



MEDIAINFORMATION 2024

Om magasinet og dets læsere
Appetit - Fagbladet for ernæringsprofessionelle er fagblad for sundhedskonsulenter og kliniske diætister i regioner og kommuner, køkkenchefer og ledere af professionelle offentlige og private køkkener, økonomaer, ernæringsassistenter og andre entusiastiske madhåndværkere, der er medlem af Kost og Ernæringsforbundet.

Fagbladet udgives af Kost og Ernæringsforbundet og udkommer 4 gange om året i et oplag på 8.900 eksemplarer. Bladet sendes direkte til medlemmernes privatadresse.

Forbundets medlemmer arbejder med at forebygge livsstilssygdomme og vejleder børn, unge og ældre, raske og syge om sund mad eller specielle diæter efter behov. Medlemmerne tilbereder ca. 800.000 måltider om dagen og køber ind for

godt fire milliarder kroner om året. Som annoncør har du mulighed for at præsentere beslutningstagere i alle typer institutioner for alt fra lækre råvarer, færdigretter og specialprodukter over kostprogrammer til gedigent køkkenudstyr, moderne teknologi og indretning. De har brug for det hele.

Udgiver
Kost og Ernæringsforbundet
Holmbladsgade 70
2300 København S

Generel information

Bladet udkommer:
4 gange årligt
Format: 210 x 270 mm
Omfang: 36 sider
Oplag: 8.900

Indstik

Indhent venligst tilbud hos annoncekonsulent.

Annoncesalg

Jette Sterndorff-Jessen
jsje@stibo.com
Tlf. 76 10 11 47
Oddesundvej 1
6715 Esbjerg N
mediaservice.stibocomplete.com

Annoncemateriale

Annoncer skal leveres som færdige tryklare højt-opløste PDF-filer (min. 300 dpi) CMYK-separeret.

Rabatsatser

2 indrykninger 5%
3 indrykninger 10%
4 indrykninger 15%

Særplacering +10%

Al rabat forudsætter samlet bestilling og at annoncerne indrykkes inden for 12 måneder.

Blad nr.:	Deadline annoncer:	Udgivelse:
Nr. 1-2024	22. januar	16. februar
Nr. 2-2024	20. maj	14. juni
Nr. 3-2024	9. august	6. september
Nr. 4-2024	15. november	13. december

For trykfejl, forkerte størrelser etc. som annoncøren eller bureauet ikke bærer ansvaret for, ydes reduktion efter Stibo Complete Mediaservices skøn, der højst kan beløbe sig til annoncens indrykningspris.

Reklamationer skal være Stibo Complete Mediaservice i hænde senest 5 dage efter bladets udgivelse. Indrykkes en annonce flere gange med samme fejl, uden at Stibo Complete Mediaservice modtager reklamation, ydes eventuel dekort kun for første indrykning.

Erstatningskrav kan ikke gøres gældende over for Stibo Complete Mediaservice eller magasinet for eventuelle følger af fejlagtig, forsinket eller manglende indrykning af de bestilte annoncer.

Skriftlig annullering af bestilt annonce skal være Stibo Complete Mediaservice i hænde senest 1 uge før deadline.

ANNONCEPRISER

Opslag 19.400,-

Format:
420x270 mm

m. ramme
388 x 229 mm

Bagside 14.900,-

Format:
150 x 270 mm
til kant + 3 mm
til beskæring

1/1 side 12.500,-

Format:
210 x 270 mm

m. ramme:
184 x 229 mm

1/2 side 7.100,-

1/2	1/2
184 x 111 mm m. ramme: 210 x 133 mm	89 x 229 m. ramme: 104 x 270 mm

1/4 side 4.500,-

Format: 184 x 51 mm	Format: 81 x 120 mm
1/4	1/4

Annoncer til kant
+ 3 mm til beskæring

Formaterne er angivet i **bredde x højde**. Alle priserne er excl. moms og baseret på færdigt materiale.



ARTIKEL: Karen Loh | TEKST OG FOTO

Ældres madvaner kan sænke klimaaftryk

Kostpolitik: Københavns Kommune vil have CO₂-aftrykket på de kommunale måltider ned med 25 procent inden 2025. Forandringen gør op med den sædvanlige opfattelse af, hvad der skal serveres på et plejehjem.

Fakta:

Københavns Kommunes 10 pejlemærker

1. Servit ladt i moderate mængder og ikke, kulk og karn i begrænset omfang
2. Servit få skulptur, og på gæst de mest bæredygtige
3. Ring dagligt bevægrer i hoved- og mellemmåltider
4. Brug dagligt nødder og frø i hoved- og mellemmåltider
5. Ring og og ost i moderate mængder og anvend nye proteinerne meget produktive
6. Ring bæredygtige fødevarer og begrens de animalske fødevarer
7. Skær grøntsager og frugt i forskellige former
8. Skær kartofler og bøde luddkarn- og bærfærdigprodukter
9. Tilvøj vand og mælk, dagligt
10. Følg sæsonen, og brug forfriskende friske råvarer

DTU Fødevareresultatet har udfærdiget pejlemærket i samarbejde med Meyers Madhus og Københavns Kommune.

ARTIKEL: Jesmine Tilsted | TEKST | Alamy | FOTO

Smagen kommer altid først

Gron omstilling: Det er svært at få forbrugerne til at skruer op for indtaget af det grønne og ned for kødet. Løsningen ligger dog lige til højrebænet, mener professor i gastrofysik.

Det gælder på, at De officielle Kostråd i deres første leveret ikke har rykket ret meget. Og i deres nuværende form er det tvivlsomt, at de kan ændre vores adfærd.

Det mener Ole Mouritsen, professor i gastrofysik ved Institut for Fødevarerforskning og København Universitet. Som centerleder af Smag for Livet samt præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi har han ret med til at undersøge...

ning i indtaget af planbaseret energi blandt disse forbrugere er under et processpoint.

Gronn mangler to grundmange
Selvom taler for den grønne omstilling er medværende, mener professoren stadig, at vi kan komme i mål. Hvis vi vil at mærke indvirkningen af den grønne omstilling, er det vigtigt, at vi kan komme i mål. Hvis vi vil at mærke indvirkningen af den grønne omstilling, er det vigtigt, at vi kan komme i mål.



Fakta:

Svampe og umami

Umami er smagen af det mest fremtrædende træk ved svampe. Både de produceres af de aminosyremolekyler og andre elementer i svampen.

ARTIKEL: Henrik Stærk | TEKST | Salling Sjæterås | ILLUSTRATION

De fleste køkkener har svært ved at skaffe elever

Rekruttering: Næsten tre ud af fem køkkener har inden for det seneste år haft udfordringer med at få besat ledige elevpladser til ernæringsassistent. Det hjælper, hvis arbejdspladsen har et godt ry, siger en uddannelseskoordinator.

"Vejen til nye elever går igennem de elever, køkkener allerede har".
Den sidste har uddannelseskoordinator Lise Lotte Hjorth Sørensen fra Odense Universitetshospital spået succes med.

I dag finder eleverne sig ikke i at blive udlånt til de vil behandles med respekt og være en del af køkkenskab i køkkenet. De skal læres op, ikke være sikke og dømme eller rydde op efter deres kolleger, og det skal være en ordentlig kommunikation. Derfor tager vi hånd om eleverne og deres oplysning, siger hun.

For at få søder til Lise Lotte Hjorth Sørensen 25 ansøger til hver elevstilling som ernæringsassistent i dag får hun tre. Trods nedgangen er det flere end mange andre køkkener. En udfordring fra Kost og Ernæringsforbunden viser at 57 procent af køkkenerne har haft udfordringer med at få besat ledige elevpladser det seneste år. Altså næsten tre ud af fem køkkener.

Ikke billig arbejdskraft
Der er flere løsninger. Færd og fremstøt handler det om at have et godt ry, og det skaber man ved at behandle eleverne med respekt og tillid. Det er let at gøre, hvis de er gode til deres arbejde. Det er let at gøre, hvis de er gode til deres arbejde. Det er let at gøre, hvis de er gode til deres arbejde.

Fakta:

Mangel på elever

Kost og Ernæringsforbunds undersøgelse om rekruttering og fastholdelse af ernæringsassistenter og elever blev gennemført i april 2023. Undersøgelsen er sendt til 251 ledere af ernæringsassistenter, der har svaret, hvilket giver en svarprocent på 42.