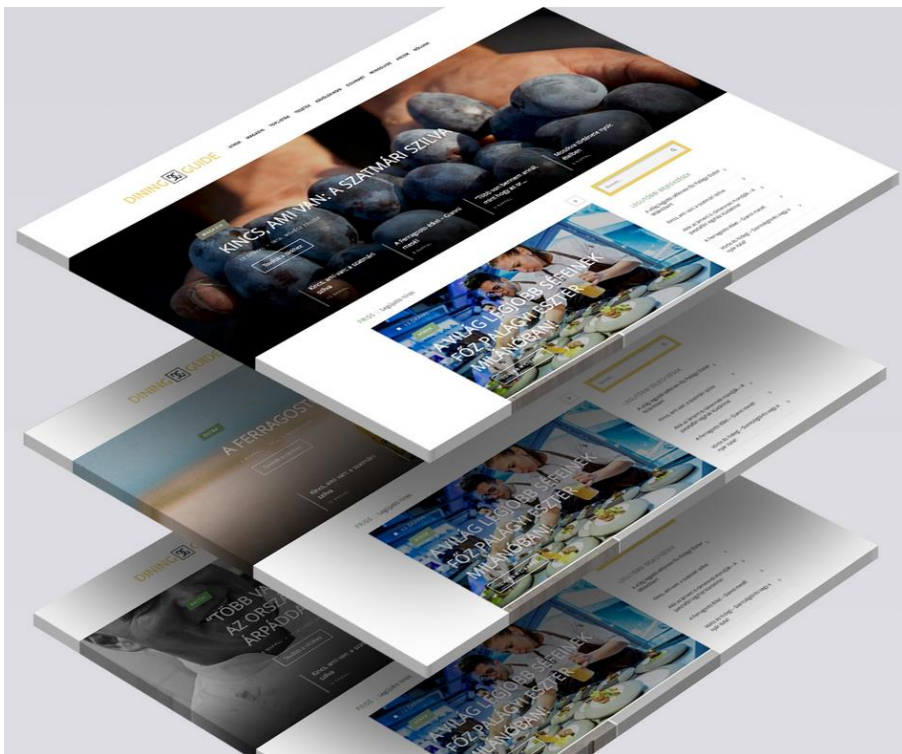


DINING  GUIDE

A Dining Guide portfólió bemutatása



A Diningguide.hu a célközönsége igényeinek megfelelően egyrészt Magyarországon online gasztronómiai magazin piacán egyedülálló elkötelezettséggel foglalkozik a hazai éttermek világával. A tartalom másrészt edukációs elképzelésünk szerint a klasszikus és a kortárs külföldi gasztronómia értékek, irányzatok, újdonságok, ismert vagy érdekes személyiségek bemutatásáról, illetve információk eljuttatásáról szól, mindezt jól fogyasztható módon, magas színvonalon „lifestyle” stílusban megírva.

A Dining Guide elsődleges célja szakmailag hiteles, de ezzel együtt könnyen befogadható, „olvasóbarát” tartalmat nyújtani elsősorban az étterembe járó, gasztronómia iránt igényes és fogékony közönség számára.

A Dining Guide kiemelten független tartalmainak célja a hazai vendéglátás kultúrájának építése, formálása.

A Diningguide.hu weboldal havi elérése mára stabilan meghaladja a 800.000 PI-t.

A célzott magazintartalomnak köszönhetően az oldal látogatói olyan 25-49 év közötti, AB státuszú nagyvárosi, modern olvasók, akik az általános médiafogyasztási szokásokon túl hazai és külföldi étteremválasztás, utazás előtt tájékozódási szándékkal keresik fel oldalunkat, valamint használják étteremkalauzunkat.



AUDI  
DINING  
GUIDE



ÉTTEREMKALAUZ

2023  
TOP  
100

A Dining Guide Top 100 Étteremkalauz az Év Étterme Gála napján jelenik meg. A kiadványt minden évben komoly várakozás előzi meg, hiszen mind a vendéglátó szakma, mind pedig az étterembe járó közönség számára évek óta a leghitelesebb (mára már az egyetlen) tájékozódási forrás: a vendéglátóhelyek rangsora a több mint fél éven át zajló szakszerű tesztelések eredményeképpen jön létre.

A több mint 350 oldalas könyv jelenleg az egyetlen olyan országos kalauz, amely független tesztelők, részben külföldi, komoly szaktekintélynek számító inspektorok munkájának az eredménye.

A tesztelők közül kiemelésre méltó Fausto Arrighi, aki több mint 30 éven át vezette a francia és olasz a Michelin Guide munkálatait, mellette az inspektorok munkáját minden évben a World 50BEST listájáról érkező 3 Michelin csillagos sztár séf is segíti. A Dining Guide anonimitásban dolgozó tesztelői végig látogatják a főváros és a vidék jelentős, illetve újonnan nyílt vendéglátóhelyeit, és objektív, szakmai szempontok alapján adnak értékelést az adott étterem teljesítményéről. A ranglista minden évben friss tesztelések alapján áll össze.

A Dining Guide Top 100 Étteremkalauz egy praktikus kézikönyv, amely az egész országban segítséget nyújt a legjobb éttermek felkutatásában. A kalauz független, szakmai értékítélettel, kizárólag minőségi szempontok alapján ad útmutatást hazánk vendéglátóhelyeihez – a csúcséttermektől az autentikus vidéki vendéglőkön át a könnyedebb bisztrókig országszerte. Egy rangsorolás nélküli külön listán a főváros és a vidék alternatív vendéglátóhelyei is szerepelnek, listázásra kerül a top 15 cukrászda is, valamint a top 10 hazai luxusszálloda is.

# AUDI-DINING GUIDE ÉV ÉTTERME GÁLA 2023



A Dining Guide Év Étterme Gála az étteremkalauz ünnepélyes bemutatója, valamint a hazai éttermi és vendéglátó szakma egyik legfontosabb társasági eseménye. A neves közéleti szereplőket is vendégül látó gálán részt vesz a Dining Guide által felkért, nemzetközi szakemberekből álló zsűri is, amelynek tagjai közreműködtek az étteremkalauz adott évi sorrendjének felállításában. A közel 1.000 főt fogadó rendezvényen 2016 óta VIP-különterem is várja a vendégeket.

# Partnereink a teljesség igénye nélkül



# A 2023. június 1. napjától érvényes listaárak

## DISPLAY MEGJELENÉSEK

- A mobil felületen 300x450-es kreatív, a desktop felület 1200x300-as kreatív jelenik meg
- Listaár: 20 Ft + ÁFA / AV – meghatározott rovat és/vagy meghatározott kreatív használata esetén
- Listaár: 15 Ft + ÁFA / AV – több rovat és/vagy mindkét kreatív használata esetén

## TÁMOGATOTT SZERKESZTŐSÉGI CIKK

- Listaár: 2.000.000 Ft + ÁFA
- Az ár tartalmazza a cikk megosztását a Dining Guide Facebook oldalán is: <https://www.facebook.com/diningguide>

## TARTALMI EGYÜTTMŰKÖDÉS, SZPONSZORÁCIÓ

- Minden ajánlatot személyes konzultáció előz meg, majd a konzultációnak és a breifnek megfelelően egyedi ajánlatot készítünk partnereink részére

# DINING GUIDE

## KAPCSOLAT

**Herczeg Zoltán**

+36 20 951 8488

[herczeg.zoltan@diningguide.hu](mailto:herczeg.zoltan@diningguide.hu)

**Fekete Márton**

+36 20 28 520 28

[fekete.marton@dining-guide.hu](mailto:fekete.marton@dining-guide.hu)