

Ristorando 2026 Media Kit & Piano Editoriale

Missione editoriale

Da **trent'anni**, Ristorando racconta, analizza e connette i protagonisti della ristorazione moderna organizzata – collettiva e commerciale – con uno sguardo informato, autorevole e al tempo stesso pragmatico. Oggi **Ristorando è molto più di una rivista**: è **un ecosistema di contenuti e relazioni** che si esprime attraverso una piattaforma multicanale integrata.

Accanto all'edizione cartacea e digitale, la testata sviluppa la propria informazione tramite il **portale web, la newsletter settimanale e LinkedIn**.

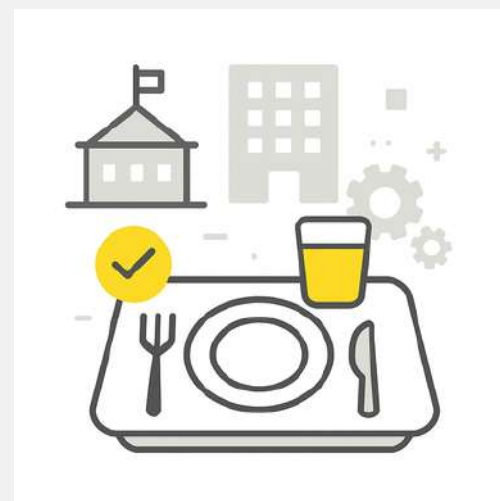
All'attività editoriale si affianca quella eventistica.

Dal convegno **Dire Fare Mangiare** – storico appuntamento dedicato alla ristorazione collettiva – ai format **Foodservice Award Italy + Foodservice Summit e Industry Chain Circle**.

Nato come rivista, **Ristorando oggi è un brand system integrato**, dove ogni asset – editoriale, digitale, esperienziale – contribuisce a generare valore e connessioni.



Linee guida - Piano Editoriale 2026



Il calendario editoriale 2026 seguirà **quattro pilastri tematici permanenti:**

Mercato e trend – interpretare i cambiamenti del foodservice.

Ristorazione collettiva – raccontare modelli, appalti, innovazione e qualità.

Ristorazione commerciale moderna – osservare le catene italiane e internazionali nei vari segmenti burger, pollo, pizza, poke, piadine, toast, etc.

Equipment e tecnologia – esplorare il valore dell'innovazione per centri cottura e cucine per la ristorazione a catena.

Ogni numero sarà completato da rubriche fisse, spazi di aggiornamento normativo, approfondimenti verticali e speciali dedicati alle aziende partner.

Le nostre aree editoriali



Le rubriche fisse

Prodotti biologici: il listino prezzi
aggiornamento materie prime

Ristorando F&B / Equipment
vetrine di innovazione di prodotto

Ristorando Club
la community dei professionisti
del foodservice (rubrica a pagamento)



Edifis Srl - Viale Coni Zugna 71 - 20144 Milano

Ristorando

I temi principali del 2026



1 Gennaio | Febbraio

Mercato e trend: Evoluzione dei consumi e dei format
Collettiva: **cuochi d'Italia**
Commerciale: le catene a tema piadine e toast
Equipment e Tecnologia: mercato globale delle attrezzature



2 Marzo

Mercato e trend: Benchmark internazionali
Collettiva: diete speciali e filiera corta
Commerciale: format italiani in espansione
Equipment e Tecnologia: forni combinati



3 Aprile

Mercato e trend: Evoluzione dei consumi e dei format
Collettiva: speciale ristorazione aziendale
Commerciale: travel e mall foodservice
Equipment e Tecnologia: software gestionali e sistemi di ordering



4 Maggio

Mercato e trend: Benchmark internazionali
Collettiva: educazione alimentare nelle scuole
Commerciale: Le catene della pizza
Equipment e Tecnologia: refrigerazione



5 Giugno | Luglio

Mercato e trend: Format globali e best practice
Collettiva: speciale ristorazione socio-sanitaria
Commerciale: inclusione e formazione
Equipment e Tecnologia: lavaggio



6 Agosto | Settembre

Mercato e trend: Evoluzione dei consumi e dei format
Collettiva: speciale ristorazione scolastica
Commerciale: catene a tema hamburger
Equipment e Tecnologia: intelligenza artificiale e blockchain



7 Ottobre

Mercato e trend: Benchmark internazionali
Collettiva: ESG e bilanci di sostenibilità
Commerciale: franchising, fast casual e QSR
Equipment e Tecnologia: efficienza energetica



8 Novembre | Dicembre

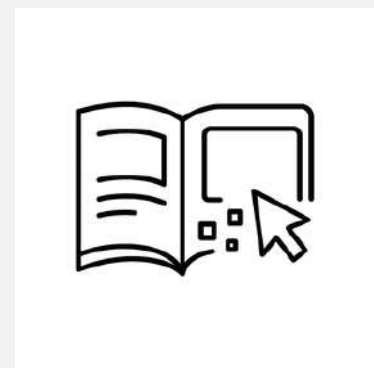
Mercato e trend:
Collettiva: welfare aziendale e mensa diffusa
Commerciale: nuovi trend di consumo
Equipment e Tecnologia: formazione e competenze 4.0

Periodo	Pubblicazione	Deadline ADV
Gennaio Febbraio	1 ^a sett. Febbraio	20 Gennaio
Marzo	1 ^a sett. Marzo	13 Febbraio
Aprile	1 ^a sett. Aprile	16 Marzo
Maggio	1 ^a sett. Maggio	16 Aprile
Giugno Luglio	1 ^a sett. Luglio	10 Giugno
Agosto Settembre	1 ^a sett. Settembre	15 Luglio
Ottobre	1 ^a sett. Ottobre	09 Settembre
Novembre Dicembre	1 ^a sett. Dicembre	13 Novembre

Nuova rubrica 2026

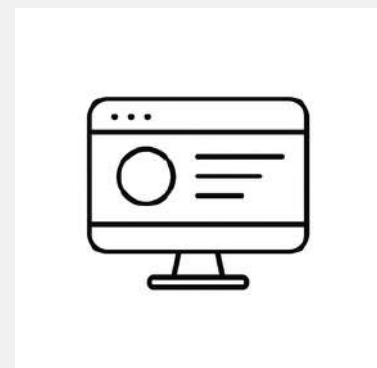
Cuochi d'Italia racconta i protagonisti della ristorazione collettiva: persone vere, storie quotidiane e buone pratiche di chi ogni giorno nutre scuole, aziende e comunità con passione e competenza.

Diffusione



15K

Print & Digital
(Print Run)



90K

Website
(Annual Page views)



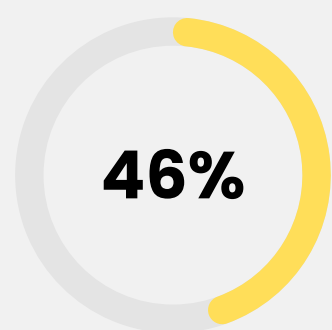
9K

Newsletter
(Subscribers)

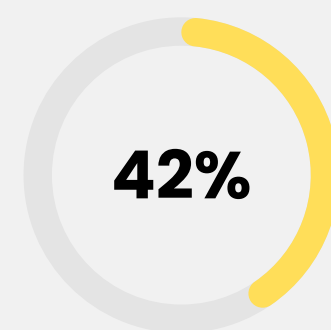
Profilo complessivo del target

- Livello professionale: medio-alto e decisionale
- Responsabilità: acquisto, gestione, controllo qualità, sviluppo o comunicazione nel foodservice
- Luogo di lavoro: aziende di ristorazione, enti pubblici, catene, produttori F&B ed equipment, studi di consulenza, istituzioni
- Obiettivo informativo: restare aggiornati su norme, appalti, tendenze di mercato, innovazioni tecniche e opportunità commerciali

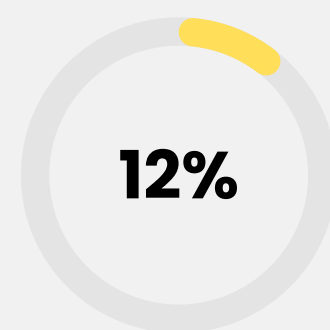
Readership



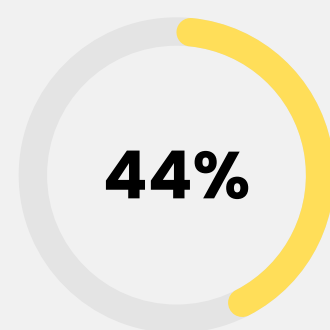
Ristorazione
Collettiva



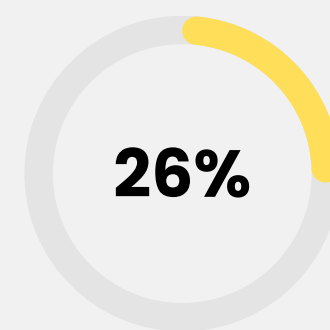
Ristorazione
commerciale



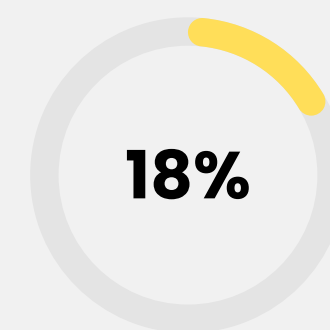
Altri



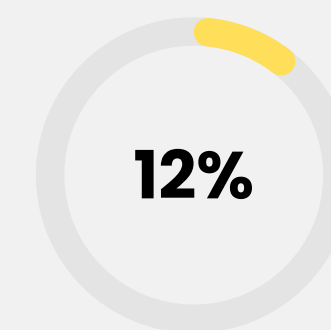
Nord Ovest



Nord Est



Centro



Sud e Isole

Il Convegno di Ristorando

Dire Fare Mangiare (DFM)



Dal 2000 Ristorando accompagna la sua attività editoriale con un appuntamento biennale unico nel panorama del foodservice italiano. **Due giorni di incontri, tavole rotonde e networking**, dove sponsor, aziende, istituzioni e professionisti del settore si incontrano per confrontarsi sui grandi temi del presente e del futuro della ristorazione organizzata. L'evento è divenuto un hub di relazioni e contenuti, arricchito dal tradizionale **Gala Dinner su invito**.

L'edizione del 2026 si terrà a fine estate 2026 e rappresenta il momento culminante del calendario editoriale.

Formula

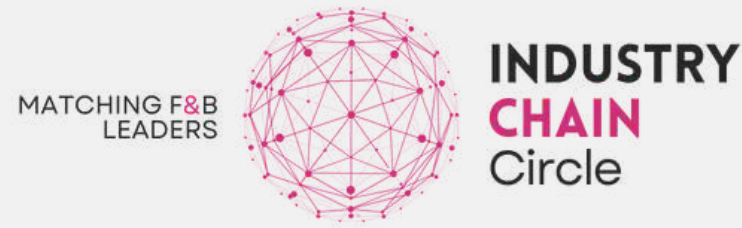
(2 giorni • 15 incontri • 100 relatori • 1.500 partecipanti • area sponsor • Gala dinner su invito)



Edifis Srl - Viale Coni Zugna 71 - 20144 Milano

Ristorando

Ristorando partner dei grandi eventi del foodservice



Formula

Convegno B2B e matching event
Durata: 2 giornate consecutive (12-13 marzo 2026 – East End Studios, Milano)
Partecipanti: Top management di aziende F&B, catene di ristorazione, società di servizi e tecnologia
Incontri: Keynote speech, talk tematici e presentazioni riservate delle catene
Business matching: Agenda di incontri one-to-one tra industria e catene
Area Expo: Stand da 20 mq per aziende fornitrici
Tech Village: Touch point da 6 mq per innovazioni e soluzioni digitali
Networking: Colazioni, cocktail, pranzi di lavoro e Gala Dinner su invito
Premiazioni: Industry Awards per i migliori prodotti e soluzioni per il foodservice



Formula

Evento B2B rivolto ai protagonisti del food retail italiano
Durata: 1 giornata
Location (2025): Stadio San Siro, Milano – Sale VIP Tribuna Arancio
Programma: 15 incontri – 36 relatori – 500 partecipanti
Area Expo: Touch point per aziende fornitrici
Networking: Coffee break e business lunch per favorire il dialogo tra top manager, operatori e brand leader



Formula

Premio biennale rivolto alle catene e ai brand del foodservice con almeno **3 punti** vendita attivi in Italia. **10 categorie in concorso, 1 vincitore per categoria,**
Durata: aperitivo, gala dinner, premiazione
Location (2025): Stadio San Siro, Milano.
La partecipazione al premio include l'invito al Foodservice Summit Italy

Finalisti ultima edizione



Edifis Srl – Viale Coni Zugna 71 – 20144 Milano

Ristorando

Perchè investire su Ristorando



Audience B2B qualificata: decisori, buyer, direttori acquisti, manager, istituzioni e associazioni.



Copertura multicanale: rivista cartacea, sito web, newsletter, social, webinar e convegni.



Credibilità storica: trent'anni di attività editoriale, affiancati dagli eventi foodservice leader del settore.



Spazi personalizzabili: rubriche, dossier tematici, supplementi speciali, contenuti multimediali.



Networking reale: ogni due anni il convegno **Dire Fare Mangiare, il Foodservice Award Italy + Summit e l'Industry chain circle** riuniscono l'intera filiera per costruire nuove connessioni e opportunità di business.



Ristorando (print) **1**

Formato	Tariffa (€)
Pagina intera	2,700
Doppia pagina	4,950
Advertorial (doppia)	4,950
Mezza pagina	1,600
II di copertina	3,850
III di copertina	3,300
IV di copertina	4,400
Controsommario	3,300
Posizione di rigore	20%
Inseriti / sampling / formati speciali	Su preventivo

Formato	Dimensioni (mm)
Pagina intera	235x295
Doppia Pagina	470x295
Pag. in gabbia	205x250
½ Pag verticale	100x250
½ Pag orizzontale	205x125

Listino sito web **2**

Formato banner	Dimensioni (px)	Tariffa (€)
Full Banner Top	728x90	1,100
Full Banner	728x90	1,100
Rectangle Top	280x100	660
Wide Skyscraper	280x600	990
Banner	280x250	800
Rectangle	280x100	500
Leaderboard	728x90	550

Listino newsletter **3**

Formato banner	Dimensioni (px)	1 uscita (€)	5 uscite (€)	10 uscite (€)
Banner standard	250x120	350	1,350	2,200
Banner striscia	700x120	660	-	-
DEM dedicata	-	Quotazione su richiesta	-	-

Il Club di Ristorando

Ogni mese, nella rivista e online, gli inserzionisti possono far parte del **Club di Ristorando**: un elenco che raccoglie le aziende più rappresentative della ristorazione collettiva e commerciale moderna.

Una panoramica strutturata per categorie – servizi, prodotti, tecnologie e soluzioni – che offre al mercato un punto di riferimento chiaro e aggiornato sul mondo del catering e del foodservice.

Far parte di questa community significa rafforzare la propria presenza presso gli operatori professionali e posizionarsi accanto ai principali player della filiera.

Nel Club di Ristorando ogni inserzionista è valorizzato attraverso una scheda immediata e riconoscibile, con il **logo aziendale in evidenza**, i **principali dati di contatto** – indirizzo, telefono, email e sito – e l'indicazione della **categoria di appartenenza**, che ne evidenzia il ruolo tra i player più rappresentativi del proprio segmento.

Presenza annuale 1650 euro.

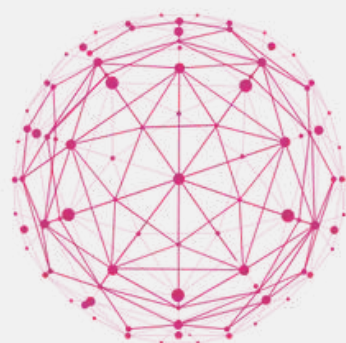
- 1** Specifiche tecniche: PDF alta risoluzione (300 dpi, CMYK, 4 mm refilo, crocini di registro).
- 2** 1 mese di visibilità in home page e su tutte le sezioni del sito. Formato file: JPG / GIF (anche animati) + link
- 3** Media contatti: oltre 9.000 a invio (ottobre 2025). Frequenza: minimo 4 invii/mese

Grazie

Ristorando



MATCHING F&B
LEADERS



INDUSTRY
CHAIN
Circle



Edifis Srl - Viale Coni Zugna 71 - 20144 Milano

dircom@edifis.it | pubblicita@edifis.it