

День Качества

Спецпроекты на мультимедийных
площадках «Комсомольской правды»

**7-14
ноября
2026**



О проекте

«Качество как норма жизни» – главная цель международного Дня качества, который уже более тридцати лет отмечают во второй четверг ноября

С каждым годом в сферу влияния этого праздника попадает все больше тем: не только качество товаров и услуг, но и качество бизнес-процессов, образования, инноваций... даже качество жизни!

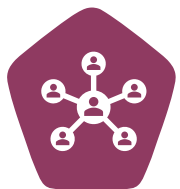
Все эти темы будут освещаться и в ходе Всероссийской недели качества, которая пройдет на площадках Медиагруппы «Комсомольская правда» с 7 по 14 ноября

Привлеките внимание своих клиентов, партнеров, всего общества, рассказав обо всем, что вы делаете «со знаком качества»



**Откроем
все секреты
качества!**

Площадки проекта



СООБЩЕСТВА «КП» В СОЦСЕТЯХ
8,7 млн подписчиков



САЙТ KP.RU
2 млн посетителей в сутки



РАДИО «КП»
1,8 млн слушателей в сутки



ГАЗЕТА «КП»
Охват одного номера: **3,6 млн** читателей
по России / **255,3 тыс.** – в Москве



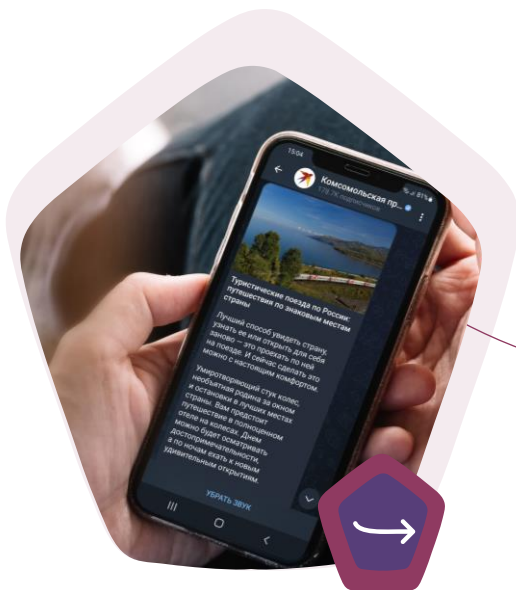
20,8 млн аудитории «КП»
обращают внимание
на состав продукта
Affinity 115

21,1 млн аудитории «КП»
готовы платить больше
за качественные товары
Affinity 109

16,2 млн аудитории «КП»
готовы платить больше
за экологически чистые
продукты
Affinity 123

16,6 млн аудитории «КП»
следят за своим питанием
Affinity 117

Форматы Всероссийской недели качества



Соцсети «КП»

- Карточки
- Видеотур «Секреты качества»



Сайт kp.ru

- Индивидуальный проект: тест, чек-листы, лендинг



Радио «КП»

- Марафон «День качества»



Газета «КП»

- Суперобложка
- Тематические публикации (статьи, интервью и т.д.)
- Гид потребителя: практические советы вашим клиентам/потребителям вашей продукции

Карточки

1 день / 1 пост

 Период: в любой день «Недели качества»
7-14 ноября

ФОРМАТ:

Пост в виде галереи из 5-6 карточек с тематическим контентом в сообществах «КП» в VK, OK, Telegram, Макс. Компания-партнер выступает в качестве эксперта по качеству

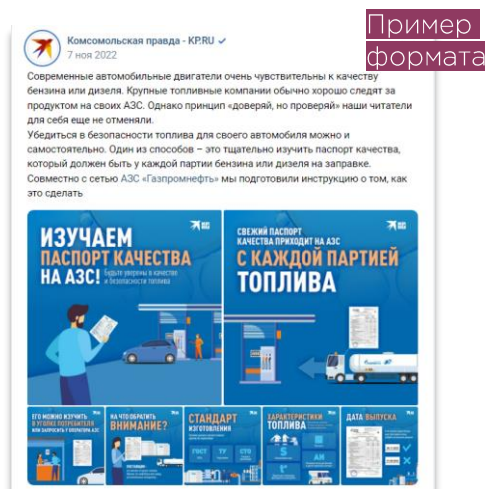
ВАРИАНТЫ ТЕМ:

1. Как выбрать качественную... (сметану, мебель и т. п.)
2. 5 примет качественного... (бензина, образования и т. п.)
3. 5 секретов качества... (какой-либо продукции или услуги — как производителю удастся сделать ее такой хорошей)
4. 5 способов повысить качество своей жизни

Охват: **200 000** чел.

Стоимость: **275 000** руб.

Стоимость указана до НДС, с учетом скидки и product cost



Пример формата

5 дней / 5 постов

 Период:
9-13 ноября

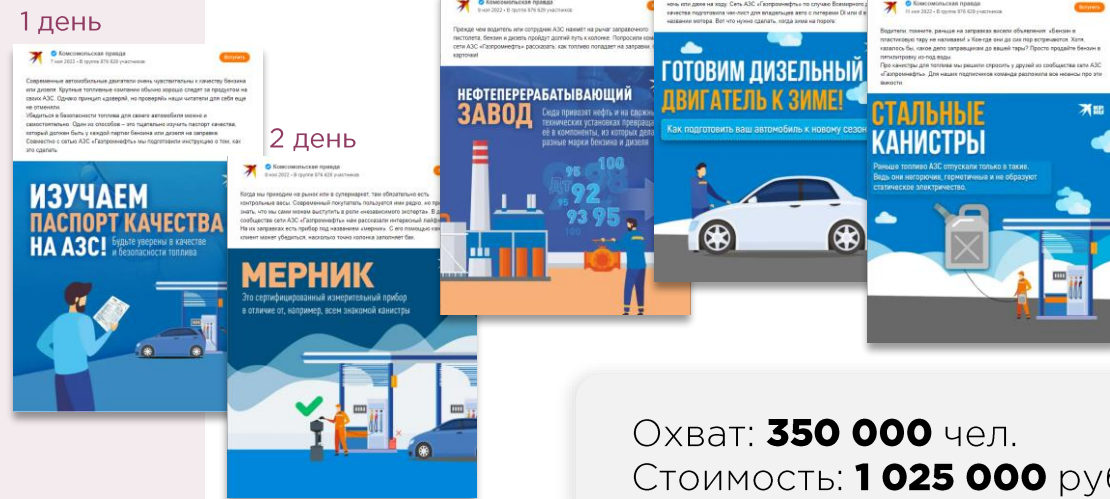
ФОРМАТ:

В течение 5 дней в сообществах «КП» в VK, OK, Telegram, Макс размещаются посты в формате текст + карточка с инфографикой по теме качества

ПРИМЕР ТЕМЫ:

Марафон качественной связи с компанией «N». В первый день — даем инфографику о зоне покрытия, во второй — о мобильном интернете, на третий — о защите от мошенников и т. п. Плюс совет пользователям

Пример формата



Охват: **350 000** чел.

Стоимость: **1 025 000** руб.

Видеотур

«Секреты качества»



День размещения:
13 ноября

Видеоэкскурсия по вашему производству/компании в жанре:

- ✓ Экспертиза «КП»
- ✓ Испытано на себе
- ✓ Как это сделано и как проверить качество

Хронометраж: до 5 минут

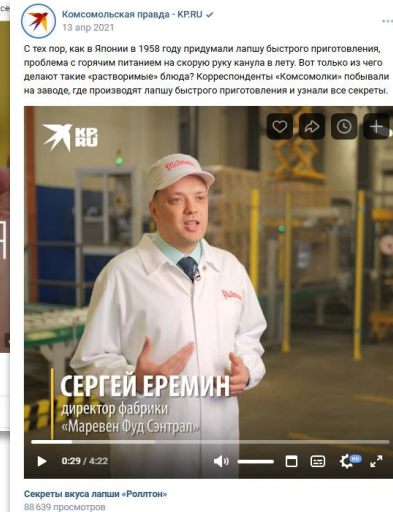
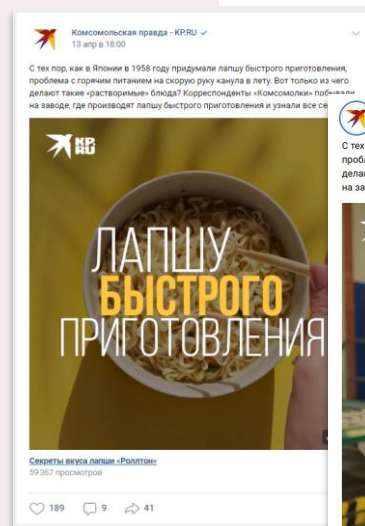
Размещение: VK, OK, Telegram, Макс, Дзен.

Доппродвижение поста в VK

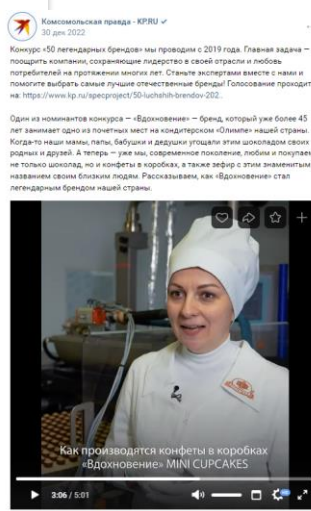
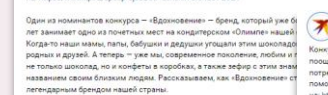
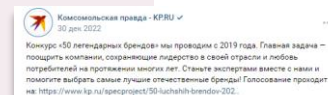
Охват: **300 000** чел.
Стоимость: **650 000** руб.

Стоимость указана до НДС, с учетом скидки и product cost

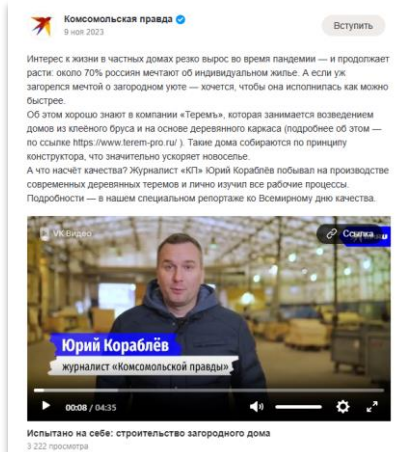
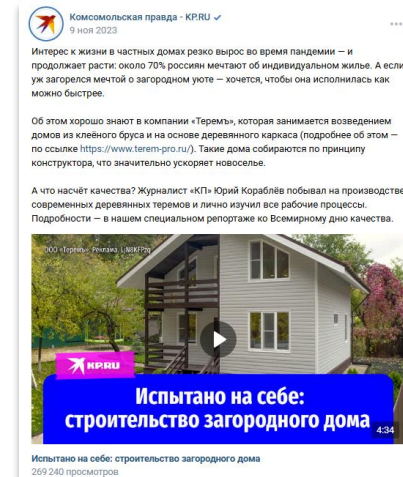
Кейс «Роллтон»



Кейс «Вдохновение»



Кейс «Терем»



Индивидуальный проект на сайте KP.RU

Используйте День качества как инфоповод для рассказа о ваших достижениях и преимуществах

ВАРИАНТЫ ФОРМАТОВ ПРОЕКТА НА ВЫБОР:

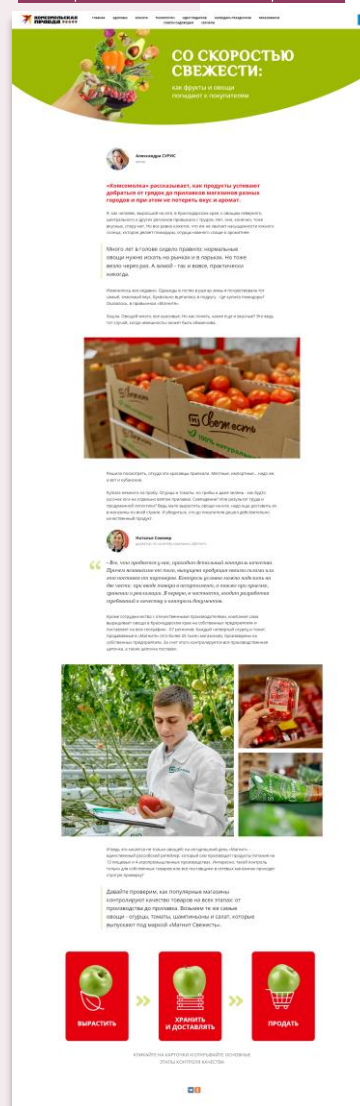
- ✓ Лендинг с советами потребителям
Например, «Как выбрать по-настоящему качественный корм для своего любимца»
- ✓ Тест
Например, «Знаете ли вы, как определить качество бензина» или «Насколько вы заботитесь о качестве своей жизни» (с интеграцией витаминов и т. п.)
- ✓ Чек-листы (можно не только читать, но и скачать на память)
Например, «Чек-лист для подготовки к качественному отдыху/путешествию»
- ✓ Проект-путешествие
Например, «Как сохранить качество молока от фермы до прилавка»
- ✓ Проект «Испытано на себе»
Например, проверяем качество связи в разных районах столицы
- ✓ Имиджевый бизнес-проект
Например, «Качественные изменения в работе с клиентами как путь к успеху»

Охват: **25 000** прочтений
Стоимость: **800 000** руб.

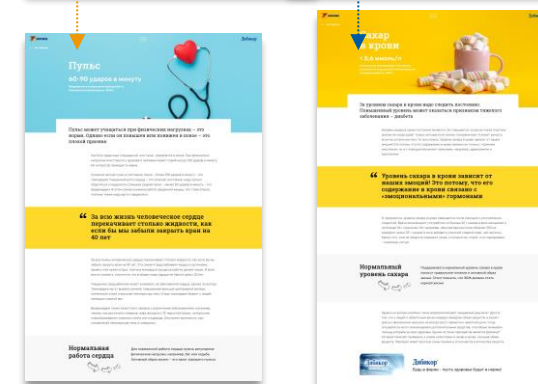
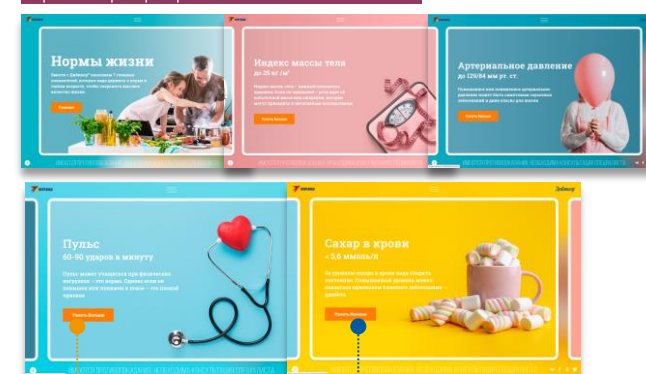
Охват: **50 000** прочтений
Стоимость: **1 500 000** руб.

Стоимость указана до НДС, с учетом скидки 45% и product cost

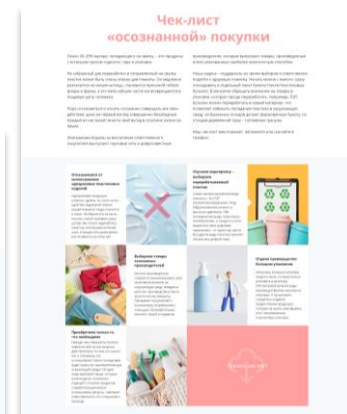
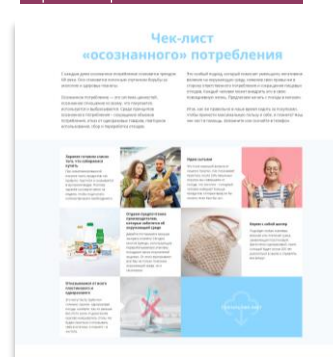
Пример формата в вертикальной верстке



Пример формата из «плиток»



Примеры чек-листов



«Гость со знаком качества»

эфир на Радио «КП»



Период размещения

14 ноября

Поделитесь достижениями в области качества ваших товаров и планами на будущее

Интервью с представителем компании в рамках линейного эфира

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: **132 200** чел.

Стоимость: **250 000** руб.

Слушать
программу



Суперобложка газеты «КП»

(ежедневный или еженедельный выпуск)

Поздравьте своих клиентов и партнеров с Днем качества
и привлеките внимание к качеству ваших товаров/услуг/деятельности

✓ Охват Россия: 3 611 700 чел.
Охват Москва: 255 300 чел.

Стоимость обложки на газетной бумаге

	Ежедневный выпуск	Еженедельный выпуск
Россия	2 000 000 руб.	2 300 000 руб.
Москва	600 000 руб.	900 000 руб.
Москва + Санкт-Петербург	800 000 руб.	1 100 000 руб.

*Возможно размещение на глянцевой бумаге в еженедельном выпуске, тираж Москва, 4 полосы. Стоимость: 1 500 000 руб.

Указаны специальные цены с учетом скидки, без учета НДС
Обязательное согласование материала с редакцией



Тематические публикации в еженедельном выпуске «Комсомольская правда»



Дата размещения
13 ноября



Охват Москва: 255 300 чел.
Охват Россия: 3 611 700 чел.

ВАРИАНТЫ ФОРМАТОВ И ТЕМ:

- Интервью о проблемах/успехах борьбы за качество
Например, «Россияне считают качественным молоко, которое быстро скисает»
Насколько справедливо такое мнение — накануне Дня качества обсудили с...
- Статьи
Например, «ИИ помогает повышать качество медицинских услуг — рассказываем, как, на примере клиники «N»
- Гид потребителя: практические советы вашим клиентам/потребителям вашей продукции
Например, «Выбираем качественное образование — 5 советов абитуриентам и их родителям»

Стоимость

Объем	КП-Толстушка	
	Россия	Москва
1 полоса	1 551 000 руб.	441 000 руб.
1/2 полосы	891 000 руб.	234 000 руб.

Стоимость указана до НДС, с учетом скидки, product cost рассчитывается отдельно

Приятного аппетита

Свинина - мясо для чемпионов!

Как на самом деле влияет на организм употребление свинины, с чем вкуснее и полезнее всего сочетать «королеву шашлыков» и как правильно ее выбирать, обсуждаем с экспертом-диетологом и семьей олимпийских чемпионов



Недорогой ценный белок и витамины группы B

Люди во всем мире испытывают недостаток полноценного белка. А нежирная свинина с ее высоким содержанием легкоусвояемого протеина может стать едва ли не единственным источником, рассказывает врач-диетолог, член Российской национальной ассоциации диетологов и Барической ассоциации по изучению ожирения Лиямила Демисева (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 A, E и D, а в свином



жире - 40% ненасыщенных жирных кислот. Свинину по праву можно назвать чемпионом среди других видов мяса по содержанию витаминов группы B. Например, тиамина (витамина B1) в ней в пять-семь раз больше, чем в говядине или баранине. Витамин B12 (цианокобаламин) стимулирует рост тканей, ускоряет кроветворение и состояние кожи, B6 (пиридоксина кислота) отвечает за здоровье нервной системы, PP (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 «антигипертензивным», улучшает обновление клеток организма. Содержащийся в свинине селен и цинк - вещества, необходимые 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, важного вещества, которое отвечает за нашу работоспособность и выносливость.

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

Но не стоит так уж бояться свиного жира! Он, в отличие от говяжьего и баряного, легко плавится и потому гораздо легче усваивается. Высокий холестерин свинины, который нас часто пугает, на самом деле не причина атеросклероза, инфарктов и инсультов, потому что с типичной мысленно получаем всего 20% холестерина, остальной синтезируется в нашем организме, повышает врач-диетолог Людмила Демисева. 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 в жирном пирожном - 150 мг.

Марианна 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 запекать в фольге со специями. Классно, когда есть время, тогда можно устроить пикник на улице, запечь мясо на углях. Берем не очень жирную свинину и готовим свиной шашлык. Лучшее сочетание свиного шашлыка с грибами нет!

Татьяна:
- Я много думаю о детях 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 принципа ответственного потребления, и при выборе продуктов я всегда обращаю внимание на этикетку «Эко на углях». Он означает, что продукт отвечает международным стандартам по экологической безопасности, в его составе только натуральные свиные без E-компонентов.

Многие спортсмены, танцоры и звезды шоу-бизнеса говорят, что на вечных диетах так мечтают о свиной отбивной или ломте сала с черным хлебушком. Вам приходилось так «страдать» или всегда находились разумный компромисс между вкусной едой и полезной?

Алексей:
- Мы в семье стараемся придерживаться в питании определенного баланса. Мы приняли такое направление с Таней, когда поняли, что большой спорт уже позади и калории так активно уже не сжигаются. Но это не значит, что нужно отказываться от любимых продуктов. Просто надо знать определенную меру. И разнообразие блюд из свинины всегда будут на нашем столе.

Татьяна:
- Да, я, как любая девушка, пробовала различные диеты, но все ограничение заканчивалось срывами и возвращением к началу диеты. Все в жизни должно быть в балансе, а особенно питание человека.

Алексей:
- Оранжевые, прилетев в Южную Корею, где много вкусной рыбы, я попробовал не дело просто не есть мясо. И день на четвертый я понял, что без мяса не могу. В нашей семье, помимо всех других разновидностей мясных изделий, свинина присутствует обязательно.

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

ВАЖНО!

Как выбирать и готовить свинину

Советы от бренд-шефа компании «Мираторс» Дмитрия Аязько (на фото):

- Цвет мяса должен быть естественным: ярким или светло-розовым. Без пятен, точек или черных вкраплений.
- Мясо должно быть упругим. При легком надавливании на кусок мяса должно сразу же возвращаться обратно.
- Не стоит бояться скопления жидкости в вакуумной упаковке куска свинины. Выделение мясного сока естественно.
- Отдавать предпочтение стоит вырезке свинины. Выбирайте мясо, с датой изготовления которого уже прошло 10 дней. За это время оно успеет ферментироваться, стать мягче и вкуснее.
- Следит за температурой мяса свинины от «Мираторс» - безопасная 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, запекания или тушения целых кусков свинины лучше брать более жирные ее части: шейку или лопатку. В них много коллагена, который делает готовое мясо более сочным и вкусным.
- Для тушения свинины рекомендуется пропорция 70 к 30. То есть 70% постной части, например окорока, и 30% жирной - грудинки, шейной или лопатки. То же правило подходит и для жарки котлет.

БУДЕМ РАДЫ СОТРУДНИЧЕСТВУ!

Спецпроекты
ко Всемирному дню качества

7-14
ноября
2026