

AKCIÓ! AKCIÓ!

HOSSZABÍTÁSHOZ A PÉNZT MOST MI BIZTOSÍTJUK*

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

*Az akcióban való részvétel a hitelösszeg megemlékezésével jár együtt. Készenléti díj, hosszabbítás díja, fizetési díja és a drágaköves ékszerek díja. Valamint ha a hitelösszeg a hosszabbítás előtt a 2300 Ft/gramm (14 karátos tört arany) és a 2500 Ft/gramm (18 karátos tört 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!

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@erdiujsag.com

Ott érdemes hirdetni, ahol hirdetését mindenki látja – ÉRDI ÚJSÁG

Pünkösdkor ismét Nemzeti Vágta a Hősök terén

Amikor az ország a fővárosba látogat

A Nemzeti Vágta történelmi hangulatú lovasversenye és a települések fesztiválja már 2008-ban megnyerte magának a fővárosiak szívét: akkor két nap alatt 150 ezren látogattak a helyszínre. 2009 pünkösdi hétvégéjén még több programot kínál Budapest egyik legnagyobb kulturális, turisztikai és gasztronómiai eseménye.

A Nemzeti Vágtának köszönhetően Magyarország 2009-ben is Budapesten, a Hősök terén adhat találgatást önmagának. Megyéinkből és a határon túli magyarok lakta vidékekről is érkeznek lovasok és érdeklődők, hogy nemes versenyben találják meg a legjobb magyar lovast, és megmutassák egymásnak közösségük értékeit. A Vágta külföldön is népszerű, az utazási irodák különlegességgént hirdetik budapesti hétvégét Nemzeti Vágtával, a National Galloppal színesítve.

A főváros vendégszeretete idén sem marad viszonzatlan, hiszen a települések standjaiknál maguk is vendéglátóvá lesznek. A derűs ismerkedés, beszélgetés helyszíne a szombaton nyíló Vágta Korzó lesz, amely az Andrássy útból varázsol pavilonokkal szegélyezett sétálóutcat. Megint egymás szívesen látott vendégei lehetünk, mi, vidékiek és fővárosiak.

Versenysben
De vajon ki hódítja el idén a díszes Vágta-szabályt? *Suták Vanda*, a huszonéves diáklány tavaly Nyíregyházának szerezte meg a dicsőséget, és a győztesnek járó 30 millió forintot.

A vasárnapi előfutamokban 90 lovas áll rajthoz. A legjobbak hétfőn már a középfutamokban vitézkednek, ezek győzteseivel a döntőben találkozunk. Aki nem akarja elszalasztani a verseny csúcspontját, hétfőn legkésőbb 17.55-ig foglalja el a helyét a pálya körül.

A Vágtán idén is rendeznek játékonysági sztárfutamot, de lesz díjugratás, és mozgáskorlátozott lovasok is bemutatkoznak. Négy volt öttusázó olimpiai,

illetve világbajnokunk is versenyre kel, megidézve az 1989-es budapesti öttusa-világbajnokság felejtetlen pillanatait. A versenyek helyszíne díjmentesen megközelíthető, de a lelátók igénybevételéért fizetni kell. Különleges látvány tárul majd azok elé, akik a tér közepéről nézik a versenyt, a szervezők óránként néhány percre átjárást nyitnak a tér belsejébe.

Hagyományok, látványosan
A Vágta páratlan látványossága lesz a magyar lovas-harcászat meghatározó korszakait bemutató történelmi lovasgála. A különlegesen kiképzett lovasok honfoglalás kori fíaszbemutatóval, lovagi tornával, „Pusztai ötösével” kápráztatják el a közönséget, és színre viszik az 1848-as huszárok csatajelenetét is.

Tájak, ízletesen
Új programelem az „Országkonyha” ízelítője a magyar népi szakácsművészetből. A Felvonulási téren felállított nádtetős faházakban magyar tájegységek, Erdély, az Alföld, Felföld, Dunántúl gasztronómiája mutatkozik be. A finom ételek mellett tájlelő borok és pálinkák is terítékre kerülnek, a látogatók három napig a 30 méter hosszú óriásasztalnál lakmározhatnak.

Három napig Gyermeknap
Május utolsó vasárnapja a Gyermeknap, ezért a Vágta szervezői a családok, gyerekek számára vonzó programokról is gondoskodtak. Ismeretterjesztés zajlik majd a Huszár- és Hagyományörző Lovas-fíasz táborban, s lesz minden, ami ló, ingyenes lovagoltatástól és körhintától a pónisimogatásig. A hagyományörzők felkészülése maga is látványosság: lópuccolás, nyergelés, alakzati beállítás, ritkán látható attrakciók a fővárosban.

Közlekedj, viselkedj okosan
A építések miatt a Hősök terét, az Andrássy út és a Dózsa György út érintett szakaszát május 29-én 21.00 órától június 2-án 6.00 óráig elzárják a forgalom elől. A Vágta idején a földalatti mindvégig megáll a Hősök terénél, a trolik kerülő útvonalon járnak.

A versenyek nézőinek a lovak nyugalma érdekében két szabályra kell figyelniük: a fényképezéshez ne használjanak vakut, és mellőzzék az esernyőket, illetve nagyobb transzparenszeket a pálya közelében.

Érdi Újság

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, ertekebsites@erdiujsag.com

FELÁRAK ÉS KEDVEZMÉNYEK

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

www.plaza54.hu

06-20/994-6974

ELADÓ lakások Csepelen

Kitűnő fekvésű, elegáns társasházban, a Rákóczi E úton

Kényelmes elrendezésű, 50-90 m²-es lakások 5 emeleten. Az alsó szinten üzlethelységek kialakíthatók. Mélygarázs 48 autó számára teremgarázs jelleggel.

Teljes körű hitelügyintézés

MASSZÓRTANFOLYAM

indul a II. kerületben

Június 27-én.
Ára: 45.000 Ft
Érd.: 06/30-30-21-487
www.masszortan.hu

ARANY ALKONY

06 1/555 0666 • 06 1/414 3333

Az Arany Alkony Időosztottak várják kedves lakóikat Budapesten 4 helyen és Terézvárosban, Újpesti élethosszig tartó, kényelmes szívesen az egészségügyi ellátás és havi díjas lakás az egészségügyi szolgáltatásból.

www.aranyalkony.hu
www.parkolotban.hu