

# 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](http://www.gastro.at)**

# Themenplan 2021

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

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

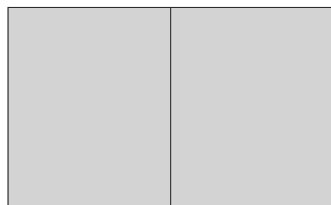
# Themenplan 2021

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

\* Anzeigenschluss, Druckunterlagenchluss 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.

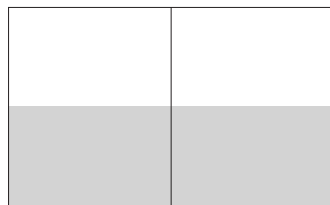
# Anzeigenformate & Preisliste



## Panoramaseite

abfallend: 460 x 300 mm\*

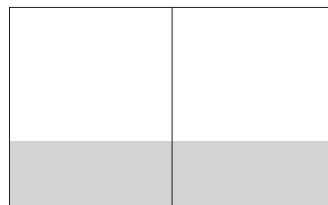
Preis: € 9.450,-



## 1/2 Panoramaseite

abfallend: 460 x 150 mm\*

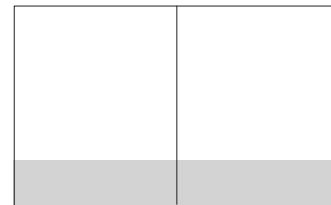
Preis: € 5.900,-



## 1/3 Panoramaseite

abfallend: 460 x 97 mm\*

Preis: € 5.400,-



## 1/4 Panoramaseite

abfallend: 460 x 75 mm\*

Preis: € 3.960,-

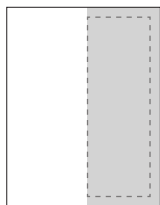


## 1/1 Seite

abfallend: 230 x 300 mm\*

Satzspiegel: 200 x 260 mm

Preis: € 5.850,-

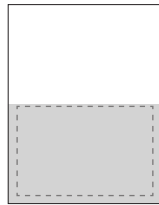


## 1/2 Seite hoch

abfallend: 112 x 300 mm\*

Satzspiegel: 98 x 260 mm

Preis: € 3.600,-

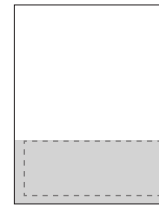


## 1/2 Seite quer

abfallend: 230 x 150 mm\*

Satzspiegel: 200 x 130 mm

Preis: € 3.600,-

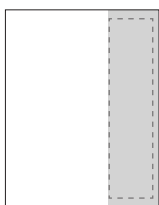


## 1/3 Seite quer

abfallend: 230 x 97 mm\*

Satzspiegel: 200 x 84 mm

Preis: € 3.000,-

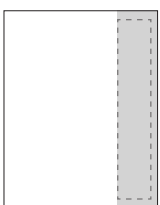


## 1/3 Seite hoch

abfallend: 79 x 300 mm\*

Satzspiegel: 62 x 260 mm

Preis: € 3.000,-

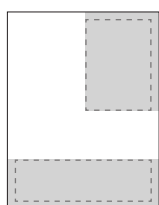


## 1/4 Seite hoch

abfallend: 62 x 300 mm\*

Satzspiegel: 47 x 260 mm

Preis: € 2.200,-



## 1/4 Seite

abfallend: 112 x 150 mm\*

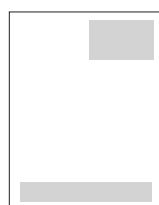
Satzspiegel: 98 x 130 mm

## 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/m<sup>2</sup>  
 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)

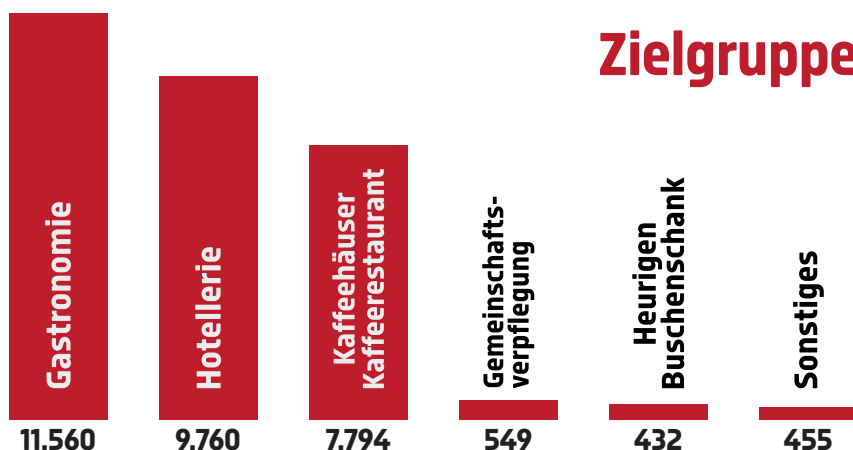
**Druckunterlagen:**  
 PDF/X-1a (CMYK, Bilder mindestens 300 dpi,  
 Schriften eingebettet, keine Transparenzen)

**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



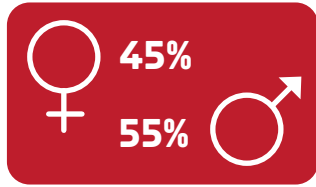
**Druckauflage:** 20.250  
**Verbreitete Auflage:** 20.189  
**1. Halbjahr 2020**



**Neue Auflage 2021:**  
**Druckauflage:** 30.550  
**Verbreitete Auflage:** 30.400

# 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**



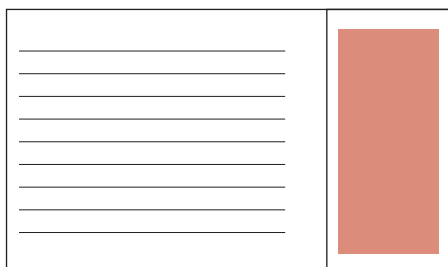
### Advertorial

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**



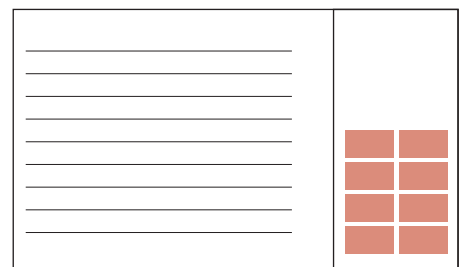
### Halfpage Ad

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