

Érd, Budai út 22. - Rotunda üzletház I. em.
(régli buszpályaudvarral szemben)
Tel.: 23/368-934, Nyitva: H-P 8-17, Szo 8-12

*Az akcióban való részvétel a hitelösszeg megemlékedésével jár együtt. Készenléti díj, hosszabbításra, fizetési készenléti díjra és drágaköves díjakra nem vonatkozik. A hosszabbításra a hosszabbítás előtt a 2300 Ft/óra (14 karátos tiszt arany) és a 2500 Ft/óra (18 karátos tiszt arany) meghaladja, a fenti ajánlat csak részben vonatkozik.

Érdi Újság

Hirdetni szeretne?

Hirdetésekkel kapcsolatban várjuk hívását hétköznap 9 és 17 óra között a

06 1 814 4767 vagy a

06 20 263 2514 telefonszámon!

Apróhirdetésekkal kapcsolatban hívja a

06 1 814 4763 telefonszámot!

MÉDIAAJÁNLÓ

Hirdetés típus	Hirdetési méret (mm)	Hirdetési felület (hmm)	Nettó ár (4 szín color)
1/1 oldal	280x413	2 400	292 843 Ft
1/2 oldal	280x204	1 200	173 098 Ft
Junior Page	185x308	1 200	173 098 Ft
1/4	138x204	600	106 704 Ft
1/8	138x100	300	59 280 Ft
1/12	90x100	200	39 520 Ft
1/24	43x100	100	19 760 Ft
1/48	43x48	50	9 880 Ft
címlap banner	43x44	50	17 770 Ft
monokli	43x89	100	35 540 Ft
felső szalag	280x25	150	35 568 Ft
alsó szalag	280x48	300	59 280 Ft
panoráma	590x100	1 200	207 717 Ft
álló panoráma	90x413	800	170 726 Ft
bubble	4/200 (d=185)	800	128 045 Ft
bubblee	2/100 (d=90)	200	47 424 Ft
sarok	185x204x275	400	94 848 Ft
melléklet	Tematikus oldal támogatása (1/4 oldal + fejléc az ingatlan, életmód vagy autó-motor mellékletben)		64 000 Ft

A megjelenési lehetőségekkel, hirdetési árakkal, akciós ajánlatainkkal kapcsolatban kérjük média tanácsadó munkatársunk tájékoztatását és személyes látogatását: Simon Melinda 06 (20) 263-2525, Hirdetésfelvétel: 06 (1) 814-4767, 06 (20) 263-2514, ertekeites@erdiujsg.com

FELÁRAK ÉS KEDVEZMÉNYEK

FELÁRAK	FELÜLETI KEDVEZMÉNY	GYAKORISÁGI VAGY MENNYISÉGI KEDVEZMÉNY
szövegoldal: 30%	(árlista tartalmazza!)	6 hirdetés vagy 2 400 hmm: -5%
címlap 100%	600 hmm-től: -10%	12 hirdetés vagy 4 800 hmm: -7%
címlap hajtás felett: 130%	900 hmm-től: -27%	20 hirdetés vagy 8 000 hmm: -10%
hátsó oldal 50%	1201 hmm-től: -35%	30 hirdetés vagy 12 000 hmm: -15%
választott hely: 20%		

Példányszám: 24 000

APRÓHIRDETÉS FELVÉTELI PONTOK:

Szövetkalmár Bútorszövet, Szövetszaküzlet: 2030 Érd, Leányka u. 6.
Nyitva: K-P.: 9-17 • 06 (23) 372-495 • doorl@butordoktor.hu, www.butordoktor.hu
Marcsi ingatlanközvetítő Bt.: 2030 Érd, Hivatalnok u. 24.
Nyitva: H-P.: 9-16, Szo.: 9-12 • 06 (23) 365-930, 06 (70) 381-9433, 06 (70) 381-9434 • marcsi@kozvetito.hu
Tulajdon Ingatlanközvetítő Kkt.: 2030 Érd, Diósdí út 25.
Nyitva: H-P.: 9-17 • 06 (23) 365-894, 06 (23) 520-789, 06 (30) 961-8824 • tulajdoningatlaniroda@axelero.hu
Meglepetés Ajándékcentrum: 2030 Érd, Riminyáki út 88.
Nyitva: H-P.: 9-18, Szo.: 9-13 • 06 (23) 366-669 • bartoktamas@t-online.hu
Másoló és Biztosító Iroda: 2030 Érd, Bajcsy Zs. u. 119. (kis TOTAL kút mögött)
Nyitva: H-Cs.: 9-17, P.: 9-16 • 06 (23) 371-485, 06 (30) 508-1772 • kiseskis@t-online.hu

Érd központjában

az

Érdi Újság

Ügyfélszolgálat és hirdetésfelvétel

Vállalatok, vállalkozások és egyéni ügyfelek hirdetései felvétele személyesen is.

Érd, Budai út 7/B.
(Érd-Center) I. emelet 115.

Ügyfélszolgálati irodánkban munkatársunk részletesen tájékoztatja Önt a megjelenési lehetőségekről, hirdetési ajánlatainkról.

Félfogadás: Hétfőn 11–18, Keddtől csütörtökig 10–16, Pénteken 10–15 óráig.
Igény esetén Simon Melinda média-tanácsadó munkatársunk a 06 20 263 2525-ös telefonszámon, illetve személyesen áll rendelkezésre.
Telefon/fax: 06 23 523 030
E-mail: torokjudit@erdiujsg.com

Ott érdemes hirdetni, ahol hirdetését mindenki látja – ÉRDI ÚJSÁG

Szeretettel várjuk a *Day to Day* Étterem és Kávézóban.

- ♦ Kávékülönlegességek
- ♦ Napi menü
- ♦ Minden csütörtökön Salsa
- ♦ Péntekenként Karaoke

Cím: XI. ker., Fehérvári út 87. (Kocsis és Petzval utca kereszteződésénél)
Tel: (20) 37 64 950
Nyitva: 10:00-22:00

Hozza el ezt a hirdetést és étlap árainkból

15% kedvezményt adunk.

Legyen a vendégünk

www.daytoday.hu

Legyél Te is jó időben, jó helyen!

Itt és most **JELENTKEZZ** **INGATLANÉRTÉKESÍTŐNEK!**

RE/MAX INGATLANIRODA

Campona Bevásárlóközpont
1222 Budapest, Nagytétényi út 37-43.
Tel.: 06 1 362 62 20; 06 30 470 56 34
E-mail: realitas@remax.hu
Az ingatlan álom, váltsuk valóra!

KONYHABÚTOROK KÉSZÍTÉSE

BEMUTATÓTEREM
Érd, Törökbalint út 95. (BEAL Üzletház)
Adam Ferenc bútorszállító
30/995-423 23/376-265
www.edas.hu/adambutor

LIGETI KLINIKA
Érd, Dalai utca 91.
2379-173 36930-1779

www.ligetklinika.hu

NYILASZÁRÓK
Hétfőnkénti nyitvatartás
10-18 óráig
1-80-000-0000
 Ingyenes felmérés, ajánlatkérés
28% ÁRKEDVEZMÉNY

2316 Tököl, Eötvös u. 6.
Tel.: (70) 319 4893
www.fotoen.hu

A Metro kiemelt figyelmet fordít vevőire

A Metro nagykereskedelmi üzletlánc felkészült: minden eddiginél jobban követi a vásárlók igényeit. A vendéglátások és kiskereskedők mellett nyit a vállalkozók, szolgáltatók felé is.

A kedvezőtlen előjeleket látva a Metro 29 országban 655 áruházat felölelő nemzetközi üzletlánc már tavaly nyáron nekilátott a változtatások előkészítésének. Ugyanakkor továbbra is maradt azon vásárlóinak nagykereskedelmi partnere, akik a nehéz gazdasági helyzet dacára sem mondanak le a megbízható üzletről, az állandó minőségről és választékról. Legfőbb céljuk, hogy vásárlóik igényeit a legmesszebbmenőkig a legjobb szolgáltatásokkal elégítsék ki. Ennek rendelkeznek alá a háttérben mindent: éjszaka is fogadják beszállítóikat, több terméket helyeznek ki, korszerű polcfigyelő rendszert vezettek be. Amit a működési költségen a Metro megspórol, árengedményekben adja tovább vevőinek. Sőt: leghűségesebb vásárlóiknak, kéthetes fizetéskésleltetéssel, „hitellel” kedveznek, 200 ezer forint értékben.

A Metro változatlanul nagykereskedelmi áruház: számít vendéglátós, cateringes és kiskereskedő vásárlóira, és kiemelt figyelmet fordít a professzionális vevőire. Ez annyit jelent, hogy nagyáruház létre rugalmasan alkalmazkodika cégek, szolgáltatók, irodák, vállalkozók igényeihez. Kedvükért a termékpalettát a korábbinál szélesebb választékkal és többféle kiszerezéssel bővítik. Akár egy komplett étterem vagy kisbolt is felszerelhető polcaikról, a berendezésektől a bútorokon át az alapanyagokig. Igazán költség-hatékony megoldásokat a Metro saját márkáinál érvényesít: jó példa erre a Corvinus termékcsalád, mely 100 százalékosan magyar, kiváló minőséget kínál elérhető áron. A Corvinus termékcsalád többek között húskészítményeket, fűszerpaprikát, italokat, édességet tartalmaz. Ezek a termékek magyar alapanyagokból, magyar gyártók által, hagyományos eljárással készülnek.

A saját márkás termékek minőség-ellenőrzése, vizsgálata évente többször is megtörténik. A minőség ellenőrzése, az ételminőség-biztonság sarkalatos eleme a rendszernek, hiszen a hibás vagy lejárat közeli termékek kiszűrése is kiemelt szerepet kap. Ebben a folyamatban a kereskedelmi átlagnál korábban, szigorúbban, a lejárat időt jóval megelőzően kiszűri a hibákat, és az érintett termékek pár óra alatt lekerülnek a polcokról az országos áruházlánc minden tagjánál.

A Metro alapfilozófiája, hogy a lehető legmagasabb szinten támogatja a helyi gazdaságokat, ami a foglalkoztatás mellett természetesen a helyi termékek kínálatba történő felvételét is jelenti. Ez sok termékcsoportnál akár a 90 százalékot is elérheti, és ez Magyarországon sincs másképpen. A saját márkás termékcsaládok a vevők legnagyobb örömére a megszokott helyi íz- és ízlésvilágot tükrözik.

BIZTONSÁGI ŐR TANFOLYAM MUNKALEHETŐSÉGGEL!

Az akkreditált Őrtanoda Kft immár 13. éve folyamatosan indít tanfolyamokat Érd, Budapesten, Gödöllőn és Vácott!

Soron következő érdi tanfolyamunk 2009. április 18-án indul!

Az oktatás időtartama 6 hét, foglalkozások szombatokként 8.00 és 14.00 között. Igény esetén további konzultációs lehetőségek.

A beiratkozás és az oktatás helye:
Vörösmarty Mihály Gimnázium 5. tanterem /Cím: 2030 Érd, Széchenyi tér 1./

A beiratkozás időpontja: 2009. április 4. 11.00 óra

Pótjelentkezést is elfogadunk!

A képzés összköltsége:
49.000,- Ft (a vizsgadíjat és a jegyet árárt is tartalmazza!)
A beiratkozáskor 20.000,- Ft előleget kérünk.

Részletfizetési kedvezményt és munkalehetőséget (Érd, Budaörs, Törökbálint és Budapest területén is), esetleg már a tanfolyam ideje alatt is biztosítunk!

Nyugdíjasok és hölgyek jelentkezését is várjuk!
A Biztonsági Őrök és Biztonságszervezők Szakszervezetének ajánlásával.

További információk honlapunkon: www.ortanoda.hu
Info: Ósváth Péter 30/986-3349; 06 1 / 3559-761;
e-mail: ortanoda@ortanoda.hu

Felbontás: nyitvatartás: 10-18 óra, akkreditáció: AL 0003