

Cenovo zvýhodnené týždenné balíky (flat rates)

Štandardné formáty	Rozmer (px) (šírka x výška)	Umiestnenie	Dátový limit	Balík zobrazení 100 000		Balík zobrazení 200 000		Balík zobrazení 300 000		Balík zobrazení 500 000		Balík zobrazení 1 000 000		Balík zobrazení 2 000 000		Cena CPT (Cena za 1000 zobrazení)
				Týždenná cena 100 tis.	Prepočet CPT	Týždenná cena 200 tis.	Prepočet CPT	Týždenná cena 300 tis.	Prepočet CPT	Týždenná cena 500 tis.	Prepočet CPT	Týždenná cena 1mil.	Prepočet CPT	Týždenná cena 2 mil.	Prepočet CPT	
Branding	1000x200 + 2x 200x700	hlavná stránka a podstránky	200 kB (65+70+65)	3 000 €	30,00 €	4 500 €	22,50 €	5 500 €	18,33 €	7 500 €	15,00 €	11 500 €	11,50 €	18 500 €	9,25 €	35,00 €
Square	300x300	hlavná stránka a podstránky	75 kB	1 500 €	15,00 €	2 500 €	12,50 €	3 000 €	10,00 €	4 500 €	9,00 €	6 000 €	6,00 €	9 000 €	4,50 €	20,00 €
Double square	300x600	hlavná stránka a podstránky	75 kB	2 000 €	20,00 €	3 500 €	17,50 €	4 000 €	13,33 €	5 500 €	11,00 €	9 000 €	9,00 €	13 500 €	6,75 €	25,00 €
Screen	1000x200	hlavná stránka a podstránky	75 kB	2 000 €	20,00 €	3 500 €	17,50 €	4 000 €	13,33 €	5 500 €	11,00 €	9 000 €	9,00 €	13 500 €	6,75 €	25,00 €
Megaboard	1000x100	hlavná stránka a podstránky	75 kB	1 500 €	15,00 €	2 500 €	12,50 €	3 000 €	10,00 €	4 500 €	9,00 €	6 000 €	6,00 €	9 000 €	4,50 €	20,00 €
Skyscraper	150x600	hlavná stránka a podstránky	75 kB	1 500 €	15,00 €	2 500 €	12,50 €	3 000 €	10,00 €	4 500 €	9,00 €	6 000 €	6,00 €	9 000 €	4,50 €	20,00 €
Wide banner	565x100	recepty	75 kB	800 €	8,00 €	1 200 €	6,00 €	1 500 €	5,00 €	2 200 €	4,40 €	3 000 €	3,00 €	4 500 €	2,25 €	10,00 €
Bottom square	300x300	hlavná stránka a podstránky	75 kB	800 €	8,00 €	1 200 €	6,00 €	1 500 €	5,00 €	2 200 €	4,40 €	3 000 €	3,00 €	4 500 €	2,25 €	10,00 €

Neštandardné formáty	Rozmer (px) (šírka x výška)	Umiestnenie	Dátový limit	Cena CPT (Cena za 1000 zobrazení)
Layer + sticker	450x450 + 200x200	hlavná stránka a podstránky	150 kB (100+50)	60,00 €
Expand square	600x300 + 300x300	hlavná stránka a podstránky	150 kB (100+50)	60,00 €
Expand double square	600x600 + 300x600	hlavná stránka a podstránky	150 kB (100+50)	75,00 €
Expand screen	1000x450 + 1000x200	hlavná stránka a podstránky	150 kB (100+50)	75,00 €
Interstitial	celá stránka	hlavná stránka a podstránky	150 kB	90,00 €
iné neštandardy	podľa dodatočnej špecifikácie	hlavná stránka a podstránky	podľa dodatočnej špecifikácie	cena dohodou

PR články a iná textová inzercia	Umiestnenie	Obdobie zverejnenia	Cena
PR článok	rubrika Magazin + upútavky hlavná stránka a podstránky	zvýraznenie min. 48 hodín + zostáva v archíve	300 €
Súťaž*	rubrika Magazin + upútavky hlavná stránka a podstránky	7 dní	600 €
Firemný profil a recepty**	rubrika Recepty	12 mesiacov	600 €
Diár	rubrika Diár + upútavky hlavná stránka	promované pred konaním akcie + po uplynutí akcie zostáva v archíve	300 €

* Vecné ceny do súťaže v minimálnej hodnote 45 €

** Firemný profil a recepty: prezentácia inzerenta, možné vkladať mesačne až 10 komerčných receptov

Zľavy (platné mimo zmluvných partnerov)	
500 € – 999 € bez DPH	25%
1 000 € – 1 999 € bez DPH	30%
2 000 € – 2 999 € bez DPH	35%
3 000 € bez DPH a viac	40%

Príplatky		Poznámky
Politická reklama	20%	Politická reklama nesmie porušovať platné zákony SR, Všeobecné obchodné podmienky vydavateľa a dobré mravy.
Video / zvuk	30%	Videosekvencia alebo zvuková stopa sa môže prehrať až interakciou používateľa (mouseover alebo klik). Prehrávanie sa musí dať kedykoľvek zastaviť pomocou ovládacích prvkov.
Prekročenie dátového limitu	10%	Za každých začatých 10 kB nad predpísaný limit je príplatek 10 %, spolu však maximálne 30%.
Logá iných partnerov		sú predmetom individuálneho nacenenia

Storno poplatky	
14-10 dní pred uverejnením	20%
9-6 dní pred uverejnením	30%
5-3 dni pred uverejnením	50%
do 3 dní pred uverejnením	100%

Technické podmienky

Bannerové formáty

Akceptované súbory: JPG, GIF, PNG alebo HTML5 (rozmer a dátová veľkosť podľa cenníka)

Podmienky pre HTML5:

Preklik je potrebné nastaviť parametricky. Obrázky musia byť konvertované do html kódu napr. pomocou nástroja Base 64. Banner je možné dodať buď ako plnohodnotný HTML fragment, ktorý už obsahuje všetky zložky (css, js, obrázky) alebo ako ZIP archív so všetkými zložkami a spúšťacím HTML súborom.

Príklad kódu HTML5 kreatívy:

```
<html>
<head>
</head>
<body>
  <a id="creativelink" target="_blank">
    
  </a>
  <script type="text/javascript">
    var parsed =
(document.location.href.split('#')[1]||'').split('&');
    var params = parsed.reduce(function (params, param) {
      var param = param.split('=');
      params[param[0]] =
decodeURIComponent(param.slice(1).join('='));
      return params;
    }, {});

    // change link href
    document.getElementById('creativelink').href =
params.clickTag;
  </script>
</body>
</html>
```

Nastavenia pre neštandardné formáty:

Layerové / expandujúce formáty musia obsahovať viditeľný ovládací prvok na zatvorenie tzv. close button / zatvárací krížik vpravo hornom rohu. Minimálna veľkosť close buttonu je 11 pt. Maximálna povolená dĺžka expanzie je 5 sekúnd.

Zvuk:

Formáty s audio stopou musia obsahovať viditeľné ovládacie prvky zapnúť / vypnúť. Aktivácia zvuku až po interakcii užívateľom (klik, mouse over)

Video:

Formáty s video a audio stopou musia obsahovať viditeľné ovládacie prvky zapnúť / vypnúť. Aktivácia zvuku až po interakcii užívateľom (klik, mouse over). Dĺžka videa maximálne 30 sekúnd. Video stopa sa nesmie opakovať. Spôsob dodania podkladov pre video formáty: banner / HTML5 prehrávač + externý videostreaming do 3 MB.

Ďalšie informácie:

Ku každému banneru je možné nasadiť externý merací kód. Pri neštandardných reklamných formátoch je potrebné dodať spolu s podkladmi tiež obslužný script. Inzerčné formáty nesmú nadmerne zaťažovať procesor počítača užívateľa.

PR článok

Nadpis: do 60 znakov (vrátane medzier)
Perex: do 150 znakov (vrátane medzier)
Text: do 2000 znakov (vrátane medzier)
Fotografie: maximálne 5, odporúčaný formát 4:3
Možnosť vložiť externé streamované video

Súťaž

Nadpis: do 60 znakov (vrátane medzier)
Perex: do 150 znakov (vrátane medzier)
Text: do 2000 znakov (vrátane medzier)
Fotografie: maximálne 2, odporúčaný formát 4:3
Potrebné dodať súťažné / anketné otázky
Súťažiaci musí súhlasiť so spracovaním osobných údajov, ktoré zhromažďuje P E R E X, a.s.
Dodanie výhier a kontaktovanie výhercov dojednávane individuálne

Obchodné podmienky

Inzercia sa prijíma výhradne na základe objednávky, prípadne na základe uzavretej zmluvy. Objednávka musí obsahovať všetky náležitosti potrebné pre fakturáciu:

– obchodné meno a sídlo zadávateľa, fakturačná adresa
– IČO, IČ DPH, bankové spojenie, meno zodpovednej osoby
Objednávka musí byť doručená v písomnej forme, a to poštou, faxom, osobne alebo elektronickou poštou.

Objednaním inzercie zadávateľ akceptuje Všeobecné obchodné podmienky vydavateľstva

P E R E X, a.s.

P E R E X, a.s. si vyhradzuje právo neprijat' objednávku, ktorá je v rozpore s Všeobecnými obchodnými podmienkami vydavateľa, platným cenníkom inzercie, technickými špecifikáciami pre podklady či s právnymi a etickými normami platnými v SR.

Vydavateľ si tiež vyhradzuje právo odmietnuť zverejniť inzerciu, konkrétnu kreatívu aj bez uvedenia dôvodu.

Termíny dodania podkladov

Štandardné formáty, PR články a inú textovú inzerciu: najneskôr 2 pracovné dni pred spustením kampane.

Neštandardné formáty: najneskôr 3 pracovné dni pred štartom kampane

V prípade, ak objednávateľ tieto podklady nedodá včas, P E R E X, a.s., negarantuje správnu a včasnú realizáciu objednávky.

Branding 1000x200

200x700

200x700

Square 300x300

Screen 1000x200

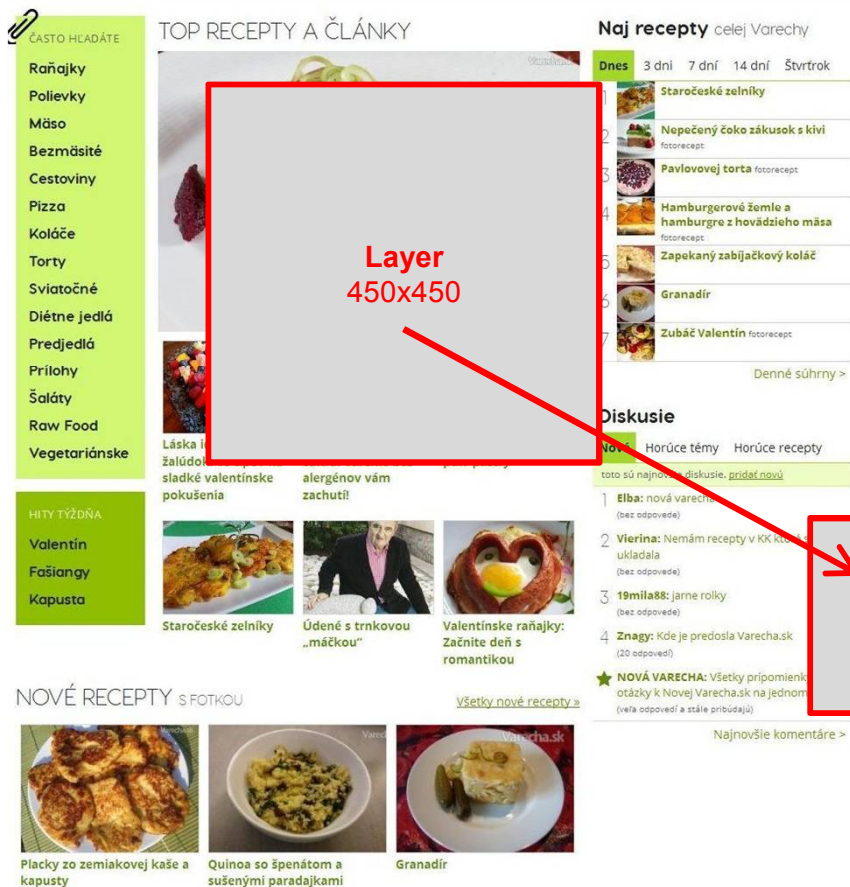
Megaboard 1000x100

Skyscraper 150x600

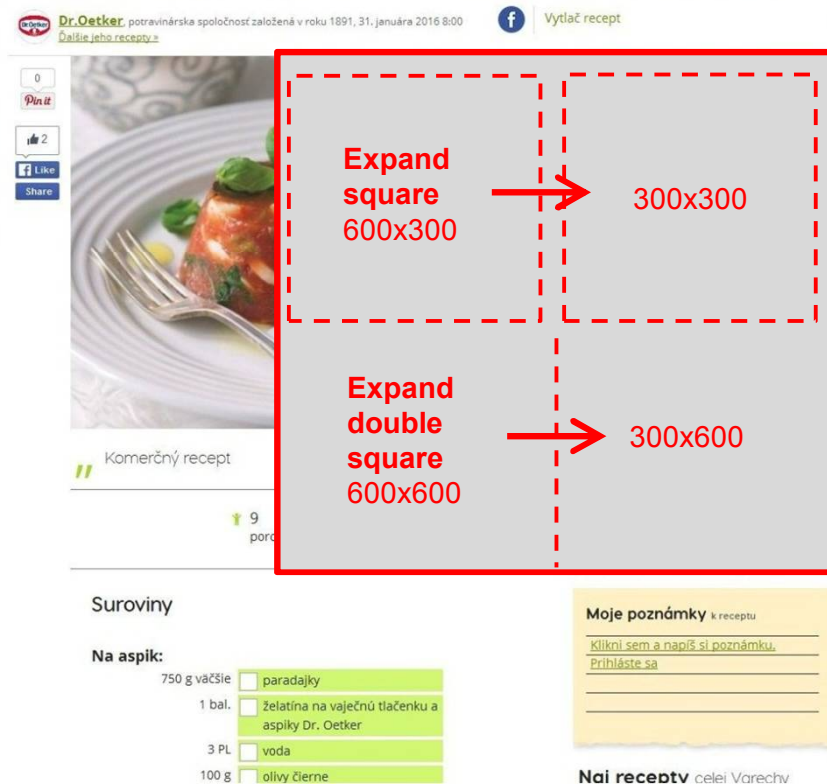
Double square 300x600

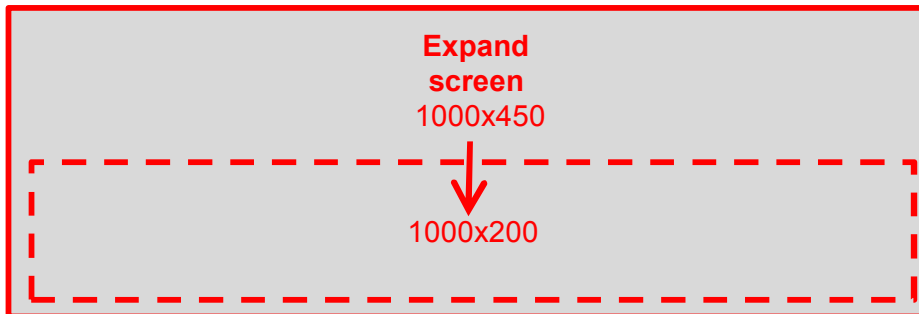
Bottom square 300x300

Wide banner 565x100



Rajčinový aspik s olivami a bazalkou





Pravda.sk Správy Magazíny Varecha Avízo BIRDZ Blog Flog Zvieratká Relax Nákupy Klub **Moje recepty** Registrácia

varecha.sk hľadaj recept **HLADAŤ** + Pridaj recept PRIDAJ NIČO INÉ >

RECEPTY SUROVINY ANKETA ČLÁNKY DISKUSIE SÚŤAŽE VALENTÍN MOJA VARECHA

ČASTO HĽADÁTE

- Raňajky
- Polievky
- Mäso
- Bezmäsité
- Cestoviny
- Pizza
- Koláče
- Torty
- Sviatočné
- Diétne jedlá
- Predjedlá
- Prílohy
- Šaláty
- Raw Food
- Vegetariánske

TOP RECEPTY A ČLÁNKY

RECEPT: Huspeninka s cviklovým šalátom

Najrecepty celej Varechy

Dnes 3 dni 7 dní 14 dní Štvrtok

- 1 Staročeské zelníky
- 2 Napečený čoko zákusok s kivi fotorecept
- 3 Pavlovej torta fotorecept
- 4 Hamburgerové žemie a hamburgre z hovädzieho mäsa fotorecept
- 5 Zapekaný zabijačkový koláč
- 6 Granadír
- 7 Zubáč Valentín fotorecept

Denné súhrny >

Diskusie

Nové Horúce témy Horúce recepty

toto sú najnovšie diskusie. [pridať novú](#)

1 Elba: nová varecha (bez odpovede)

Pravda.sk Správy Magazíny Varecha Avízo BIRDZ Blog Flog Zvieratká Relax Nákupy Klub **Moje recepty** Registrácia

Interstitial
(prekrýva celú stránku / obrazovku po dobu 5 s.)

PR článok



1 kuchynský robot, viac ako 20 nástavcov, stovky receptov...

Inzercia, 16. decembra 2015 o 08:00

Torta alebo slavnostná večera?

S kuchynským robotom Kenwood a jeho najširším sortimentom príslušenstva, môžete sekať, strúhať, krájať a oveľa viac...

1 **Dajte priechod svojej kuchárske fantázii s robotom Chef XL Sense**



Čas, ktorý tráвите v kuchyni, bude s robotom Kenwood zábavnejší a práca oveľa jednoduchšia. Preto ho teda nestráviť aj s vašimi deťmi. Pre vás i pre nich to budú nezabudnuteľné chvíľky. Nový kuchynský robot **Kenwood Chef XL Sense** bol totiž navrhnutý s myšlienkou na vás - od jednoduchého zdvíhania ramena jednoduchým stlačením, až po špecifické nástavce, ktoré vám pomôžu s prípravou akéhokoľvek receptu. Elektronická kontrola rýchlostí je tak precízna, že si poradí s každým receptom - pomalým nhamením tuhého chlebového cesta alebo rýchlym šľahaním snehu na makrónky. Robot je celokovový a vybavený silným 1200W motorom, ktorý má poistku proti pretiaženiu, takže sa nemusíte báť ani veľkého vianočného pečenia, Chef XL Sense to s prehľadom zvládne.



7 naj v magazíne

- 1 **TOP 15 - Najlepšie recepty mesiaca január 2016**
- 2 **Šišky, fánky a iné fašiangové dobroty**
- 3 **Zdravie na tanieri: 10 receptov s pohánkou**
- 4 **Najlepšie nápady mesiaca január 2016**
- 5 **Varecha 4/2016: Fašiangy 1**
- 6 **Nová Varecha.sk: Vyplňte anketu a vyhrajte jednu z 21 cien**
- 7 **Súťaž o nový kalendár Pečieme s láskou 2016 + VÝSLEDKY SÚŤAŽE**

[Ďalšie články >](#)

Nové diskusie

- 1 **Ria52:** burza
- 2 **Dievkanepodarena:** čo si myslíte o jablčnom octe?
- 3 **Gina3:** Ako pečieme piskotové cesto v teplovzdušnej rure Amica?
- 4 **Bubaya:** Varecha, varecha.....
- 5 **Vierina:** citronova poleva

súťaž



Súťaž o nový kalendár Pečieme s láskou 2016 + VÝSLEDKY SÚŤAŽE

P.R., 3. februára 2016 o 11:00

Patrite k maškrtníkom, ktorí nielen radi ochutnávajú, ale aj sami pripravujú lahodné dezerty v kuchyni? Dobrý recept však vie potrápiť nejednu gazdinku. S kalendárom Dr.Oetker 2016 máte po ruke každý mesiac detailne popísaný originálny recept s krásnou fotografiou, s ktorým pečenie zvládne aj kuchársky začiatočník.



7 naj v magazíne

- 1 **TOP 15 - Najlepšie recepty mesiaca január 2016**
- 2 **Šišky, fánky a iné fašiangové dobroty**
- 3 **Zdravie na tanieri: 10 receptov s pohánkou**
- 4 **Najlepšie nápady mesiaca január 2016**
- 5 **Varecha 4/2016: Fašiangy 1**
- 6 **Nová Varecha.sk: Vyplňte anketu a vyhrajte jednu z 21 cien**
- 7 **Súťaž o nový kalendár Pečieme s láskou 2016 + VÝSLEDKY SÚŤAŽE**

[Ďalšie články >](#)

Nové diskusie

- 1 **Ria52:** burza
- 2 **Dievkanepodarena:** čo si myslíte o jablčnom octe?
- 3 **Gina3:** Ako pečieme piskotové cesto v teplovzdušnej rure Amica?
- 4 **Bubaya:** Varecha, varecha.....
- 5 **Vierina:** citronova poleva

profil

Pravda.sk Správy Magazíny Varecha Avizo BIRDZ Blog Flog Zvieratká Relax Nákupy Klub **Moje recepty** Registrácia

varecha.sk RECEPTY, FOODBLOGY, INŠPIRÁCIE

hľadaj recept **HLADAŤ** - Pridaj recept PRIDAJ NIEČO INÉ >

RECEPTY SUROVINY ANKETA ČLÁNKY DISKUSIE SÚŤAŽE VALENTÍN MOJA VARECHA

Dr.Oetker



Novinky Recepty O Dr.Oetker

História Dr.Oetker

Príbeh spoločnosti Dr.Oetker sa začal v roku 1891, kedy sa mladý lekárnik Dr. August Oetker snažil vyvinúť niečo, čo na trhu dovtedy chýbalo. Keďže svoju mladosť prežil v pekárni rodičov, svet pečenia mu bol veľmi blízky. V tom období neexistoval na trhu spoľahlivý kypriaci prášok a na pečenie sa používala kypriaca múka, ktorá nebola trvanlivá a výsledkom pečenia s ňou bol neistý. Dlhé dva roky Dr. August Oetker experimentoval a výsledkom bol výrobok, ktorý zaručoval kypriaci efekt, trvanlivosť a zároveň mal neutrálnu chuť. Jedna dávka bola určená na 0,5 kg múky, čo bolo množstvo na jeden koláč. Dr. August Oetker bol aj priekopníkom v reklame. Už od začiatku upozorňoval na svoje výrobky pomocou receptov na obale kypriaceho prášku a v tlačí.

Dr. Oetker dnes

Spoločnosť **Dr.Oetker** je najvýznamnejším potravinárskym výrobcom prísad a zmesí na pečenie, dezertov, sladkých jedál v prášku, čerstvých dezertov, prípravkov na želirovanie a mrazenej pizze na Slovensku i v Čechách. Na slovenskom trhu pôsobí od roku 1991 a od roku 1993 vyrába vo výrobných divíziách v Boleráze výrobky určené predovšetkým na slovenský a český trh. Sortiment značky na Slovensku obsahuje cca 130 výrobkov a tento počet sa neustále zvyšuje.

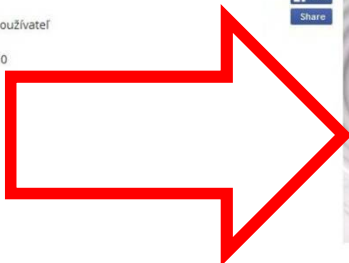
„Kvalita je najlepší recept“

Touto filozofiou sa spoločnosť Dr.Oetker riadi už viac ako 120 rokov. Je to zároveň aj cesta k jej úspešnej tradícii na trhu, pričom s počtom devätnásť tisíc zamestnancov po celom svete patrí Dr.Oetker k najväčším rodinným firmám. Jedným z najdôležitejších oddelení firmy sú laboratória kontroly kvality spolu so skúšobnou a vývojovou kuchyňou. Dohliadajú, aby všetky produkty Dr.Oetker vyhovovali prísnyim požiadavkám kvality a jednoduchosti prípravy. Zároveň vyvíjajú nové produkty podľa požiadaviek a potrieb zákazníkov. Tým ručí značka Dr.Oetker za kvalitu a Váš úspech v kuchyni.

Dr.Oetker

- rodinná spoločnosť
- Bielefeld, Nemecko
- založená v roku 1891

www.oetker.sk - 12 ročný používateľ
- Bratislava
- Registrovaný 28. júna 2010



recept

Pravda.sk Správy Magazíny Varecha Avizo BIRDZ Blog Flog Zvieratká Relax Nákupy Klub **Moje recepty** Registrácia

varecha.sk RECEPTY, FOODBLOGY, INŠPIRÁCIE

hľadaj recept **HLADAŤ** - Pridaj recept PRIDAJ NIEČO INÉ >

RECEPTY SUROVINY ANKETA ČLÁNKY DISKUSIE SÚŤAŽE VALENTÍN MOJA VARECHA

Nové Denník Chody Mäso Bezmlásité Sladké Koláče Torty Rýchle Diétne Sezónne Svetové Príprava Nápoje

Rajčínový aspik s olivami a bazalkou

Dr.Oetker potravinárska spoločnosť založená v roku 1891, 31. januára 2016 8:00 **Vytlač recept**



Komerčný recept

9 porcií 25 min príprava

Suroviny

- Na aspik:
- 750 g väčšie paradajky
 - 1 bal. želatína na vaječnú tlačienku a aspiky Dr. Oetker
 - 3 PL voda

Moje poznámky k receptu

Klikni sem a napíš si poznámku. Prihláste sa

Najrecepty celej Varechy

- Dnes 3 dni 7 dní 14 dní Štvrtok
- 1 Staročeské zelníky
 - 2 Napečený čoko zákusok s kivi
 - 3 Pavlovej torta
 - 4 Hamburgerové žemle a hamburgre z hovädzieho mäsa
 - 5 Zapakaný zabijačkový koláč
 - 6 Granadír
 - 7 Zubáč Valentín

Denné súhrny >