KOMMENT

VOL 3 //oktober 2018

by KOMMID®

E-magasinet:
den professionelle vej til kunderne

Derfor skal du vælge et e-magasin

E-magasinet

- din vej til større synlighed og bedre resultater

Skab en professionel læseroplevelse for dine kunder, medarbejdere eller samarbejdspartnere. Benyt dig af e-magasinets mange fordele og overhal konkurrenterne.

Profilmagasinet er den professionelle profilbrochure, der fortæller hvem I er og hvad I tilbyder, medlemsmagasinet giver inspiration og information til jeres medlemmer, medarbejdere og øvrige interessenter og eventmagasinet øger opmærksomheden om et specifikt arrangement.

Uanset hvilken magasinform, der matcher dit behov, er e-magasinet vejen mod øget synlighed, flere kunder og generel værdiskabelse om jeres organisation.

LÆS E-MAGASINET PÅ FARTEN

Stort set alle unge er online hver dag eller næsten hver dag. Den tilsvarende andel er to ud af tre blandt de ældre. 97 % af danskerne havde i 2017 adgang til internet i hjemmet – i 2011 lå tallet på 84 %.

Kun to ud af fem danskere tænder for en stationær pc, når de skal på nettet. Fire ud af fem mellem 15 og 89 år går på internettet via mobiltelefon. Især unge internetbrugere foretrækker mindre enheder som bærbare computere, smartphones og andet mobilt udstyr. Enheder, de kan tage med på farten.

SE FLERE TAL HER

FOODTRENDS 2017

For godt 30 år siden kom sushien til Danmark. For ca. ti år siden begyndte vi alle at spise cupcakes og drikke smoothies, og for tre-fire år siden væltede en yoghurtisbølge ind over landet. Men hvad er næste trend? Hvad vil vi se mere af i løbet af 2017? Vi er dykket ned i en international rapport om 2017-foodtrends i restaurations- og hotelbranchen og giver jer her et indblik i, hvilke trends vi skal være opmærksomme på.

Tekst: Louise Lindberg

Ændringer i vores samfunds- og arbejdsforhold gør, at flere har hjemmearbejdsdage og større tendens til at handle online, hvilket betyder, at de hverken kommer ud for at spise eller snacke, mens de færdes i bybilledet. Det tærer på især restaurationsbranchen. Samtidig er det blevet populært at have madpakke med, når man spiser uden for hjemmet, eksempelvis på arbejdspladsen. Igen noget, der giver udslag i foodservicebranchen.

Men hvad er det så, vi vil komme til at se mere af? Hvad er det, der sker internationalt, som vi måske kan hente inspiration fra?

Nye måder at spise – og få fat i maden på
En af de nye tendenser er "restauranter uden stole og stole uden restauranter". Den traditionelle måde at drive restaurant på bliver her udfordret. Vi vil se flere restauranter uden mulighed for at få et bord – men i stedet med en dygtig og højprofileret kok, der laver den lækreste mad, man kan tage med hjem. Billige lokaler, hvorfra maden kan hentes eller udbringes. Højkvalitets convenience-food fås allerede flere steder, og det er noget, vi vil se meget mere til fremover.

En anden trend er private kokke, der laver mad, som andre kan købe og spise hjemme. Internationalt findes der flere netværk af "private kokke", der laver mad, man kan bestille og få leveret ved ens private spisebord. Der findes flere apps, hvor "kokkene" poster deres menuer, som kunderne kan bestille og betale, hvorefter maden leveres eller afhentes i privatkokkens hjem.

Det spås, at udbringning af mad bliver et af de områder, der vil udvikle sig heftigt de kommende år. Droner er allerede begyndt at dukke op som pizzabude, og flere andre tester lige nu muligheden for at bruge droner til madudbringning.

Mere grønt – også på nye græsgange
Vi har allerede set, hvordan grøntsager og erstatningsprodukter overtager kødets plads i mange retter. Men vi har tilsyneladende kun set toppen af isbjerget. Det spås, at grøntsager vil indtage den dominerende plads på tallerkenen – det gælder også den mad, man får serveret uden for hjemmet. Kødet vil fylde stadigt mindre og i flere tilfælde helt være udeladt. Ikke blot på vegetariske restauranter og køkkener, men også lige fra større kæder

fortsættes >

Foto: Joanna Boj

9 gode grunde til at vælge et e-magasin

MED LYD, VIDEO OG STORE BILLEDER SKABER DU EN SPÆNDENDE OG BRUGERVENLIG OPLEVELSE

DU SERVERER DIT VÆRDISKABENDE INDHOLD PÅ NYTÆNKENDE OG INSPIRERENDE VIS

DIN LÆSER HAR ALTID MAGASINET VED HÅNDEN DET ER OGSÅ TILGÆNGELIGT PÅ MOBILE ENHEDER

DU SPARER OMKOSTNINGSTUNGE TRYK- OG LEVERINGSOMKOSTNINGER

E-MAGASINET KAN DELES MED ET ENKELT KLIK OG DIN SYNLIGHED SPREDES SOM RINGE I VANDET

FØLG DIN LÆSERS VEJ IGENNEM MAGASINET

POPUPS GØR DET MULIGT AT INDSÆTTE EKSTRA TEKST, BILLEDER , GRAFER OG ANDET

E-MAGASINET KAN LØBENDE OPDATERES OG ÆNDRES – MODSAT TRYKT MATERIALE

E-MAGASINET ER OPLEVELSESBASERET KOMMUNIKATION SOM DINE LÆSERE HUSKER

Vejen til dine læsere er kun et klik væk!

info@kommid.dk

+ 45 22479780

KOMMID®