

МЕДИАГРУППА
**КОМСОМЛЬСКАЯ
ПРАВДА**
ГАЗЕТА • САЙТ • РАДИО

День Качества

Спецпроекты на мультимедийных
площадках «Комсомольской правды»

**6-10
ноября
2023 г.**



О проектах

Всемирный День качества — прекрасный повод обратить внимание на все отрасли производства товаров и оказания услуг

С 6 по 10 ноября мы будем привлекать внимание наших подписчиков, пользователей, читателей и слушателей к теме качества, демонстрируя современные достижения компаний и предприятий в разных отраслях

В рамках этой недели мы расскажем о всех гранях качества, которые не только влияют на безопасность продуктов питания и товаров широкого потребления, но и на степень ожиданий потребителей:

-  как научные и технологические достижения используются в повышении качества продуктов
-  что на самом деле написано на этикетке
-  как правильно выбирать те или иные потребительские товары
-  как крупные производители делают свою продукцию не только качественной, но и более экологичной
-  как сохранить качество товара – от производителя до потребителя
-  какие государственные и общественные инициативы реально могут стимулировать рост качества российских товаров?



**Откроем
все секреты
качества!**

Площадки проектов



СООБЩЕСТВА «КП» В СОЦСЕТЯХ

5,7 млн подписчиков



САЙТ KP.RU

2,4 млн посетителей в сутки



РАДИО «КП»

2,2 млн слушателей в сутки



ГАЗЕТА «КОМСОМЛЬСКАЯ ПРАВДА»

- «КП-Толстушка» - **3,4 млн** читателей по России, **391,6 тыс.** – в Москве
- «КП-Ежедневка» - **2,8 млн** читателей по России, **298,1 тыс.** – в Москве



12,0 млн аудитории «КП»
обращают внимание
на состав продукта
Affinity 116

11,8 млн аудитории «КП»
готовы платить больше
за качественные товары
Affinity 111

9,8 млн аудитории «КП»
готовы платить больше
за экологически чистые
продукты
Affinity 122

9,7 млн аудитории «КП»
следят за своим питанием
Affinity 127

Форматы на выбор

Социальные сети «КП»

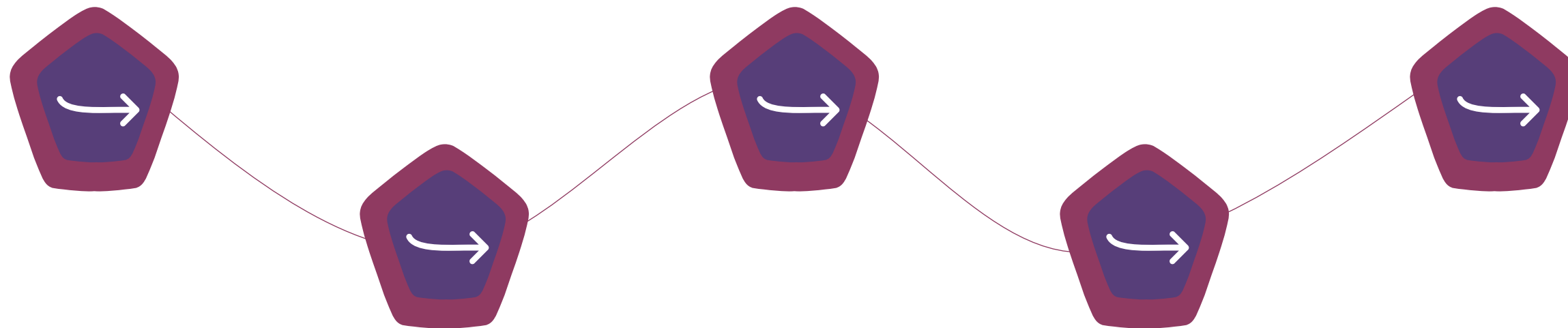
- Карточки
- Видеотур «Открытая кухня»

Радио «КП»

- Специальные рубрики
- Гость со знаком качества

Event-мероприятие

Круглый стол на тему
«Контроль качества»



Сайт kp.ru

- День качества
- Индивидуальный проект
- Чек-листы
- Интерактивный баннер
- Тайм-лайн

Газета «Комсомольская правда»

- «КП-Толстушка» выход в среду, 8 ноября
- «КП-Ежедневка» выход в пятницу, 10 ноября

Материал на тему качества

Карточки

1 день

День проведения
6-10 ноября

Размещение в сообществах «КП» в социальных сетях ОК, Telegram, VK с дополнительным продвижением

Механика:

Размещаем ТОП-5/7 качественных показателей того или иного продукта с небольшим комментарием для чего / как добиться / как проверить

Охват: **250 000** чел.
Стоимость: **320 000** руб.
(включая product cost 20 000 руб.)



Стоимость указана с учетом специальной скидки и без учета НДС 20%
Маркируется в соответствии с Законом о рекламе

5 дней

День проведения
6-10 ноября

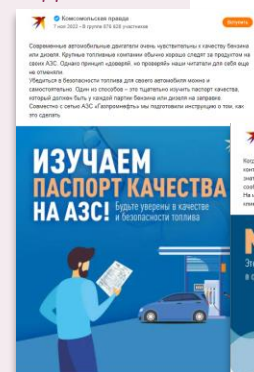
Размещение в сообществах «КП» в социальных сетях ОК, Telegram, VK с дополнительным продвижением

Механика:

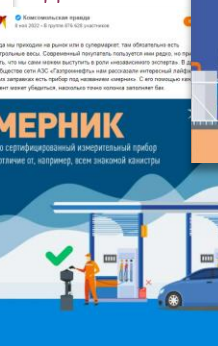
В течение 5-ти дней посты-карточки с самыми читабельными темами в формате карточки-советы от экспертов по качеству ученых / медиков / технологов

Пример формата

1 день



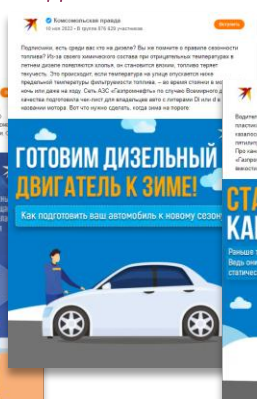
2 день



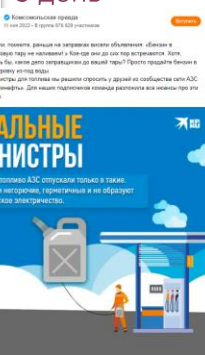
3 день



4 день



5 день



Охват: **350 000** чел.
Стоимость: **460 000** руб.
(включая product cost 60 000 руб.)

Видеотур

«Открытая кухня»



День публикации видео
9 ноября

Покажите, как производятся ваши товары и ответьте на самые частые вопросы об их качестве и составе

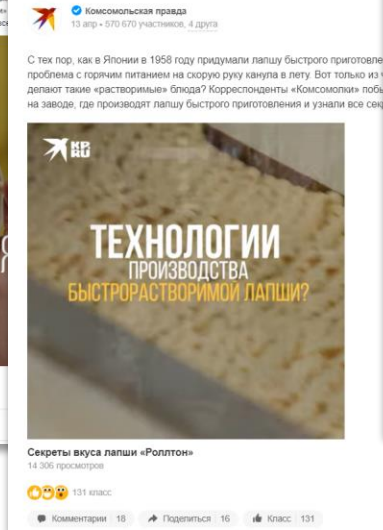
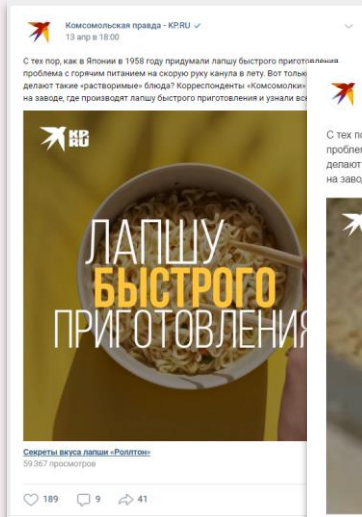
Видеоэкскурсия по вашему производству с титрами-пояснениями + ответы представителя компании на 3-5 самых «острых» (заранее подготовленных) вопроса о производстве и качестве вашей продукции

Хронометраж: до 3 минут
Размещение: VK, OK, Дзен, YouTube, RuTube
(с дополнительным продвижением в VK)

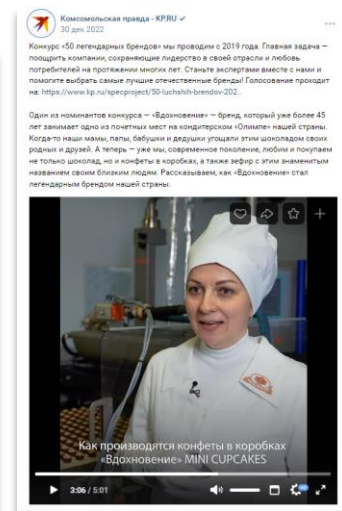
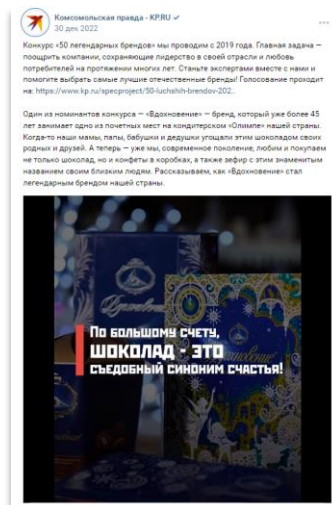
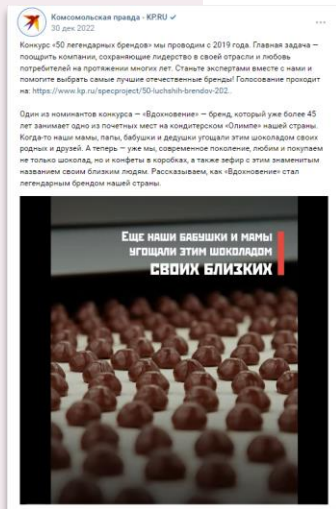
Охват: **250 000** чел.
Стоимость: **630 000** руб.
(включая product cost 130 000 руб.)

Стоимость указана с учетом специальной скидки и без учета НДС 20%
Маркируется в соответствии с Законом о рекламе

Кейс «Роллтон»



Кейс «Вдохновение»



День качества на сайте kp.ru



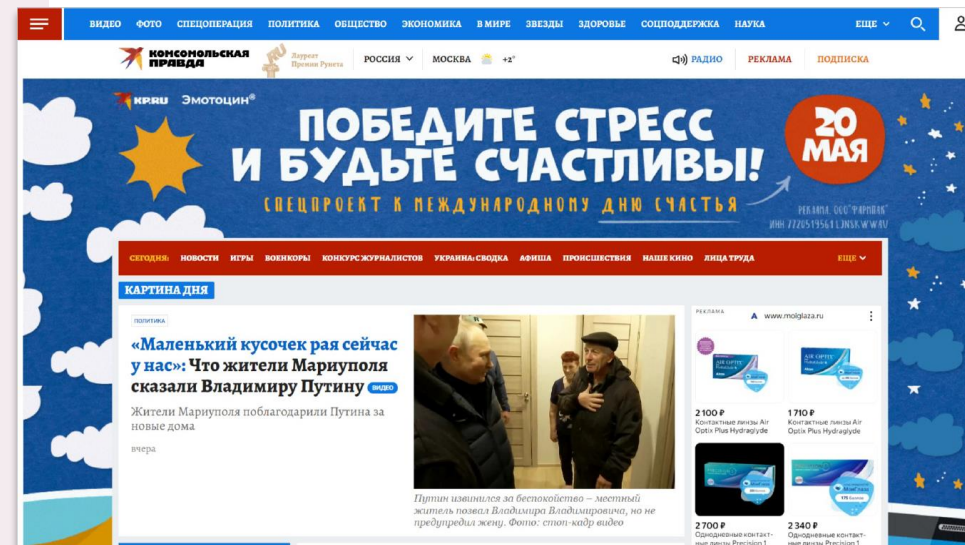
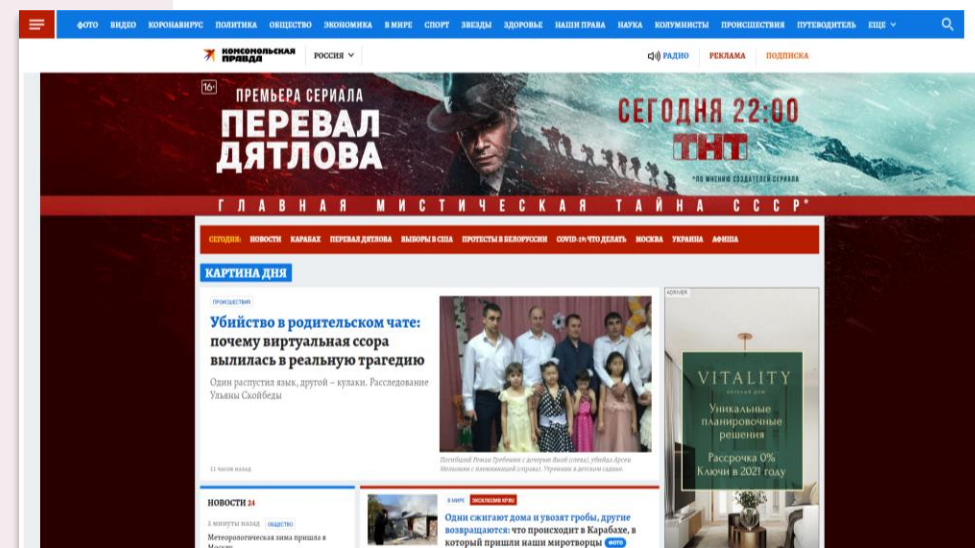
Дата размещения
9-10 ноября



Длительность
2 суток

Медийное брендрование Главной страницы сайта kp.ru, сайта «Семья» и сайта «Выбор экспертов» на двое суток — с переходом на сайт партнера

Охват: **350 000** просмотров
Стоимость: **245 000** руб.



Индивидуальный проект «от и до» на сайте kp.ru



День старта проекта
9 ноября

Это легко воспринимающиеся и вовлекающие форматы, в лаконичной форме информируют и дают четкие представления о том, как качественно произвести тот или иной продукт. **Материал остается на сайте бессрочно**

Вариант реализации №1: проект в формате путешествия в вертикальной верстке

Вариант реализации №2: в основе визуального ряда из «плиток», из которых складываются этапы производства продукции. При клике на каждый этап открывается более развернутый комментарий с переходом на ресурс партнера

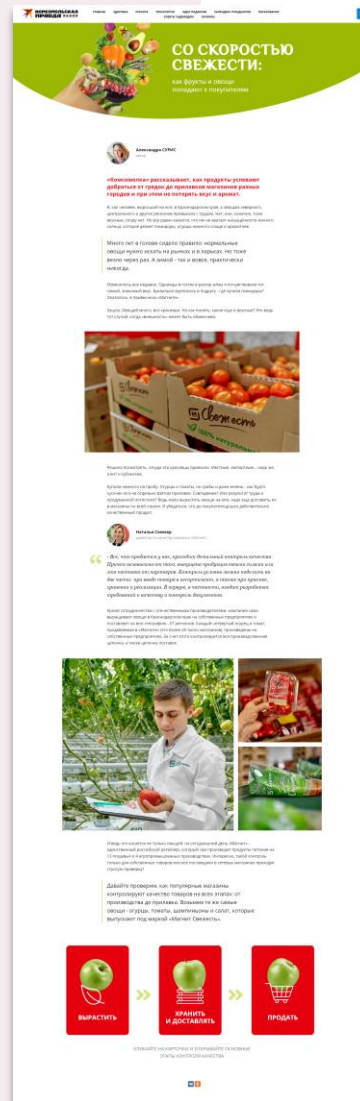
Период проекта: **2 месяца**

Охват: **25 000** просмотров

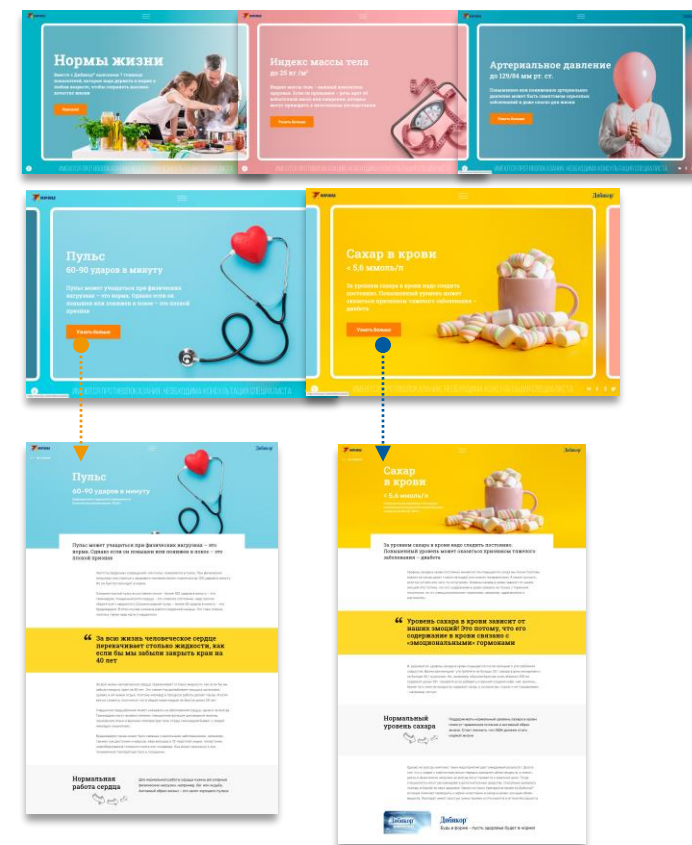
Стоимость: **580 000** руб.

(включая product cost 100 000 руб.)

Пример формата в вертикальной верстке



Пример формата из «плиток»



Чек-листы

с возможностью скачивать



День старта проекта
9 ноября

Расскажите потребителям, как правильно выбирать, хранить и использовать вашу продукцию

Контент проекта готовится в виде полезных советов для потребителя в формате памятки. Памятку (чек-лист) можно будет скачать на гаджет, что является полезной подсказкой для потребителя в дальнейшем.

Темы на выбор*:

- ✓ Как правильно выбирать определенную группу продуктов (колбасу, творожные сырки, консервы, красную икру и т.п.)
- ✓ Как определить нужное для вашей семьи количество данного продукта, чтобы неиспользованные в разумный срок товары не утратили своего качества
- ✓ Признаки качественного продукта данной группы – как отличить на глаз, на цвет, на вкус
- ✓ «Правила этикетки»: как читать состав и другую важную информацию на упаковке
- ✓ Как правильно хранить вашу продукцию и т.д.

Период проекта: **2 месяца**

Охват и стоимость:

25 000 просмотров – **580 000** руб. (включая product cost 100 000 руб.)

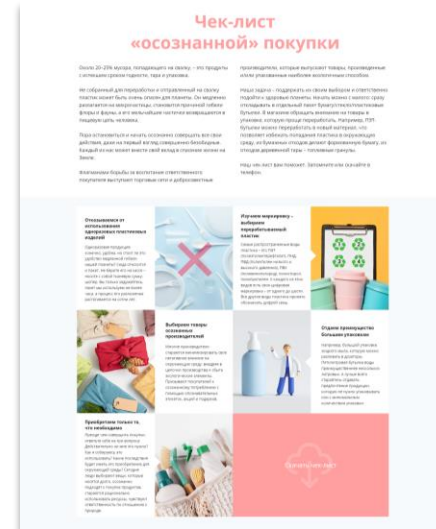
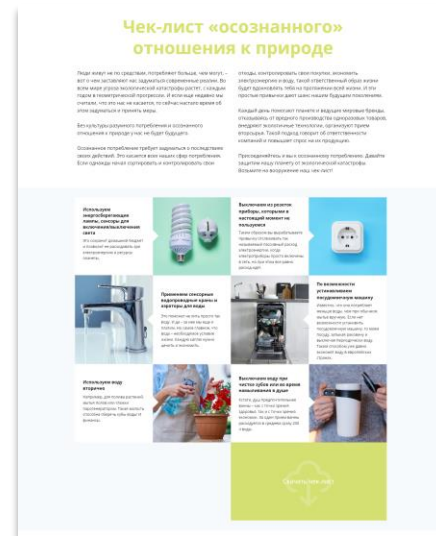
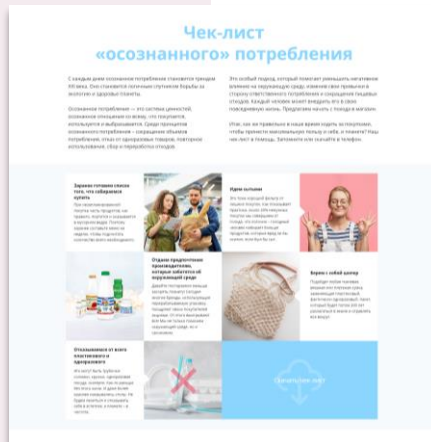
30 000 просмотров – **660 000** руб. (включая product cost 100 000 руб.)

*Темы материалов формируются под задачи партнера

Стоимость указана с учетом специальной скидки и без учета НДС 20%

Маркируется в соответствии с Законом о рекламе

Примеры формата



Интерактивный баннер

«5 признаков качества»



Дата размещения

6-20 ноября

Баннер размещается по всему федеральному сайту под статьями

Период проекта: **2 недели**

Контакты с брендом и стоимость:

500 000 показов – **340 000** руб. (включая product cost 80 000 руб.)

1 000 000 показов – **560 000** руб. (включая product cost 80 000 руб.)



Тайм-лайн

«Эволюция качества»



День старта проекта
9 ноября

Расскажите потребителям, как год за годом вы совершенствовали качество своей продукции, внедряли новые технологии, вводили дополнительные критерии проверки качества

Контент проекта готовится в виде тайм-лайна с краткими и основными акцентами на качестве продукции/услуг с момента существования компании до сегодняшнего дня с переходом на ресурс партнера

Период проекта: **2 месяца**

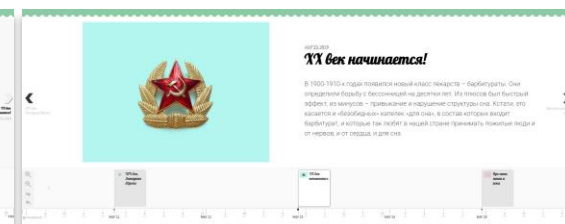
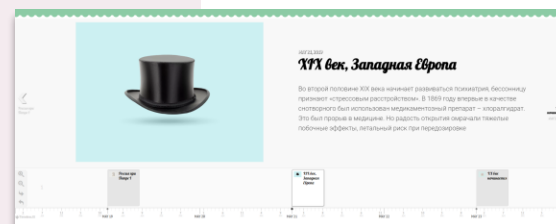
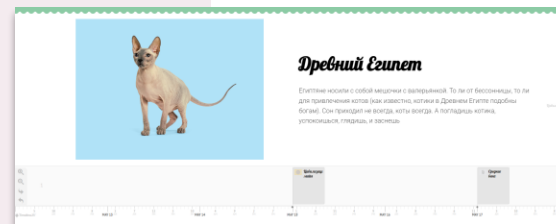
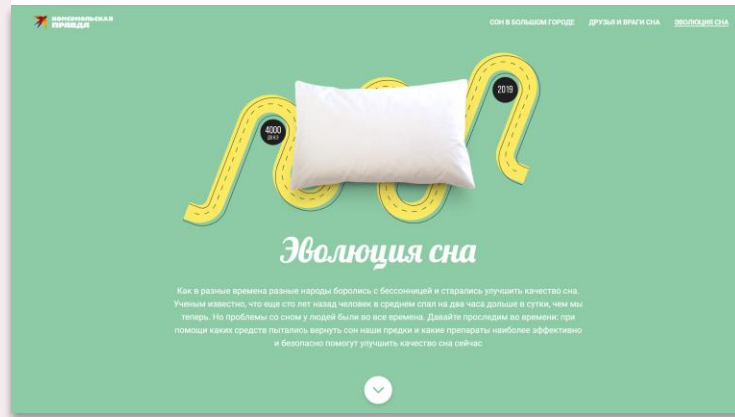
Охват и стоимость:

25 000 просмотров – **580 000** руб.

(включая product cost 100 000 руб.)

30 000 просмотров – **660 000** руб.

(включая product cost 100 000 руб.)



Специальные рубрики на Радио «КП»



Период размещения

6-10 ноября

В период недели качества, создаются специальные рекламно-информационные рубрики для интеграции партнера

- хронометраж - до 2-х мин.
- количество размещений 1 тематической рубрики за период - 5 выходов (1 оригинал + 4 повтора)

Интеграция партнера в рубрику:

- рассказ о продукции компании
- упоминание брендов 3-4 раза
- синхрон в формате мнения/интервью от представителя компании до 30 сек.

Охват и стоимость:

5 выходов: охват – **669 500** чел., стоимость – **334 500** руб.
(включая product cost 13 500 руб.)

15 выходов: охват – **1 811 800** чел., стоимость – **858 000** руб.
(включая product cost 40 500 руб.)

Слушать
рубрику



«Гость со знаком качества»

эфир на Радио «КП»



Период размещения

9 ноября

Поделитесь достижениями в области качества ваших товаров и планами на будущее

Интервью с представителем компании в рамках рекламно-информационной передачи

Хронометраж: до 11 минут, формат - запись

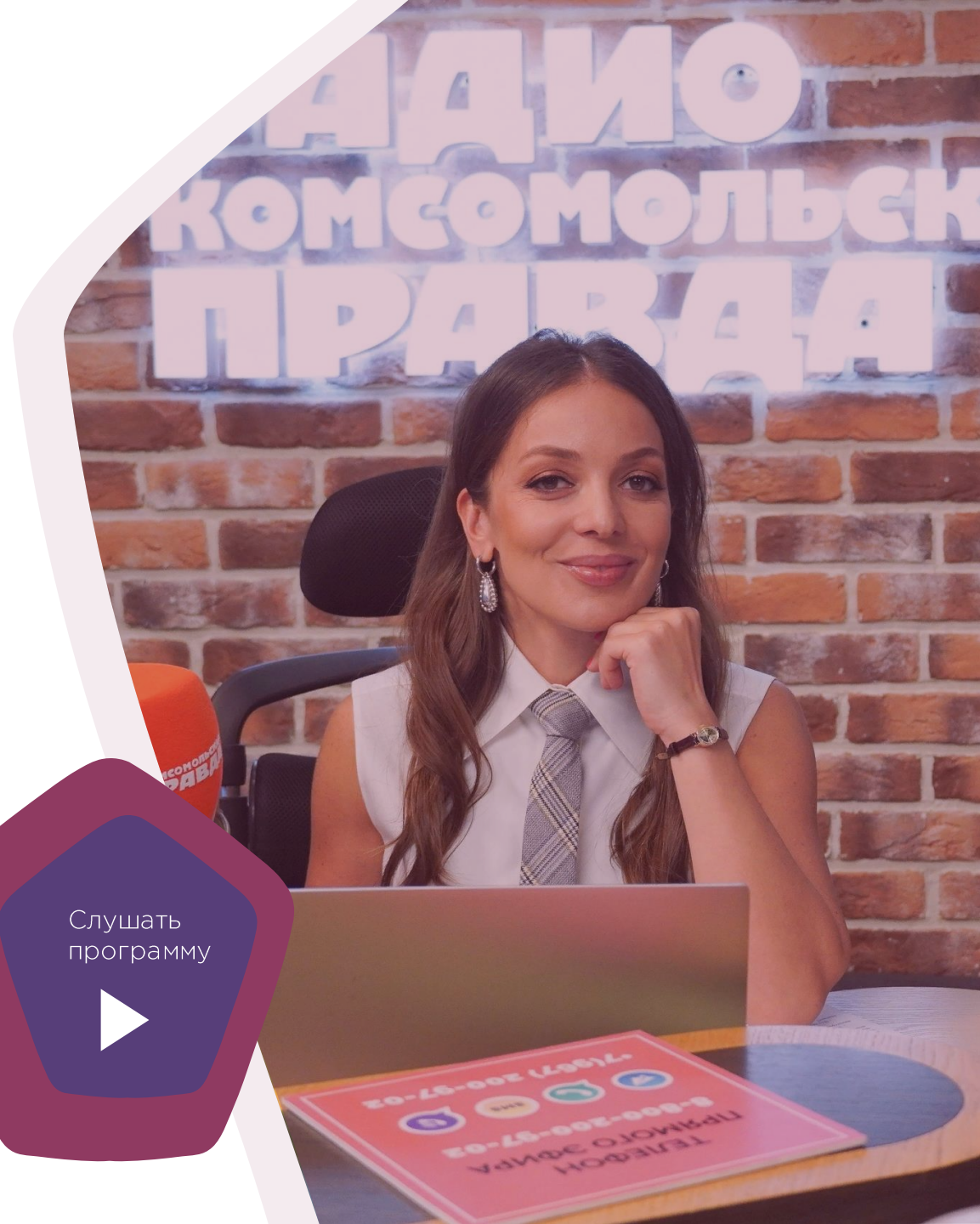
Подкаст интервью размещается на сайте radiokp.ru и подкаст-платформах с дополнительным продвижением в тематических материалах сайта kp.ru (гарантированное количество прослушиваний – 10 000)

Охват: **149 200** чел.

Стоимость: **275 000** руб.

(включая product cost 25 000 руб.)

Слушать
программу



Публикация в газете «Комсомольская правда» о качестве вашей продукции

«КП-Толстушка» или «КП-Ежедневка»



Дата размещения
8 ноября «КП-Толстушка» / 10 ноября «КП-Ежедневка»



«КП-Толстушка»
Россия: 3 439 100 чел.
Москва: 391 600 чел.



«КП-Ежедневка»
Россия: 2 768 700 чел.
Москва: 298 100 чел.

Стоимость

Объем	КП-Толстушка		КП-Ежедневка	
	Россия	Москва	Россия	Москва
1 полоса (6 000 знаков + фото)	1 551 000 руб.	441 000 руб.	972 000 руб.	331 200 руб.
1/2 полосы (3 000 знаков + фото)	891 000 руб.	234 000 руб.	504 000 руб.	169 200 руб.

Приятного аппетита

Свинина - мясо для чемпионов!

Как на самом деле влияет на организм употребление свинины, с чем вкуснее и полезнее всего сочетать «хорошему шашлычку» и как правильно выбирать, обсуждаем с экспертом-диетологом и семейной олимпийской чемпионкой

Недорогой ценный белок и витамины группы В

Люди во всем мире испытывают недостаток полноценного белка. А недорогая свинина с ее высоким содержанием легкоусвояемого протеина может стать едва ли не «спасителем» человечества, рассказывает врач-диетолог, член Российского национального общества диетологии и Европейской ассоциации по изучению ожирения Людмила Денисова (на фото). Однако со свининой связано немало мифов. Так давайте же разберемся в том, как на самом деле употребление свиного мяса влияет на здоровье человека. Аминокислотный состав свиного мяса наиболее близок к набору жизненно важных аминокислот для человека. Свинина содержит все аминокислоты, богата витаминами А, Е и D, а в свином

жире - 40% ненасыщенных жирных кислот. Свинину по праву можно назвать чемпионом среди других видов мяса по содержанию витаминов группы В. Например, тиамин (витамина В₁) в ней в пять раз больше, чем в говядине или баранине. Витамин В₁₂ (цианокобаламин) улучшает рост тканей, защищает кроветворение и состояние кожи. В₆ (пиридоксина кислота) отвечает за здоровье нервной системы, РР (ниацин) необходим для синтеза половых гормонов, активизирует мозг, регулирует давление.

Селен - от стресса и вирусов

Свиное мясо и сало содержат арахидоновую кислоту, она является природным «антидепрессантом», улучшает обновление клеток организма. Содержащиеся в свинине селен и цинк - вещества, не-

обходимые нам для высокого иммунитета, хорошей работы щитовидной и поджелудочной желез. По данным института РАМН, 80% россиян испытывают дефицит селена. Цинк же в свете пандемии коронавируса приобретает все большее значение - как важнейший микроэлемент иммунного ответа. Свинина - среди лидеров по содержанию L-карнитина, nicknamed «жиротоп», который отвечает за нашу работоспособность и выносливость.

www.kp.ru
12 - 19 МАЯ 2021

КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА 44+ 11

Продукты из свинины, как и готовые блюда, - это природный антидепрессант.

Но не стоит так уж бояться свиного жира! Он, в отличие от говяжьего и бараньего, легко плавится и поэтому гораздо легче усваивается. Высокий холестерин свинины, которым нас часто пугают, на самом деле не причина атеросклероза, инфарктов и инсультов, потому что с пищей мы получаем всего 20% холестерина, остальной синтезируется в нашем организме, поясняет врач-диетолог Людмила Денисова. Тем более что в 100 граммах свинины лишь 85 - 90 мг холестерина, а то время как в том же количестве диетической телятины - 120 мг, а запавшим жиром - 150 мг.

Марина ПЕТРОВА.

РАЦИОН ДЛЯ ЧЕМПИОНОВ

Семья чемпионов-фигуристов Алексей ЯГУДИН и Татьяна ТОТМЯНИНА:

Нет ничего вкуснее хорошего шашлыка из свинины!

Как предпочитаете готовить блюда из свинины, чтобы они были вкусными и полезными?

Алексей и Татьяна: Любим готовить свинину в пароварке, очень сочной и вкусной получается. Либо в духовке запеченной в фольге со специями. Классно, когда есть время, тогда можно устроить пикник на улице, заварить мясо на углях. Блюда не очень жарены свинину и готовим свиной шашлык. Лучше правильного свиного шашлыка ничего нет!

Татьяна: - Я мама двоих детей и всегда тщательно подхожу к выбору продуктов. Очень важно выбирать качественное мясо. Свинину стараюсь покупать от крупных производителей, это гарантия качества продукции. В семье мы придерживаемся принципов ответственного потребления, и при выборе продуктов я всегда обращаю внимание на значок «Эко» на упаковке. Он означает, что продукт отвечает международным стандартам по экологической безопасности, в его составе только натуральные специи без ГМО-компонентов.

Многие спортсмены, танцоры и звезды шоу-бизнеса говорят, что на вечных диетах так несутся о свиной стейковой мякоти салата с черным хлебушком. Вам приходилось так «страдать» или всегда находились разумный компромисс между вкусной едой и пользой?

Алексей: - Мы в семье стараемся придерживаться в питании определенного баланса. Мы придерживаемся с Таней, когда поняли, что большой спорт уже позади и калории так активно уже не сжигаются. Но это не значит, что нужно отказаться от любимых продуктов. Просто надо знать определенные меры. И разнообразие блюд из свинины всегда будет на нашем столе.

Татьяна: - Да, я, как любая девушка, пробовавшая различные диеты, но все ограничения заканчиваются срывами и возвращением к началу тому же состоянию. Но в жизни должно быть в балансе, а особенно питание человека.

Алексей: - Опробовав, пришел в Южное Корею, где много вкусной рыбы, я попробовал не только просто не есть мясо, а даже на четвертый я понял, что без мяса не могу. В нашей семье, помимо всех других разнообразий мясных изделий, свинина присутствует обязательно.

Татьяна: - В нашем доме шеф-повар по приготовлению мяса - это Алексей. Но, помимо мяса, мы еще очень любим сбалансированные завтраки, в которые обязательно включаем бекон.

Важно!

Как выбирать и готовить свинину

Советы от бренд-шефа компании «Мираторг» Дмитрия Азизко (на фото):

- Цвет мяса должен быть естественным розовым с белыми прожилками. Без пятен, точек или черных вкраплений.
- Мясо должно быть упругим. При легком надавливании на кусок мяса должна сразу же возвращаться обратно.
- Не стоит бояться скопления жидкости в вакуумной упаковке мяса свинины. Выделение много сока естественно.
- Отдавать предпочтение стоит выдержанной свинине. Выдержка мяса с даты изготовления которого уже прошло 10 дней. За это время оно успевает ферментироваться, стать мягче и вкуснее.
- Секрет неповторимого вкуса свинины от «Мираторг» - беконная категория мяса. Чем больше мясных прослоек, которые находятся не только под кожей, но и по всему периметру мяса, тем оно сочнее и ароматнее.
- Для шашлыка, запеченного или томленного цельных кусков свинины лучше брать более крупные ее части: шейку или лопатку. В них много коллагена, который делает готовое мясо более сочным и вкусным.
- Для тушения свинины рекомендуются пропорции 70 к 30. То есть 70% постной части, например окороча, и 30% мясной - грудки, шейки или лопатки. То же правило подходит и для жарки котлет.

Круглый стол на тему: «Контроль качества!»



Дата выхода материала

9 ноября*

Ко Всемирному Дню качества в Медиагруппе «Комсомольская правда» пройдет Круглый стол на тему: «Контроль качества!»**

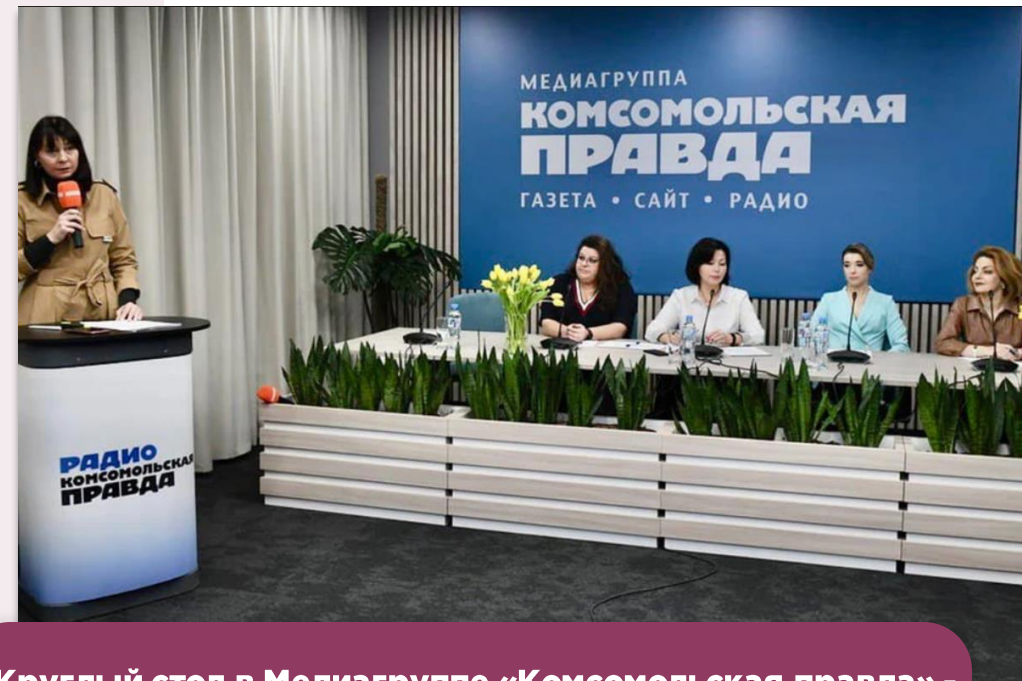
Цель проекта: привлечь внимание аудитории «КП» к теме качества продукции, демонстрируя современные достижения на примере компании

В рамках Круглого стола мы обсудим все грани качества, которые волнуют аудиторию:**

- Как научные и технологические достижения используются в повышении качества продуктов
- Что должно быть написано на этикетке
- Как крупные производители делают свою продукцию не только качественной, но и более полезной, о стартапах в этой области
- Какую проверку на качество проходят товары на экспорт

* сайт, радио, подкаст, (газета— 10 ноября)

**темы на согласование. Могут дополняться или корректироваться до мероприятия



Круглый стол в Медиагруппе «Комсомольская правда» - серьезное, весомое, влиятельное мероприятие, площадка, которая позволяет донести мнение участников до своей аудитории. Выступления спикеров на «Круглом столе» активно цитируют другие СМИ

Круглый стол на тему: «Контроль качества!»

Формат: Круглый стол в офлайн-формате с видеосъемкой мероприятия

Мероприятие проходит за 2 недели до дня выхода итоговых материалов (до 9 ноября). Дата проведения согласовывается после подтверждения проекта. В пакет мероприятия входит рассылка по базе СМИ, анонс на сайте для сбора вопросов

Итоговые материалы:

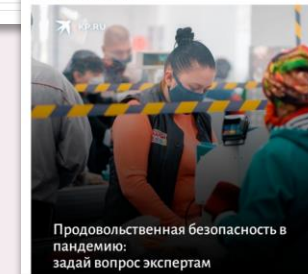
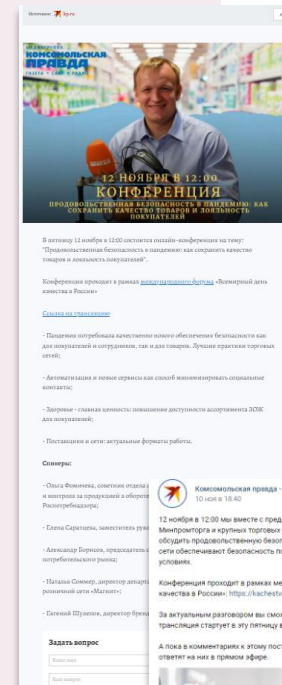
- **Итоговая публикация на сайте kp.ru** (обработка расшифровки с интеграцией видео) с анонсом на главной странице сайта, 4 постами в соцсетях и последующее продвижение анонсирующими форматами в течение месяца
- **Тематическая программа** из записи круглого стола (монтаж до 22 минут) в эфире Радио КП с анонсами до дня выхода и в день выхода — 6 роликов до 30 сек.
- **Подкаст с продвижением** по итогам круглого стола на основе эфира
- **Итоговая публикация в газете «КП-Толстушка»**, Россия, 1 полоса

Охват с анонсированием: **4 210 900** просмотров/прослушиваний

Стоимость: **2 495 800** руб.

(включая product cost 210 000 руб.)

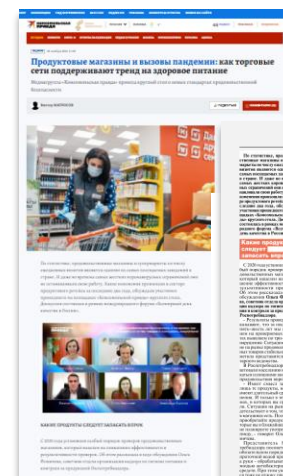
Анонсирование



Мероприятие



Итоговые публикации



МЕДИАГРУППА
**КОМСОМЛЬСКАЯ
ПРАВДА**
ГАЗЕТА • САЙТ • РАДИО

БУДЕМ РАДЫ СОТРУДНИЧЕСТВУ!

Спецпроекты
ко Всемирному дню качества

9 ноября
2023 г.