



Media **kit**²⁰₂₅

Who are we?

Vrtrl.media is not just a publishing company,
but a key ally for Quebec HRIs and food retailers.

Offering more than just news, Vrtrl.media's team
creates business intelligence content
for food industry professionals.



THE leader in providing information to
hotels, restaurants and institutions for over 25 years



||||| DÉTAILLANT ALIMENTAIRE

Your independent media source
dedicated to **Quebec grocery store**
managers and operators



14,000 mailed copies
55% restaurants
25% institutions
13% hotels
7% targeted sectors

Magazine

8,500+ subscribers
23% average open rate
over 3% click-through rate (CTR)

Newsletter

150,000+ monthly visitors
19,000+ archived articles

Web

Reach



||| DÉTAILLANT ALIMENTAIRE

Magazine

10,000 mailed copies
41% convenience stores
33% specialized retailers
26% supermarkets and other grocers
(except convenience stores)
9% all other specialized retailers

Newsletter

4,000+ subscribers
30% average open rate
over 3% click-through rate (CTR)

Web

15,000+ monthly visitors
+ 1,600 articles

Magazine

Deadlines



HRI	ADVERTISING MATERIAL	PUBLICATION
Spring 2025	February 5	March 3
Summer 2025	April 21	May 19
Fall 2025	September 3	September 29
Winter 2025	October 22	November 17



DA	ADVERTISING MATERIAL	PUBLICATION
Spring 2025	March 5	March 31
Fall 2025	July 30	August 25

Rates

			SIZE
Double page	\$6,375	\$4,500	16.75" x 10.875"
Full page	\$3,520	\$2,500	8.375" x 10.875"
1/2 vertical page	\$2,295	\$1,790	4.1" x 10.875"
1/2 horizontal page	\$2,295	\$1,790	8.375" x 5.4375"
Cover wrap	\$5,660	\$3,900	3.25" x 10.875"
Insert/Inclusion	Request a quote	Request a quote	

SPECIFICATIONS

Printing process: four-color

Trimmed format: 8.375" X 10.875"

Bleed area: allocate 1/4"

Safety margin: allocate 1/4"

Advertising material: high-resolution PDF

Send material to: materiel@vrtkl.media

Specifications

Web

#1

HRImag
HOTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS
LE MAGAZINE PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÉBERGEMENT
Magazine en ligne | Agenda | Abonnez-vous | Prévenez-nous d'une nouvelle

ACCUEIL ACTUALITÉS À DÉCOUVRIR MAGAZINE BALADOS WIKI HRI

Rechercher

Comment bien refroidir vos aliments ?
Par Jean Lavolette

#2

MTL à table donne de l'élan aux restaurateurs montréalais
Par Bastien Duand
« Très important », « essentiel », « nous faire connaître ». Au fil des années, MTL à table est devenu un rendez-vous incontournable pour les restaurateurs montréalais. L'évènement permet, avec trois à cinq services à des tarifs fixes de 35 à (...) »

L'Auberge du Lac Taureau élu Établissement hôtelier de l'année
Par Équipe de rédaction

Starbucks stagne face à la concurrence
Par Sophie Bordès

Pizza Salvoatré élu franchiseur de l'année

MAGAZINE AUTOMNE 2024

HRI S'INFORMER POUR MIEUX PERFORMER

#2

WIKI HRI
TOUS LES TERMES DE L'INDUSTRIE EXPLIQUÉS AVEC DERNIÈRES NOUVELLES, MÉTIERS, COURSES, TENDANCES

TABLEAU DE BORD
HRI

#5

Le prix du poulet et du boeuf monte, celui du porc descend
Le prix des protéines, animales ou végétales, a connu de grandes variations au cours de la dernière année. Si certaines plus populaires sur les menus des restaurateurs comme le poulet et le boeuf (...) »

#3

MANUEL
L'outil de référence indispensable pour tous ceux qui s'intéressent de près ou de loin à l'industrie de la restauration.

L'AGENDA
LE PLUS COMPLET DE L'INDUSTRIE

Du 3 au 7 novembre EquipHotel Paris

Mardi 12 novembre Rendez-vous Élan 2024 de l'Association Restauration Québec

Jeudi 14 novembre Gala Hotells 2024

#6



Publié

#4

Découvrez du Tiroc : L'insaisissable

Publié

#4

Découvrez du Tiroc : L'insaisissable

Publié

#4

Découvrez du Tiroc : L'insaisissable

COMMUNICAZIONE COMMERCIALE
COMMANDER LES BÛCHES

#1

DA
RETAILMENT ALIMENTAIRE

#2

À Rimouski, le rachat des actifs de la Coop Alina nourrit l'espoir

#2

Équipement
Caisiers assis ou debout à l'épicerie ?

Régimentation
Nouvelles perceptions contre la pollution de l'air ?

Personnalités
Aliments du Québec : un nouveau président au conseil d'administration

#2

quoi de neuf ?

fuze
Nouvelle collection de chaises chaudes Babacool

Épicier
L'EXPERIENCE DU MAGASIN ET LA COMMUNICATION DANS LE DÉTAIL

en bref
• Dobbins lance sa participation dans le Montréal Océanique

à écouter - voir
Les Espagnols Saïres dévoilent une marque engagée basée sur l'écologie

à venir
• LE BORD DE MER 2024

[SPAC]
Boulangerie du Québec

[SPAC]
La volaille du Québec

[SPAC]
Les produits d'érabie

[SPAC]
Produits à base de plantes et d'insectes

[SPAC]
La viande du Québec

Magazine DA

Autisme 2024

#4

Piano plano, qui est le plus beau ?

nos invités à notre info

Recevez chaque mardi l'actualité essentielle de la semaine et un aperçu de fond en forme de lettre d'actualités

Newsletter

#1

HRImag Actualités du réseau québécois des HRI
HOTELS - RESTAURANTS - INSTITUTIONS 30 octobre 2024

#2

L'Auberge du Lac Taureau élu Établissement hôtelier de l'année
Par Équipe de rédaction
L'Auberge du Lac Taureau situé dans la région Lanaudière au bord du lac Taureau remporte le prix d'Établissement hôtelier de l'année lors de la soirée de gala du Congrès Hôtellerie et Spa 2024 de l'Association Hôtelière Québec (AHQ), qui a eu lieu le 29 octobre à l'Hôtel Sheraton de Laval. Le (...)

#5

wikiHRI
TOUS LES TERMES DE L'INDUSTRIE EXPLIQUÉS
pour faciliter votre compréhension de l'industrie

WIKIHRI - Ce qu'il faut savoir pour améliorer votre modèle d'affaires

À LIRE

#6

Un hôtel québécois utilise la chaleur de serveurs pour diminuer sa facture énergétique
À Drummondville, l'Hôtel et Suites Le Dauphin, recycle la chaleur de serveurs informatiques pour préchauffer l'eau des bâtiments. En partenariat avec l'entreprise Solisim énergie, l'établissement teste depuis l'année dernière un système qui lui permet de réduire ses coûts de chauffage en gaz et (...)

#3

CONSULTEZ NOS SECTIONS

wikiHRI TOUS LES TERMES DE L'INDUSTRIE EXPLIQUÉS
L'AGENDA LE PLUS COMPLET DE L'INDUSTRIE

© HRImag 2012-2024 • Tous droits réservés
LIST-ADDRESSLINE
LIST-DESCRIPTION
Gérez vos abonnements

Vous pensez que le contenu de cette infolettre peut intéresser un de vos confrères? Partagez-le!
[Transférez-lui](#) notre infolettre

DA
DÉTAILLANT ALIMENTAIRE
Le condensé DA
29 octobre 2024

#1

#2

||| TENDANCES

Les dépanneurs se tournent vers le prêt-à-manger
Selon une étude du groupe Acosta, aux États-Unis, les dépanneurs et les exploitants de magasins de proximité parviennent à augmenter le trafic, les ventes et la fidélité en continuant à améliorer leur offre de produits alimentaires « fraîchement préparés ». « Avec 27% des clients des magasins (...)

Rebon lance un nouveau format et vise les institutions
KaleMart 24 poursuit son installation à Montréal

À lire

L'indice de consommation alimentaire, un nouvel outil pour observer les tendances
« On s'est très clairement inspiré de ce que fait l'Université Purdue aux États-Unis », indique Sylvain Charlebois, professeur à l'Université (...)

#3

||| quoi de neuf?

Nouvelle collection de chocolats chauds chez Babacoal
PepsiCo Foods Canada fait revivre les Munchies



||| écouter - voir

Les Dépanneurs Sprint dévoilent une marque employeur basée sur l'inclusion
L'Épatante patate du Québec fait campagne

© Détaillant Alimentaire 2020-2024 • Tous droits réservés
LIST-ADDRESSLINE
LIST-DESCRIPTION
Désabonnement de trois ans envoie

Rates

Web

		
Header	\$895	\$765
Right column	\$765	\$560
Banner	\$575	\$360
Pop-up	\$460 / day	\$255 / day

Newsletter

		
Header	\$870	\$500
Right column	\$765	\$460
Banner	\$360	\$360
Right column	\$560	---

Specifications

web + newsletter

#	NAME	DIMENSION	MAXIMUM SIZE
1	Header	1,000 x 200	300 KB
2	Right column	365 x 700	200 KB
3	Banner	1,000 x 200	300 KB
4	Pop-up	640x480	300 KB
5	Right column	365 x 700	200 KB
6	Right column	365 x 700	200 KB

ACCEPTED IMAGE FILE FORMATS:
JPG, GIF or PNG

Custom Newsletter

Ready-to-send

\$1,685

\$1,275

Layout



\$400

\$400



Touch-ups

\$50







\$50

	
---	---


Example of a personalized ready-to-send newsletter

Solutions d'hygiène pour les H.R.I.


DÉSINFECTION DES POINTS DE CONTACT



PRÉVENEZ LES INFECTIONS

Protégez vos employés et vos clients

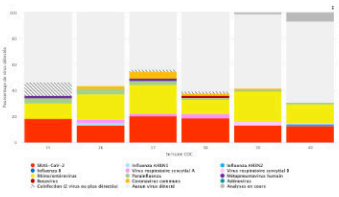
Une mesure qui peut contribuer à réduire les risques est le nettoyage régulier des points de contact de votre établissement. Certains virus respiratoires peuvent se transmettre lorsqu'une personne touche une surface ou un objet contaminé, puis porte ses mains à sa bouche, ses yeux ou son nez avant de se les laver.



Les virus peuvent persister sur les surfaces pendant plusieurs heures à plusieurs jours, selon le type de surface, le virus spécifique et les conditions environnementales.


Une diversité de virus respiratoires circule

Voici un graphique de l'INSPQ qui illustre la proportion des virus respiratoires détectés dans le réseau de cliniques médicales du Québec (18 ans et plus).
Semaine 2024-40 se terminant le 05 octobre 2024 - Cliquez pour accéder au graphique interactif




Kersia vous recommande les actions suivantes :

Il est recommandé de NETTOYER au moins UNE FOIS PAR JOUR toutes les surfaces fréquemment touchées. Se concentrer sur le nettoyage régulier des surfaces à haut risque de contamination.




ÉPICERIE

Télécharger la trousse



DÉPANNEUR


Télécharger la trousse



BUANDERIE


Télécharger la trousse

Articles de blogue



PRÉVENTION DES INFECTIONS

Le prévention des infections grâce à la désinfection des points de contact.



ARTICLE BLOGUE

LE LAVAGE DES MAINS C'EST ESSENTIEL!



Contact

because we're committed to your long-term success, we offer personalized support that fits your needs.

CONTACT US:
Vrtrl.media
418 688-5777
rdion@vrtrl.media