

Profondeur

Pertinence

Présence

Kit media

2024

vrtnkl.media

Qui sommes-nous ?

Plus qu'une maison d'édition, Vrtkl.media est votre allié des HRI et du commerce de détail en alimentation au Québec.

Plus que des nouvelles, Vrtkl.media produit du contenu d'intelligence d'affaires s'adressant aux professionnels de l'alimentation grâce à son équipe de journalistes expérimentés et pluridisciplinaires.

 **HRI**mag
HÔTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS

HRImag, LE chef de file de l'information auprès des hôtels, restaurants et institutions depuis plus de 25 ans



DA
DÉTAILLANT ALIMENTAIRE

le média indépendant qui s'adresse aux gestionnaires et exploitants des épicerie du québec



La portée de Vrtkl.media



HRImag HÔTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS



14 000 exemplaires postés
970 Reliés à l'industrie
1772 Hôtels
3503 Institutions
7765 Restaurants



+ **de 150 000** visiteurs par mois
+ou- **1,03 minutes** de consultation
+ **11 000** articles



+ **8 500** abonnés
23% de taux d'ouverture moyen
+de **3%** de taux de clics (CTR)

DA DÉTAILLANT ALIMENTAIRE

10 000 exemplaires postés
26% Supermarchés et autres épiceries
(sauf dépanneurs)

41% Dépanneurs
8% Boucheries
2% Poissonneries
3% Marchés de fruits et de légumes
8% Boulangeries-pâtisseries
3% Confiseries et magasins de noix
9% Tous les autres magasins spécialisés

+ **4 000** abonnés
30% de taux d'ouverture moyen
+de **3%** de taux de clics (CTR)
100% de décideurs
dans le processus d'achat

Le papier

les classiques à votre disposition



DATES DE TOMBÉE :

HRI Printemps 2024
15 janvier
26 février

MATÉRIEL PUBLICITAIRE :
DIFFUSION :



HRI Été 2024
29 avril
22 mai



HRI Automne 2024
12 juillet
26 août

MATÉRIEL PUBLICITAIRE :
DIFFUSION :



HRI Hiver 2024
5 septembre
16 octobre

Double page
16,75" x 10,875"

6 250\$

Pleine page
8,375 po x 10,875 po

3 450\$

1/2 page verticale
4,1" x 10,875"

2 250\$

1/2 page horizontal
8,375 po x 5,4375 po

2 250\$

Fausse couverture
3,25 po x 10,875 po

5 550\$

ENCART /
INSERTION
dans le magazine pour
10 000 exemplaires

prix
sur demande

magazine papier



DATES DE TOMBÉE :

DA Printemps 2024

MATÉRIEL PUBLICITAIRE : 15 mars

DIFFUSION : 3 avril



DA Automne 2024

MATÉRIEL PUBLICITAIRE : 22 juillet

DIFFUSION : 6 septembre

Pleine page

8,375 po x 10,875 po

2 450\$

1/2 page verticale

4,1 po x 10,875 po

1 750\$

1/2 page horizontal

8,375 po x 5,4375 po

1 750\$

ENCART /
INSERTION

dans le magazine pour
10 000 exemplaires

prix
sur demande

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Procédé d'impression : Quadrichromie

Format coupé : 9 po X 10 7/8 po

Marges perdues : Prévoir 1/4 po

Protection d'écriture : Prévoir 1/4 po

Matériel publicitaire : PDF haute résolution

Envoi de matériel : materiel@vrkl.media

Web

N°1 ENTÊTE
1000 X 200
875\$

N°2 COLONNE DE DROITE
365 X 700
750\$

N°3 BANDEAU
1000 X 200
560\$

N°4 FENÊTRE CONTEXTUELLE
640 X 480
450\$/jour

HRI Mag
HÔTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS
LE MEDIA DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Magazine en ligne | Abonnez-vous | Publiez sous d'une rubrique

Rechercher dans les articles

EN BREF

#1 petit nouveau de l'automne

#2 POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
MAYRAND

Nouveau design, vidéos TikTok : comment Lafleur se réinvente
Par Caroline Deslèves

Un Canadien nommé Meilleur Barman de l'année aux World Class

La chaîne Pizza Salvatore lance des produits en épicerie

Café, déjeuner, soda : l'avenir de dévoile les tendances des chaînes

À découvrir

La Maison Smith inaugure un 9^e café à Saint-Foy

Milennium arrive au Québec avec un premier restaurant à Montréal

« Dans les cuisines du monde » : voyager par l'assiette

Une brasserie s'installera au Westin Tremblant

#2 NOUVEAU PRODUIT POUR MENU D'AUTOMNE
Découvrez maintenant

MAGAZINE AUTOMNE 2023

HRI
Beles

Consultez le sommaire

Une reprise, mais pas pour tout le monde...

#3 PLUS DE 550 FOURNISSEURS QUI OFFRENT DES RABAIS CORPORATIFS INSTANTANÉS À VOS ÉQUIPES À L'ANNÉE

RESTAURANTS
GILLETTS
D'AVOIN
GENÈVA

#4

N°1 ENTÊTE
1000 X 200
750\$

N°3 ÎLOT
365 X 700
(EN ROTATION)
550\$

N°4 FENÊTRE CONTEXTUELLE
640 X 480
250\$/jour

N°5 ENTÊTE
1000 X 200
350\$

MATÉRIEL ACCEPTÉ :
JPG, GIF ou PNG

Poids maximum :
(1-3) 300 ko
(2) 200 ko
(4) 300 ko

À NOTER
DES FRAIS DE MONTAGE
PEUVENT S'APPLIQUER

Site web

infolettre

N°1 ENTÊTE
1000 X 200
850\$

N°2 COLONNE DE DROITE
365 X 700
750\$

N°3-4 COLONNE DE DROITE
1000 X 200
550\$

N°5 BANDEAU
1000 X 200
350\$

MATÉRIEL ACCEPTÉ :
JPG, GIF ou PNG

Poids maximum :
(1-5) 300 ko
(2-3-4) 250 ko

À NOTER
DES FRAIS DE MONTAGE
PEUVENT S'APPLIQUER

HRImag
HÔTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS

Actualités du réseau québécois des HRI
11 octobre 2023

#1
Découvrez la forme de commande pré-service



Groupes hôteliers : travailler à grande échelle

Par Catherine Maisonneuve

On ne devient pas un important groupe hôtelier du jour au lendemain. Il peut s'écouler plusieurs décennies entre l'ouverture d'un premier hôtel et la reconnaissance en tant que solide groupe hôtelier. Il n'est pas toujours facile d'agrandir son parc d'établissements, mais cela offre des [...]

#2
L'INGRÉDIENT LOCAL DE LA DURABILITÉ DE TOUTES LES ACTIVITÉS DE LA RESTAURATION
DEVENEZ CLIENT



« L'effet Bocuse d'Or » : une série documentaire qui suit l'équipe canadienne



Aides provinciales : seuls 25% des hôtels font appel aux programmes



Taux d'occupation à l'hôtel : le mois d'août dépasse juillet



La SOCCO fête ses 70 ans et dévoile ses lauréats

#3
Notre planète contribue à préserver les ressources de la planète
CAROUSEL

À LIRE
Kimberly Nichols

Après plus de 10 ans passés comme employée de l'Hôtel Le Prieur à Québec, Kimberly Nichols y a pris la place de directrice générale en novembre dernier un poste de cadre auquel la jeune femme de 29 ans poursuit depuis l'adolescence et qui la « comble de bonheur ». Retour sur un parcours [...]

#4
Série 3
Série 2
Série 1
Série 0

#5
L'un des 350 FOURNISSEURS AU OFFERT DES RABAIS CORPORATIFS INSTANTANÉS VOS ÉQUIPES À L'ANNÉE
RESTAURANTS | BANQUE | GÉNIE SA

DERNIER BALADO
[S'APPROVISIONNER AUTREMENT AVEC MAYRAND]
Diffés d'approvisionnement et pénurie de main d'œuvre, qui n'a pas ces quatre dernières années entendu ou lu à propos de ces deux thématiques se manifeste. Nous le savons tous les conséquences sont nombreuses derrière ces enjeux, ce qui nécessite de repenser son modèle afin de mieux y faire face. Nous mettrons l'accent sur une solution gagnante qui vise à garantir une offre de choix à vos clients.
Écoutez le balado

CONSULTEZ NOS SECTIONS

wikiHRI
TOUS LES TERMES DE L'INDUSTRIE EXPLIQUÉS
PAR CHRISTIAN LAVOIE, PROGRAMMEUR COLLÈGE MÉRIS

L'AGENDA
LE PLUS COMPLET DE L'INDUSTRIE

© HRI 2013-2022 - Tous droits réservés

HRI 205 ch de St-Gregoire - Léves, QC G0J 1E8 - Canada

Vous recevrez ce courriel parce que vous avez choisi de recevoir nos infolettres. Pour gérer vos abonnements et votre désabonnement, utilisez le lien "Gérer vos abonnements" ou vous pouvez contacter notre service à la clientèle au 514-350-1111.

Gérer vos abonnements
info@hri.ca



N°1 ENTÊTE
1000 X 200
550\$


N°2 ÎLOT
365 X 700
450\$

N°3 BANDEAU
1000 X 200
350\$

MATÉRIEL ACCEPTÉ :
JPG, GIF ou PNG



Poids maximum :
(1-3) 300 ko
(2) 200 ko

À NOTER
DES FRAIS DE MONTAGE
PEUVENT S'APPLIQUER




Le condensé DA
3 octobre 2023

LES CANADIENS #1
DU POULET CANADIEN





||| NOMINATIONS
Match DUX dévoile ses 15 entreprises finalistes
DUX a dévoilé les 15 entreprises qui participeront à la compétition de pitch LE MATCH DUX, qui tient cette année sa 4e édition. Durant la semaine du Pré-Match DUX, plus de 3500 consommateurs ont également voté pour leurs coups de cœur parmi les pitchs des jeunes pousses en ballottage. Cette [...]


||| MISE EN MARCHÉ
La marque Pizza Salvatore arrive dans les épiceries



||| TECHNOLOGIE
Couche-Tard annonce un partenariat de 10 ans avec CGI



||| INDICATEURS
La SAQ accuse la pire baisse des ventes en dix ans



en bref
Amazon lance son service sans caisse dans des aéroports
Joe Ens nommé PDG d'Aliments Fontaine Santé


#2

IMMERSION
LES PROJETS D'UN MATCH DUX DE L'ALIMENTATION
Avec le Whiskey, mettez
l'accent sur l'innovation


TROUVE TA COOP #3
d'alimentation de ta région
www.ici.coop

||| quoi de neuf?

Guinness sort la Guinness 0, une pression sans alcool




Kandju lance sa gamme « Full » personnalité



||| écouter - voir

L'Épatante patate du Québec fait campagne

La TACA dévoile deux nouveaux sites Internet



© Détaillant Alimentaire 2020-2023 * Tous droits réservés
 Détaillant Alimentaire - 295 Ch Saint-Gregoire - Lévis, QC G6J 1E5 - Canada

Vous recevez ce courriel parce que vous avez choisi de recevoir nos Infolettres. Pour gérer vos abonnements et vous désabonner, utiliser le lien "Gérer vos abonnements" ou vous pouvez contrôler quels emails vous souhaitez recevoir de notre part.

[Déabonnement de tout nos emails](#)

infolettres

infolettre personnalisée

HRIMAG
1 650\$

DÉTAILLANT
ALIMENTAIRE
1 250\$

La Paysanne

DE snack l'entrée

INNOVER AU RYTHME DES TENDANCES CULINAIRES

Les institutions mangent local!
Du 25 septembre au 1^{er} octobre 2022
Célébrons ensemble les aliments du Québec!

Institutions : il est temps de s'inscrire!

Au service de garde à la petite enfance, à l'école, au cégep, à l'université, dans les établissements de santé, dans les cafétérias d'entreprises et dans les milieux de travail, on fête les aliments locaux lors de l'événement annuel tant attendu :

Les institutions mangent local!
une initiative du programme **Aliments du Québec au menu**.

Du 25 septembre au 1er octobre prochain, toutes les institutions du Québec sont invitées à déployer de petites et grandes actions dans leur milieu pour faire connaître aux usagers l'importance de découvrir, cuisiner et déguster les produits du Québec! Libre aux établissements participants d'organiser le nombre d'activités souhaité pendant le nombre de jours désiré.

Relevez l'un des trois défis lancés par Emmanuel Bilodeau!

Emmanuel Bilodeau lance trois défis pour célébrer les aliments locaux!

Emmanuel Bilodeau, fervent localvore, boulanger amateur, comédien et humoriste québécois, invite toutes les institutions du Québec à participer à l'événement **Les institutions mangent local!** Pour l'occasion, il lance **trois défis** amusants. Sauriez-vous relever un, deux ou même les trois défis?

Défi #1 : ÉDUCATIF
Pour les créatifs et les couteux, réalisez un atelier éducatif en lien avec les aliments du Québec.

Votre institution n'est pas reconnue au programme Aliments du Québec au menu?

Faites reconnaître vos efforts pour le local! Le programme Aliments du Québec au menu reconnaît les institutions qui mettent les produits du Québec au menu de leurs services alimentaires et offre de nombreux avantages!

En savoir plus sur le programme

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU
QuebecAuMenu.com

balados



Découvrir les balados

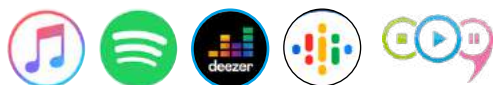
www.hrimag.com/Balado



www.detaillantalimentaire.com/balado



Disponible sur ces plateformes



balados . commerciaux

VOUS SOUHAITEZ ADRESSER UN MESSAGE AUX ABONNÉS DE HRIMAG OU DE DA ET INVITER VOS CLIENTS OU PARTENAIRES D'AFFAIRES AU MICRO POUR LE FAIRE?

Notre équipe vous accompagne dans ce projet, de l'idéation à la livraison du produit final.

Vous choisissez le thème et les invités, notre équipe fait le reste.

TARIFS

Offre clé en main:

2 725 \$

Offre incluant la promotion:

+1 500 \$

vrtkl.media

 **HRImag** **DA**
HÔTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS DÉTAILLANT ALIMENTAIRE

PARCE QUE NOUS MISIONS SUR VOTRE SUCCÈS À
LONG TERME, NOUS OFFRONS UN ACCOMPAGNEMENT
PERSONNALISÉ À VOS BESOINS.

CONTACTEZ-NOUS

VRTKL.MEDIA

295, chemin Saint-Grégoire Lévis (Québec)

G6J 1E8

Téléphone : 418 688-5777

info@vrtkl.media