Anzeigenpreisliste Nr. 31, gültig ab 01.01.2019

MEDIA DATEN 2019

Deutschlands auflagenstärkstes Fachmagazin für Gastronomie und Hotellerie

verbreitete Auflage: 100.321 Exemplare
pro Ausgabe / IVW 2. Quartal 2018

Inhalt

Verlagsangaben 3

Titelporträt / Relaunch 4

Verbreitungs- / Empfänger- / Auflagenanalyse 5

Leserschaftsdaten / Entscheidungskompetenz 6

Ständige Themenrubriken 8

Themen & Termine 10

Technische Daten / Preise & Formate 12

Rabatte / Zuschläge / Kleinanzeigen 13

Beilagen / Beihefter / Beikleber 14

AD Specials: Sonderwerbeformen 15

gastrotel Online 16

Online: Formate & Preise 17

Native Advertising 18

Verlagsportfolio 19

AD Sales Management / AGBs 20

Verlagsangaben

gw verlag
Theodor-Althoff-Straße 45,
45133 Essen;
Postfach 230190, 45069 Essen

www.gwverlag.de;
info@gwverlag.de

Telefon (0201) 87126-14
Telefax (0201) 87126-941

Geschäftsführung
Shervin Pourghaffari-Poser
Telefon (0201) 87126-14
pourghaffari@gastrotel.de

Ansprechpartner Verlag

Chefredaktion
Peter Erik Hillenbach
(Chefredakteur)
Telefon (0201) 87126-949
hillenbach@gastrotel.de

Redaktion
Yvonne Ludwig-Alfers
Telefon (0201) 87126-859
ludwig@gastrotel.de

Maren Bielecke
Telefon (0201) 87126-869
bielecke@gastrotel.de

Ständige redaktionelle Mitarbeiter
Hans-Herbert Seng (Frankfurt a. M.)
Dr. Elena Winter (Düsseldorf)
Silvia Geuker (Münster)
Susanne Plaß (Hamburg)

Anzeigen
Shervin Pourghaffari-Poser (Leitung)
Telefon (0201) 87126-14
pourghaffari@gastrotel.de

Abo-Service
Martina Kolditz
Telefon (02103) 33996-63
gw@printon.de

Jahrgang / Jahr
35. Jahrgang / 2019

Erscheinungsweise
6 mal jährlich

Bezugspreis
Jahresabonnement € 12,–
Einzelverkaufspreis € 2,–
Ausland zzgl. Versandkosten

Bankverbindung
Stadtsparkasse Düsseldorf
Kto.Nr. 1005875966, BLZ 30050110
IBAN: DE 91300501101005875966
BIC: DUSSDEDDXXX
UST-IDNr. DE 815/272/213

Zahlungsbedingungen
Innerhalb von 30 Tagen
nach Rechnungsdatum rein netto.
Bei Vorauszahlung bis zum Erscheinungstermin 2% Skonto.

Allgemeine Geschäftsbedingungen
Alle Anzeigenaufträge werden ausschließlich gemäß den Allgemeinen Geschäftsbedingungen ausgeführt.
www.gastrotel.de/agb/print
www.gastrotel.de/agb/online

Mitgliedschaften
IVW - Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V.

gastrotel von Profis für Profis

Das Verlags- und Redaktionsteam kann auf 34 Jahre Verlagserfahrung zurückgreifen – dies garantiert ein redaktionelles Konzept mit höchster Zielgruppen-Affinität.

Der USP von gastrotel

Mit 100.321 Exemplaren pro Ausgabe auflagenstärkstes Fachmagazin der Branche in Deutschland*

Informieren und inspirieren

gastrotel ist das auflagenstärkste IVW-geprüfte unabhängige Fachmagazin für Unternehmer und Manager in Gastronomie und Hotellerie in Deutschland. Mit einer Verbreitung von 100.321 Exemplaren (IVW 2/2018) erreicht die attraktive Publikation fast jeden zweiten gastronomischen Betrieb in Deutschland. Attraktiv deshalb, weil ein kompetentes Verlags- und Redaktionsteam sich bewusst ist, dass Fachpublikationen mehr denn je emotional inszeniert werden müssen: von Profis für Profis. Dazu gehören die verständliche Vermittlung von relevantem Fachwissen, Inspiration durch übertragbare und nachvollziehbare Best-Practice- und Anwendungsbeispiele, verbunden mit einer starken optischen Präsenz der redaktionellen Inhalte.

Um diese fachlichen Botschaften authentisch und zeitgemäß zu transportieren, hat der GW Verlag den Titel gastrotel im Jahr 2018 nochmals einem entscheidenden Relaunch unterzogen. Mit einer modernen Bildsprache, signifikant beim Cover zu erleben, sowie einer verschlankten, effektiveren Nutzerführung des Lesers im Heftinneren spricht das Fachmagazin nun auch jüngere Profis am Herd und im Betrieb verstärkt an.

Zu den Schwerpunkten jeder Ausgabe zählen vorrangig

- an individuellem Erfolg orientierte Praxisreportagen aus der Breite der Zielgruppe (Bistros, Cafés, Gaststätten, Kneipen, Restaurants, Szenegastronomie, Gasthäuser, Pensionen, Familienhotels, etc.)
- auf Innovationen und Impulse des Marktes bezugnehmende Fachthemen aus den Segmenten Food & Beverages, Ausstattung & Ambiente sowie Ausstattung & Technik
- auf den aktuellen und visionären Betriebserfolg ausgerichtete Management- und Marketingthemen

Selbstverständlich begleitet die Redaktion die für die Branche relevanten gesellschaftlichen, wirtschafts- und verbandspolitischen Entwicklungen mit News, Kommentaren, Meinungen und Statements. Mit einem klaren Layoutdesign sowie zahlreichen Facts- und Profile-Infokästen werden die Leser konzentriert durch die jeweiligen Themen geführt beziehungsweise auch in Kurzform informiert und inspiriert.

* IVW, 2. Quartal 2018

Die wichtigsten Fakten zu gastrotel auf einen Blick

- Fachmagazin für Gastronomie und Hotellerie
- 34 Jahre höchster Qualitätsstandard
- Punktgenaues Zielgruppenmedium
- Absatzorientierte Berichterstattung mit extrem hoher Reichweite
- Mit 600.000 Exemplaren das Fachmagazin mit der höchsten verbreiteten Jahresauflage im deutschen Gastgewerbe
- Günstigster TKP mit 44,02 € im gesamten Gastgewerbe-Zeitschriftenmarkt
- Kostenloses ePaper

Unschlagbar wirtschaftlich für die zielgenaue Ansprache der Entscheider.

1.000-Kontakte-Preis
TKP 44,02 €
1/1 Seite 4c / 350.991 Leser*

Verbreitungsanalyse nach Nielsengebieten/Ausland	Exemplare	Prozent
Nielsengebiet 1 Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen, Niedersachsen	15.624	15,57
Nielsengebiet 2 Nordrhein-Westfalen	27.753	27,66
Nielsengebiet 3a Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland	16.488	16,44
Nielsengebiet 3b Baden-Württemberg	13.721	13,68
Nielsengebiet 4 Bayern	16.496	16,44
Nielsengebiet 5 Berlin	1.852	1,85
Nielsengebiet 6 Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt	4.657	4,64
Nielsengebiet 7 Thüringen, Sachsen	3.687	3,68
Ausland	43	0,04
Gesamt	100.321	100,00

Abweichungen von 100 % aufgrund von Rundungen möglich

Empfänger-Struktur-Analyse nach Betriebsarten	Exemplare	Prozent
Gaststätten/ Schankwirtschaften	21.934	21,86
Restaurants	37.587	37,47
Hotels/Pensionen/Gasthöfe	24.877	24,80
Bistros/Diskotheken/ Szenegastronomie	8.881	8,85
Systemgastro/Imbiss/Caterer/ Gemeinschaftsverpflegung	6.125	6,11
Sonstiges (Schulen, Industrie etc.)	917	0,91
Gesamt	100.321	100,00

Auflagenanalyse	Exemplare pro Ausgabe
Druckauflage	101.000
verbreitete Auflage	100.321
Abonnements	28.828
Auflagenkontrolle	IVW - Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V.

Quelle: IVW 2. Quartal 2018

*Hochrechnung auf Basis der gastrotel-Leserumfrage 2014

gastrotel – Zahlen, die überzeugen!

Wir kennen unsere Leser! Inserenten wollen wissen, wer ihre Anzeige liest und wie sie angenommen wird. 546 gastrotel-Leser nutzten unseren Fragebogen, dessen Auswertung konkrete Aussagen über unsere Leserschaft zulässt.

*Hochrechnung auf Basis der gastrotel-Leserumfrage 2014

gastrotel ist Chefsache

82% der Leser sind Inhaber oder Geschäftsführer

Intensive Lesefrequenz

83% der Leser lesen jede Ausgabe von gastrotel

Fachwissen zahlt sich aus

88% der Leser bewerteten die fachliche Qualität der Texte mit gut oder sogar sehr gut

Am Puls der Zeit

82% der Leser bewerteten die Aktualität von gastrotel mit gut oder sogar sehr gut

gastrotel rundum stark

85% der Leser bewerteten gastrotel insgesamt mit gut oder sogar sehr gut

Alle wollen gastrotel

gastrotel wird durchschnittlich von **3,5 Personen** gelesen.

Bei einer verbreiteten Auflage von **100.419** pro Ausgabe (IVW 2/16)

besitzt gastrotel eine Reichweite von **351.466** Lesern*.

*Hochrechnung auf Basis der gastrotel-Leserumfrage 2014

Hier wirkt Ihre Anzeige

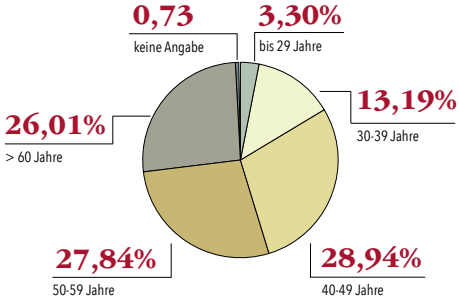
44% der Leser beachten die Anzeigen in gastrotel gezielt oder sogar intensiv.

51% der Leser beachten die Anzeigen gelegentlich.

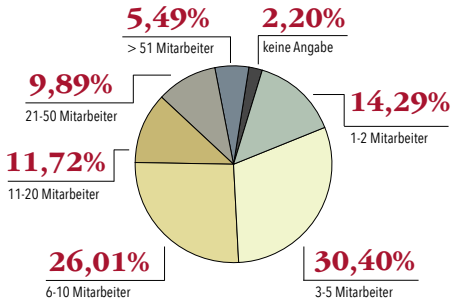
Werben, wo die Kaufkraft ist

Die kaufkräftigsten Konsumenten sind zwischen 40 und 60 Jahre alt – und genau in dieser Altersgruppe befindet sich der Großteil der gastrotel-Leser. Sie bilden für Anbieter von gastgewerblichen Dienstleistungen und Produkten eine entscheidende Zielgruppe.

Das Durchschnittsalter der gastrotel-Leser ist ca. 50 Jahre



Betriebsgröße nach Mitarbeitern



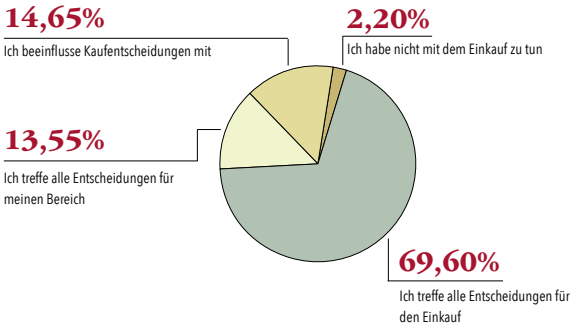
Betriebsgröße nach Sitzplätzen & Zimmern

Die Betriebe besitzen im Durchschnitt **121 Sitzplätze**

Die Betriebe mit Übernachtungsmöglichkeiten besitzen im Durchschnitt **31 Zimmer**

Bei gastrotel werden die Entscheidungen getroffen

83% der gastrotel-Leser treffen alle Entscheidungen für den Einkauf oder für ihren Bereich



Abweichungen von 100 % aufgrund von Rundungen möglich
Quelle: gastrotel-Leserumfrage 2014

Erfolgskonzepte & -reportagen

Selbst wenn man das Einmaleins der Branche beherrscht und „eigentlich“ alles richtig macht: Der Traum von der eigenen Gastronomie stößt auch mal an seine Grenzen. Unsere Fachautoren besuchen deshalb Cafés und Steakhäuser, mediterrane Restaurants und traditionelle Gastwirtschaften, Szenelokale und Familienbetriebe, deren Konzepte funktionieren. Was sind die Erfolgsfaktoren dieser Adressen, was ist ihre Geschäftsidee und wie wird sie umgesetzt? Wir zeigen an soliden, individuellen Beispielen, welche unternehmerischen Einfälle Sie vielleicht auch für Ihren Betrieb gewinnbringend nutzen können.

Management, Marketing & Vertrieb

Namhafte Fachautoren und Entscheider der Branche äußern sich in gastrotel kompetent zur scheinbar so einfachen Frage, wie Sie Ihr gastronomisches Konzept erfolgreich und ganzheitlich umsetzen können. In Fachbeiträgen und Experteninterviews wird beantwortet, wie Sie Ihr Haus leiten, Ihr Personal führen und den Nachwuchs ausbilden. Wie Sie richtig werben, wie Sie Ihre Zielgruppen ansprechen und die sozialen Medien nutzen. In unseren Serien wird erläutert, wie Sie Ihre Kernaussage frisch und aktuell halten, wie Sie die täglich anfallende Arbeit delegieren und Ihre Buchungen optimieren.

Marktstrategien

Als reichweitenstarkes Branchenmedium wird gastrotel von den Branchenteilnehmern als seriöser, kompetenter Gesprächspartner wahrgenommen. In unserem Magazin sprechen Entscheider über die geschäftlichen Strategien ihrer Unternehmen im Markt. Wie ist der aktuelle Stand, wohin entwickelt sich das Geschäft? Wie reagieren Leitung und Belegschaft auf Trends, auf technische Neuerungen oder gesellschaftliche Strömungen und wie erreicht die Firma ihre Kunden? In gastrotel präsentieren Marktführer ihre Produktinnovationen und stellen ihre Lösungen und Konzepte vor.

Markt & Produkte

Kaum eine andere Branche stellt sich so breit auf wie das Gastgewerbe, nirgendwo sonst ist das Spektrum der Dinge, die benötigt werden, größer. Auf unseren Markt & Produkte-Seiten zeigen wir die aktuellen Neuheiten: den Szenedrink für den Sommer ebenso wie die neue Porzellanserie, den attraktiven Weinkühlschrank wie den saisonalen TK-Snack. Ob Bauernbettwäsche fürs Hotelzimmer oder Saucengebinde für die Großküche – mit einem Blick in unsere Seiten sind Sie stets auf dem Laufenden.

Fachmessen

Ob Internorga, Intergastra oder CHEF-Sache, ob ProWein oder Alles für den Gast: Zu den relevanten Branchentreffen bringt gastrotel informative Vorberichte und kompetente Rückschauen. Wir fragen Entscheider nach ihren Messeerfahrungen und präsentieren die aktuellen Branchentrends. Spezialmessen wie Best of Events oder Neustartern wie Iss gut! und GastroTageWest widmen wir die entsprechende Aufmerksamkeit und geben Veranstaltern Raum, ihre Konzepte zu erläutern.

News aus dem Gastgewerbe

Das Gastgewerbe ist schnelllebig. Auf unseren Newsseiten bringen wir aktuelle Neuheiten von gastronomischen Veranstaltungen, Preisverleihungen und Wettbewerben und klopfen technische Entwicklungen auf ihre Verwendbarkeit für den Gastronomen und Hotelier ab. gastrotel stellt Menschen vor, die die Branche bewegen und Produkte, die dem Anwender helfen.

Recht, Steuern, Finanzen und Versicherungen

Gesetzliche Entwicklungen, die das Gastgewerbe betreffen, erweisen sich in der Praxis häufig als Fallstrick. Vom Mindestlohn über Allergen-Verordnungen und nicht manipulierbare Kassensysteme bis zu neuen Brandschutzbestimmungen bringt gastrotel regelmäßige Updates der Gesetzeslage. Experten erläutern in Fachbeiträgen oder Interviews, worum es jeweils geht und worauf Gastronomie und Hotellerie achten müssen.

Personalmanagement

Das Schreckgespenst Fachkräftemangel schwebt über unserer Branche wie über kaum einer zweiten. Eine Schlüsselstellung nimmt hier der Bereich Aus- und Weiterbildung ein. Mit welchen Angeboten schafft es das Gastgewerbe, den Nachwuchs anzusprechen und an sich zu binden? Fachautoren und Branchenfachleute erklären, was zu tun ist. Welche Ausbildungen, Lehrgänge und Abschlüsse gibt es für junge Leute, mit welchen Methoden schult der Gastronom oder Hotelier sein Stammpersonal? Auch das Thema Nachfolgeregelung gehört zu diesem Komplex.

Messe-Kalender 2019

Januar
- Horecava Amsterdam (NL) 07.01. - 10.01.
- Heimtextil Frankfurt 08.01. - 11.01.
- HOGA Nürnberg 13.01. - 15.01.
- Best of Events Dortmund 16.01. - 17.01.
- Gastro_Tek Kalkar 21.01. - 22.01.

Februar
- Fruit Logistica Berlin 06.02. - 08.02.
- Ambiente Frankfurt 08.02. - 12.02.
- NordGastro & Hotel Husum 11.02. - 12.02.
- BioFach Nürnberg 13.02. - 16.02.
- food I sensation Dortmund 16.02.

März
- Gastro Vision Hamburg 15.03. - 19.03.
- Internorga Hamburg 15.03. - 19.03.
- ProWein Düsseldorf 17.03. - 19.03.
- Gast Klagenfurt (A) 24.03. - 26.03.
- Beauty Düsseldorf 29.03. - 31.03.

Ausgabe	Food	Getränke	Ausstattung & Ambiente	Ausstattung & Technik	Know-How für Entscheider
1	**Special: Bestenliste 2019 / Internorga**				
ET: 04.03.19 **AS:** 11.02.19 **DU:** 18.02.19 **RED:** 14.01.19	Frühstück & Brunch Spargel & Gemüse Fisch & Seafood	Mineralwasser & Co. Fruchtsäfte/-nektare und Smoothies Softdrinks & Schorlen	Outdoortrends 2019 Sonnenschirme 2019	Kombidämpfer Kühl- und Gefriergeräte Energiemanagement / -technik	Internorga 2019 Vorbericht ProWein 2019 Fruit Logistica 2019
2 **ET:** 03.05.19 **AS:** 12.04.19 **DU:** 18.04.19 **RED:** 18.03.19	Süßspeisen für den Sommer Grillfood Fingerfood & Snacks	Weintrends ProWein Biermarkt – Craftbeer & Klassiker Kaffeespezialitäten	Indoortrends 2019 Boden- & Wandbeläge Lichtkonzepte	Kaffeevollautomaten/ maschinen Messer Grillgeräte & -zubehör Kassensysteme & Gastronomiesoftware	Internorga 2019 Nachbericht ProWein Nachbericht Personal-management Outsourcing
3 **ET:** 28.06.19 **AS:** 07.06.19 **DU:** 14.06.19 **RED:** 13.05.19	Food Innovationen Vegetarische/ vegane Produkte Gewürzwelten Beilagen	Bier - Regional-spezialitäten & bundesweit Cocktails & Longdrinks Fruchtsäfte	Bar-Ausstattung Eventausstattung Berufskleidung & Schuhe	Spültechnik für Bar & Theke Küchenequipment Reinigung und Hygiene	Umwelt & Nachhaltigkeit Energie Fachhändler

ET = Erscheinungsdatum, AS = Anzeigenschluss, DU = Druckunterlagenschluss, RED = Redaktionsschluss

Alle Messen und Termine sind ohne Gewähr. Bei Drucklegung standen teilweise die Messe-Termine noch nicht fest. Der Verlag behält sich vor, bei Verlags-Sonderveröffentlichungen Sonderpreise oder Einzelkalkulationen zu berechnen.

Messe-Kalender 2019

April
- Gast + Küche Passau
  01.04. - 02.04.
- Fibo Köln
  04.04. - 07.04.

Mai
- Eu'Vend & coffeena Köln
  09.05. - 11.05.

Juni
- tendence Frankfurt
  29.06. - 01.07.

September
- südback Stuttgart
  21.09. - 24.09.
- Chef-Sache Düsseldorf
  29.09. - 30.09.

Oktober
- Anuga Köln
  05.10. - 09.10.
- HOST Mailand (I)
  18.10. - 22.10.

November
- Iss gut! Leipzig
  03.11. - 05.11.
- Alles für den Gast Herbst
  Salzburg (A)
  09.11. - 13.11.
- BrauBeviale Nürnberg
  12.11. - 14.11.
- Igeho Basel (CH)
  16.11. - 20.11.

Ausgabe	Food	Getränke	Ausstattung & Ambiente	Ausstattung & Technik	Know-How für Entscheider
4	Special: Anuga 2019				
ET: 23.08.19 **AS:** 02.08.19 **DU:** 09.08.19 **RED:** 08.07.19	Backwaren Milchprodukte Convenience	Szenegetränke Spirituosen & Cocktails Erfrischungs-getränke	Tabletop Speisekarten Sanitärausstattung	Küchenkleingeräte TV & Displays Wäschetechnik Digitale Lösungen	Software-, Cloud- & Anwendungs-lösungen Trends im Take-away Geschäft Einkauf & Einkaufsmärkte
5	Eis und Desserts für den Winter Tiefkühlkost & Convenience Suppen, Saucen, Jus & Espumas	Premiumbiere Kaffee & Tee Szene- & Mixgetränke	Restaurant-einrichtung & Außen-gastronomie Berufskleidung	Nutzfahrzeuge Reinigung & Hygiene Spülmaschinen & -anlagen	Abfallentsorgung Küchenplanung Versicherungen
6	Kreative Ideen für Festmenüs Feinkost Patisserie	Sekt & Champagner Rotwein Premium-mineralwasser	Einrichtungskonzepte Servierhilfen/-technik	Küchenherde & Heißluftdämpfer Gastronomiesoftware/ Kassensysteme Frontcooking	Fachplaner Brandschutz & Sicherheit Umwelt & Nachhaltigkeit
ET: 06.12.19 **AS:** 15.11.19 **DU:** 22.11.19 **RED:** 21.10.19					

Zeitschriftenformat: DIN A4
210 x 297 mm

Satzspiegel: 185 x 265 mm

Druckverfahren: Rollenoffset

Verarbeitung: Rückendrahtheftung

Farben: Nach DIN 16539 aus der Euroskala (Sonderfarben auf Anfrage)

Farbprofile:
Umschlag: ISO Coatec V2 (ECI)
Innenteil: PSO LWC Improved (ECI)

Druckunterlagen:
Bevorzugtes Datenformat ist PDF. Alle verwendeten Schriften sind einzubetten.
Farb-Modus CMYK, 300 dpi, Strich in Bitmap-Modus mind. 1200 dpi.

Beschnitt: mindestens 3 mm pro Anschnittkante.

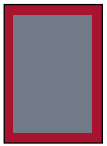
Für alle Anzeigen sind farbverbindliche Vorlagen erforderlich: Digitalproofs (mit Ugra/FOGRA Medienkeil)

Datentransfer:
E-Mail: pourghaffari@gastrotel.de

1/1 Seite

Preise

4c	15.450 €
3c	13.270 €
2c	11.300 €
s/w	9.230 €



Satzspiegel 185 x 265

Formate

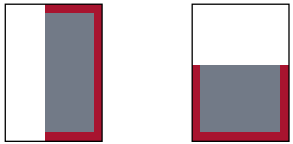
Breite x Höhe in mm

Anschnitt 210 x 297
zzgl. 3 mm Beschnitt

1/2 Seite

Preise

4c	7.725 €
3c	6.750 €
2c	5.650 €
s/w	4.615 €



Satzspiegel 91 x 265 185 x 135

Formate

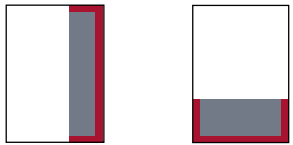
Breite x Höhe in mm

Anschnitt 103 x 297 210 x 148
zzgl. 3 mm Beschnitt

1/3 Seite

Preise

4c	5.140 €
3c	4.575 €
2c	3.765 €
s/w	3.075 €



Satzspiegel 59 x 265 185 x 88

Formate

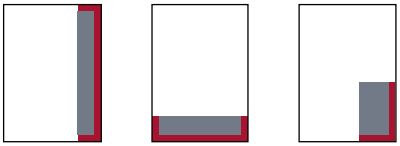
Breite x Höhe in mm

Anschnitt 71 x 297 210 x 98
zzgl. 3 mm Beschnitt

1/4 Seite

Preise

4c	3.860 €
3c	3.490 €
2c	2.830 €
s/w	2.305 €



Satzspiegel 43 x 265 185 x 66 91 x 132

Formate

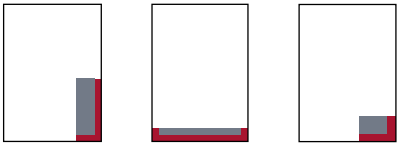
Breite x Höhe in mm

Anschnitt 55 x 297 210 x 76 103 x 142
zzgl. 3 mm Beschnitt

1/8 Seite

Preise

4c	1.930 €
3c	1.860 €
2c	1.415 €
s/w	1.155 €



Satzspiegel 43 x 132 185 x 33 90 x 66

Formate

Breite x Höhe in mm

Anschnitt 55 x 142 210 x 43 103 x 76
zzgl. 3 mm Beschnitt

Weitere Formate auf Anfrage!

Anschnittformate zzgl. 3 mm Beschnittzugabe an allen angeschnittenen Seiten. Wir berechnen keinen Zuschlag für Anschnitt und Bunddurchdruck.
Formate von Anzeigen über Bund auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Anzeigen und Seiten im Anschnitt sind mit zzgl. 3 mm zum Nettoformat anzulegen. Bei angelieferten Daten ist darauf zu achten, dass kein RGB- oder LAB-Farbraum vorhanden ist. Sonderfarben auf Anfrage.

Anzeigenbestellung online unter www.gastrotel.de möglich.

1.000-Kontakte-Preis
TKP 44,02 €
1/1 Seite 4c / 350.991 Leser*

*Hochrechnung auf Basis der gastrotel-Leserumfrage 2014

Rabatte

Malstaffel		Mengenstaffel	
3 Anzeigen	3 %	1 Seite	3 %
6 Anzeigen	5 %	2 Seiten	5 %
10 Anzeigen	10 %	4 Seiten	7 %
		6 Seiten	10 %
		8 Seiten	15 %
		10 Seiten	20 %

Zuschläge

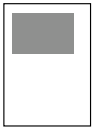
Wir berechnen keine Zuschläge für Umschlagseiten (rechtzeitige Reservierung empfehlenswert)

mm-Anzeigen Textteil

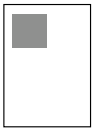
10,25 € / mm (mindestens 2-seitig an Text angrenzend) max. 4 Spalten je Spalte 43 mm

Kleinanzeigen

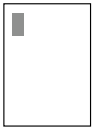
3,30 € / mm
max. 4 Spalten je Spalte 43 mm



z.B. 3-spaltig / 50 mm
495 €



z.B. 2-spaltig / 50 mm
330 €



z.B. 1-spaltig / 50 mm
165 €

Rubriken: Immobilien, Geschäftsverbindungen, Fachschulen/Weiterbildung, An- und Verkäufe (nur Gastgewerbe-Unternehmen), Stellenanzeigen

Ein Bestellformular für Kleinanzeigen finden Sie auf www.gastrotel.de oder können Sie telefonisch anfordern unter: (0201) 87126-14

Farbzuschlag: 75 €

Chiffre-Gebühr: 6,50 €

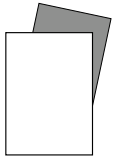
Ihre Anzeige wird kostenlos auf www.gastrotel.de als ePaper und unter der Online-Rubrik veröffentlicht. Service-Telefon Kleinanzeigen (0201) 87126-14 oder online buchen unter www.gastrotel.de/kleinanzeigen

Lieferbedingungen / Muster

Beilagen, Beikleber und Beihefter müssen so beschaffen sein, dass eine zusätzliche manuelle Aufbereitung entfällt. Andernfalls werden diese Kosten in Rechnung gestellt.

Für Beilagen, Beikleber und Beihefter muss vor Auftragsannahme ein verbindliches Muster oder ein Layout mit Größen- und Gewichtsangaben beim Verlag vorgelegt werden. Liefermengen und Anlieferungsadressen entnehmen Sie bitte der jeweiligen Auftragsbestätigung. (Anlieferung an Druckerei mit Vermerk: „Für gastrotel, Ausgabe Nr. .. / ....

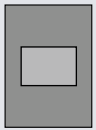
Wir bieten Ihnen die Möglichkeit der kompletten Herstellung von Beilagen und Beiheftern. Preis auf Anfrage.



Beilagen

Preis pro Tausend 124 € zzgl. Postgebühr. Eine Belegung von Teilauflagen ist möglich (Mindestauflage 10.000). Beilagen werden nach der Mengenstaffel rabattiert. Unabhängig vom Umfang gilt 1 Beilage als 1 Seite.

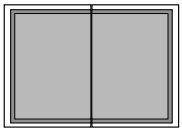
Gewicht bis 25 g, höhere Gewichte auf Anfrage. Höchstformat 205 x 292 mm oder auf dieses Format gefalzt. Beilagen müssen für eine maschinelle Verarbeitung geeignet sein.



Beikleber

Postkarten bis 25 g Gewicht und Höchstformat 148 mm breit, 105 mm hoch (DIN A6): pro 1.000 Exemplare 43,50 € zzgl. Postgebühr. Booklets, Post-it und andere Beikleberformen auf Anfrage. Eine Belegung von Teilauflagen ist möglich (Mindestauflage 10.000).

Beikleber sind nur in Verbindung mit einer 1/1 Seite Basis-Anzeige s/w oder farbig möglich. Berechnung lt. Preisliste.



Beihefter

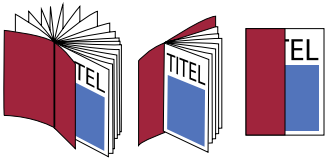
Preis pro Tausend 84,50 € (2-seitig, Sonderformat), 152,50 € (4-seitig) Preis bei Gesamtbelegung (102.000 Exemplare) 2-seitig 8.615 €, 4-seitig 15.550 €.
Eine Belegung von Teilauflagen ist möglich (Mindestauflage 10.000). Beihefter werden nach der Mengenstaffel rabattiert (1 Blatt = 1 Seite). Papiergewicht bis 150g/qm, höhere Gewichte und Seitenzahlen auf Anfrage. Format unbeschnitten 1 x gefalzt auf 215/225 mm breit, 307 mm hoch (je 5 mm Kopf-,Fuß- und seitlicher Beschnitt und 10 mm Nachfalz).

Sonderwerbeformen

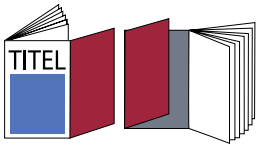
bedürfen einer langfristigen Planung und einer individuellen Abstimmung aller technischen Gegebenheiten. Eine verbindliche Reservierung muss frühzeitig festgelegt werden. Preise auf Anfrage.

E-Mail:
pourghaffari@gastrotel.de
Tel.: (0201) 87126-14

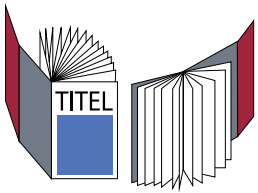
Halber Umschlag inklusive Backcover



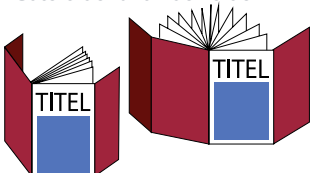
Gatefolder



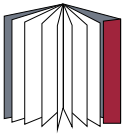
Backfolder



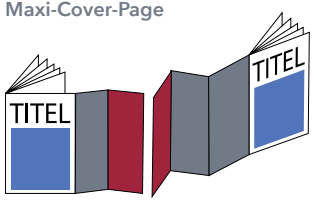
Gatefolder und Backfolder



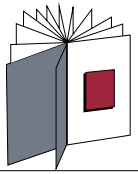
Lesezeichen



Maxi-Cover-Page



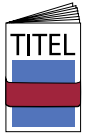
Haftnotizen



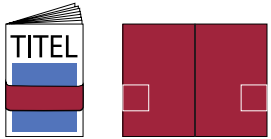
Advertorial / Native Ad / Sponsored Content

Liefern Sie Ihre Inhalte und Bilder und wir lassen diese in unser Layout einfließen und veröffentlichen für Sie ein Advertorial im Look & Feel von gastrotel.
Preise auf Anfrage.

Banderole

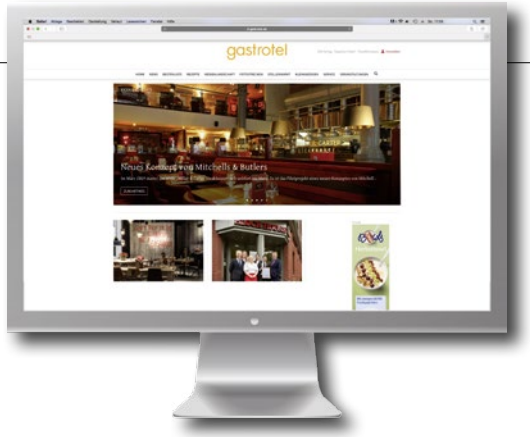


Banderole mit Doppelseite



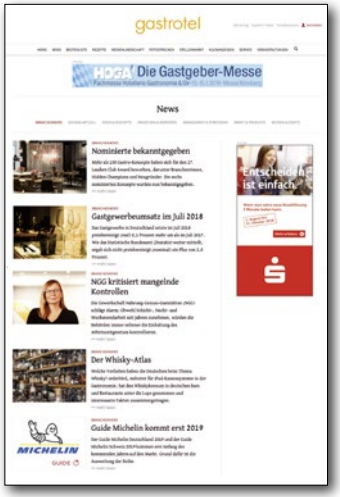
Leistungsspektrum und Services www.gastrotel.de

- Täglich aktuelle News für den Außer-Haus-Markt in übersichtlicher Gliederung:
  - Branchennews
  - DEHOGA aktuell
  - Menschen & Karrieren
  - Management & Strategien
  - Markt & Produkte
  - Ideen & Konzepte
  - Messen & Events
- Attraktive Services:
  - Ausgaben-Archiv
  - Stellenmarkt
  - Kleinanzeigen
  - Illustrierte Rezeptideen
  - gastrotel Bestenliste
- E-Paper
  - Sämtliche Fachmagazine sind online verfügbar
- Responsives Webdesign



Stärken Sie Ihre klassische Anzeige in den Printausgaben mit attraktiven crossmedialen Angeboten.

Ihre Online-Werbung auf der gastrotel-WEBSITE erreicht zusätzlich tausende User monatlich – ideal, um tagesaktuell auf Ihre Angebote und Aktionen hinzuweisen.



Unsere Online-Portale
sind die perfekte Abrundung zum Printmedium gastrotel. Wir bieten Ihnen neben der hohen Zielgruppengenauigkeit das passende redaktionelle Themenumfeld.

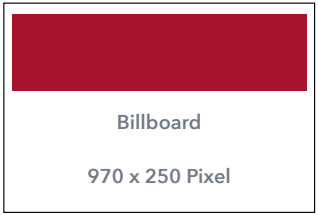
Crossmedia:
Gern schnüren wir Ihnen ein individuelles Crossmediapaket bestehend aus Printanzeige und Bannerwerbung.

Datenanlieferung:
3 Werktage vor Schaltungsstart per E-Mail an:
pourghaffari@gastrotel.de

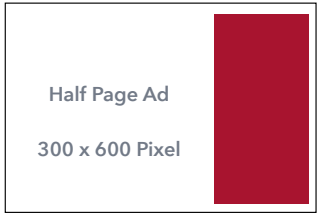
Rabatte:

Ab 3.000 €	3 %
ab 6.000 €	5 %
ab 9.000 €	10 %
ab 15.000 €	15 %

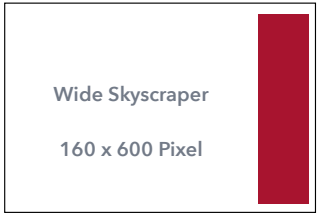
Der Abschlussrabatt von Print ist auf gastrotel Online übertragbar, umgekehrt nicht.



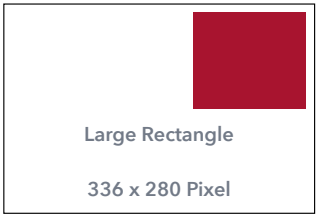
Preis für 1 Woche	700 €
Preis für 4 Wochen	2.380 €



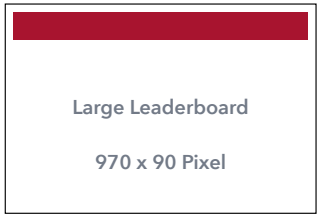
Preis für 1 Woche	650 €
Preis für 4 Wochen	2.210 €



Preis für 1 Woche	550 €
Preis für 4 Wochen	1.870 €

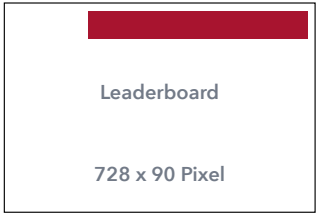


Preis für 1 Woche	470 €
Preis für 4 Wochen	1.680 €

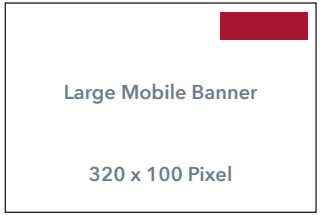


Preis für 1 Woche	450 €
Preis für 4 Wochen	1.530 €

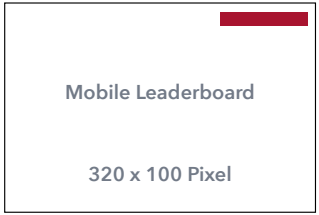
Preis für 1 Woche	430 €
Preis für 4 Wochen	1.465 €



Preis für 1 Woche	400 €
Preis für 4 Wochen	1.360 €



Preis für 1 Woche	250 €
Preis für 4 Wochen	850 €



Preis für 1 Woche	200 €
Preis für 4 Wochen	680 €

Content ist King und wir von gastrotel sind die Themen- und Meinungsmacher

Wir sind Content-Spezialisten für unsere Zielgruppe und wissen genau, welche Themen unsere Branche interessiert. Überlassen Sie einfach uns das Storytelling Ihrer Botschaft. Wir sorgen dafür, dass Ihre Themen unsere Community wirksam erreichen.

Wir übernehmen für Sie die Kampagnenkonzentration, das Multichannel-Publishing, die Kampagnensteuerung. Full Service aus einer Hand – von den Content-Spezialisten gastrotel.

Native Advertising – Content ist King?

Wer heute die Aufmerksamkeit seines Kunden gewinnen möchte, braucht neben klassischer Werbung einen Mix aus redaktionellem Content und Werbe- oder Markenbotschaft, kurz: Native Advertising!

Wie funktioniert Native Advertising?

Native Advertising ist Storytelling. Ihre Werbe-Markenbotschaft wird mit Hilfe einer redaktionellen Handlung (Story) im redaktionellen Umfeld unserer Plattformen veröffentlicht, oder Ihr Unternehmen (Angebot) ist integrierter Teil eines redaktionellen Themas, ohne direkt Produktwerbung zu betreiben. Native Advertising unterstützt Sie nachhaltig dabei, die Deutungshoheit Ihres Unternehmens und Ihrer Angebote in der für Sie relevanten Zielgruppe auf- und auszubauen.

Was leistet Native Advertising bei gastrotel?

- Hohe Aufmerksamkeit und Engagement unserer Community auf Ihrem Content durch die hohe Glaubwürdigkeit und Reichweite unserer Marke
- Veröffentlichung Ihres Contents im Look & Feel unseres redaktionellen Umfeldes. Gerne übernehmen wir für Sie die Contenterstellung
- Führt zu längerer Verweildauer und höherem Involvement mit Ihrer Marke sowie Ihrer Botschaft und erzielt langfristige Effekte
- Ist der einzige Weg, Ihre Zielgruppe über alle relevanten Kommunikationskanäle (Print, Online, Social Media) hinweg zu erreichen und dabei Ad Blocker zu umgehen
- Hilft, die gesamte Zielgruppe Ihres Unternehmens und Ihrer Produkte zu erschließen, indem mehr Menschen für Ihr Thema gewonnen werden
- Ermöglicht maßgeschneiderte Kommunikation in die für Sie relevante Zielgruppe durch klare Persona-Definition und Positionierung von gastrotel
- Unterstützt Ihr Unternehmen, sich als Meinungsbildner in den zielgruppenrelevanten Themen zu etablieren
- Verbessert die Sichtbarkeit Ihrer Marke in den Suchmaschinen und Social Media-Kanälen durch SEO-optimiertes multimediales Storytelling (Text, Bild, Grafik, Video)

Definition Native Advertising mit freundlicher Genehmigung des Ebner Verlags: www.ebnerpublishing.com

gw verlag

Vernetztes Fachwissen für den Wachstumsmarkt Gastgewerbe

Die GW Verlag GmbH ist einer der führenden deutschen Fachverlage für das Gastgewerbe.
Die Titelpalette umfasst drei Fachtitel im Bereich Gastronomie, Hotellerie sowie Technik & Planung für Großküchen- und Gastronomieausstattung.

www.gwverlag.de

Der 360-GRAD-BLICKWINKEL FÜR PROFIS AUS DEM GASTGEWERBE

Der GW Verlag mit 34 Jahren Verlagshistorie setzt von Beginn an höchsten Qualitätsstandard und gehört zu den führenden Medienunternehmen für das Gastgewerbe in Deutschland.
Unser Fachverlag bietet ausgezeichnete Informationsquellen für Spezialisten in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie sowie Technik & Planung für Großküche und Gastgewerbe. In einem sorgfältig abgestimmten Verlagsportfolio aus drei Zeitschriftentiteln sowie Online-Portalen und Newsletter überzeugen wir monatlich hunderttausende Profis und Entscheider aus dem Gastgewerbe.
Die hohe Akzeptanz bei unseren Lesern und die Erfolge unserer Werbekunden bestätigen unsere strategische Ausrichtung in einem hart umkämpften Markt und bestärken uns, regelmäßig innovative Lösungen zu entwickeln.

Erscheint: 6 x pro Jahr
Verbr. Auflage: 100.321 Expl.[1)]
Format: DIN A4
Seitenumfang: 68 - 102 Seiten
Auflagenkontrolle: IVW

www.gastrotel.de

Erscheint: 4 x pro Jahr
Verbr. Auflage: 19.924 Expl.[1)]
Format: DIN A4
Seitenumfang: 56 - 68 Seiten
Auflagenkontrolle: IVW

www.superior-hotel.net

Erscheint: 10 x pro Jahr
Verbr. Auflage: 2.370 Expl.[1)]
Format: DIN A4
Seitenumfang: 28 - 44 Seiten
Auflagenkontrolle: IVW

www.trendkompass.de

1) Exemplare pro Ausgabe IVW 2.Quartal 2018

gastrotel

Unabhängiges Fachmagazin für Unternehmer
und Manager in Gastronomie und Hotellerie

Ad Sales Management
Shervin Pourghaffari-Poser (Leitung)
Telefon (0201) 87126-14
Telefax (0201) 87126-941
pourghaffari@gastrotel.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen
www.gastrotel.de/agb/print
www.gastrotel.de/agb/online