

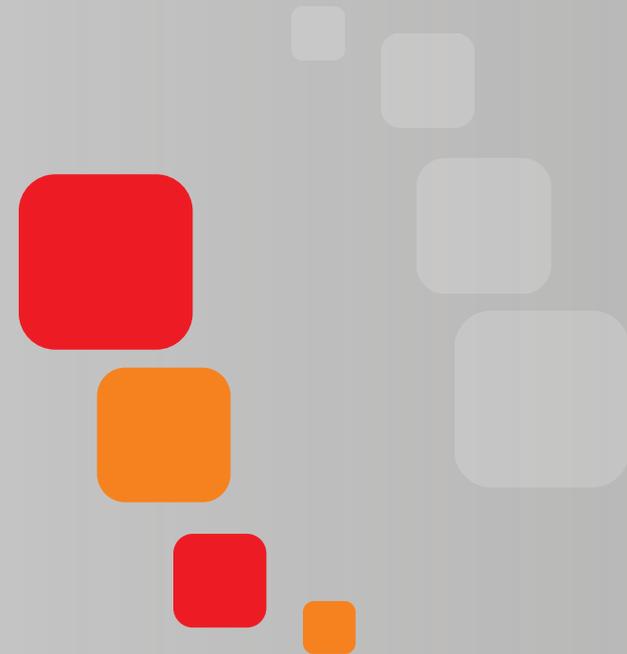
# Mídia Kit



# sobre a GR

A "GR Treinamento em Gestão de Restaurantes e Gastronomia" é uma empresa focada na educação profissional e qualificação de pessoas e empresas atuantes no mercado gastronômico. Atuando a 12 anos no mercado a GR se especializou no desenvolvimento de cursos on-line em diversas áreas do setor gastronômico com o objetivo de profissionalizar, especializar e qualificar pessoas na gestão e operação de seu negócio.

Nossa empresa atende a restaurantes, bares, pizzarias, cafeterias dentre outros. Ao longo desta trajetória a GR também se estabeleceu como o maior portal voltado para donos e gestores de restaurantes do Brasil, tendo conquistado a confiança e a notoriedade de seus leitores pelo conteúdo de qualidade veiculado em seu portal contando com mais de 40.000 acessos mensais em seu portal.



# o SITE em NÚMEROS

**+40.000** visitas únicas por mês

**+14.500** mailing cadastrados

**+550** matérias

**+6.000** comentários em nosso blog

**+120.000** visualizações/mês

# Redes Sociais



+9.950

fãs



+9.800

inscritos



+3.400

seguidores

# Perfil dos Visitantes

54%	Gestores de Restaurantes
17%	Gestores de Bares
7%	Gestores de Lanchonetes
5%	Gestores de Cafeterias
5%	Fornecedores
12%	Outros

+40.000

visitas únicas por mês

+120.000

visualizações/mês

# Espaços para Publicidade

## Banner Lateral



Banner Lateral (Todas as páginas) 190 x 180  
Formato: jpg, png

Valor: R\$ 260,00 (30 dias)

**GESTÃO DE RESTAURANTES**  
Há 7 anos treinando novos talentos

Administração | Alimentos | Atendimento | Bebidas | Classificações | Compras | Decoração | Dicas | Equipamentos | Espaço | Estrutura | Fornecedores | Gastronomia | Gerenciamento | Higiene e Limpeza | Inglês para Restaurantes | Investimento | Leis e regulamentos | Marketing | Pesquisas | Produtos | Recursos Humanos | Segurança Alimentar | Sustentabilidade

**NOTÍCIAS**

- eSocial**  
Como ficará seu restaurante com o surgimento do e-SOCIAL
- O prato pode ser bonito e delicioso, mas o cliente só pode se o menu o convencer**

**PUBLICIDADE**

**Precisando controlar seu estoque?**  
www.mafrainformática.com.br | (31) 3479-2900

**NOTÍCIAS**

- Estratégias de marketing inusitadas utilizadas por restaurantes**  
Alguns estabelecimentos adotam métodos bastante inusitados para atrair seus clientes e se for bem planejado pode ser garantia de sucesso nas negociações.
- Inglês para Restaurantes - Aula 34**  
Paying the check Olá pessoal! Welcome back! Hoje nós falaremos sobre como lidar com o final do atendimento, a conta, formas de pagamento, a questão de crédito ou débito, entre outras detalhes. O que vem aí  
O paulistano, acostumado ao serviço ao cliente no restaurante, vai ter de aprender um novo tipo de serviço, mais simples e informal. Chefs e restauradores enfrentam esse movimento como inevitável para 2014. É que para driblar a tendência de aumento dos preços que gerou instabilidade em 2013 será preciso reduzir custos. Como garantir frituras de qualidade e ainda preservar sua fritadeira  
Alimentos fritos e crocantes são com certeza um pecado impossível de não cometer quando nos deparamos com um prato de batatas, pizzas e saladas. Mas quem fornece essas coisas diariamente deve manter certas cuidados para manter a qualidade dos alimentos e também prolongar a vida útil de sua fritadeira.  
Taxa de desperdício cobrada por restaurantes é ilegal e pode gerar multa de até R\$ 7 mil  
A taxa de desperdício de alimentos é uma alternativa encontrada por muitos restaurantes do País para não permitir que clientes deixem sobras de comida no prato. O que poucos consumidores tem conhecimento é que essa prática vai contra o artigo 3º do CDC (Código de Defesa do Consumidor), que configura esse tipo de cobrança como abusiva.

**VOZ PERGUNTA**  
Quero abrir um restaurante no shopping, porém não sei ainda que tipo de restaurante abrir, fast-food, à la carte. Por onde devo começar minha pesquisa? **Wenessa - Rio de Janeiro/RJ**

**PUBLICIDADE**

- INICIAR SUAS VENDAS ONLINE AGORA!**  
ATENÇÃO: SOMENTE TIPO DE DELÍCIO
- PIZZARIA**
- Mafra**  
Assessoria, Restaurantes, Bars, Bares on-line, etc.  
(31) 3479-2900
- Atenda seus clientes com maior qualidade e agilidade!**  
10 anos de experiência em tecnologia para restaurantes
- Como montar um Restaurante**  
Um livro para você que quer empreender e gerenciar um restaurante
- CLASSIFICADOS**  
RESTAURANTE MONTADO EM SHOPPING - R\$ 300.000  
**Belo Horizonte/MG**  
RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM CULINÁRIA JAPONESA - R\$ 300.000  
**Rio de Janeiro/RJ**  
RESTAURANTE E LANCHONETE - R\$ 100.000  
**São Paulo/SP**  
RESTAURANTE KEBABERIA E BAR - R\$ 300.000  
**São Caetano do Sul/SP**  
Restaurante e loja de vinhos, cervejas artesanais - R\$ 300.000  
**Pomerode/SC**
- FEIRAS E EVENTOS**  
MARÇO - RIO EXPOFOOD - Rio de Janeiro

**PARCEIROS**

- gestão**
- gestão**

# Espaços para Publicidade

## Banner Lateral

## + Mega Banner



Megabanner (Página Inicial)

600 x 200

Formato: jpg, png

Banner Lateral (Todas as páginas) 190 x 180

Formato: jpg, png

Valor: R\$ 470,00 (30 dias)



# Espaços para Publicidade



## Newsletter Exclusiva

Conteúdo Integral do Anunciante  
Pode conter: texto, imagens, links

Valor: R\$ 550,00 (por envio)

Banco de Dados: 14.500 cadastrados

\* Necessita de aprovação do conteúdo  
antecipadamente



# Espaços para Publicidade

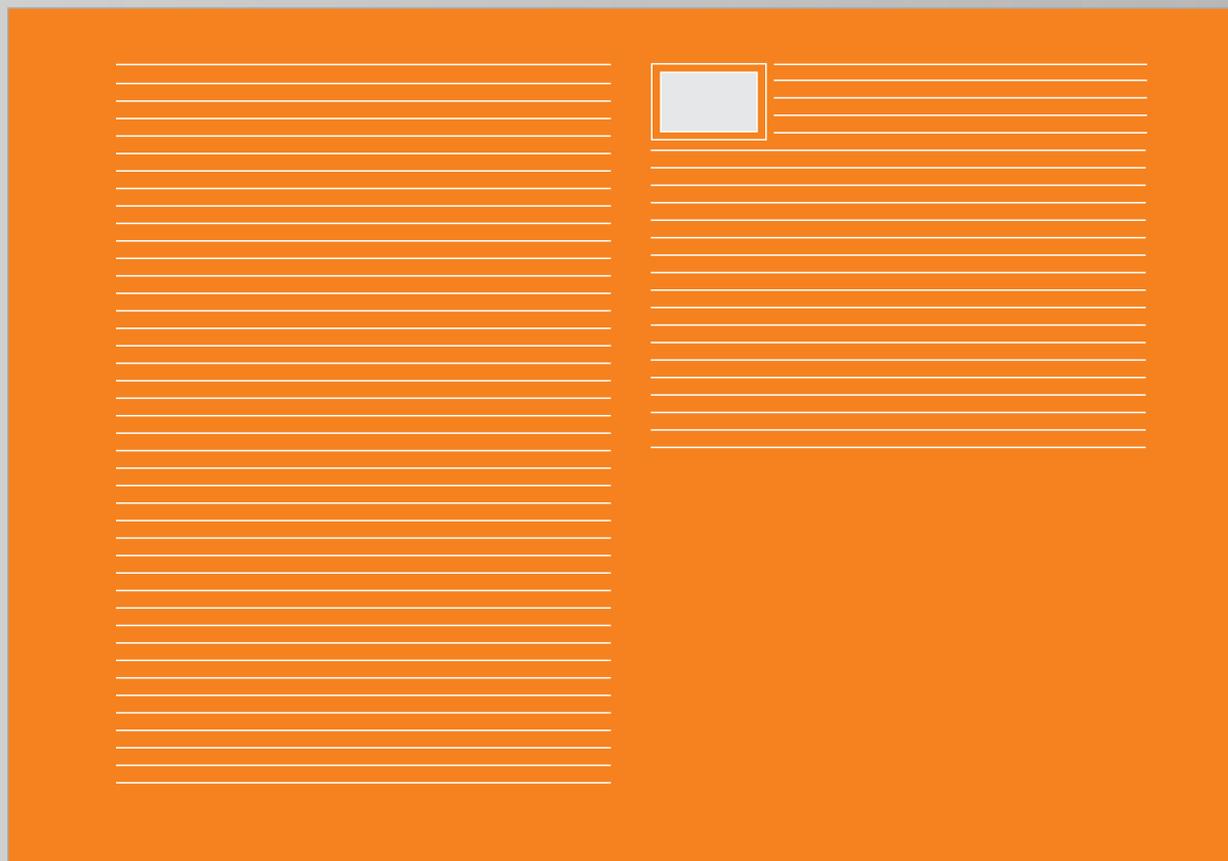
Dimensões: até 50 linhas

Posicionamento: Blog de notícias

Valor: R\$ 275,00 (por matéria)

Conteúdo: Matéria sobre produtos ou serviços do anunciante

Benefício: Dados de contato do anunciante no final da Matéria (Logo, link, tel, end, e-mail)



Matéria no Site / Blog

# Espaços para Publicidade



Facebook + Twitter  
+ 9900 seguidores

Dimensões: até 500 x 500 pxl  
Posicionamento: 1 semana no  
Topo do facebook. Depois segue  
a linha do tempo do feed

Valor: R\$ 105,00 (por post)

# Espaços para Publicidade

## Vídeo Publicidade



Tamanho: até 5 minutos

Formato: HD, Full HD

Posicionamento: Seção Vídeos do site e no canal do youtube  
publicação, edição e filmagem

Valor: R\$ 750,00

# Já anunciaram por aqui

		Ondepedir					
							
							
							Willve
	Basemetal						

# Contato

E-mail

[contato@gestaoderestaurantes.com.br](mailto:contato@gestaoderestaurantes.com.br)

Telefone

(31) 98649-9505

(31) 2526-1002