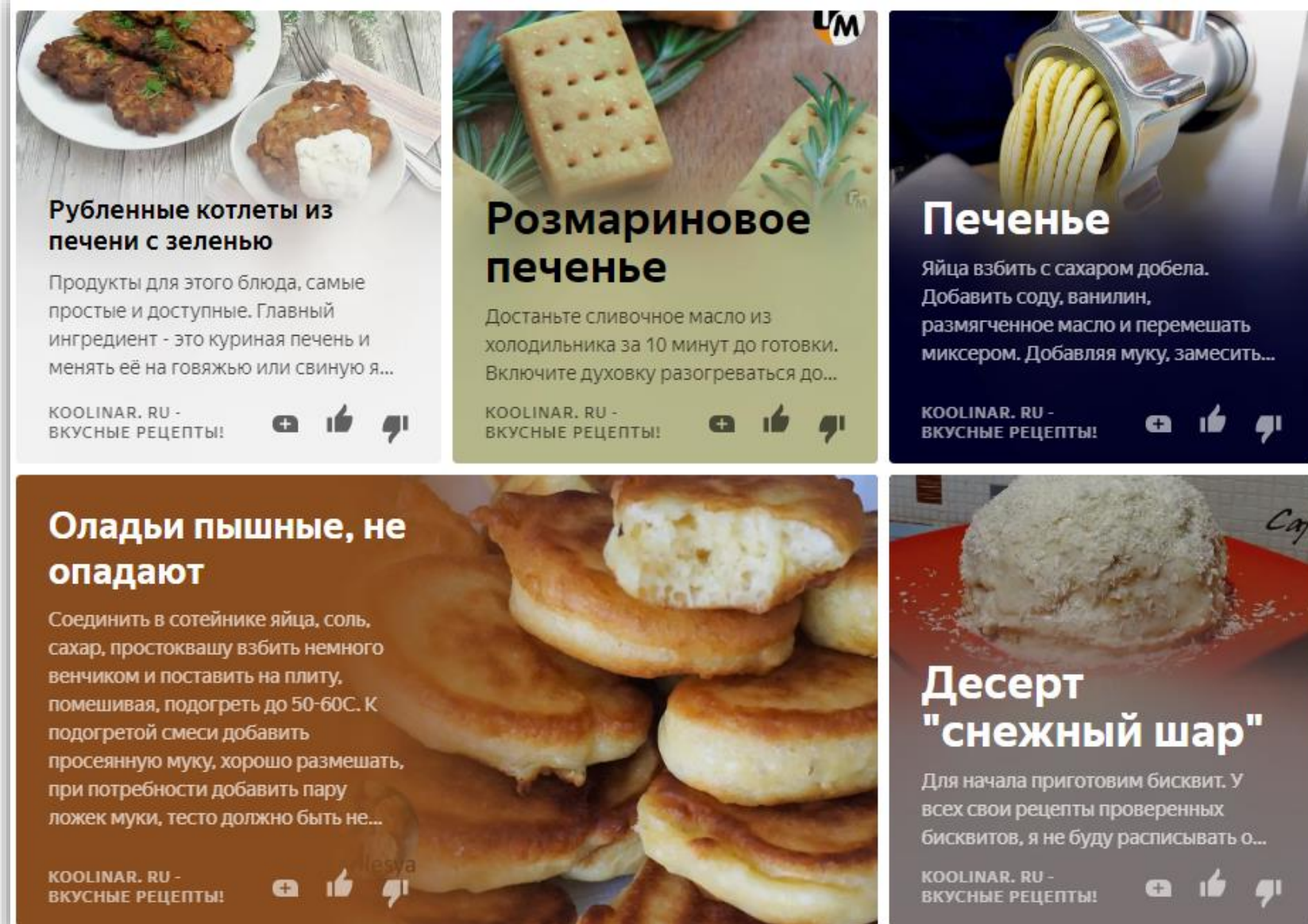
PR-ФОРМАТЫ

ПОСТЫ В СОЦСЕТЯХ/ ПУБЛИКАЦИИ В ЯНДЕКС ДЗЕН

Посты в соцсетях



Яндекс Дзен



ФУД-КОНТЕНТ

ФОТО / ВИДЕО

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- Персональный менеджер сопровождает проект
- Разработка и согласование концепции
- Разработку рецептурного контента
- Приготовление блюд (закупка продуктов)
- Фотосессия с привлечением фуд-стилиста
- Фотограф
- Фото-студия
- Пост-продакшн (ретуширование)
- Создание видеоконтента



Рецептурный адверториал (Parmalat)

ДАЛЬНЕЙШЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Рекламные модули, адверториалы
- Интернет-пространство (сайт продукта, YouTube, соцсети)
- Размещение на интерактивных панелях в торговых сетях
- Выделение торговой зоны в местах продаж
- Дизайн товарной упаковки
- Корпоративные журналы, BTL – проекты
- POS-материалы, брендированная сувенирная продукция



Фото на товарной упаковке (Мираторг)

ФУД-КОНТЕНТ

ФОТО / ВИДЕО

Создание фотоматериалов для компании Fazer

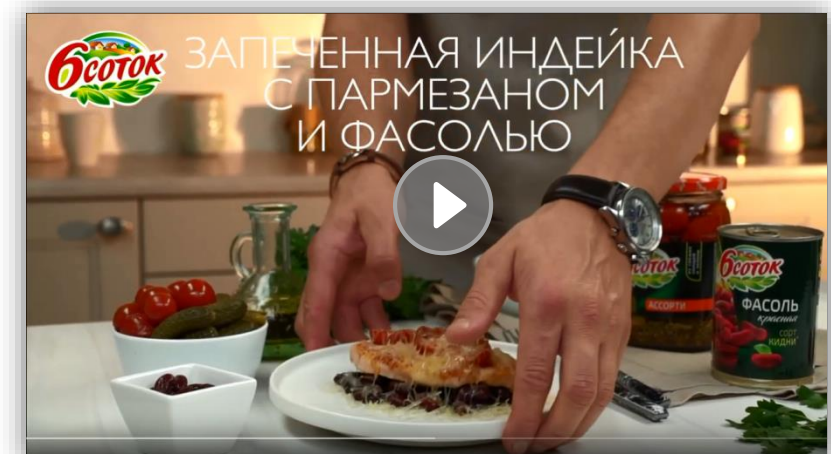
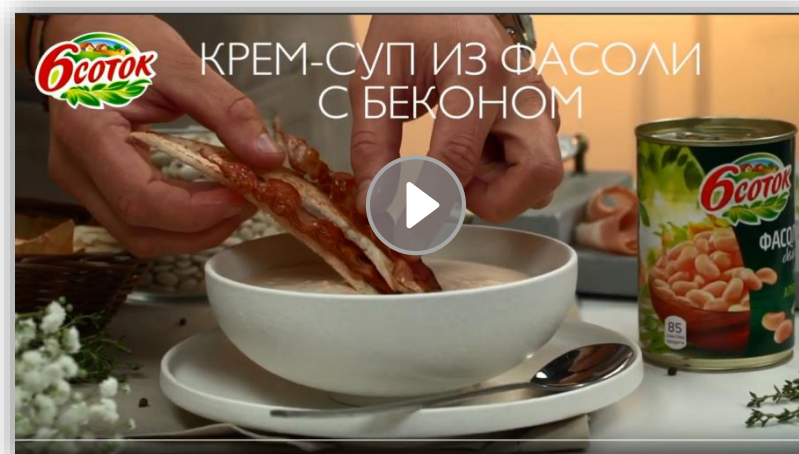
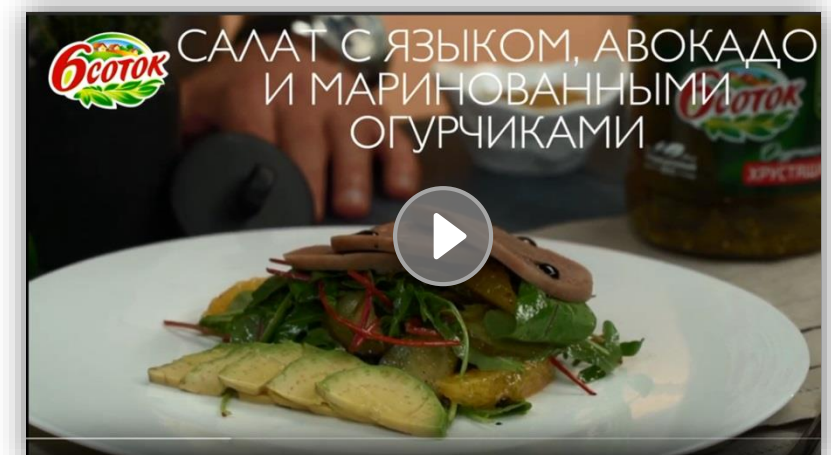
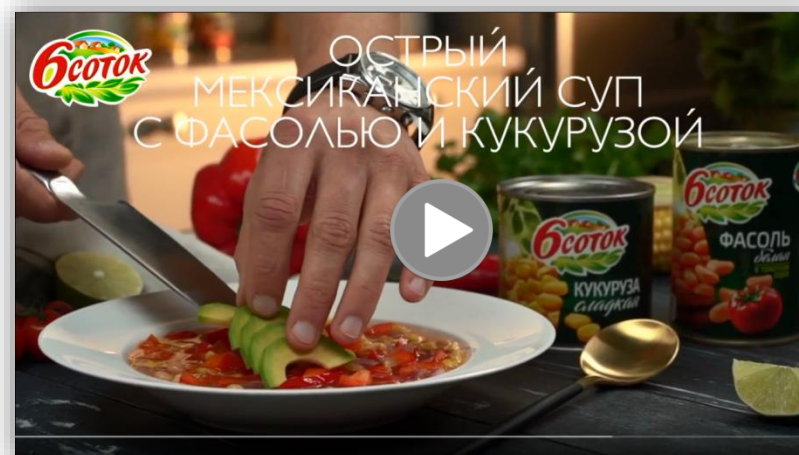
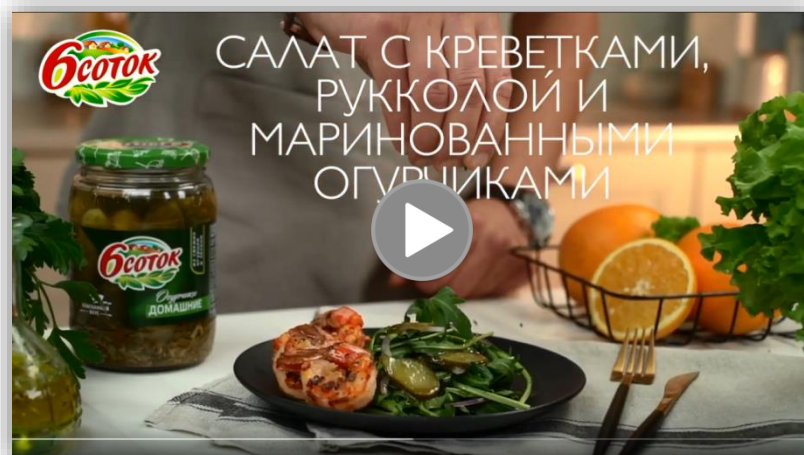


ФУД-КОНТЕНТ

ФОТО / ВИДЕО

<https://www.youtube.com/channel/UC3NwLUfw5UTwNfk9U5Ylvsw/featured>

Создание серии
видеороликов
для компании
Desan,
бренд 6 соток



ФУД-КОНТЕНТ

ФОТО / ВИДЕО

Создание пошаговых рецептов для компании SeDo, бренд Raslan



ФУД-КОНТЕНТ

ФОТО / ВИДЕО

Создание композиций из продукции Клинского мясокомбината



ФУД-КОНТЕНТ

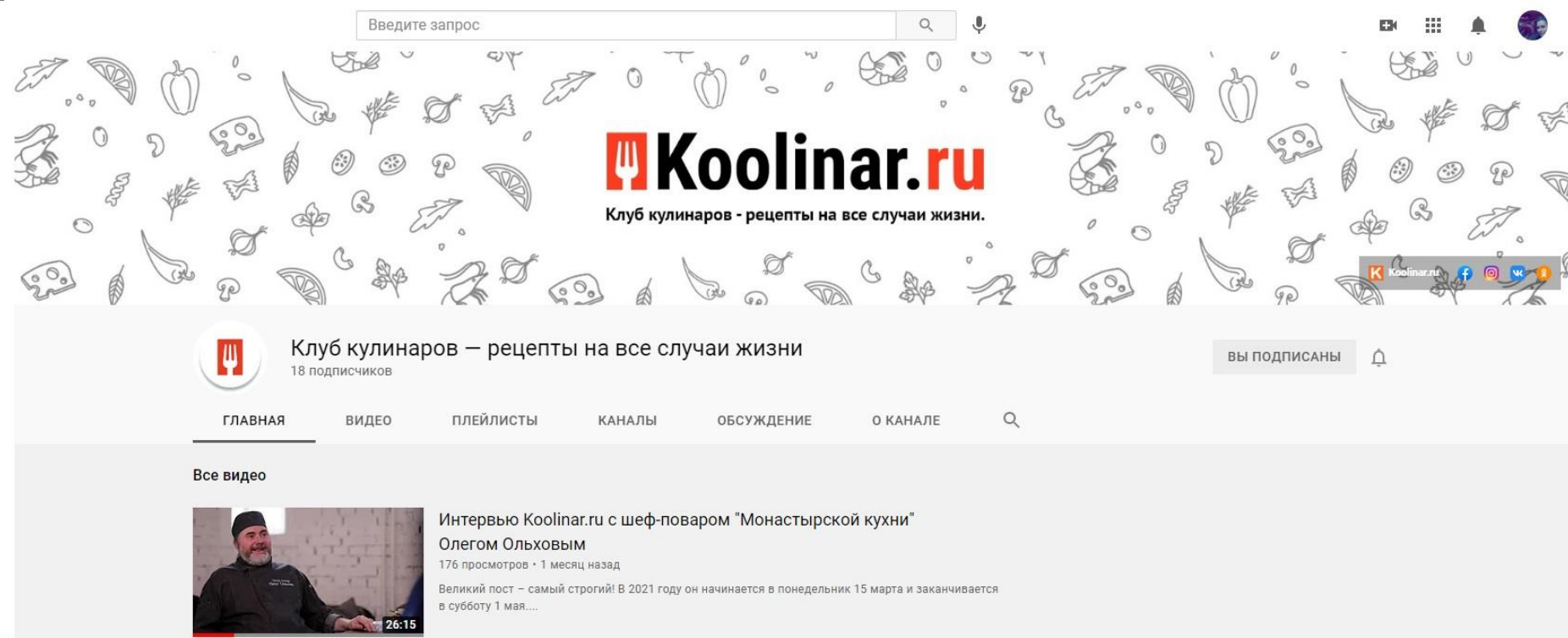
ФОТО / ВИДЕО

Создание фото продуктов для дальнейшего использования в рекламе



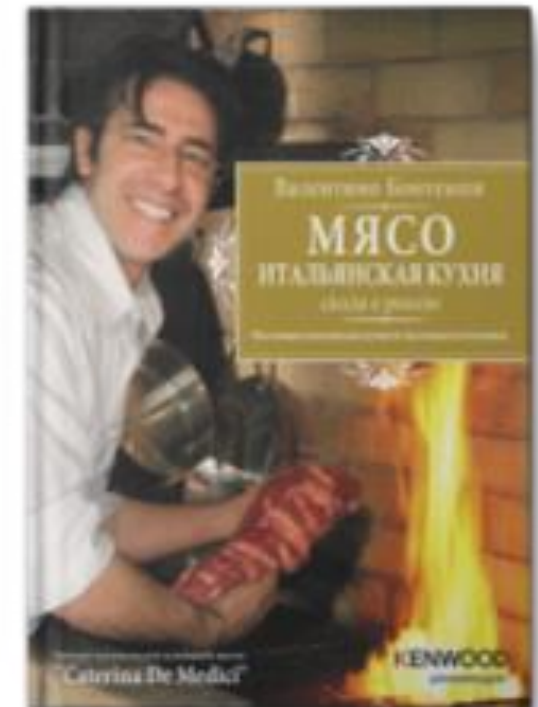
ВИДЕО-ИНТЕРВЬЮ

Создание видео-роликов с привлечением авторов и экспертов с возможностью интеграции брендов



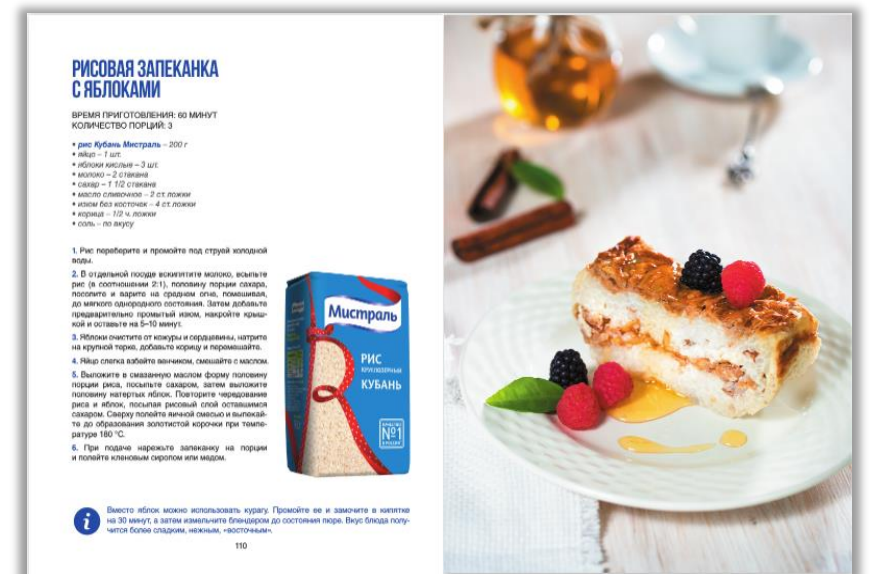
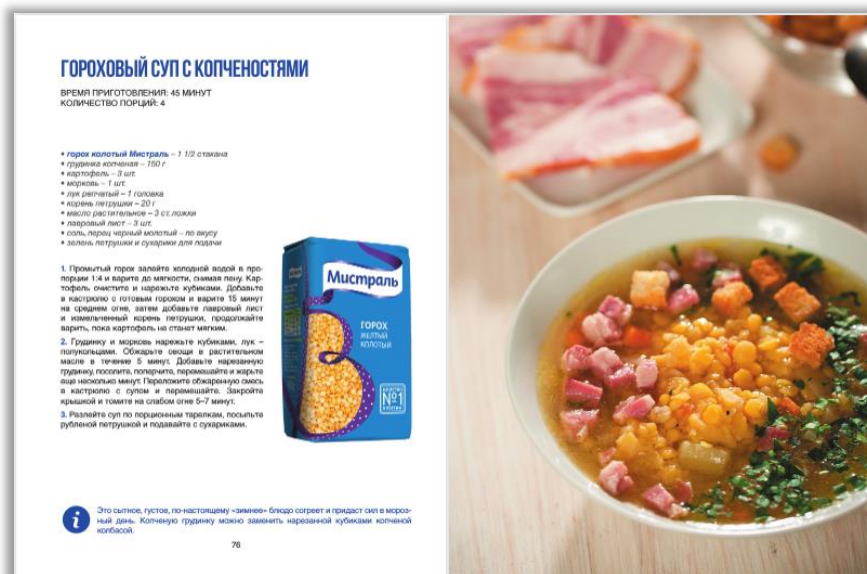
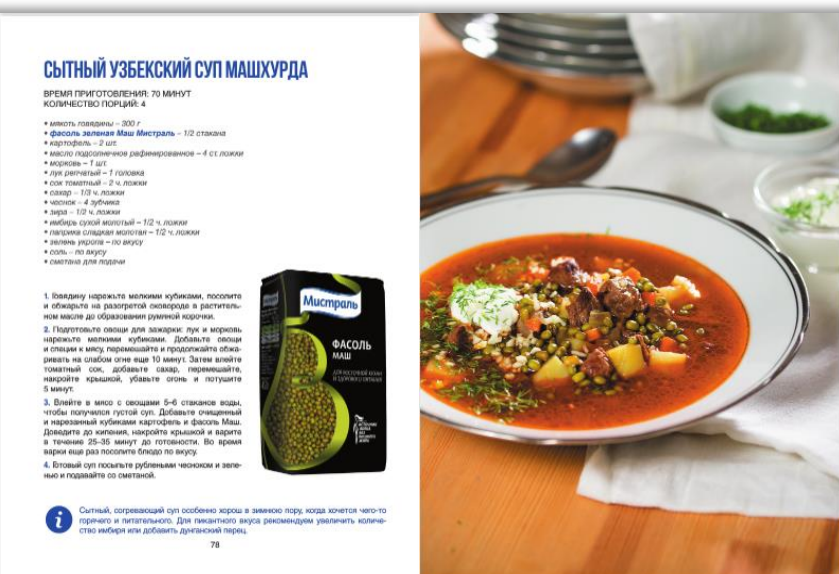
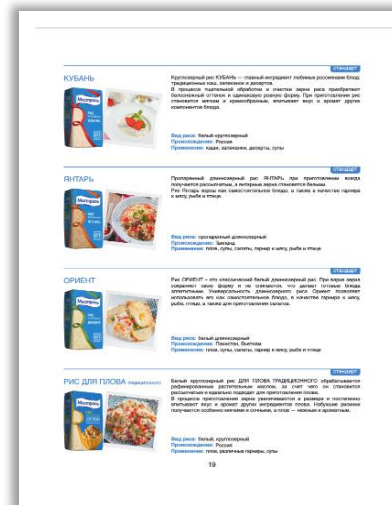
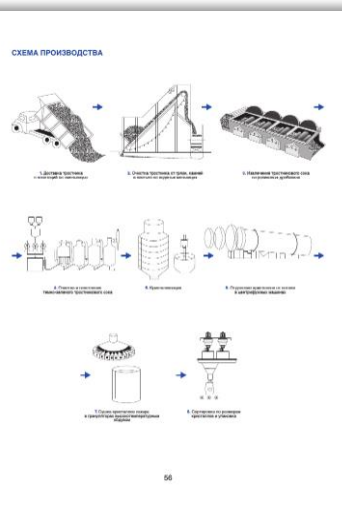
КНИЖНЫЕ СПЕЦПРОЕКТЫ ИЗДАНИЕ КНИГ НА ЗАКАЗ

- разработка концепции;
- подбор и производство контента;
- обработка фото;
- редактура, корректура;
- создание дизайна макета и обложки;
- верстка;
- печать;
- распространение и продажа книг через собственную дистрибуторскую сеть.



КНИЖНЫЕ СПЕЦПРОЕКТЫ

ИЗДАНИЕ КНИГ НА ЗАКАЗ



РЕКЛАМА В КНИГАХ

Пакет партнера 1:

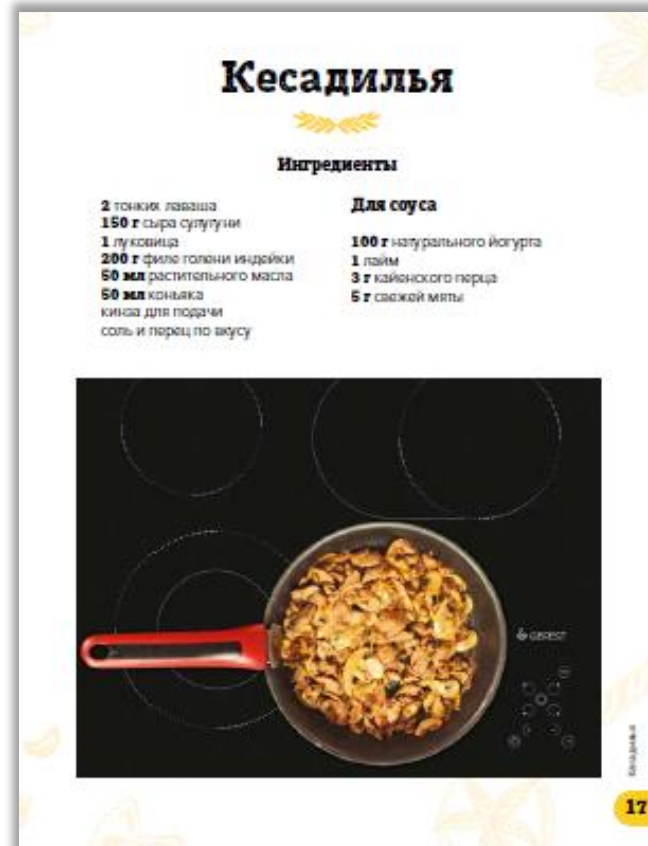
- Упоминание в тексте бренда или компании от автора в рецептах 1-5 раз;
- 1-5 рецептов с интеграцией бренда;
- 20 книг в ПОДАРОК.

Пакет партнера 2:

- Рекламная полоса;
- 20 книг в ПОДАРОК.

Дополнительные возможности:

Изготовление дополнительного тиража с суперобложкой или печать индивидуального тиража с корпоративной обложкой и вступительным словом



НАШИ КЛИЕНТЫ



REDMOND

ЭКОМЛК

Мистраль

kikkoman

Олейна

IDEAL

Veiro



Вкуснотеево

SCARLETT

ЭФКО
Группа Компаний

ITLV

Haas

Maggi

VITEK

Чабан



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
ДЕТСКИЙ МАГАЗИН
на Лубянке



BORGES

СЛОБОДА
Натуральная еда

LIBRE
DERM
LABORATORIES



ANew

Toppits



ХОРС
ФОРС
ЛОШАДИНАЯ
СИЛА



Hansa

BOIRON

d'arbo



BOSCH

OZON.RU
TRAVEL

Panasonic

МАКЕЕВ

Kukmara

Tefal

KENWOOD

vileda



Hotpoint
ARISTON

КЛЮКВА
США

KitchenAid

parmalat

SAMSUNG

Аудио



DE CECCO
dal 1886

Белая Дача



SUPRA



евродом

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ!

Болотаева Юлия

Руководитель группы продаж

тел. 8 (495) 411-68-86 доб. 2249

моб: +7 (903) 546-32-29

e-mail: Bolotaeva.YV@eksmo.ru