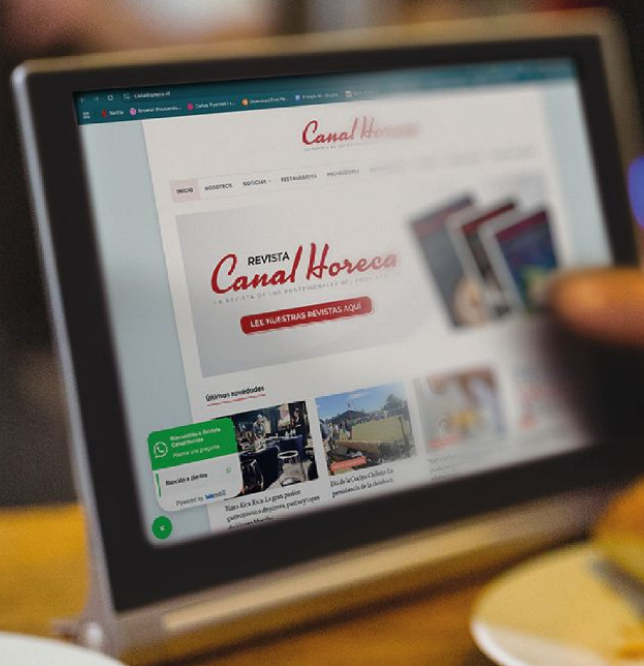


Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE





Revista Canal Horeca es una publicación especializada digital, **dirigida al profesional** que toma la decisión de compra en hoteles, restaurantes, empresas de catering, banqueteros, fast food, panaderías, pastelerías, gelaterías, cafeterías, y **todos** aquellos establecimientos denominados “Out of Home” o de “Alimentación Fuera del Hogar”.

Hoy somos **media group** con GuiaHoreca.cl y 800.cl, una fusión colaborativa, donde Revista Canal Horeca aporta con su contenido y valor en la industria alimentaria a los largo de sus **20 años**, a través de su **publicación mensual**.

En tanto **Guía Horeca y 800**, con **22 años en el mercado**, brinda una plataforma tecnológica de gran envergadura y escalabilidad en internet, con una vasta experiencia desarrollando directorios, portales web y guías.

También es parte del **Programa de Uso de la Marca Chile**, de la **Fundación Imagen de Chile**. Todas nuestras publicaciones llevan el logo de Marca Chile, contribuyendo a difundir los rubros de la gastronomía, hotelería y turismo de Chile.

Revista Canal Horeca logra un alcance a más de 7 mil personas de la industria alimentaria especializada:

- Hoteles, Restaurantes, Casinos, Emprendedores y Banqueteros.
- Panaderías y Pastelerías.
- Industria de Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Industria de Alimentos e insumos.
- Industria de Aseo e Higiene.
- Industria de Packaging.
- Mercado Retail, Supermercados, Canal Tradicional.
- Distribuidores especializados.
- Tiendas de Conveniencia.
- Proveedores de las principales categorías de la industria.
- Asociaciones gremiales, entre otros.

Alcances y métricas

Con Revista Canal Horeca puedes llegar a tener más de 100 mil visualizaciones y 1,4 mil interacciones en promedio al mes en nuestra red social IG.

Podrás acceder a que un numeroso público profesional de la industria alimentaria pueda ver tus productos y servicios. A través de nuestra revista, nuestra web con 5.000 visitas mensuales, y nuestras redes sociales IG, Facebook, X, LinkedIn y actualmente YouTube.

Presencia en destacados eventos

- Revista Canal Horeca está presente en los eventos y ferias de la industria alimentaria, hotelera y turística más importantes.
- Presencia todos los años en Espacio Food &Service.
- Presencia en Congreso de Hoteleros de Chile.
- Business Travel Expo Santiago (BTE).
- Diversas ferias del rubro gastronómico.

Media Partners

- Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga).
- Hoteleros de Chile.
- Espacio Food & Service.
- Incubaveg.
- Vinos Íconos Chilenos.
- Piscos Íconos Chilenos.
- Guía Horeca y 800.cl.
- Asociación de Periodistas de Turismo (APTUR).

Distinciones Revista Canal Horeca

- Premio otorgado a Revista Canal Horeca el 2022 por Espacio Food & Service en conmemoración de los 10 años del evento.
- Premio otorgado por INCUBAVEG el 2023 a Revista Canal Horeca en el Congreso Chile Plant Based.
- Nominación a la directora Daniela Salvador, por los premios de Mujeres en Turismo Chile, METCH, en la categoría Mujer Directiva, el 2023.
- Nominación a Revista Canal Horeca en Premio internacional Pasaporte Abierto- Colombia 2024, organizado por la Organización Mundial de Turismo.
- Daniela Salvador ha sido dos veces jurado para Aramark Chile en el marco del International Chef's Cup, el 2022 y 2023.
- Daniela Salvador fue jurado el 2024 en el torneo gastronómico de Sabores Natalinos, compartiendo mesa con Yann Yvin, Sergi Arola y Eugenio Melo.
- Revista Canal Horeca obtiene el premio al medio de comunicación, otorgado por la Asociación de Periodistas de Turismo, APTUR, el 2024.
- Daniela Salvador es parte del libro "Mujeres en Gastronomía en Chile", elaborado por Blanca García de la Universidad de Alcalá, en conjunto con Erika Salvaj, de la UDD.

Propuesta Comercial

PÁGINAS INTERIORES Y TAPAS
21,5cm x 27,5 cm
(ancho x alto)

PLAN 1

- Un **Aviso** mensual tamaño **Página Completa** en la Revista Canal Horeca Digital, Período marzo a diciembre (10 ediciones).
- **5 reportajes** en Revista Canal Horeca. Incluye producción de contenido, fotos y videos.
- **Publicación de los reportajes** en la Revista y web Canalhoreca.cl, y en formato de reel en nuestras redes sociales: Instagram, Facebook, X, LinkedIn y YouTube.
- **1 mailing mensual** de la empresa dirigido a nuestra base de datos. (10 meses).
- **1 banner permanente** de la empresa en la web Canalhoreca.cl
- Plan **"Impulso"** de GuiaHoreca.cl y 800pc.cl
 - 1 banner publicitario random
 - **Publicación destacada** en el Directorio
 - **Perfil completo y libre de publicidad.**

Valor de la publicación mensual de \$330.000 más IVA.

Valor total al año: \$3.300.000 más IVA.



Su especialidad en panadería, un día son los Batard, muchos se preguntarán, ¿qué son los Batard? (los se sabe a priori mismo). Un Batard es un híbrido entre un baguette y un pan industrial, un gran bello equilibrio de entendido.

Además de los Batard en Batard, aquí recomiendo comprar para llevarlos a casa y tomar hecho o un aperitivo nocturno con estos deliciosos panes. Los Croissant con sus distintos rellenos son exquisitos, deliciosos, atraen visualmente y al venir en vitrina, luce como una necesidad imperiosa que pedir, pero no es cualquier Croissant, éste que en Croissant de Creme Brulee. Al escribirlo tuve una memoria enebriadora.

La cafetería es un gran acompañante a los deliciosos platos. El café puede ser frío o caliente, con shots de sabores, un accesorio que no quita protagonismo a la batería.

No puedo dejar de mencionar las galletitas deliciosas que en mi opinión para pedir de porciones del mismo tipo, me gusta.



TERECOMENDALGO

Si tengo que resumir mi visita a Batard, diría que el centro del personal es algo increíble, no solo porque, sino que con mi pequeña Megan Porti. Los sabores, la dedicación a lograr texturas perfectas, visualmente atractivas, armoniosamente suaves.

No me atrevo a decir y hablar de perfección en especial en su Croissant y sus demados.

Un gran local, grandes sabores, grandes aromas que orbitan en el barrio gracias a Batard.

Los invito a probar cada delicioso de la casa de este hermoso local que nació gracias a un sueño.

¿Saludos?

CURSOS PARA HOTELES
20 años
Capacitación Hoteles

VICENCIO CONSULTORES

- 01 CALIDAD EN EL SERVICIO HOTELERO
- 02 TÉCNICAS DE VENTAS HOTELERAS
- 03 FORMACIÓN DE SUPERVISORES HOTELEROS (I Y II)
- 04 MANEJO DE CONFLICTOS INTERNOS Y EXTERNOS
- 05 SERVICIO DE GARZONES RESTAURANT
- 06 SERVICIO DE MUCAMAS HOUSEKEEPING
- 07 INGLÉS HOTELERO E-LEARNING Y PRESENCIAL
- 08 PORTUGUÉS HOTELERO E-LEARNING Y PRESENCIAL
- 09 PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA PNL PARA HOTELEROS
- 10 COACHING PARA JEFS Y GERENTES HOTELES Y RESTAURANTES
- 11 MANEJO DE ESTRÉS Y MOTIVACIÓN EQUIPOS HOTELEROS

¡Solista el programa completo del curso a curso@vicencioconsultores.com

Alfredo Barros Estrada 1914, Oficina 407
Providencia - Santiago - Chile
Teléfono: +569 92752963 www.vicencioconsultores.com

Propuesta Comercial



½ PAGINA
VERTICAL
11 x 27,5 cm.
(ancho x alto)

½ PAGINA
HORIZONTAL
21,5 x 14 cm.
(ancho x alto)

PLAN 2

- Un **Aviso** mensual tamaño **Media Página** en la Revista Canal Horeca Digital, Período marzo a diciembre (10 ediciones).
- **5 reportajes** en Revista Canal Horeca. Incluye producción de contenido. **Tres sesiones de fotografía y tres producciones audiovisuales.**
- **Publicación de los reportajes** en la Revista y web Canalhoreca.cl, y en formato de reel en nuestras redes sociales: Instagram, Facebook, X, LinkedIn y YouTube.
- **5 mailing al año** de la empresa dirigido a nuestra base de datos.
- **1 banner permanente** de la empresa en la web Canalhoreca.cl
- Plan “**Impulso**” de GuiaHoreca.cl y 800.cl
 - 1 banner publicitario random
 - Publicación destacada en el Directorio.
 - Perfil completo y libre de publicidad.



Valor de la publicación mensual de \$300.000 más IVA.

Valor total al año: \$3.000.000 más IVA.

Propuesta Comercial

1/3 PAGINA VERTICAL
7 x 27,5 cm.
(ancho x alto)

PLAN 3

- Un **Aviso** mensual tamaño **Un Tercio de Página** en la Revista Canal Horeca Digital, Período marzo a diciembre (10 ediciones).
- **5 reportajes** en Revista Canal Horeca. Incluye producción de contenido. **Una sesión de fotos y una producción audiovisual.**
- **Publicación de los reportajes** en la Revista y web Canalhoreca.cl, y en formato de reel en nuestras redes sociales: Instagram, Facebook, X, LinkedIn y YouTube.
- **1 banner por 4 meses** de la empresa en la web Canalhoreca.cl
- Plan **"Impulso"** de GuiaHoreca.cl y 800.cl
 - **1 banner publicitario random**
 - **Publicación destacada** en el Directorio.
 - **Perfil completo y libre de publicidad.**

Valor de la publicación mensual de \$260.000 más IVA.

Valor total al año: \$2.600.000 más IVA.



Adá la parrilla en la mesa, que con vacuno, cabrito, pollo, morcillas e interiores, saluda te tranquilamente a los comensales. La experiencia queda completa si se acompaña con un buen malbec mendocino.

En definitiva, Buenos Aires es una ciudad que tiene de todo para cualquier tipo de turista. El que busca atractivos culturales, los encontrará en abundancia. A los amantes del teatro les faltará días para disfrutar de toda la oferta existente. Y para nosotros, que buscamos nuevas experiencias gastronómicas que nos sorprendan, para probar y compartir, ya estamos planificando nuestro regreso a la ciudad de la luna.

LOS CRISTALES NATURALES DE LIMÓN VIVO. LO RICO Y NATURAL DEL LIMÓN SIN LOS PROBLEMAS DEL LIMÓN. TIENES QUE PROBARLO. TE ENCANTARÁ.

SUPERALIMENTOS

LA FERMENTISTA:
Llevando al canal Horeca los beneficios de los fermentados vivos

Dado su exitosa experiencia en el retail, La Fermentista ahora busca llevar sus destacados superalimentos al Canal Horeca, proponiendo una oferta saludable y funcional para todo tipo de establecimiento gastronómico.

Una de las tendencias en alimentación que más ha crecido entre los consumidores, que buscan productos saludables y funcionales son los fermentados vivos. Esto porque contribuyen a la prevención de enfermedades, disminuyen el estreñimiento, mejoran la absorción de nutrientes, favorecen la digestión, potencian el sistema inmunológico y además fortalecen la salud intestinal.

En estos productos destaca la oferta de La Fermentista, empresa que comercializa estos superalimentos en el retail, y que también planea ingresar en el Canal Horeca con su original y saludable propuesta.

***Actualmente tenemos 5 Sauerkraut, que es el chutney vivo, tenemos Kimchi, Beetroots y vinagre de manzana, con lo que llegamos a 7 productos, y eso en distintos tamaños. Para el canal Horeca, vamos a entrar con el Sauerkraut original que es espeso y viene con sal de mar nada más; con el Sauerkraut clásico purpura que es repollo morado, manzana verde y sal de mar; y el kimchi, inspirado en una receta coreana, que tiene 18 ingredientes (repollo verde, zanahoria, kani, cebolla, cebollín, pimentón, ajo, jengibre, ají chileno, sal de mar, y el Beetroots que es betarraga fermentada con ajo, cebolla y sal, todos siempre 100% naturales, no ocupamos aditivos, no usamos absolutamente nada artificial, así que son productos están y por lo mismo se venden refrigerados.**

***Actualmente tenemos 5 Sauerkraut, que es el chutney vivo, tenemos Kimchi, Beetroots y vinagre de manzana, con lo que llegamos a 7 productos, y eso en distintos tamaños. Para el canal Horeca, vamos a entrar con el Sauerkraut original que es espeso y viene con sal de mar nada más; con el Sauerkraut clásico purpura que es repollo morado, manzana verde y sal de mar; y el kimchi, inspirado en una receta coreana, que tiene 18 ingredientes (repollo verde, zanahoria, kani, cebolla, cebollín, pimentón, ajo, jengibre, ají chileno, sal de mar, y el Beetroots que es betarraga fermentada con ajo, cebolla y sal, todos siempre 100% naturales, no ocupamos aditivos, no usamos absolutamente nada artificial, así que son productos están y por lo mismo se venden refrigerados.**

Por Carlos Montoya Ramos
Fundador de La Fermentista.

Por ejemplo, el Sauerkraut original, al estar elaborado con vegetales crudos, no pasteurizados y 100% vivos, está lleno de nutrientes, enzimas, probióticos y prebióticos naturales, con lo que puede ser consumido diariamente acompañando cualquier tipo de preparación: ensaladas, platos de fondo, singulares, tacos, picotones, etc.

En el caso de los Beetroots (betarraga, cebolla, ajo y sal de mar, además de no contener aditivos, azúcar, vinagre, gluten, ni lactosa), y ser certificados sin gluten, también el líquido donde vienen sumergidas las verduras es completamente natural, por lo que puede ser ocupado como aliño para ensaladas o para hacer un hummus de betarraga.

UNA ATRACTIVA PROPUESTA PARA EL CANAL HORECA
Tras la adquisición de su nueva planta productiva en Recoleta, el siguiente objetivo de Trinidad Volker es llevar los

Propuesta Comercial

¼ PAGINA HORIZONTAL
21,5 x 7 cm.
(ancho x alto)

PLAN 4

- Un **Aviso** mensual de tamaño **Un Cuarto de Página** en la Revista Canal Horeca Digital, Período marzo a diciembre (10 ediciones).
- **4 reportajes** en Revista Canal Horeca. Incluye producción de contenido.
- **Publicación de los reportajes** en web Canalhoreca.cl, y en nuestras redes sociales: Instagram, Facebook, X, LinkedIn y YouTube.
 - Las fotos y el material audiovisual será enviado por la empresa.
- Plan **"Impulso"** de GuiaHoreca.cl y 800.cl
 - 1 banner publicitario random
 - Publicación destacada en el Directorio.
 - Perfil completo y libre de publicidad.

Valor de la publicación mensual de \$160.000 más IVA.
Valor total al año: \$1.600.000 más IVA.



Propuesta Comercial

1/8 PAGINA HORIZONTAL
21,5 x 3,5 cm.
(ancho x alto)

PLAN 5

- Un **Aviso** mensual de tamaño **Un Octavo de Página** en la Revista Canal Horeca Digital, Período marzo a diciembre (10 ediciones).
- **4 reportajes** en Revista Canal Horeca. Incluye producción de contenido.
- **Publicación de los reportajes** en web Canalhoreca.cl, y en formato de reel en nuestras redes sociales: Instagram, Facebook, X, LinkedIn y YouTube.
 - Las fotos y el material audiovisual será enviado por la empresa.

Plan “Impulso” de GuiaHoreca.cl y 800.cl

- 1 banner publicitario random
- Publicación destacada en el Directorio.
- Perfil completo y libre de publicidad.

Valor de la publicación mensual de \$120.000 más IVA.

Valor total al año: \$1.200.000 más IVA.



Servicio de podcast

Servicio podcast para canal de YouTube Horeca TV.cl

Aquí un ejemplo:

<https://www.youtube.com/watch?v=cgMwTJqD1Is>

Incluye: Una entrevista de 20 minutos en un hotel, con cámaras profesionales, iluminación, micrófonos. Edición completa: sincronización, audio limpio, color, gráficos simples y master final. Un short o reel vertical que se promocionará en redes sociales de la empresa, Revista Canal Horeca y Guía Horeca. Colaborativo con sus canales de YouTube.

Objetivo: Promocionar los productos y servicios de la empresa para la industria Horeca a través de un formato de entrevista estratégica, diseñada para **detectar, activar y profundizar necesidades reales del mercado**.

El espacio contempla la participación **de uno o dos entrevistados de distintas empresas**, junto a una **entrevistadora**, generando una conversación de alto valor que combine **expertise, casos reales y visión de negocio**.

El formato no solo busca posicionar a la marca como referente en su categoría, sino también **impulsar vínculos comerciales y oportunidades de networking**, fortaleciendo relaciones dentro del ecosistema Horeca.

Valor: \$270.000 más IVA.