

GASTRO

DAS FACHMAGAZIN

MEDIADATEN

2021

Anzeigenpreisliste Nr. 25

gültig ab 1. 1. 2021

Neue Auflage ab 2021

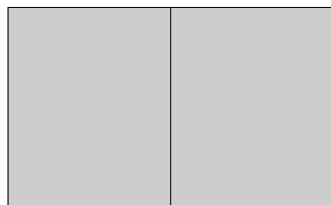
Auflagenstärkstes Fachmagazin für Gastronomie,
Hotellerie und GV in Österreich!

Druckauflage: 30.550 - Verbreitete Auflage: 30.400

GASTRO bleibt weiterhin ÖAK-angemeldet!

www.gastro.at

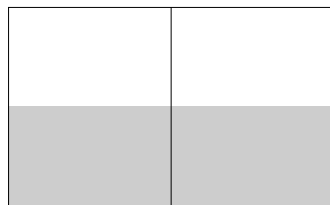
Anzeigenformate & Preisliste



Panoramaseite

abfallend: 460 x 300 mm*

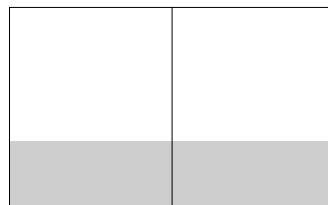
Preis: € 9.450,-



1/2 Panoramaseite

abfallend: 460 x 150 mm*

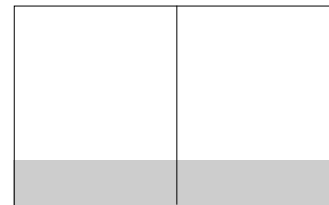
Preis: € 5.900,-



1/3 Panoramaseite

abfallend: 460 x 97 mm*

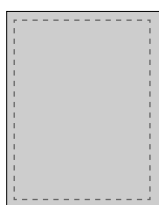
Preis: € 5.400,-



1/4 Panoramaseite

abfallend: 460 x 75 mm*

Preis: € 3.960,-

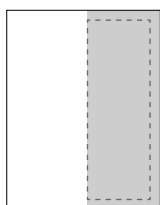


1/1 Seite

abfallend: 230 x 300 mm*

Satzspiegel: 200 x 260 mm

Preis: € 5.850,-

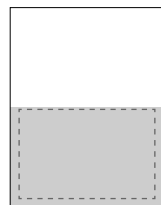


1/2 Seite hoch

abfallend: 112 x 300 mm*

Satzspiegel: 98 x 260 mm

Preis: € 3.600,-

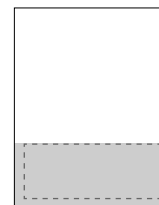


1/2 Seite quer

abfallend: 230 x 150 mm*

Satzspiegel: 200 x 130 mm

Preis: € 3.600,-

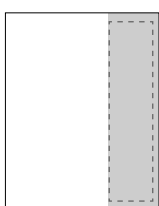


1/3 Seite quer

abfallend: 230 x 97 mm*

Satzspiegel: 200 x 84 mm

Preis: € 3.000,-

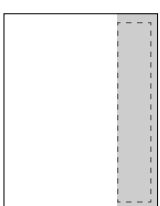


1/3 Seite hoch

abfallend: 79 x 300 mm*

Satzspiegel: 62 x 260 mm

Preis: € 3.000,-

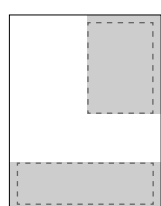


1/4 Seite hoch

abfallend: 62 x 300 mm*

Satzspiegel: 47 x 260 mm

Preis: € 2.200,-



1/4 Seite

abfallend: 112 x 150 mm*

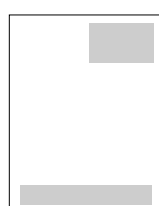
Satzspiegel: 98 x 130 mm

quer

abfallend: 230 x 75 mm*

Satzspiegel: 200 x 60 mm

Preis: € 2.200,-



1/8 Seite

Satzspiegel: 98 x 60 mm

quer

Satzspiegel: 200 x 30 mm

Preis: € 1.200,-

mm-Angaben in Breite x Höhe

*abfallend: Beschnittzugabe 4 mm je Kante - Bitte beachten Sie, dass Sie zur Sicherheit bei Text, QR-Code oder anderen wichtigen Informationen immer einen Abstand von ca. 10 mm zum Inseratenrand einhalten!

Sonderwerbeformen

Tip-On-Card:

Pro Tausend € 170,-
 nur in Verbindung mit einem
 Trägerinsert (mind. 1/2 Seite)

Beikleber:

Format 230 x 300 mm
 bis 10 g: € 4.800,-
 bis 20 g: € 5.500,-

Flappe:

Format 115 x 300 mm
 2-seitig € 7.500,-

Druckstrecke:

4-seitig € 12.800,-

Titelkasten:

50 x 42 mm € 900,-
 100 x 42 mm € 1.600,-

Vorzugsplätze:

2. und 3. Umschlagseite € 6.800,-
 4. Umschlagseite € 7.300,-

Beilagen:

Beilagenformat 210 x 297 mm
 bis 10 g: pro Tausend € 190,-
 bis 20 g: pro Tausend € 210,-
 bis 30 g: pro Tausend € 230,-
 bis 40 g: pro Tausend € 250,-

Zangenbänderole:

Produktionsdaten auf Anfrage
 per 1.000 Stk. € 215,-
 (nur in Verbindung mit einer An-
 zeige)
 Druckkosten auf Anfrage

Bänderole:

540 - 550 x 60 - 100 mm,
 4/0C, abfallend,
 Bilderdruck: holzfrei gl. 135 g/m²
 Kosten für Bänderole umlegen,
 pro 1.000 Stk. € 140,-
 Druckkosten auf Anfrage

Umschlag:

Titelseitensichtbereich
 174 x 174 mm
 4-seitig € 18.000,-
 2-seitig € 12.000,-
 Umschlag vorne 3-seitig
 (ohne Titel) € 12.000,-
 Umschlag hinten 3-seitig
 (ohne U4) € 10.000,-

Rabatte

Malstaffel:

3 x: 5 %
 6 x: 10 %
 12 x: 15 %
 24 x: 20 %

Mengenstaffel:

2 Seiten: 5 %
 4 Seiten: 10 %
 6 Seiten: 15 %
 12 Seiten: 20 %

Technische Daten

Seitenformat: 230 x 300 mm

Satzspiegel: 200 x 260 mm

Spaltenanzahl: 3 á 62 mm breit, mm-Preis: € 6,-

Erscheinungsweise: 10 Mal jährlich

Platzierungsvorschriften:
 10% Zuschlag auf den Grundpreis

Anschnitt:
 Beschnittzugabe 4 mm je Kante
 ohne Mehrkosten

Druckverfahren:
 4-Farb-Rollen-Offset-Druck nach EURO-Skala
 DIN 16539 (Schmuckfarben auf Anfrage)

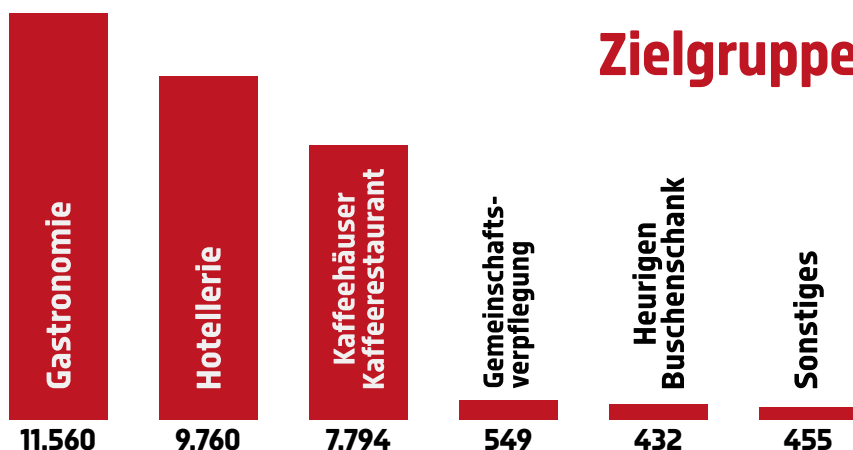
Druckunterlagen:
 PDF/X-1a (CMYK, Bilder mindestens 300 dpi,
 Schriften eingebettet, keine Transparenzen)

Lieferadresse für Beilagen & Beihefter:
 Ferdinand Berger & Söhne
 3580 Horn, Wienerstraße 80

Ihr Ansprechpartner:

Peter Bubenicsek
Tel. +43 (0)1/479 84 30-15
bubenicsek@gastroverlag.at

Zielgruppe



Druckauflage: 20.250
Verbreitete Auflage: 20.189
1. Halbjahr 2020



Neue Auflage 2021:
Druckauflage: 30.550
Verbreitete Auflage: 30.400

Themenplan 2021

Nr.	AS*	ET**	Messen	Food	Getränke	Nonfood
1-2	15. 2.	22. 2.		<ul style="list-style-type: none"> Fingerfood: Burger & Snacks Frühstückskonzepte Kartoffel-Vielfalt vegan & vegetarisch Food Trends 1. HJ 2021 	<ul style="list-style-type: none"> Bierklassiker Rum Fruchtsäfte Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung & Hygiene Gast- & Biergärten Professioneller Einkauf: Abholung & Zustellung Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
3	11. 3.	22. 3.	INTERNORGA Hamburg 12. bis 16. 3. Sigep Rimini (I) 15. bis 17. 3. AnugaFoodTec Köln 23. bis 26. 3.	<ul style="list-style-type: none"> Eis-Saison 2021 Convenience & TK Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> AF-Bier, Radler & Light Whisky Energy- & Lifestyle-Drinks Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Outdoor: Möbel & Sonnenschutz Kassensysteme & Abrechnung Housekeeping & Reinigung Kaffeemaschinen Transporter, Vans & Co E-Mobilität Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
Green Future						
4	14. 4.	26. 4.		<ul style="list-style-type: none"> Frühlingskulinarik & Spargel Milch & Käse Bergsommer 	<ul style="list-style-type: none"> Weizenbiere Wodka Alkoholfreie Drinks Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Einrichtung & Design Verpackungs-Trends Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
5	11. 5.	25. 5.		<ul style="list-style-type: none"> Gewürze, Essige & Öle Grillen & Barbecue Knödel-Vielfalt 	<ul style="list-style-type: none"> Fassbiere Trend-spirituosen Mineral & Nearwater Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Aus- & Weiterbildung Schanktechnik Hygiene: Geräte & Chemie Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
6-7	15. 6.	28. 6.		<ul style="list-style-type: none"> Fleisch & Wurst BIO-Spezial Sommer-Desserts Teigwaren Pizza & Pasta 	<ul style="list-style-type: none"> Gin Sommerdrinks & Bier-Cocktails Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Combidämpfer Bad & Sanitär Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
Tourismus und Hotelkonzepte-Spezial						

* Anzeigenschluss, Druckunterlagenchluss jeweils drei Tage nach danach ** Erscheinungstermin
 Alle Angaben nach besten Wissen, aber ohne Gewähr!

Themenplan 2021

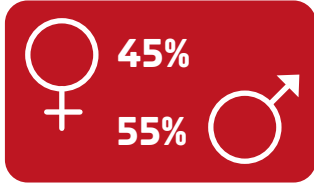
Nr.	AS*	ET**	Messen	Food	Getränke	Nonfood
8	26. 7.	9. 8.		<ul style="list-style-type: none"> vegetarisch & vegan Regionalität & Nachhaltigkeit Food Trends 2. HJ 2021 Convenience-Hausmannskost Nahost-Küche 	<ul style="list-style-type: none"> Craft- & Kreativbier Cocktails & Longdrinks Fruchtsaft & Sirup Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Schädlingsbekämpfung Wellness- & Spakonzepte Betten & Matratzen Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
Partner der Gastronomie und Hotellerie						
9	23. 8.	6. 9.	FAFGA 21 light Innsbruck 20. bis 21. 9. PUR Salzburg	<ul style="list-style-type: none"> Brot- & Backwaren Frühstückskonzepte Hütteneindeckung Fernost-Küche 	<ul style="list-style-type: none"> „Bierland Österreich“ Spirituosen: Miniaturen Kaffee & Tee Heiße Schokolade 	<ul style="list-style-type: none"> Spültechnik Wäschepflege Bargeldloser Zahlungsverkehr Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
10	20. 9.	4. 10.	Anuga Köln 9. bis 13. 10. GUSTAV Dornbirn 15. bis 17. 10. Host Mailand (I) 22. bis 26. 10.	<ul style="list-style-type: none"> Wild & Herbstkulinarik Suppen & Eintöpfe Fisch Knödel-Vielfalt 	<ul style="list-style-type: none"> Bier- & Schankpflege Liköre Sekt & Schaumwein Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Einrichtung & Raumkonzepte Verpackungsspezial Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
11	18. 10.	2. 11.	Alles für den GAST Salzburg 6. bis 10. 11. Weinmesse Innsbruck 18. bis 20. 11.	<ul style="list-style-type: none"> Convenience Geflügel Milchprodukte & Käse Eis 	<ul style="list-style-type: none"> Spezialitätenbiere Edelbrände Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeemaschinen Berufsbekleidung Küchentechnik Ambiente & Tischkultur
12	29. 11.	13. 12.		<ul style="list-style-type: none"> Winter-Desserts Konfitüren & Honig 	<ul style="list-style-type: none"> Bockbiere Kräuter- und Bitterliköre Champagner Kaffee & Tee 	<ul style="list-style-type: none"> Gastro-Software Verkaufsautomaten Housekeeping & Reinigung Küchentechnik Ambiente & Tischkultur

* Anzeigenschluss, Druckunterlagenschluss jeweils drei Tage danach ** Erscheinungstermin | Alle Angaben nach besten Wissen, aber ohne Gewähr!

Impressum: Herausgeber: Kurt Heinz & Michael Heinz • **Geschäftsführung:** Kurt Heinz, Tel. +43 (0)664/751 026 29, k.heinz@gastroverlag.at; Michael HEINZ, Tel. +43 (0)664/521 69 36, m.heinz@gastroverlag.at • **Medieninhaber:** HI Medien & GASTRO Verlag GmbH, 1180 Wien • **Anzeigenleitung:** Peter Bubenicek, Tel. +43 (0)1/479 84 30-15, bubenicek@gastroverlag.at • **Anschrift:** 1180 Wien, Gersthofer Straße 87, Tel. +43 (0)1/479 84 30, Fax +43 (0)1/479 84 30-16, gastro@gastroverlag.at, www.gastroverlag.at, www.gastro.at • **Chefredakteur:** Kurt Heinz, Tel. +43 (0)664/751 026 29, k.heinz@gastroverlag.at • **Redaktionsleitung:** Petra Pachler, Tel. +43 (0)1/479 84 30-20, pachler@gastroverlag.at • **Chef vom Dienst:** Michael HEINZ, Tel. +43 (0)664/521 69 36, m.heinz@gastroverlag.at • **Redaktion/Leitung Online:** Mag. Clemens Kriegerstein, Tel. +43 (0)1/479 84 30-14, kriegerstein@gastroverlag.at • **Freie Mitarbeiter:** Mag. Andrea Jungwirth, Stefan Köstenbauer, Katrin Schedler BA, Mag. Daniela Pötzl, Mag. Thomas Askan Vierich, Mag. Christian Wieselmayr • **Kolumnisten:** Anka Kleebinder, Conrad Seidl, Wolfgang Zmugg, Franz Grünwald, Mag. Thomas Askan Vierich • **Lektorat:** Katrin Schedler • **Redaktionssekretariat:** Andreas Sourcé Tel. +43 (0)1/479 84 30-18, source@gastroverlag.at • **Layoutkonzept & Grafik:** Georg Bock (office@derbock.at, Tel. +43 (0)699/191 303 42) • **Online-Grafik:** Josef Rozsnyai, Tel. +43 (0)1/479 84 30-12, rozsnyai@gastroverlag.at • **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H. • **Erscheinungsweise:** monatlich • **Bezugspreis:** jährlich EURO 55,- (inkl. 10 Prozent MwSt. + Porto). Abo-Konto: Volksbank IBAN AT73 4300 0428 6147 8008 • **Unternehmensgegenstand:** Die Herausgabe, die Herstellung und der Vertrieb von Druckschriften aller Art. Erklärung über die grundlegende Richtung: Unabhängiges Magazin für die österreichische Gastronomie und Hotellerie. • **Verlagspostamt:** 1180 Wien, Postgebühr bar bezahlt. Teilweiser oder gesamter Nachdruck bedarf der Zustimmung des Verlags. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Namentlich gekennzeichnete Kommentare geben die persönliche Meinung des Autors wieder und müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

www.gastro.at

Das Online-Portal für Österreichs Gastronomie und Hotellerie



8.500
Leser/Monat

18.000
Seitenaufrufe/Monat

66% Klicks aus Österreich
24% Klicks aus Deutschland

Newsletter

Alles Wissenswerte aus der Welt der Gastronomie und Hotellerie

ca. 10.000 Abos – 1 x wöchentlich

Mit einem Aufpreis von 50% wird Ihre **Werbung auf gastro.at** ebenfalls in unseren Newsletter integriert.



TIPP-Advertorial:

Platzierung: Startseite, neben dem Slider, Firmen-Porträt bzw. Produkt-Informationen max. 1.500 Zeichen + 3 Bilder
€ 1.150,-/Monat



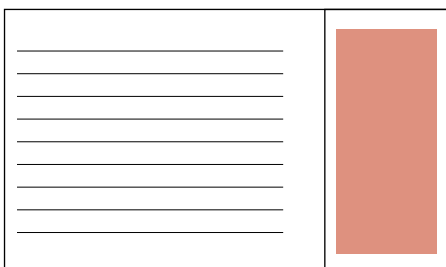
Advertorial

Platzierung: Im redaktionellen Bereich Firmen-Porträt bzw. Produkt-Informationen max. 1.000 Zeichen + 2 Bilder
€ 650,-/Monat



Leaderboard

Platzierung: oben und am Ende des Artikels Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 728 x 90 Pixel
€ 1.200,-/Monat



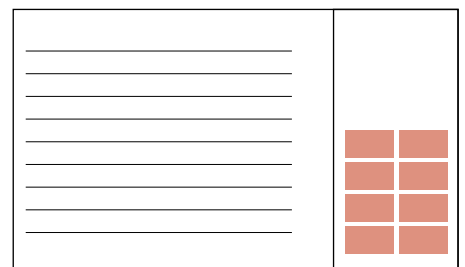
Halfpage Ad

Platzierung: Sidebar Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 300 x 600 Pixel
€ 950,-/Monat



Medium Rectangle

Platzierung: Sidebar Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 300 x 250 Pixel
€ 600,-/Monat



Logo

Platzierung: Sidebar Auslieferung: rotierend auf allen Seiten Größe: 150 Pixel breit
€ 250,-/Monat

Rabatte: 3 Monate: 5%, 6 Monate: 10%, 12 Monate: 15%

Laufzeit: Mindestens eine Woche (Preis/Monat x 1,5 : 4) — **Formate:** GIF, JPG, PNG weitere auf Anfrage