



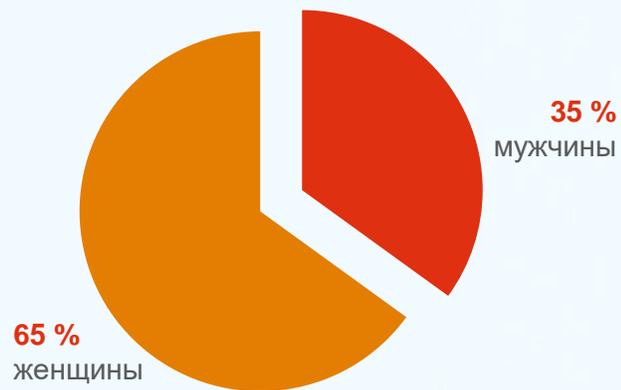
еда|

ПРОЕКТЫ В 2023 ГОДУ

# АУДИТОРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАНАЛА

еда|

Пол аудитории



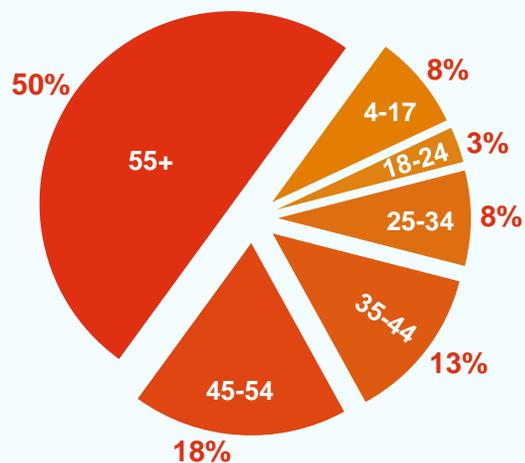
Охват аудитории  
в месяц (тыс. чел.)

**5 736**

Средняя аудитория  
в минуту (чел.)

**10 740**

Возраст аудитории



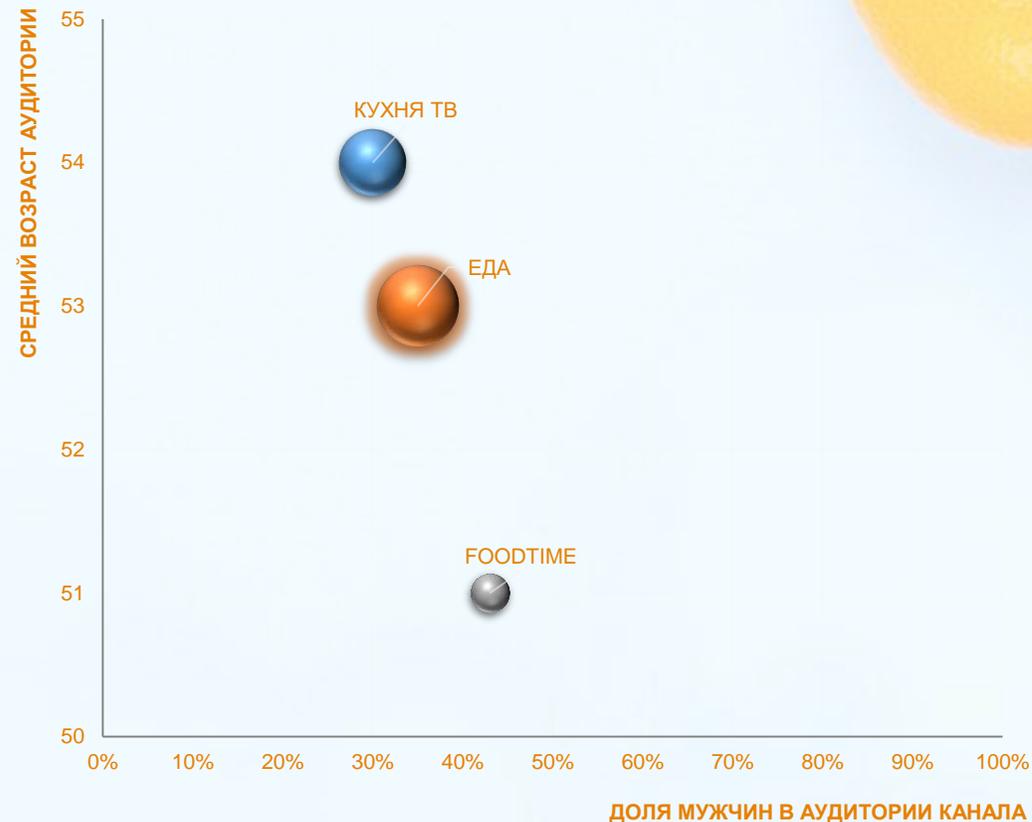
**49%**

Семейные люди

**68%**

Обеспеченные или  
высокообеспеченные  
люди

Пузырьковая диаграмма  
(пол-возраст)



# НАШИ ЗРИТЕЛИ

## Домохозяйки



## Бизнес-леди



## Молодые мамы



## Гедонисты



## Спортсмены



## ЗОЖники



Наш канал смотрят самые разные люди, но всех их объединяет одно — ЛЮБОВЬ К ЕДЕ!

# ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ Телеканал «Еда»

еда



## Сайт tveda.ru

Пользователи – 346 тыс. чел.  
Просмотров страниц – 767 тыс. чел.

## Портрет аудитории

28% - мужчин  
72% - женщин  
\*\*



## Охват

За месяц — 5 629 тыс. чел.  
За день — 590 тыс. чел.

Доля - 0,05

Рейтинг — 0,0079

## Среднее время просмотра

26 минут  
\*



## Кол-во ПОДПИСЧИКОВ

1 280 000

\*\*\*



## Кол-во ПОДПИСЧИКОВ

123 000

\*\*\*



## Кол-во ПОДПИСЧИКОВ

75 000

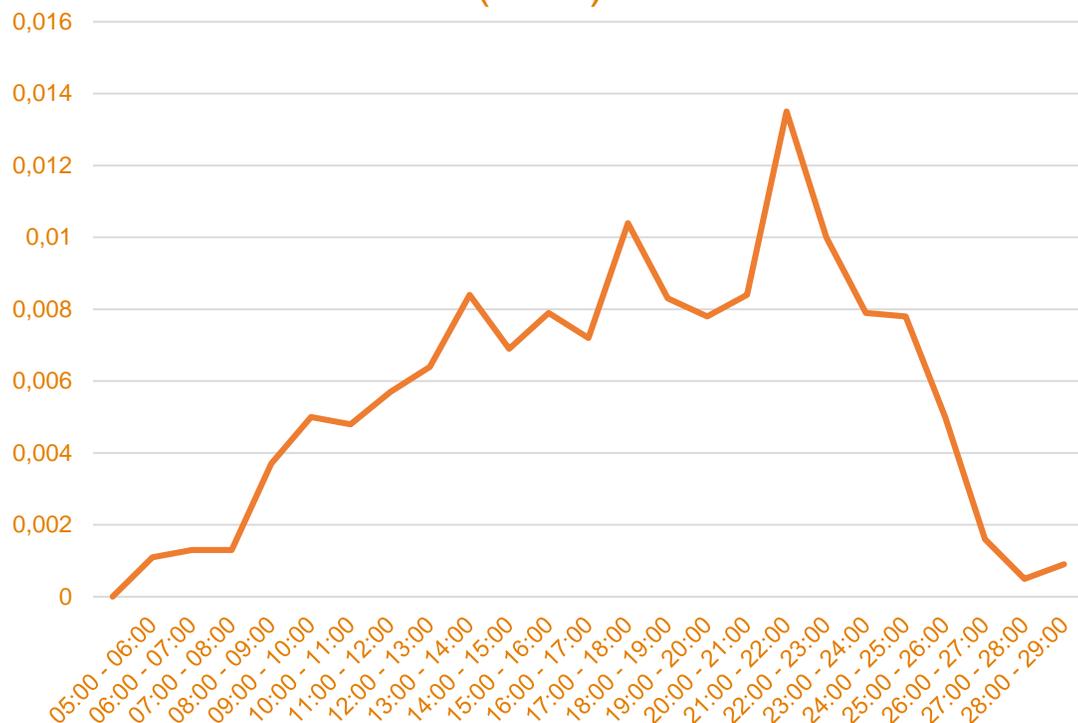
\*\*\*

\*По данным Mediascore TV index plus (период - 01.02.2023-28.02.2023), ЦА – все 4+, весь день

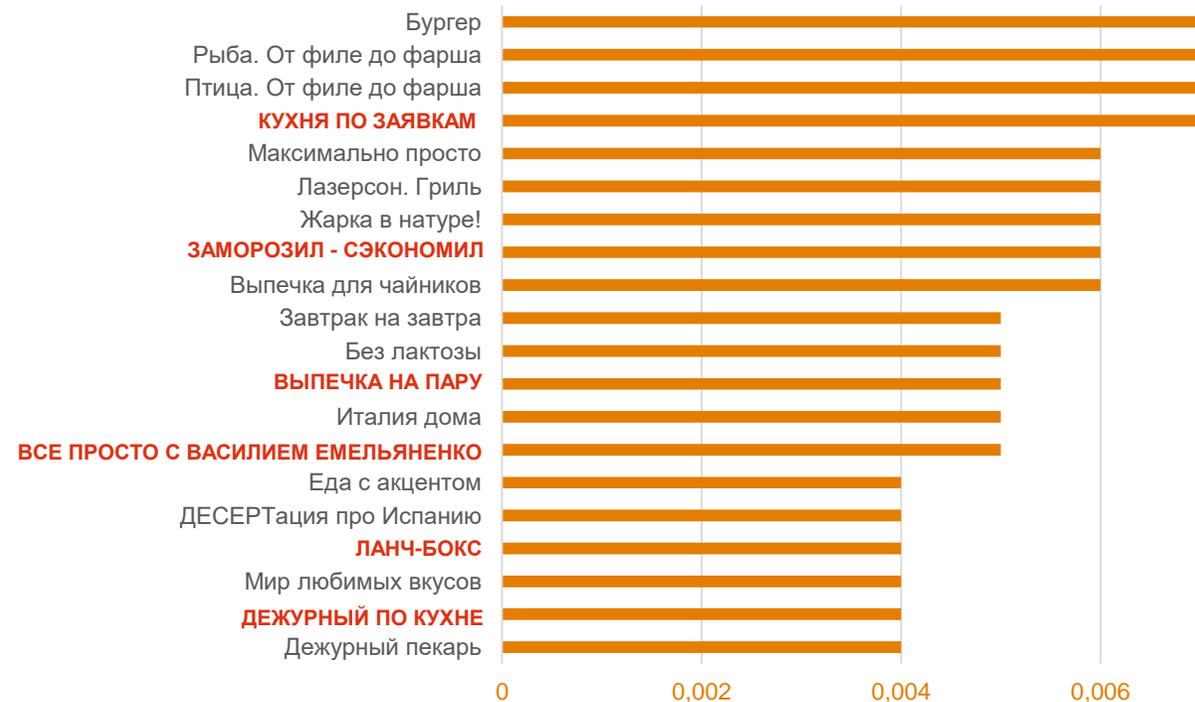
\*\*Яндекс метрика

\*\*\*метрики соц.сетей

### Пики телесмотрения по рейтингу (TVR)\*



### Топ-20 программ канал по среднему рейтингу (TVR)\*\*



\*ПО ДАННЫМ MEDIASCOPE TV INDEX PLUS (период - 01.05.2023-31.05.2023), ЦА – все 4+, весь день

\*\*ПО ДАННЫМ MEDIAHILLS (период - 01.05.2023-31.05.2023), ЦА – все 4+



**Шоу, которые мы  
снимаем регулярно:**

# КУХНЯ ПО ЗАЯВКАМ С ИЛЬЕЙ ЛАЗЕРСОНОМ

еда



**Илья Лазерсон** – один из самых узнаваемых телевизионных поваров России вот уже более четверти века. В нем сочетаются и широчайший опыт, и сильная харизма, и магнетическое красноречие.

Поэтому мы придумали подходящий формат: Лазерсон готовит блюдо по заявке зрителя, но с авторским видением, которое позволяет взглянуть на знакомые блюда под другим углом, с использованием неожиданных продуктов и ингредиентов. А благодаря тому, как убедительно и харизматично маэстро это подает, от передачи оторваться невозможно!

В 2023 году будет отснят уже 5-ый сезон проекта «Кухня по заявкам». В новых декорациях.

Хронометраж: **30 мин.**

Аудитория: **Ж 35+**

Affinity: **121**

# ВСЁ ПРОСТО С ВАСИЛИЕМ ЕМЕЛЬЯНЕНКО

еда



## Концепция:

Программа, в которой повар и блогер Василий Емельяненко готовит всё от супа до десерта. Как правило, в основе его рецептов простые и привычные ингредиенты, а вот применяет он их по-новому: стейк из капусты, суп-конструктор, блинчики на фруктовом соке – рецепты Василия позволяют выйти за рамки скучного рациона.

Программа Василия Емельяненко – это, по сути, школа кулинарии от топового повара. Авторские рецепты на каждый день, секреты подачи и приготовления каждого продукта – вот, что гарантированно найдёт зритель в каждом выпуске программы.

Хронометраж: **30 мин.**

Аудитория: **Ж 30+**

Affinity: **157**

# ДЕЖУРНЫЙ ПО КУХНЕ

еда



## Концепция:

Нынешние времена призывают экономить! Повар готовит из одного продукта несколько блюд. Он показывает, как рационально можно использовать продукт. Что-то пойдет в заморозку, что-то в суп, что-то в салат, а что-то в горячее.

К повару приходит гость и помогает ему готовить, одновременно с этим они беседуют на разные темы.

Хронометраж: **30 мин.**  
Аудитория: **Все 25+**  
Affinity: **130**

Возможно участие представителя спонсора в программе!

# ЗАМОРОЗИЛ – СЭКОНОМИЛ



**Хронометраж: 30 мин.**

**Аудитория: Все 35+**

**Affinity: 160**

# еда

## Концепция:

Что мы знаем о заморозке продуктов? А вы знаете, чем заполнена Ваша морозилка?

Морозильная камера – это не просто контейнер, куда можно сбросить разные продукты и забыть о них на несколько лет. Морозилка – это самый активный и надёжный помощник на кухне!

## В новом цикле программ о грамотной заморозке шеф-повар Илья Лазерсон рассказывает:

- Как покупать продукты и замораживать в сыром виде (большие мясные отрубы, мясо птицы, рыба, морепродукты, овощи и т.д.)
- Как правильно морозить продукты на этапе «полуфабриката» и затем доготовливать разнообразные блюда (как сделать фарш и правильно его заморозить, как облегчить изготовление выпечки и правильно замораживать тесто, как готовить бульоны и, разливая их по удобным контейнерам, также морозить и т.д.)
- Как лучше морозить уже готовые блюда, а потом не тратить много времени на приготовление завтраков, обедов или ужинов.

## ВЫПЕЧКА НА ПАРУ

еда



Каждая программа не имеет четкого начала и конца. Это привычная встреча подруг, они сидят на кухне, пьют кофе. Все разговоры строятся вокруг рецепта, заявленного в программе, также обсуждают домашние проблемы, заботы и т.д.. Одна ведущая начинает готовить, рассказывает свои секреты, делится своим опытом. Другая ведущая добавляет свои секреты.

Это не соревнование, и не демонстрация навыков, это дружественная встреча. Рецепты домашние, уровень сложности может быть любой, но при этом под руководством наших ведущих эти блюда сможет приготовить каждый.

Аудитория: **Ж 35+**  
Affinity: **121**

## А ЕЩЕ МЫ МОЖЕМ РАЗРАБОТАТЬ ПРОЕКТ СПЕЦИАЛЬНО ПОД ПРОДУКТ:

- придумаем концепцию шоу, подберем ведущего, изготовим декорации;
- снимем красивые анонсирующие ролики;
- согласуем период рекламной кампании и запустим проект по заданию клиента.
- Подобные проекты мы сняли для **(кликабельные лого)**:



Привет, Италия!  
Сласти от Насти



Была бы тарелка,  
а повод найдется!



Гости, на кухню!



Лазерсон. Гриль. Weber



Заморозил —  
сэкономил



Искусство разделки



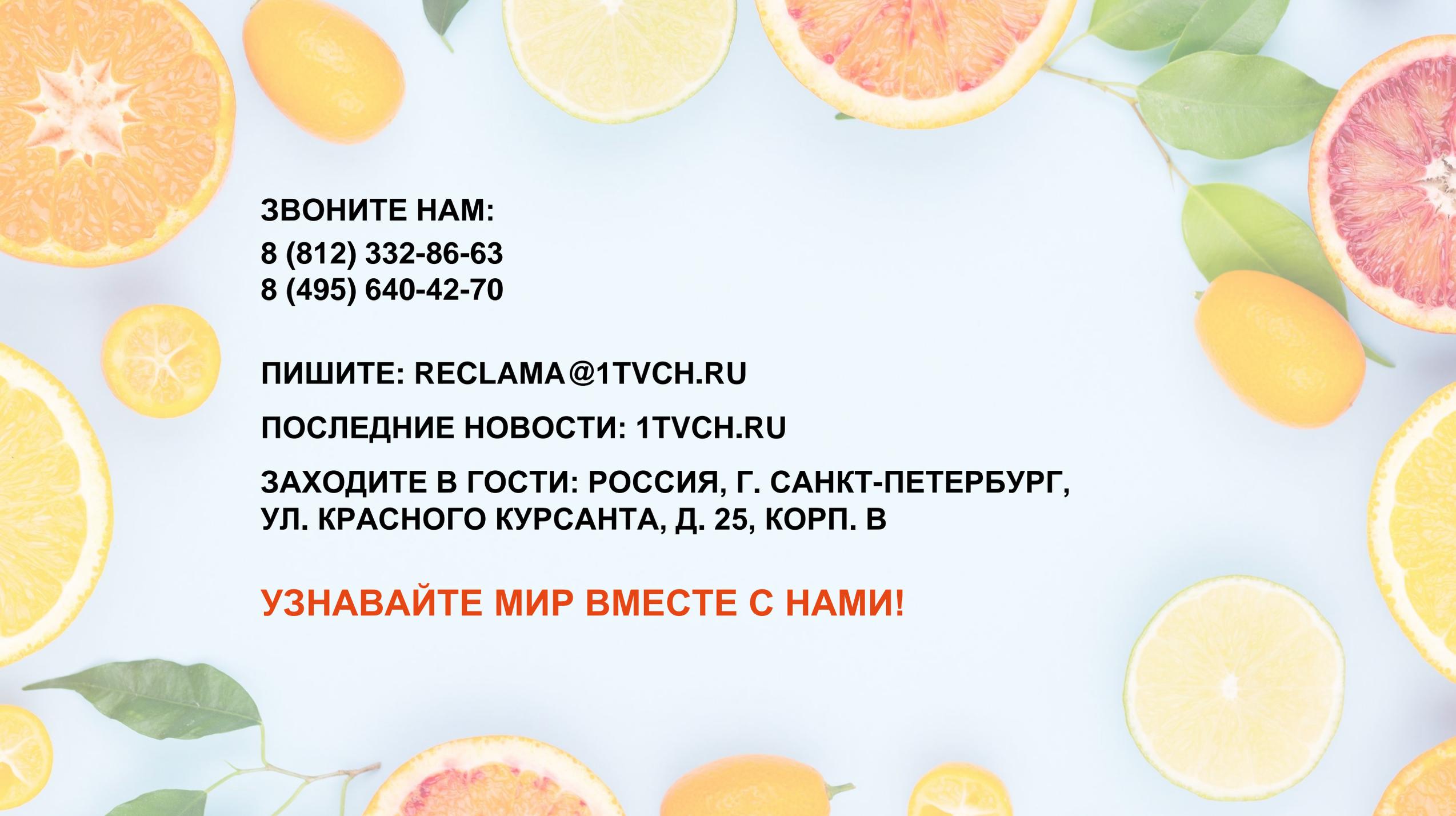
Рецепты от Velle



Еда с акцентом

и для многих других клиентов.

еда



**ЗВОНИТЕ НАМ:**

**8 (812) 332-86-63**

**8 (495) 640-42-70**

**ПИШИТЕ: [РЕСЛАМА@1TVСН.RU](mailto:РЕСЛАМА@1TVСН.RU)**

**ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ: [1TVСН.RU](http://1TVСН.RU)**

**ЗАХОДИТЕ В ГОСТИ: РОССИЯ, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,  
УЛ. КРАСНОГО КУРСАНТА, Д. 25, КОРП. В**

**УЗНАВАЙТЕ МИР ВМЕСТЕ С НАМИ!**