

Your tool to media coverage

FØDEVAREFOKUS.dk

www.fødevarefokus.dk • www.foodfokus.dk



Latest version
available on
www.foodfokus.dk

M e d i a k i t

TechMedia 

As a FOKUSpartner on FØDEVAREFOKUS.dk you will get:

- ✕ A professional and relevant channel for the distributing of own news and press releases.
- ✕ A high degree of visibility.
- ✕ An important tool in your strategic marketing.
- ✕ Possibility of getting in contact with the readers via the newsletter.
- ✕ Press releases or news can be supplied through the relevant professional channels – when you wish!
- ✕ Possibility of searching for new qualified employees.
- ✕ Access to upload brochures and whitepapers.
- ✕ An easy and user friendly tool that does not steal your time!

Join us as a FOKUSpartner:

A good relationship with the press can be very beneficial. A dedicated inclusion of professional media in your external communication strategy gives you a number of benefits:

You will be able to:

- Share relevant knowledge
- Inform about employees and company news in general
- Share product information
- Communicate company policies

... Possibilities are endless!

The combination of PR and advertising is – without comparison – the best way to influence the market.

Also brochures and whitepapers:

To companies in technical businesses clear and precise product information is of vital importance.

As a FOKUSpartner you will be able to upload information as brochures and whitepapers to the website.

We have made it easy for you to publish your news:

As a FOKUSpartner you will get direct access to upload all of your news information on www.foodfokus.dk.

ONLY 6000 DKK per year ex. moms.

Please call us for further information:

Morten Weihrauch

Tel.: +45 43 24 26 33

FØDEVAREFOKUS.dk – it is crucial which professional media you choose:

FødevareFOKUS is a digital supplement to the following TechMedia food-magazines: LevnedsmiddelBladet, Plus Proces and Food&Drink.

The digital news media is updated constantly with relevant news from the food industry. The articles on FødevareFOKUS are produced by the editors of the printed magazines. They deal with all kind of news from the entire business in a credible and professional way. You are as a FOKUSpartner given the possibility of sharing your editorial posts in a forum with other important news and information.

FødevareFOKUS covers the entire food industry. This includes both production and the service units such as professional kitchens, catering, restaurants, cafés etc. These are also the target groups of Food&Drink. Further, FødevareFOKUS also targets chefs and leaders in food production, quality control, laboratory control, development and purchase managers. These groups are also the target of Plus Proces and the readers and managers who receive LevnedsmiddelBladet.

Banner advertising

You additionally will get the possibility of advertising on www.foodfokus.dk or in the FødevarerFOKUS newsletter. Banner advertising on these platforms is open to all, but

as a FOKUSpartner you will get increased visibility by combining your partnership with advertising.

On the website www.foodfokus.dk:

Type*	Size W × H (px)	Price per month €	Max. file size: Non animated/Static	Max. file size: Animated**
Top banner	560 × 140	1.164	100 KB	100 KB
Front banner	300 × 250	698	100 KB	100 KB
Category banner	300 × 250	349	100 KB	100 KB
Article banner	728 × 120	696	100 KB	100 KB

*Banner advertising on the website is supported by the following formats in 72dpi: JPG, GIF and PNG.

HTML5 with clickTag and javascripts from third-party suppliers. We do not offer support on HTML5 and javascripts.

We use Google Ad Manager.

**Animated banners can have a max. length of 15 sec.

All banners (with equal sizes) on the website main page are rotated mutually with each other.

All banners (with equal sizes) on the website category pages within the same category are rotated mutually with each other.

The topbanner position can be shared by a maximum of four advertisers.

In the newsletter from FØDEVAREFOKUS.dk:

Type*	Size W × H (px)	Price per month €	Max. file size:
Top banner	740 × 120	1.396	100 KB
Main banner	740 × 120	978	100 KB
Big banner 1	740 × 120	978	100 KB
Big banner 2	740 × 120	978	100 KB
Banner 1 - 6	300 × 250	698	100 KB

*Banner advertising in the newsletter is supported by the following formats in 72dpi: JPG, PNG and GIF. Max file size 100kb

GIFs can be animated, but might encounter problems depending on the subscribers mail client.

All prices in € ex. VAT. Valid until December 31, 2024.

We make reservations for any errors and missing entries in the price list.

Contact Information:

Banner booking:	Morten Weihrauch Tel.: +45 43 24 26 33 · e-mail: mw@techmedia.dk Jesper Bækmark Tel.: +45 43 24 26 77 · e-mail: jb@techmedia.dk
Banner material:	Michael Barrett Boesen Tel.: +45 43 24 26 43 · e-mail: mb@techmedia.dk

Website | frontpage banners



TOP BANNER
560 × 140 px

MESSEOVERSIGT / KONTAKT / ANNONCERING / PARTNERLOGIN

FØDEVAREFOKUS

SØGNING



BRØD OG KAGER / CERTIFICERING / DETAILHANDEL OG EN GROS / DRIKKEVARER / EMBALLAGE / FOODSERVICE / FORSKNING OG UDDANNELSE / FRUGT OG GRØNT / FØDEVAREPRODUKTION / FØDEVARESIKKERHED / KONFEKTURE / KØD, FISK OG FJERKRÆ / MARKEDSFØRING / MEJERI / MESSER OG KONFERENCER / MILJØ OG SUNDHED / POLITIK OG EKSPORT / RÅVARER OG INGREDIENSER / ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED / LINK TIL KLIMATEKNOLOGI

DANMARK LANCERER VERDENS FØRSTE HANDLINGSPLAN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER – MEN DEN MÅNGLER KONKRETE MÅL, LYDER KRITIKKEN >

I fredags satte regeringen retnings for fremtidens grøntsager og bælfrugter. Fødevareminister Jacob Jensen lancerede her regeringens handlingsplan for [...]

TILMELD NYHEDSBREV

TILMELD DIG TIL DIT ONLINE BRANCHEMAGASIN/AVIS

Klik her

Optimer jeres drift og reducer miljøbelastningen

Læs mere

OxyBAC
ANTIMIKROBIEL HÅNDSÆBE

SKAB NY VÆRDI MED RENE HÅNDE

Vi hjælper dig med en komplet håndplejestrategi til fødevarerindustrien

Læs mere her

BLIV FOKUS PARTNER

Få fuld adgang til indlægning af egne pressemeddelelser...

Læs mere her

FRONT BANNER
300 x 250 px



Aktuel 17. 10. 2023

MEMBRANER SIKRER MAKSIMAL UDNYTTELSE AF AFGRØDERESTER

På et helt nyt produktionsanlæg i Kalundborg udnyttes afgrøderester fra lokale landmænd til en særlig type kostfibre, der kan bruges som ingredienser i føde- og drikkevarer for at øge fiberindholdet. Kostfibre isoleres og oprenses via membraner fra Alfa Laval, som sikrer så høj en kvalitet, at al råmateriale kan udnyttes til forskellige typer af fibre [...]



Aktuel 17. 10. 2023

KLIMAINTERESSEN BLANDT BØRN OG UNGE STYRTDYKKER: MADSPILDSSKOLEN SKAL MOTIVERE OG SKABE NYSGERIGHED

En ny undersøgelse fra Arla Fonden viser, at børn og unges interesse for klima næsten er halveret sammenlignet med 2020, og derfor gentager Too Good To Go, Arla og Arla Fonden for fjerde gang i træk de eftertragtede Madspildskoler med fokus som samarbejdspartner. Her får familier i fem af landets største byer redskaber og inspiration [...]

FOKUSPARTNER

Image Brochure

- Kaffetid – Kaffe med bæredygtig profil
- Kaffetid – Kaffe og te på højt niveau
- Kaffetid – Fuldenste kaffeoplevelser
- Kaffetid – Skab kaffekultur med Merrild & lobbyliv med Lavazza
- Kaffetid – Det oser af god caféstil
- Kaffetid – Den Aktive Kaffe pause
- Kobia 100 års jubilæum
- Kaffetid – Skab værdi for dit personale med go' kaffe
- Scandinavia Grapevine Summer 2018

Se alle >

FØDEVAREFOKUS

Følg os på LinkedIn

JA TAK! KLIMAFOKUS

KLIMAVENLIGE FØDEVARER TIL KØKKENPERSONALET

SENESTE NYHEDER

- 17.10.2023 | Teknologisk Institut bidrager til udviklingen af fossilfri ostevoiks
- 17.10.2023 | International hæder: Danmarks bedste hotelrestaurant ligger på Amager
- 17.10.2023 | Membraner sikrer maksimal udnyttelse af afgrøderester
- 17.10.2023 | Hotel LEGOLAND har fået økologisk spisesmærke uden at øge omkostningerne
- 17.10.2023 | Ods herreds mad-pioner Claus Henriksen er Kokkens Kok
- 17.10.2023 | Klimainteressen blandt børn og unge styrt dykker: Madspildskolen skal motivere og skabe nysgerrighed
- 17.10.2023 | Danmark lancerer verdens

FRONT BANNER
300 x 250 px

Fødevarerproduktion | Mejeri | Måltid og sundhed | Økologi og bæredygtighed | 17. 10. 2023

TEKNOLOGISK INSTITUT BIDRAGER TIL UDVIKLINGEN AF FOSSILFRI OSTEVOKS

Website | category banners



TOP BANNER
560 x 140 px

MESSEOVERSIGT / KONTAKT / ANNONCERING / PARTNERLOGIN

FØDEVAREFOKUS

SØGNING



BRØD OG KAGER / CERTIFICERING / DETAILHANDEL OG EN GROS / DRILLEVARER / EMBALLAGE / FOODSERVICE / FORSKNING OG UDDANNELSE / FRUGT OG GRØNT / FØDEVAREPRODUKTION / FØDEVARESIKKERHED / KONFEKTURE / KØD, FISK OG FJERKRÆ / MARKEDSFØRING / MEJERI / MESSER OG KONFERENCER / MILJØ OG SUNDHED / POLITIK OG EKSPORT / RÅVARER OG INGREDIENSER / ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED / JUNK TIL KLIMATEKNOLOGI



Aktuel | Fødevarerproduktion | Konfekturer | 13. 06. 2023 | mikkkelb

DANSK CHOKOLADEMESTER RYDDER BORDET VED EM I CHOKOLADE

0 Shares 0 Tweets 0

Den danske chokolademager Mikkel Friis-Holm vinder guld i fem af de største kategorier ved den europæiske udgave af den prestigefulde chokoladekonkurrence International Chocolate Awards. Friis-Holm Chokolade er samtidig klar til at konkurrere mod verdens bedste chokolademagere og chocolatiers senere i år.



De europæiske chokolademesterskaber er netop overstået og for første gang vinder den anerkendte chokolademager Mikkel Friis-Holm guldmedaljer i fem kategorier, og heriblandt blev danskeren bedst i de tre mest prestigefyldte kategorier – bedste chokolademager, bedste mørke chokolade og bedste mælkechokolade.

"At vi blev årets chokolademager er en stor ære, da det er den fineste af kåningerne. Der er kun én guldmedalje i hver kategori, så det er et nåleøj, man skal igennem for at få guld, og jeg husker ikke, at det nogensinde er gået så godt i en konkurrence. Det svarer til, at vi har vundet bedste film, bedste instruktør og bedste hovedrolle. Det er virkelig stort," siger Mikkel Friis-Holm, der med guldmedaljer ved VM de sidste ni år, er vant til at vinde priser.

Medaljerne ved konkurrencen kvalificerer samtidig Friis-Holm til at deltage med alle vindende chokolader ved den International Chocolate Awards World Final, der er chokoladens svar på VM. Her skal Mikkel Friis-Holm igen dyste mod andre af verdens bedste chokolademagere – en mulighed som kun 2 pct. af deltagerne ved EM får lov til at opleve.

Alle snakker om bean-to-bar

Ifølge Mikkel Friis-Holm er den store trend stadig bean-to-bar chokolade, hvor producenterne er med i hele processen fra kakaobonnen sidder på træet til den færdige chokolade. På den måde sikrer og styrer man hele processen, og dermed kan man i chokoladen smage kakaos oprindelse og særlige aromaer.

*Chokolade er meget mere end tre farver og pæn indpakning. Chokoladen har flere aromastoffer end f.eks. vin og er en

TILMELD NYHEDSBREV

ARTICLE BANNER
728 x 120 px

TILMELD DIG TIL DIT ONLINE BRANCHEMAGASIN/AVIS



Klik her



Nyttig viden fra TechMedia

CATEGORY BANNER
300 x 250 px

BLIV FOKUS PARTNER

Få fuld adgang til indlægning af egne pressemeddelelser...
Læs mere her

FØKUSPARTNER /Nyheder

Beckhoff Automation ApS **BECKHOFF**
Kompakt drive teknologi udvidet med translatoriske servomotorer

Merrill Lavazza Danmark ApS **Merrill LAVAZZA**
Sådan laver du den perfekte kop kaffe på din kaffeautomat

Newsletter | newsletter banners

MOCK-UP

FØDEVAREFOKUS.dk

DAIFUKU
Automatiseret landbrug

Nyt fra redaktionen

Den lange trafik for 176 indspandere beredte på 50 indspandere langs statsvejene

Skovlen til Vestkystforbindelsen kom omsider i jorden – og det blev fejret

Nu er de sikkerhedssejler på – det er alt for tidligt at kare uden

Nyt mærke – Samme produkter
REKA
Nexans

Nyt fra FØKU-partnere

BECKHOFF
Industrielt elektronikk

Vaillant
VILLANT'S VARMEPUMPER
FÅLØBENDE OMRÅDE: TILDRAGTE
MED ULTRAVISSE-TEKNOLOGI

Vanpeep
Nye produktfamilier A1-120 fra North

TELENET
Sådan sætter du din virksomhed på den digitale vej

Vejen til øget omsætning hos landets mange SMV'er går gennem digitalisering

IF LIVER, THEN WAGO

VÆRSKOD!
HÅB EN VEJLEDNING OG BEKEND

DET KOMPLETTE PROGRAM
LØS DE VIKTIGSTE PROBLEMER I DIT SMV

Nyt fra FØKU-partnere

LANCCM
Lan-Com A10 har udviklet et nyt beredingsprogram inden for vækst teknologi

Vanpeep
Oplev den smarte produktprogrammering til alle vækstprogrammer

Telet
Der er tale om mere end bare teknologier

**Mere viden
Flere færdigheder
Mere succes**

Affaldet fra virksomheder bidrager mere til landets affaldsenergianlæg end private

Passer perfekt!
Tilpasselige komplekssystemer, optimalt kombineret til produktionslinier

86
REKONSTRUKTIONSPUMPER

Nyt rapporteringsværktøj gør det lettere at trække en klimarapport

NEW ASIL C ready sensor for battery management

Nye letvægtere øger fleksibiliteten i hverdagens montageopgaver

Læs **EL+ENERGI**

EL+ENERGI
EL+ENERGI samler de vigtigste publikationer, debat og informationer til under en tælle time. Hvis du er interesseret i at læse mere om energi, så tilmeld dig vores nyhedsbrev. Du kan også abonnere på vores nyhedsbrev om energi, miljø og bævarhed. Du kan også abonnere på vores nyhedsbrev om energi, miljø og bævarhed. Du kan også abonnere på vores nyhedsbrev om energi, miljø og bævarhed.

Du abonnerer på følgende nyhedsbreve

- EL+ENERGI
- BILTEKNOLOGI
- FØDEVAREFOKUS
- TEKNOLOGI
- EL+ENERGI
- MILJØ
- EL+ENERGI
- FØDEVAREFOKUS

Tilsendt og afviklet elektronisk via

TOP BANNER 740 × 120 px

MAIN BANNER 740 × 120 px

BANNER 1 300 × 250 px

BANNER 2 300 × 250 px

BIG BANNER 1 740 × 120 px

BANNER 3 300 × 250 px

BANNER 4 300 × 250 px

BIG BANNER 2 740 × 120 px

BANNER 5 300 × 250 px - NOT SHOWN

BANNER 6 300 × 250 px - NOT SHOWN