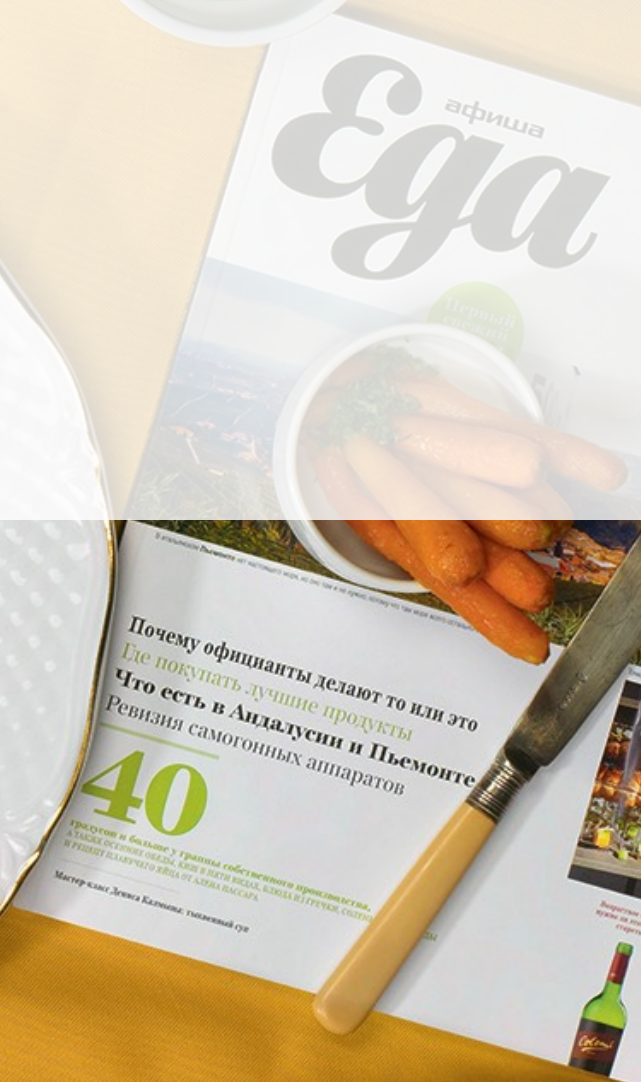




*Eda*

ПРИМЕРЫ ФОРМАТОВ



# О ПЛОЩАДКЕ:

Eda.ru – сайт о гастрономических удовольствиях с десятками тысяч рецептов, секретами лучших шеф-поваров, ревизиями продуктов и онлайн-журналом.

**12.100.100**

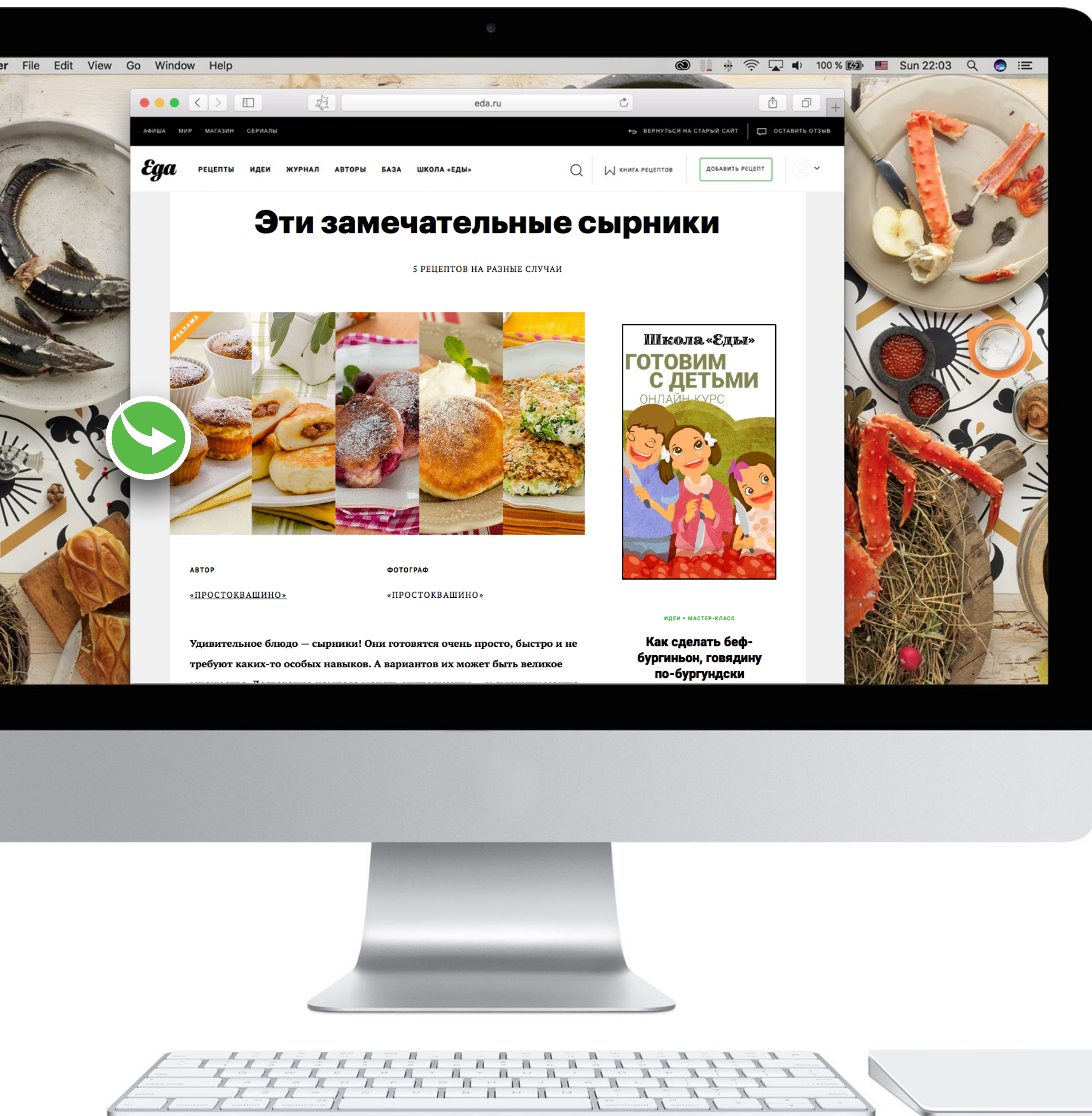
уникальных пользователей

**33.000.000**

просмотров страниц

**2 – 3 мин.**

среднее время просмотра страниц



# ФОРМАТЫ. СТАТЬЯ НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Статья на правах рекламы создается на основе материалов бренда по выбранной теме. На страницу с материалом добавляется пометка “Реклама”. В статью можно добавлять фото и видео клиента.

**400.000**

СТОИМОСТЬ СТАТЬИ

**10%**

скидка

**360.000**

СТОИМОСТЬ С УЧЕТОМ СКИДКИ

Материал анонсируется редакционными форматами  
**в течении 1 недели.**  
Охват - **от 5.000 прочтений.**

# ПРИМЕРЫ. СТАТЬЯ НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

ИДЕИ • РЕКЛАМА

## Эти замечательные сырники

5 РЕЦЕПТОВ НА РАЗНЫЕ СЛУЧАИ



РЕКЛАМА

АВТОР

«ПРОСТОКВАШИНО»

ФОТОГРАФ

«ПРОСТОКВАШИНО»

Удивительное блюдо — сырники! Они готовятся очень просто, быстро и не требуют каких-то особых навыков. А вариантов их может быть великое множество. Достаточно немного менять ингредиенты — и сырники можно есть хоть каждый день, при этом они не будут надоедать.

Подавать сырники можно с вареньем, джемом, сгущенным молоком и, конечно, со сметаной. Особенно вкусны сырники с термостатной сметаной — она нежная, но при этом густая, с цельной, однородной текстурой и ярко выраженным сливочным вкусом. Готовится такая сметана не в резервуаре, из которого затем

\*Предложение действительно для новых автомобилей Peugeot 3008, производства 2018 года, с дизельным двигателем, и рассчитано с учетом выгоды 120 000 руб. по сравнению со стоимостью автомобиля Peugeot 3008 в аналогичной комплектации, 2019 года производства. Выгода в размере 120 000 руб. эквивалентна стоимости дизельного топлива, используемого при прохождении 55 000 км, при условии расхода топлива в смешанном цикле 4,8 л /100 км., и средней стоимости дизельного топлива 45,45 руб. за 1л. Количество автомобилей ограничено. Предложение не является офертой, действует с 01.04.2019 по 30.04.2019. Подробная информация — в салонах официальных дилеров Peugeot или на сайте [www.peugeot.ru](http://www.peugeot.ru).

ИДЕИ • МАСТЕР-КЛАСС

### Как сделать бефбургиньон, говядину по-бургундски

ПОКАЗЫВАЕТ ЕВГЕНИЙ УТКИН, ШЕФ  
РЕСТОРАНА «BRASSERIE MOUST»

ИДЕИ • МАСТЕР-КЛАСС

### Как сделать овощное рагу



# ФОРМАТЫ. ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ

Материал, который редакция Eda.ru готовит под нужный продукт и бренд. Eda.ru предлагает тему и возможные варианты реализации материала, бренд интегрируется в лид и в продуктовый блок, где описывается подходящий Call to Action под кампанию. Правкам может подвергаться только продуктовый блок, но не редакционный контент.

**500.000**

стоимость партнерского материала

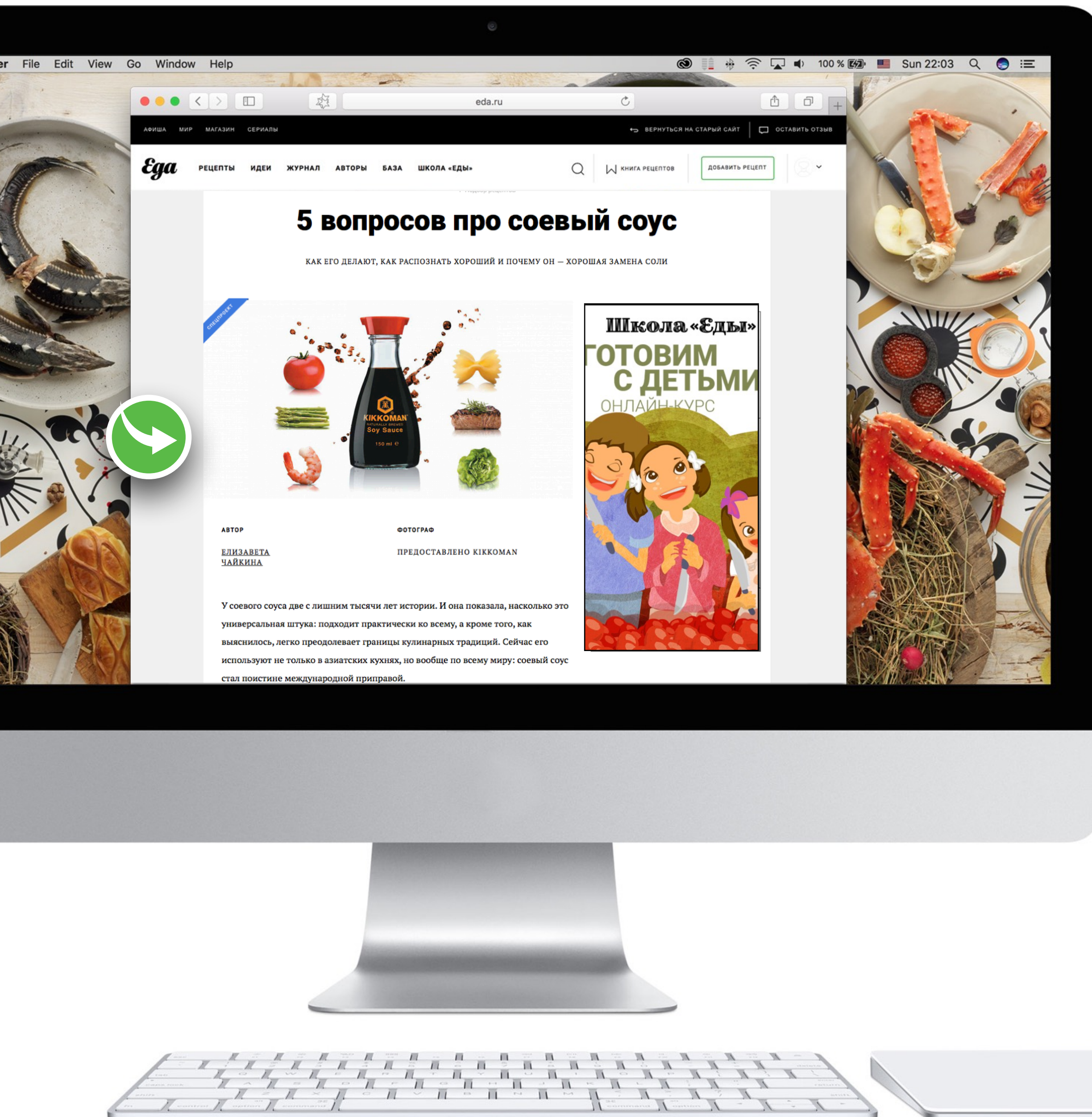
**10%**

скидка

**450.000**

стоимость с учетом скидки

Материал анонсируется редакционными форматами **в течении 1 недели** и постами в соцсетях (VK, FB, OK, Instagram, Дзен, рассылка).  
Охват - **от 10.000 прочтений.**



# ПРИМЕРЫ. ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ

ИДЕИ • ПУТЕШЕСТВИЯ

## Сингапур: 44 гастрономические достопримечательности

ВЫСОКАЯ КУХНЯ И УЛИЧНАЯ ЕДА, ЛУЧШИЕ БЛЮДА СИНГАПУРСКОЙ КУХНИ — И ГЛАВНЫЕ МЕСТА ГОРОДА-ГОСУДАРСТВА, ОТ РЕСТОРАНОВ ДО СТОЕК В ХОКЕР-ЦЕНТРАХ

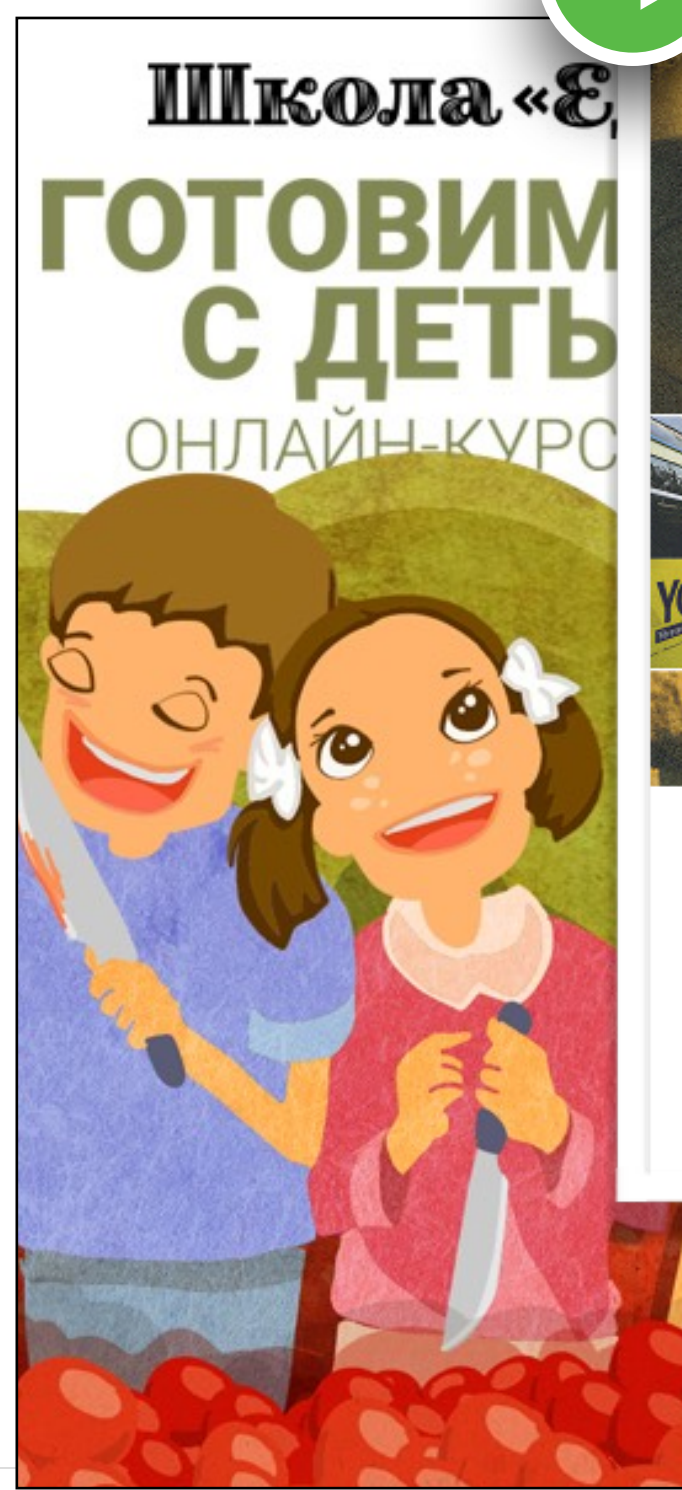


АВТОР

РОМАН  
ЛОШМАНОВ

ФОТОГРАФЫ

РОМАН ЛОШМАНОВ  
АНДРАШ ФЕКЕТЕ  
STB  
RESORTS WORLD SENTOSA  
РЕСТОРАН MOOSEHEAD  
MARINA BAY SANDS  
RAFFLES HOTEL  
VIOLET OON



АВТОР

РОМАН  
ЛОШМАНОВ

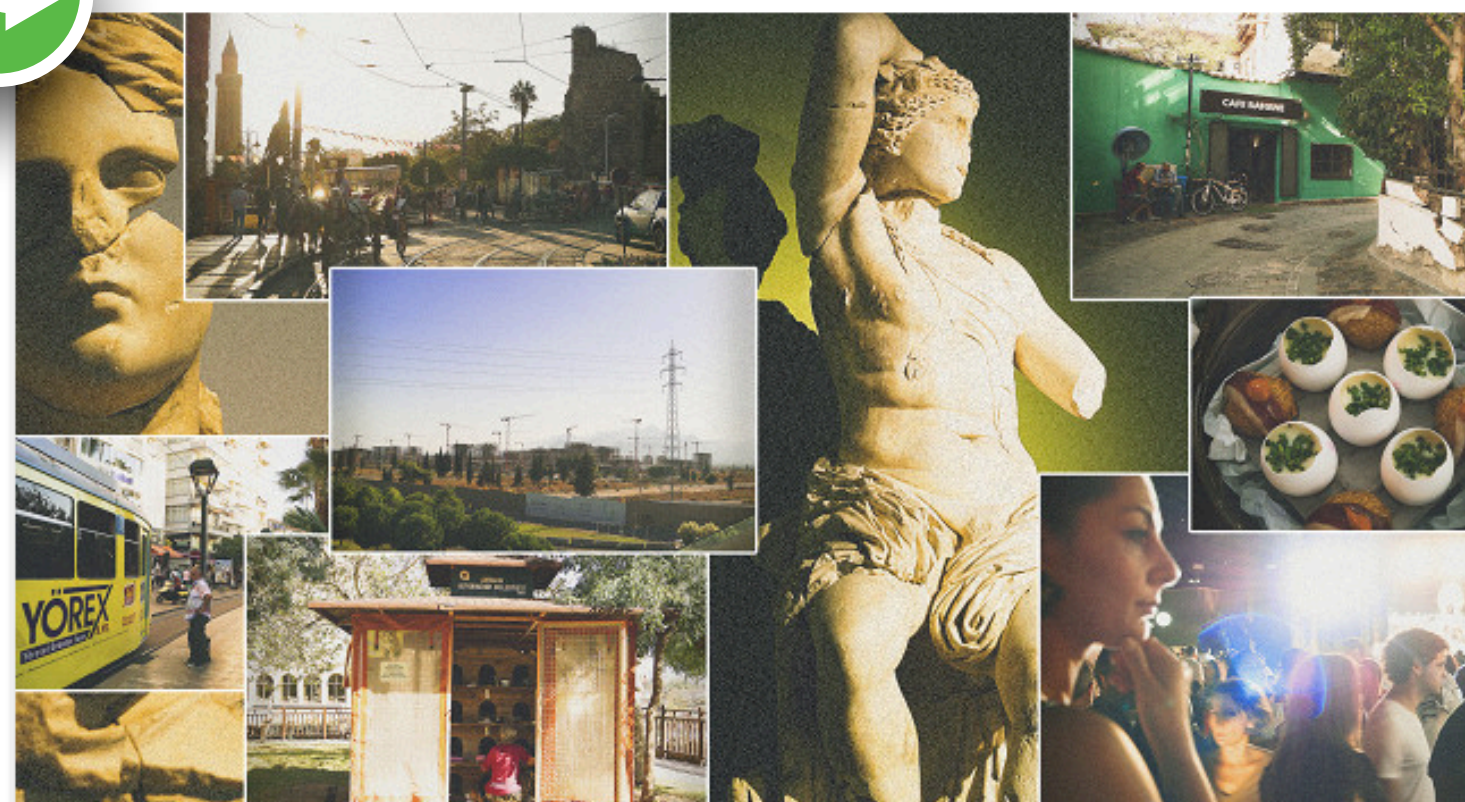
ФОТОГРАФ

РОМАН ЛОШМАНОВ

ИДЕИ • ПУТЕШЕСТВИЯ

## Что это за город — Анталья

И ЗАЧЕМ В НЕМ ПРОВОДЯТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ФЕСТИВАЛИ



# ВИДЫ ПАРТНЕРСКИХ МАТЕРИАЛОВ:

- **Эксперты.**

Круглый стол – в студию Eda.ru мы приглашаем экспертов по выбранной теме: ГМО, глутамат, консерванты

- **Эксперты.**

Разговоры о еде – видеоинтервью.

- **Карточки:**

факты о продукте – разбор продукта / блюда / явления.

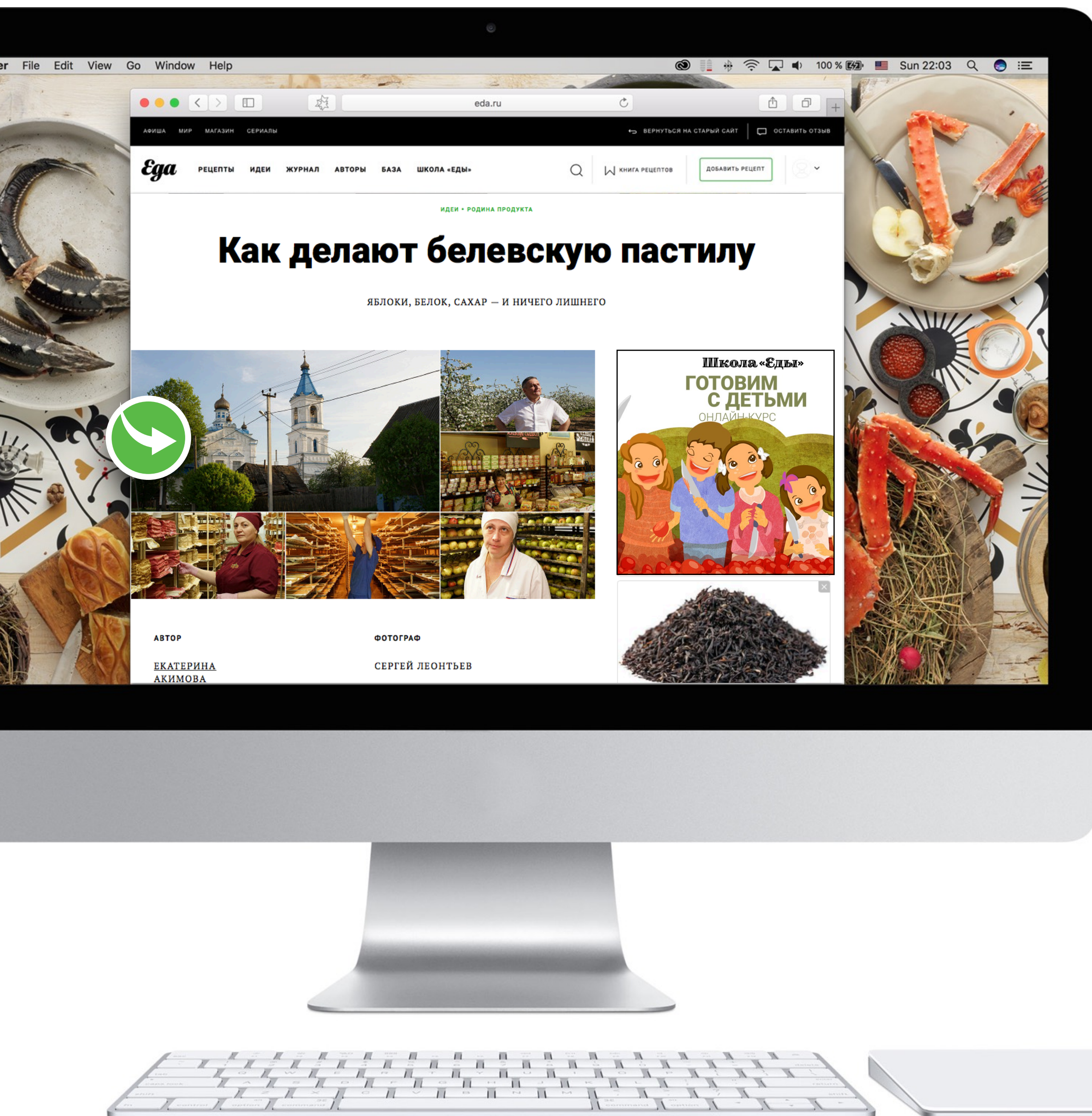
- **Гастрономические путешествия**

– особенности кухни стран / регионов / отдельно взятых мест.

- **Тесты**

– тест, собранный под продукт и бриф.





# ФОРМАТЫ. ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ С ФОТО ИЛИ ВИДЕОРЕПОРТАЖЕМ С ПРОИЗВОДСТВА

Редакция Eda.ru снимает фото или видеорепортаж с места производства продукта. Использование формата поможет объяснить потребителю, где и как именно производится продукт, кто отвечает за производственный процесс.

*Стоимость проекта рассчитывается индивидуально.*

*Стоимость и KPI по запросу.*



# ПРИМЕРЫ. ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ С ФОТО ИЛИ ВИДЕОРЕПОРТАЖЕМ С ПРОИЗВОДСТВА



Чай в Кении растет в экстерьере, ничем не выдающем Африку. Разве что без канонической акации не обошлось даже на высоте 2000 м.



## ИДЕИ • РОДИНА ПРОДУКТА

### Как выращивают чай в Кении

ПЕРВЫЙ РЕПОРТАЖ МАРИНЫ ШАКЛЕИНОЙ ОБ АФРИКАНСКОМ ЧАЕ



АВТОР

[МАРИНА ШАКЛЕИНА](#)

ФОТОГРАФ

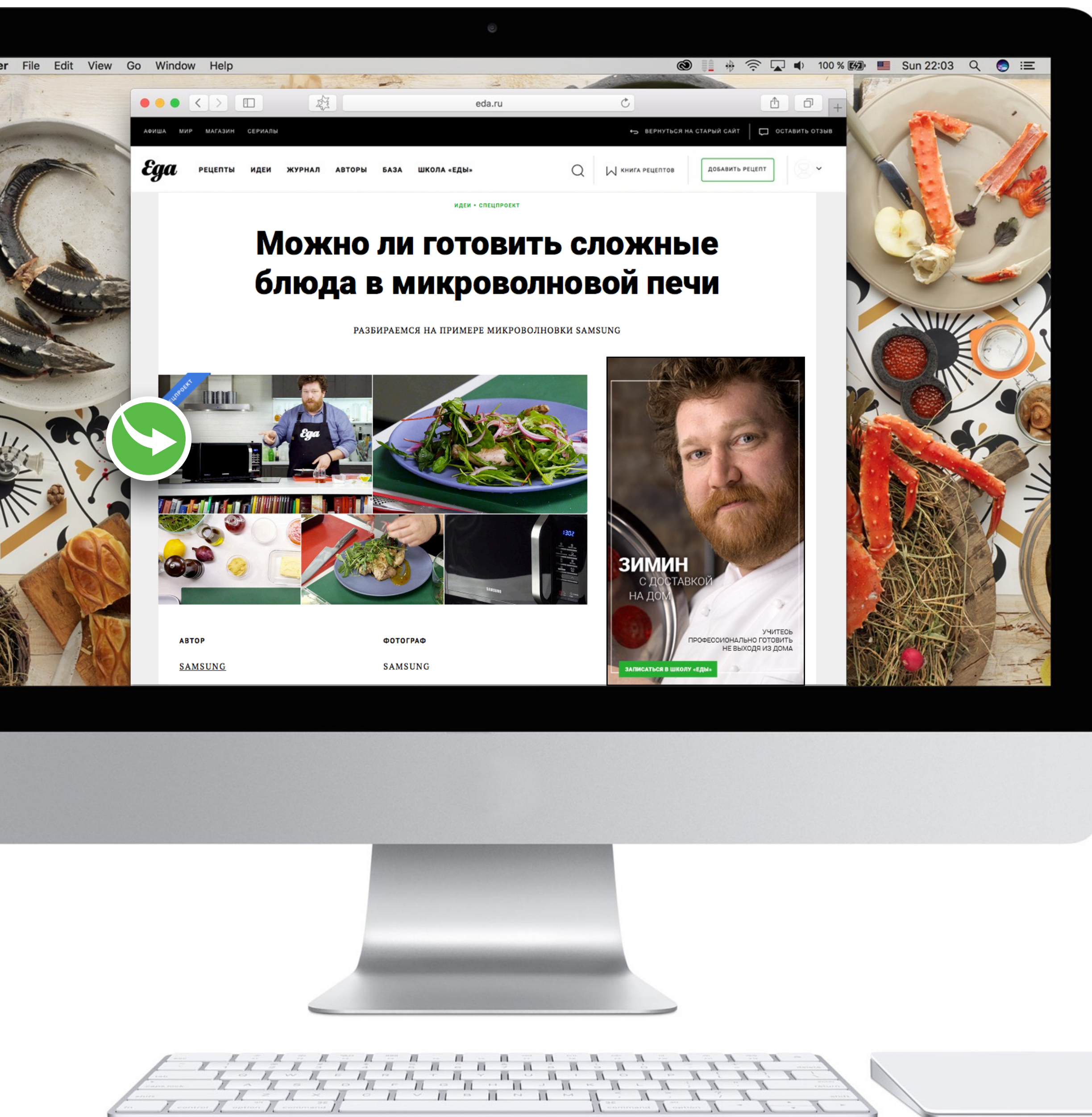
МАРИНА ШАКЛЕИНА

Что такое Кения? Львы, слоны и жирафы, саванна до горизонта, огромный



**Черный чай Кения**

Высокогорный плантационный чай Gutenberg Кения. Высокое качество. Акции!



# ФОРМАТЫ. ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ С ФОТО И ВИДЕОРЕЦЕПТОМ

Редакция Eda.ru готовит материал с пошаговым фото и видеорецептом. Процесс приготовления блюда дополняется комментариями редакции. Бренд интегрируется в фото и видео материалы.

## Интеграция бренда:

- в видеорецепт (хронометраж – около 2 минут (в зависимости от сложности рецепта))
- в список ингредиентов
- в пошаговый текстовый рецепт
- в пошаговые фотографии
- статичное брендрование на рецептах в виде интерактивной ссылке на сайт бренда.

*Стоимость и KPI по запросу.*

# ПРИМЕРЫ. ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ С ФОТО И ВИДЕОРЕЦЕПТОМ



1. Размягченное сливочное масло, соль, перец, хмели-сунели, цедру половины лимона, мелко нарезанный чеснок и коньяк смешать при помощи вилки или венчика до однородной массы.



ШПАРГАЛКА  
Как подготовить чеснок



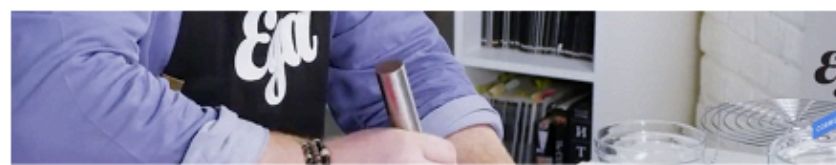
2. У цыпленка вырезать хребет, обмазать маслом со всех сторон и уложить его в форму. Отправить в микроволновую печь и запечь. Отправить в микроволновую печь и запечь "аэрогриль" 18-20 минут. В середине приготовления перевернуть цыпленка кожей вверх.



3. Красный лук нарезать тонкими полукольцами, смешать его с сахаром, уксусом, солью и оливковым маслом. Мариновать на 5-10 минут.



ШПАРГАЛКА  
Как нарезать репчатый лук



4. Смешать мед, сладкий соус чили, коньяк и лимонный сок.

## РЕЦЕПТ

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

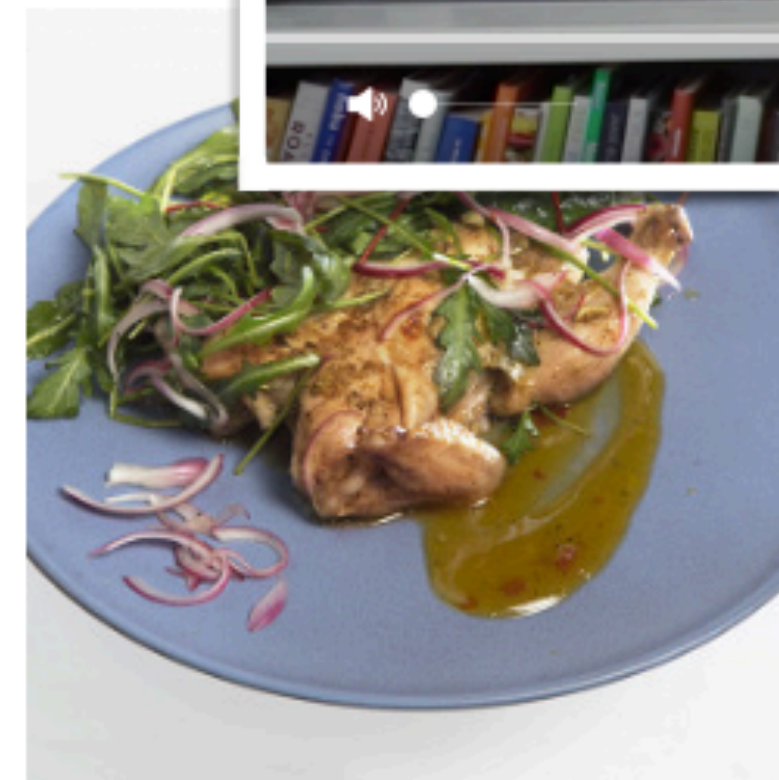
# Лимонный цыпленок с соусом из сладкого чили, горчицы и меда, зеленым салатом и маринованным луком

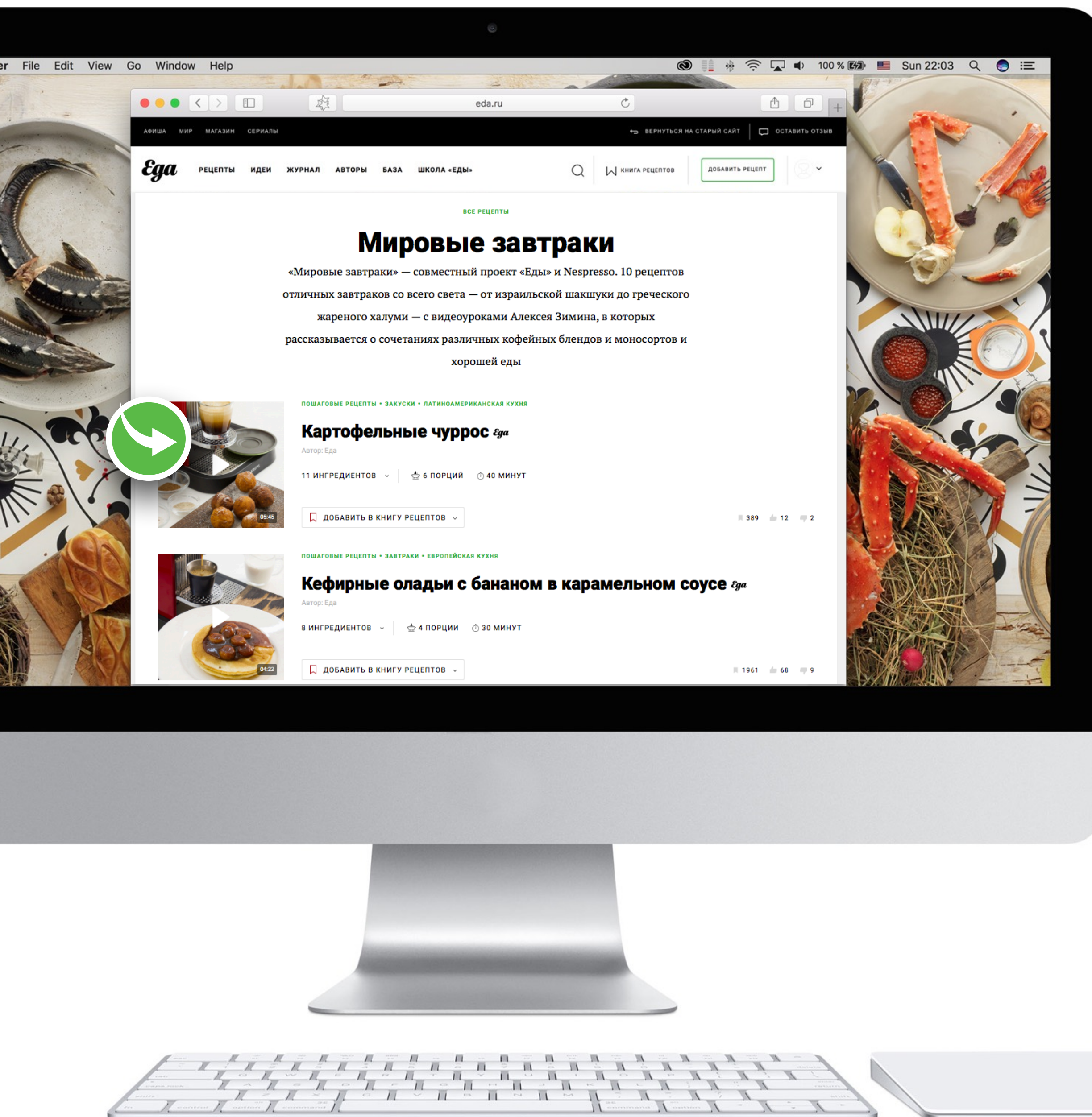
3 0 33

АВТОР: ЕДА

15 ИНГРЕДИЕНТОВ

30 МИНУТ





# ФОРМАТЫ. МАСТЕР-КЛАССЫ

Редакция Eda.ru Приглашает шеф-повара в студию и снимает мастер-класс по приготовлению блюда. Длительность мастер-класса – около 6 минут. Возможен многосерийный мастер-класс с участием одного или нескольких поваров.

## Интеграция бренда:

- в видеорецепт (хронометраж – около 2 минут (в зависимости от сложности рецепта))
- в список ингредиентов
- в пошаговый текстовый рецепт
- в пошаговые фотографии
- статичное брендрование на рецептах в виде интерактивной ссылки на сайт бренда.

*Стоимость и KPI по запросу.*

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ • ЗАВТРАКИ • ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ • МАФФИНЫ

# Маффины с ветчиной и сыром

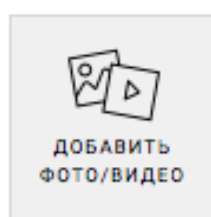
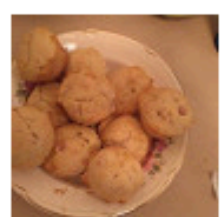
4 порции

1 час

ДОБАВИТЬ В КНИГУ РЕЦЕПТОВ 2246

59

14



АВТОР РЕЦЕПТА

**Ega** АВТОР: ЕДА  
1345 РЕЦЕПТОВ

ПОДПИСАТЬСЯ



1. Ветчину и сыр нарезать небольшим кубиком.



**ИНСТРУМЕНТ**  
Нож шефский



2. Добавить сливочное масло комнатной температуры, сахар и влить молоко, продолжить взбивать.



3. Затем добавить муку, яйца и разрыхлитель и замесить тесто. Оно не должно быть однородным, даже хорошо, если тесто выйдет несколько неопрятным.



**ШПАРГАЛКА**  
Как проверить качество яиц



4. Перемешать тесто с сыром и ветчиной.

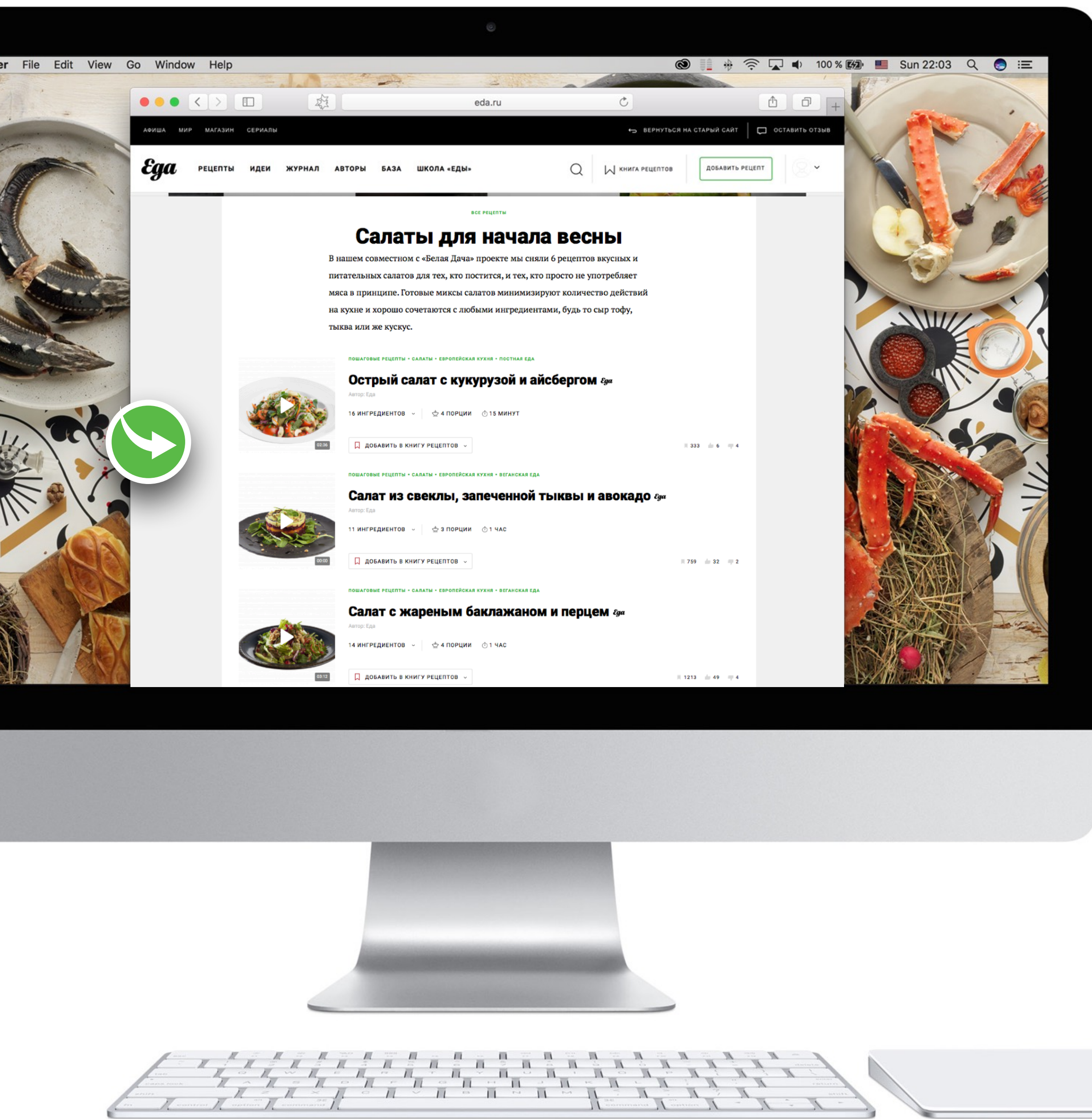
# ПРИМЕРЫ. МАСТЕР-КЛАССЫ



## Картофельные чуррос

**Ega**  
СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ





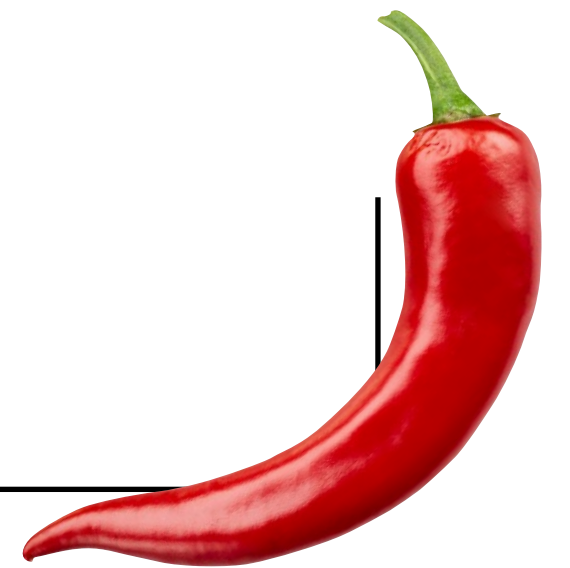
# ФОРМАТЫ. ИНТЕГРАЦИЯ БРЕНДА В ФОТО И ВИДЕО РЕЦЕПТЫ

## Интеграция бренда:

- в видеорецепт (хронометраж – около 2 минут (в зависимости от сложности рецепта))
- в список ингредиентов
- в пошаговый текстовый рецепт
- в пошаговые фотографии
- статичное брендрование на рецептах в виде интерактивной ссылке на сайт бренда.

от **1.500.000**

стоимость проекта с 5 рецептами



Материал анонсируется редакционными форматами на сайте и постами в соцсетях (VK, FB, ОК, Instagram, Дзен, рассылка) **в течении 1 месяца.**  
Охват - **от 40.000 уникальных прочтений.**

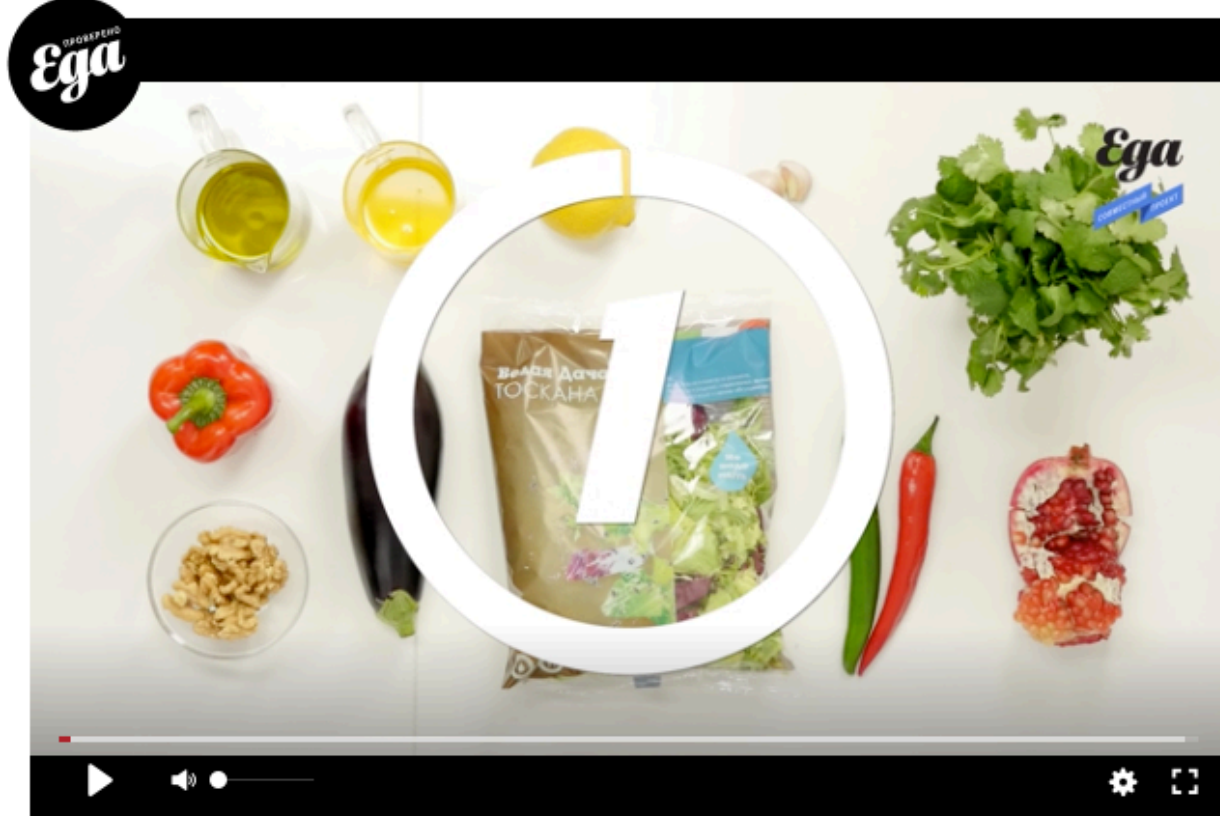
# ПРИМЕРЫ. ИНТЕГРАЦИЯ БРЕНДА В ФОТО И ВИДЕО РЕЦЕПТЫ

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ • САЛАТЫ • ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ • ВЕГАНСКАЯ ЕДА • ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

## Салат с жареным баклажаном и перцем

🍽️ 4 ПОРЦИИ | ⌚ 1 ЧАС | 📖 ДОБАВИТЬ В КНИГУ РЕЦЕПТОВ 1213 | 👍 49 | 💬 4

Основу салата — зеленая подушка из итальянского микса «Тоскана» «Белая Дача», здесь собраны вместе радиччо, фриссе и романо. Гранат выступает в качестве украшения, жареные баклажаны делают салат питательным, а грецкие орехи соединяют все вкусы воедино. Хороший ужин для тех, кто постится или не ест мяса в принципе.



**Ega** АВТОР: ЕДА  
1345 РЕЦЕПТОВ

ПОДПИСАТЬСЯ



## Острый салат с кукурузой и айсбергом Ega

Автор: Еда

16 ИНГРЕДИЕНТОВ | 🍽️ 4 ПОРЦИИ | ⌚ 15 МИНУТ

📖 ДОБАВИТЬ В КНИГУ РЕЦЕПТОВ

333 👍 6 💬 4

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ • САЛАТЫ • ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ • ВЕГАНСКАЯ ЕДА

## Салат из свеклы, запеченной тыквы и авокадо Ega

Автор: Еда

11 ИНГРЕДИЕНТОВ | 🍽️ 3 ПОРЦИИ | ⌚ 1 ЧАС

📖 ДОБАВИТЬ В КНИГУ РЕЦЕПТОВ

759 👍 32 💬 2

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ • САЛАТЫ • ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ • ВЕГАНСКАЯ ЕДА

## Салат с жареным баклажаном и перцем Ega

Автор: Еда

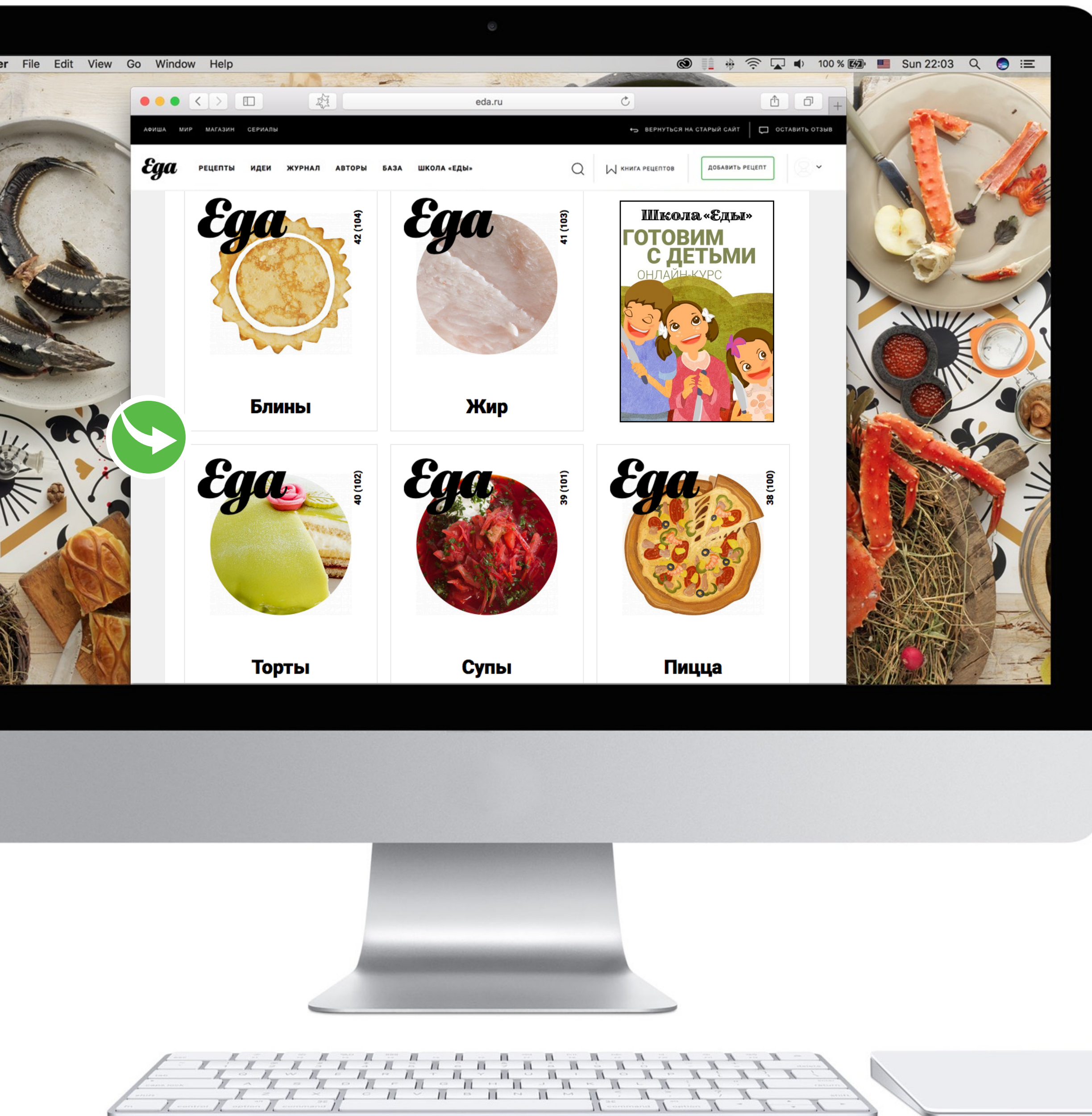
14 ИНГРЕДИЕНТОВ | 🍽️ 4 ПОРЦИИ | ⌚ 1 ЧАС

📖 ДОБАВИТЬ В КНИГУ РЕЦЕПТОВ

1213 👍 49 💬 4



# ФОРМАТЫ. ИНТЕГРАЦИЯ В ЖУРНАЛ «ЕДА»



На крупнейшей площадке с рецептами [eda.ru](http://eda.ru) есть популярный редакционный формат – журнал, который позволяет подробно познакомиться с кулинарным явлением и рассмотреть его с разных сторон. Бренд может стать партнером тематического номера журнала. Темы могут быть выбраны персонально для каждого конкретного рекламодателя.

- Спонсорство целого номера (10-12 материалов) – брендинг всех редакционных материалов на тему журнала.
- 3 материала создаются силами редакции и снимаются рецепты специально для клиента (заранее согласовываем и утверждаем)

**~ 2.500.000**

Материалы анонсируются редакционными форматами на сайте и постами в соцсетях (*VK, FB, OK, Instagram, Дзен, рассылка*) **в течение 1 месяца.**

Охват - **от 90.000 прочтений.**

Номер навсегда остается на сайте и индексируется в поисковиках  
Рецепты навсегда остаются в базе рецептов Еды с интеграцией бренда, продвигаются в соц. сетях площадки.



ИДЕИ • СПЕЦПРОЕКТ

## На что способен Optigrill+

ГОТОВИМ В НЕМ ЧЕВАПЧИЧИ, БУРГЕР, ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ И СЭНДВИЧ С РИБАЕМ



АВТОР

[EDA.RU](http://EDA.RU)

ФОТОГРАФ

ЕДА-ДЖИПСИ-ВИДЕО

Для нашего номера про говядину мы решили испытать, на что способен прибор Tefal Optigrill. Мы уже делали на нем запеканки, а еще в нашем путеводителе про стейки можно увидеть рецепты Константина Ивлева с использованием этого удобного прибора.



## Чевапчичи с овощами гриль

Первым делом мы решили приготовить говяжьи чевапчичи с овощами гриль. Чевапчичи — это сербские кебабы, дошедшие в последнее время у нас в стране до такой степени популярности, что их уже выпускают гигантские мясокомбинаты. Мы не особенно заморачивались и купили как раз продукцию одного из них. Для жарки чевапчицей использовали стандартный Optigrill: включили прибор разогреваться в режиме «Колбаски», после чего выложили их и закрыли прибор.



## Как сделать овощное рагу

ОБЪЯСНЯЕТ И ПОКАЗЫВАЕТ ЛАРА КАЦОВА

СЕЗОННЫЕ РЕЦЕПТЫ

## Шесть рецептов с мацой

КЛЕЦКИ, ОЛАДЬИ И ЯБЛОЧНЫЙ КУГЕЛЬ

# Еда

№ 30 (92)

## Говядина





# ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ТЕМЫ НОМЕРОВ:

- Блины – к масленице.
  - Консервы – октябрь, ноябрь.
  - Крупы – октябрь, ноябрь.
  - Майонез – к праздникам
  - Яйца
  - Хлеб
  - Колбаса
  - Оливковое масло
  - Специи
  - Конфеты
  - Маргарин
  - ЗОЖ
  - Морепродукты
  - Посуда
  - Заморозка
  - Закуски
  - Салаты
  - Фрукты
  - Соки
  - Чай
  - Печенье
  - Шашлыки
  - Праздники
- (составляющие ингредиенты, наполнители, инструменты и методы производства)





# ФОРМАТЫ. ШКОЛА ЕДЫ

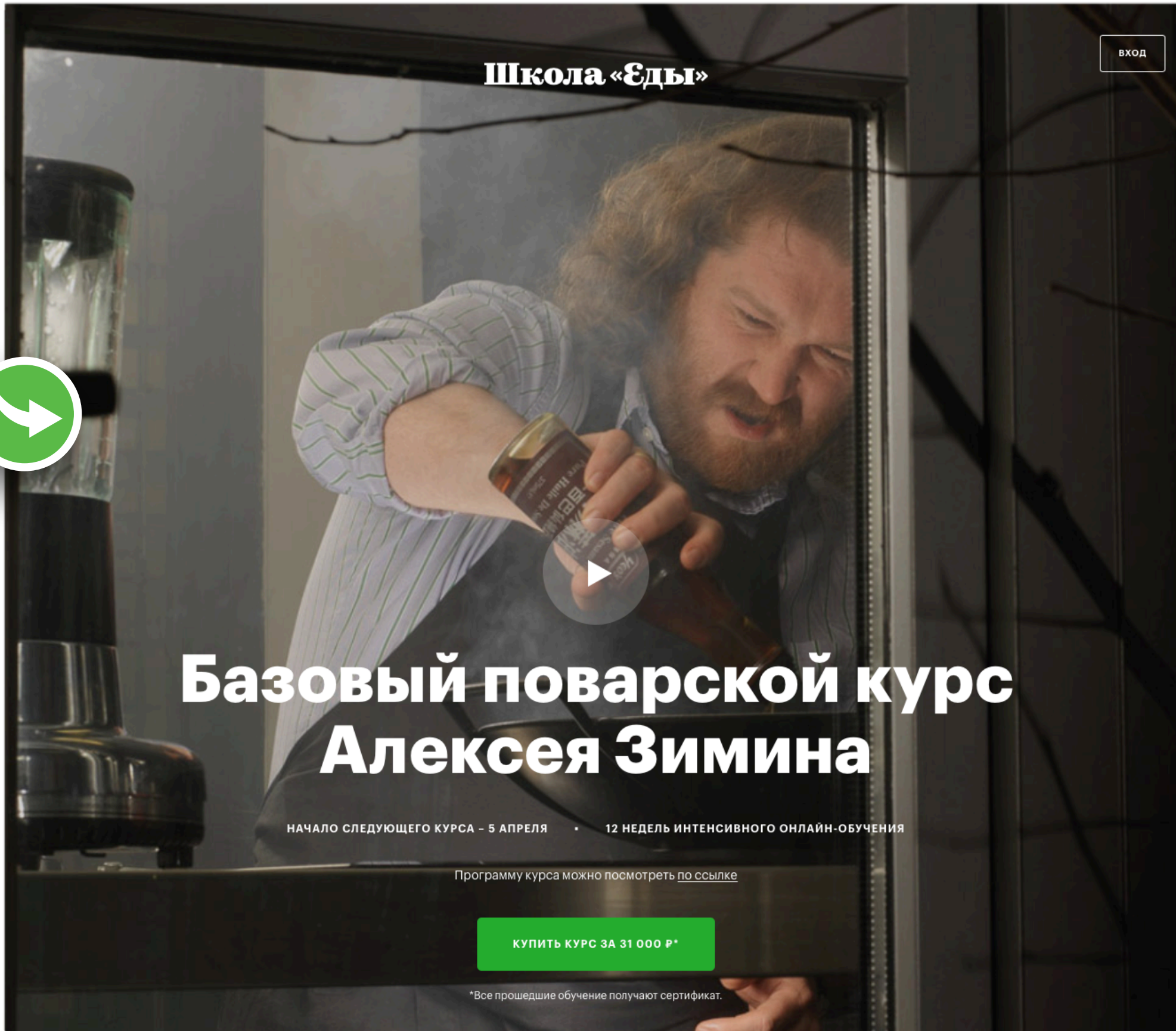
«Школа Еды» – первая интерактивная поварская школа, позволяющая освоить фундаментальные знания и авторские методики в режиме онлайн. Онлайн курсы и бесплатные мастер-классы.

## **Интеграция бренда:**

- создание мастер-классов с использованием продукции бренда
- предоставление доступа в школу покупателям продукта для увеличения лояльности

*Стоимость и KPI по запросу.*

# ПРИМЕРЫ. ШКОЛА ЕДЫ



Школа «Еды» ВХОД

## Базовый поварской курс Алексея Зимина

НАЧАЛО СЛЕДУЮЩЕГО КУРСА - 5 АПРЕЛЯ • 12 НЕДЕЛЬ ИНТЕНСИВНОГО ОНЛАЙН-ОБУЧЕНИЯ

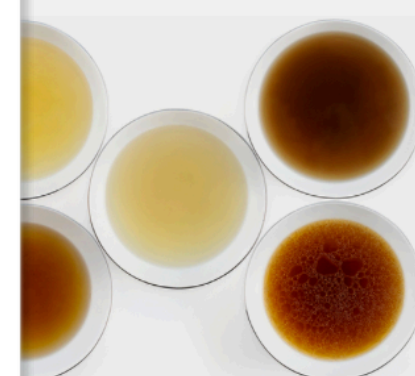
Программу курса можно посмотреть [по ссылке](#)

**КУПИТЬ КУРС ЗА 31 000 Р\***

\*Все прошедшие обучение получают сертификат.

БАЗОВЫЙ ПОВАРСКОЙ КУРС АЛЕКСЕЯ ЗИМИНА.

LESSONS



### Урок №1

- Говяжий темный бульон
- Темный куриный бульон
- Светлый куриный бульон
- Рыбный бульон
- Консоме



### Урок №2

- Зеленый салат с соусом винегрет
- Куриное филе с соусом Альбуфера
- Яблочный тарт

### Урок №3

Школа «Еды» БАЗОВЫЙ ПОВАРСКОЙ КУРС АЛЕКСЕЯ ЗИМИНА. А3

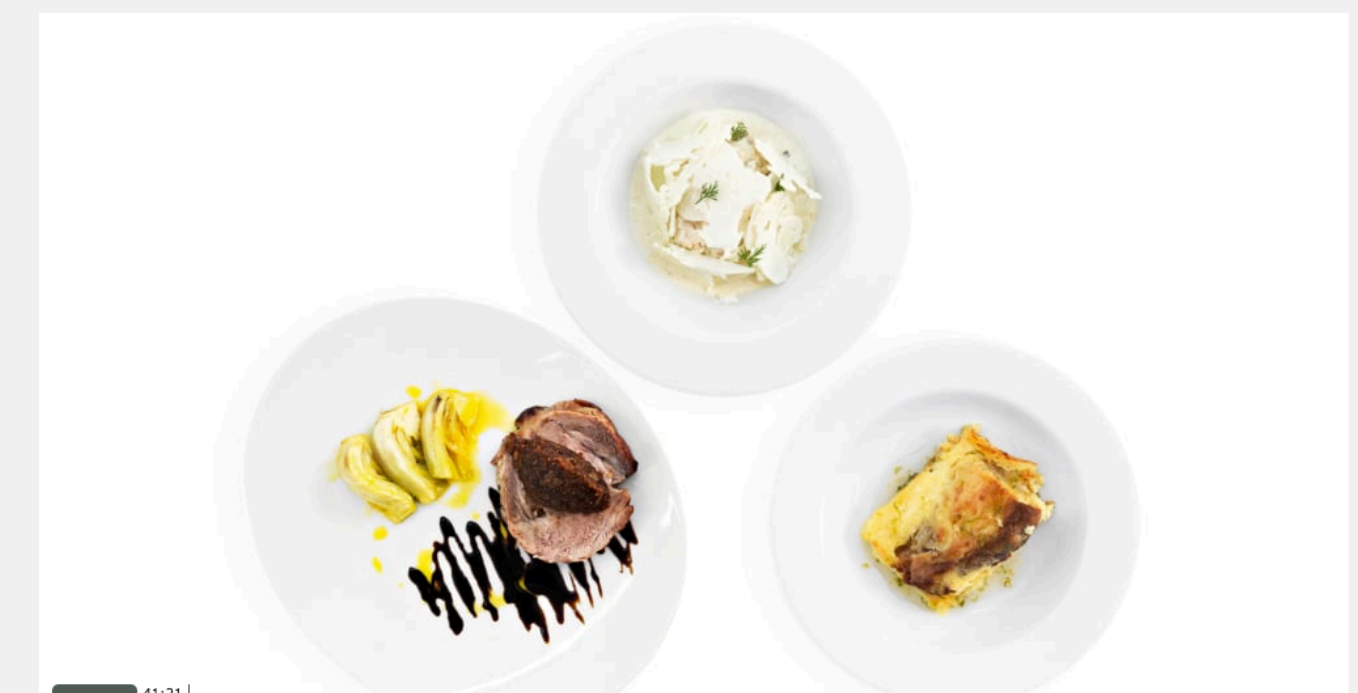
LESSONS

← PREVIOUS LESSON

NEXT LESSON →

## Урок №6

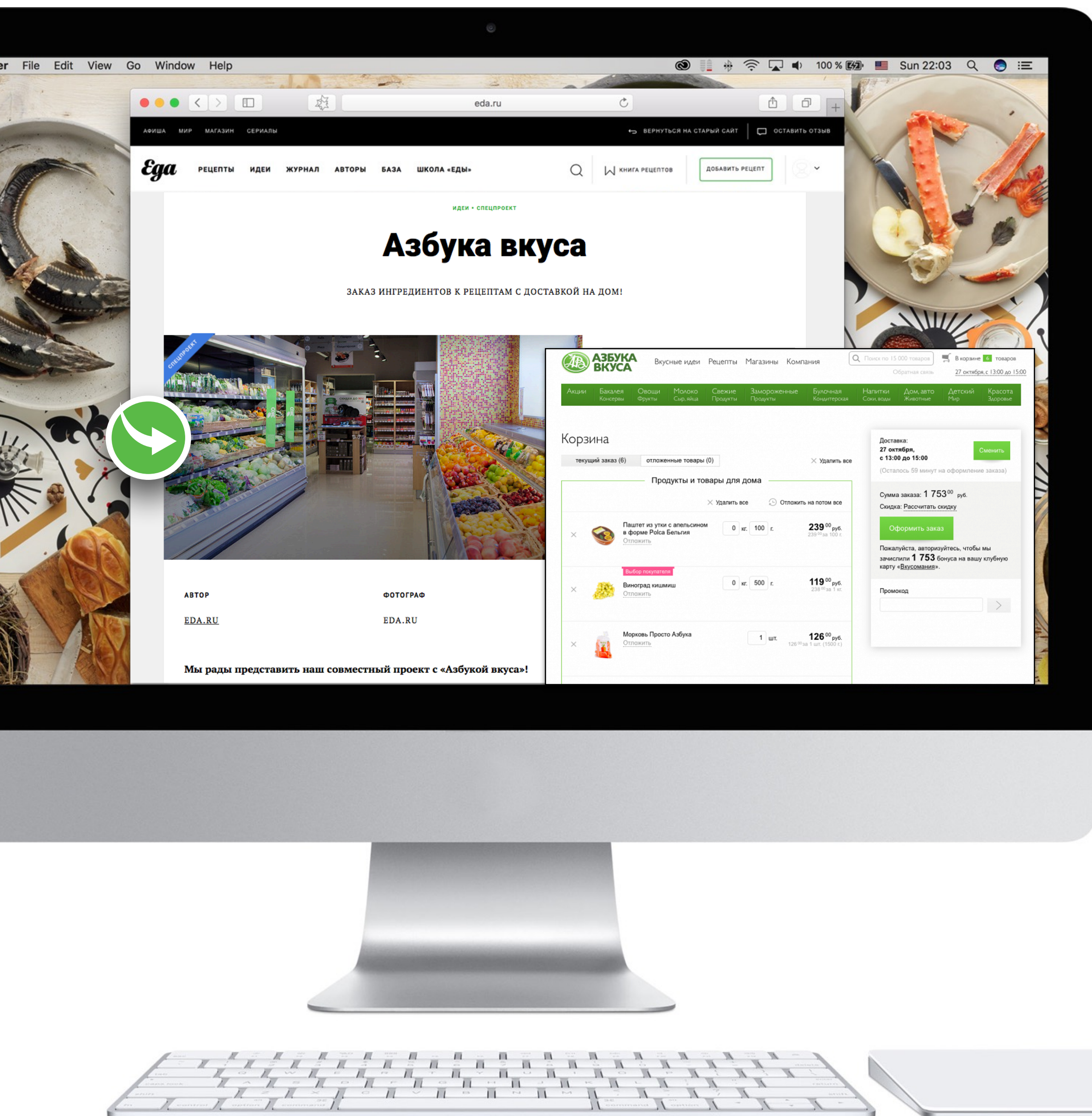
- Суп из трески с чесноком
- Свинина с чатни из инжира в кармане
- Хлебный пудинг



41:21

0:40	5:43	10:25	13:13	23:07	29:35
Свинина с чатни из инжира. Начало	Чатни из инжира	Свинина с чатни из инжира. Продолжение	Суп из трески с чесноком	Хлебный пудинг	Свинина с чатни из инжира. Продолжение





# ФОРМАТЫ. СЕРВИСНЫЕ ИНТЕГРАЦИИ

Возможна нестандартная интеграция в сервисы Eda.ru по заказу и доставке рецептурных сборок, по тегированию определенных рецептов и ингредиентов айдентикой бренда.



ИДЕИ • СПЕЦПРОЕКТ

# Азбука вкуса

ЗАКАЗ ИНГРЕДИЕНТОВ К РЕЦЕПТАМ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ!



АВТОР

[EDA.RU](http://EDA.RU)

ФОТОГРАФ

[EDA.RU](http://EDA.RU)

Мы рады представить наш совместный проект с «Азбукой вкуса»!

До 31 марта пользователи сайта «Еды» могут оформить бесплатную доставку ингредиентов с промокодом EDA2018.

На нашем сайте можно автоматически сформировать заказ продуктов из выбранного рецепта (или рецептов) — интернет-магазин «Азбука вкуса» доставит его по Москве и Московской области.

## Как это работает?

1. Шаг первый. Добавить рецепт в корзину «Еды»

Нужно выбрать рецепт, открыть его и найти под списком ингредиентов кнопку

«Заказать ингредиенты из «Азбуки вкуса»»

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ 8 шт

КИНЗА (КОРИАНДР) ЛИСТЬЯ 5 листьев

ЯЙЦО КУРИНОЕ 3 шт

СОЛЬ по вкусу

РИСОВАЯ БУМАГА 30 шт

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 2 л

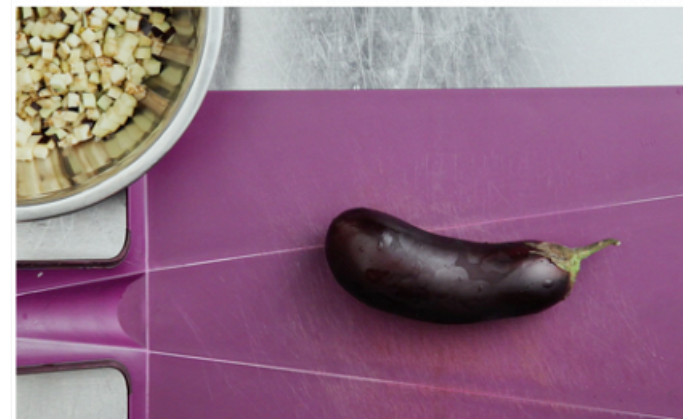
ЗАКАЖИТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ К ЭТОМУ РЕЦЕПТУ С ДОСТАВКОЙ ОТ НАШЕГО ПАРТНЕРА «АЗБУКА ВКУСА»

ЗАКАЗАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ АЗБУКА ВКУСА

ИНСТРУКЦИЯ

2 ЧАСА + 30 МИНУТ

РАСПЕЧАТАТЬ



1. Пропустить мясо и жир через нож среднего диаметра. Или нарезать — не слишком крупно и не слишком мелко для нэмов — не карбонад, не лопатка



ШПАРГАЛКА  
Как приготовить

ИДЕИ • ВНЕСЕЗОННЫЕ РЕЦЕПТЫ

## 9 тушеных блюд из нашей «Золотой тысячи»

ОТ СОВЕТСКОЙ РЫБЫ В МАРИНАДЕ ДО ИТАЛЬЯНСКОГО ОССОБУКО

ИДЕИ • МАСТЕР-КЛАСС

## Как сделать болоньезе

МАСТЕР-КЛАСС ДЖУЗЕПPE ДАВИ,

# ПРИМЕРЫ. СЕРВИСНЫЕ ИНТЕГРАЦИИ

АЗБУКА ВКУСА

РЕЦЕПТ

## Телятина с красным перцем и апельсинами в горшочке

2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ СБРОСИТЬ ВСЕ ВЫБРАТЬ ВСЕ

СПИСОК ПОКУПОК

Баклажаны, 2 шт.

Желтый сладкий перец, 1 шт.

Красный сладкий перец, 1 шт.

Репчатый лук, 1 головка

Чеснок, 2 зубчика

Помидоры

Мука пшеничная цельнозерновая, банка, For Good People, 1 кг, Россия 175<sup>40</sup> руб. 1 шт.

Масло сливочное «Крестьянское» 72.5%, «Просто Азбука», 180 г, Россия 140<sup>00</sup> руб. 1 шт.

Сухари панировочные, Tiriak, 250 г, Франция 140<sup>00</sup> руб. 1 шт.

Яйцо куриное 10 шт. Росс. Ингредиент отсутствует 140<sup>00</sup> руб. 1 шт.

Фарш из говядины и свинины по рецепту АВ, «Городской супермаркет» 140<sup>00</sup> руб. 0 кг 500 г

Сыр пармезан тертый 38%, Cheese Gallery, Россия, 100 г, Россия 140<sup>00</sup> руб.

Итого к оплате 15 000<sup>00</sup> руб.

ВЕРНУТЬСЯ К РЕЦЕПТАМ

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

# Еда

## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Коммерческий отдел:**  
e-mail: [ad@afisha.ru](mailto:ad@afisha.ru)

**Долженко Юлия** – директор по рекламе  
интернет-проекта «Еда»  
[y.dolzhenko@rambler-co.ru](mailto:y.dolzhenko@rambler-co.ru)  
+7 495 785 17 00 (доб. 1097)

**Пронина Анна** – заместитель коммерческого  
директора интернет-проекта «Еда»  
[a.pronina@rambler-co.ru](mailto:a.pronina@rambler-co.ru)  
+7 495 785 17 00 (доб. 1224)

**Баикин Максим** – ведущий коммерческий  
менеджер интернет-проекта «Еда»  
[m.baikin@rambler-co.ru](mailto:m.baikin@rambler-co.ru)  
+7 495 785 17 00 (доб. 1248)

По вопросам партнерского сотрудничества:  
**Шишлов Константин** – руководитель проекта  
[k.shishlov@afisha.ru](mailto:k.shishlov@afisha.ru)

