

HÔTELLERIE GASTRONOMIE ÉDITION

La plus grande maison d'édition de la branche
depuis 1886

Données média
2018

Avant-propos

Chères clientes, chers clients,

Fondée en 1886, Hôtellerie Gastronomie Édition est la plus ancienne maison d'édition spécialisée de la branche suisse de l'hôtellerie et de la restauration. Elle en est aussi la plus importante.

Avec un tirage de 25 100 exemplaires, Hôtellerie Gastronomie Hebdo («Hotellerie Gastronomie Zeitung» en allemand) occupe une position de leader parmi les publications spécialisées de la branche. Son lectorat réunit plus de 115 000 professionnels, du directeur à l'apprenti, actifs dans l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective, les hôpitaux et EMS, les services traiteur, boulangeries et boucheries.

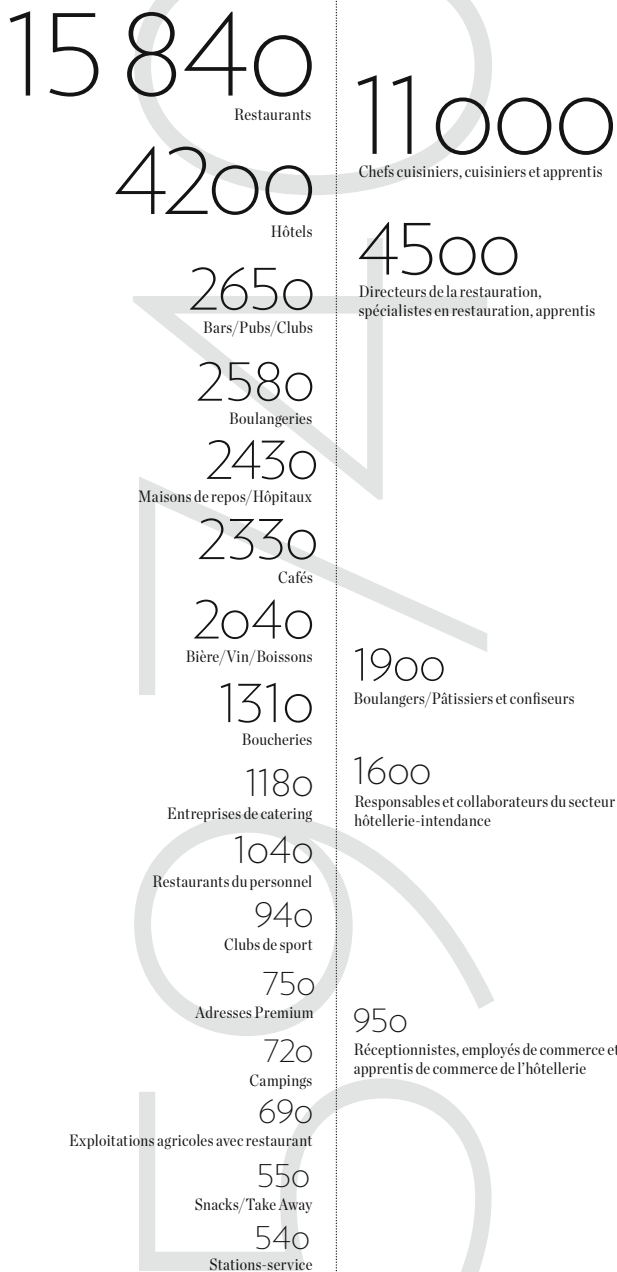
L'atout de notre maison d'édition: la proximité avec nos lecteurs, qu'ils soient membres d'une organisation professionnelle (ssc, spr, sphi, spham, aspbpc), leaders d'opinion ou fournisseurs. Nous adaptons sans cesse nos publications aux dernières évolutions, comme en témoignent le nouveau format de l'Hebdo, le développement permanent de notre portail en ligne, la newsletter et la création de la bourse de l'emploi www.gastrojob.ch.

Notre palette de publications répond parfaitement aux attentes de nos annonceurs, qui choisissent le canal de communication qui leur convient.

N'hésitez pas à prendre contact avec nous. Notre équipe répond à toutes vos questions en lien avec nos activités d'édition et nos espaces publicitaires.

Mario Gsell, directeur d'édition

Adresses & Groupes cibles



HÔTELLERIE GASTRONOMIE ÉDITION

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Contenu	7 de	10000 ans	Météo	10000 ans	10000 ans
Retour sur la victoire d'Inna Acario	Page 1	Le chef d'aujourd'hui	Page 2	Manger en train d'Éve et d'Adam	Page 3



HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



CLUB MED À L'



HÔTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

La magazine des professionnels suisses de la branche depuis 1886

Glaces & Desserts



HOTELIERE GASTRONOMIE MAGAZIN

La revue des professionnels depuis 1886



260
francs de rabais pour
une offre d'emploi*

OU

300
francs de rabais pour
une annonce produit*

Abonnement annuel pour seulement Fr. 98.–

www.hotellerie-gastronomie.ch/abo

Hôtellerie Gastronomie Édition, Adligenswilerstrasse 29/27,
Case postale 3027, 6002 Lucerne

* Pour toute souscription d'un abonnement annuel

Notre portefeuille



L'Hebdo

Facts & Figures

34 numéros par an, paraît le mercredi.
Journal spécialisé le plus lu de la
branche, envoyé directement aux
groupes cibles, en allemand et
en français.

Tirage moyen: 29 653 ex.

REMP. 24 744 ex.

Lecteurs

115 000

Groupes cibles

Propriétaires/gérants, direction/cadres,
alimentation/cuisine, boulangerie/
boissons/restauration, entretien/
intendance/fournisseurs/bureaux de
placement

Contenu

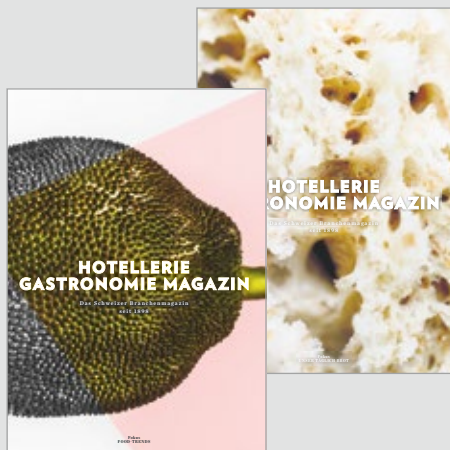
Structure claire, actualités, tendances,
concepts, alimentation, boissons,
technique, articles de fond et conseils

Atouts majeurs

Gros tirages à intervalles réguliers,
envoyés à des groupes cibles
sélectionnés. Tous les articles peuvent
aussi être consultés en ligne.
Cahiers thématiques spéciaux.

Arguments de vente

- Format original
- Paraît le mercredi
- Cahiers distincts (allemand et français)
- Seul hebdomadaire spécialisé de la
branche lu à la fois par les directeurs,
les cadres et les collaborateurs
- Envoi à des groupes cibles
- Tirage le plus important
- Possibilité d'échelonner les annonces
- Bourse de l'emploi propre à la branche
avec contenus thématiques
- Plus gros tirage certifié REMP



Le Magazine

Facts & Figures

2 numéros par an, envoi personnalisé en même temps que l'Hebdo, en allemand.
Tirage: 26 800 ex.

Lecteurs

100 000

Groupes cibles

Propriétaires/gérants, direction/cadres, alimentation/cuisine, boulangerie/boissons/restauration, entretien/intendance/fournisseurs/bureaux de placement

Contenu

Dossier consacré à un thème actuel, alimentation, les meilleures recettes, boissons, bar, vins, consommation et technique

Atouts majeurs

Magazine spécialisé le plus lu de la branche suisse de l'hôtellerie et de la restauration. Nombre de lecteurs élevé par exemplaire, objet de collection.

Arguments de vente

- Tirage le plus important
- Envoi à des groupes cibles
- Formats publicitaires spéciaux sur demande
- Possibilité d'échelonner les annonces
- Seul magazine spécialisé de la branche lu à la fois par les directeurs, les cadres et les collaborateurs



Les livrets thématiques

Facts & Figures

5 numéros par an, envoi personnalisé en même temps que l'Hebdo, en allemand et en français.

Tirage: 32 000 ex. en moyenne, dont 6000 en français

Lecteurs

140 000

Groupes cibles

Propriétaires/gérants, direction/cadres, alimentation/cuisine, boulangerie/boissons/restauration, entretien/intendance/fournisseurs/bureaux de placement

Contenu

Chaque numéro est consacré à un sujet précis qui fait l'objet de recherches approfondies. Résultat: des reportages et des portraits passionnants.

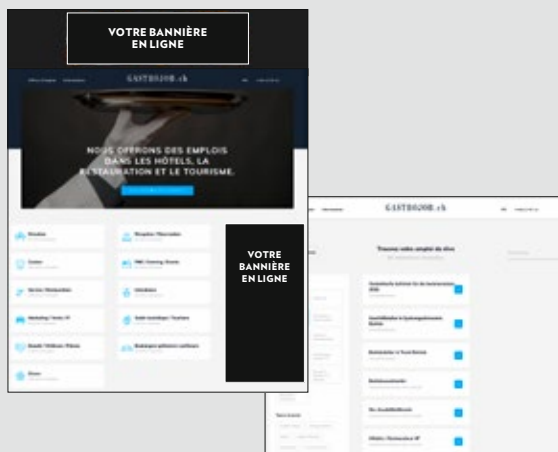
Atouts majeurs

Vitrine idéale pour la publication de publi-reportages et le placement de produits.

Support publicitaire privilégié pour atteindre son public cible en Suisse alémanique et en Suisse romande.

Arguments de vente

- Paraît en allemand et en français
- Envoi à des groupes cibles
- Tirage le plus important
- Possibilité d'échelonner les annonces
- Seule publication spécialisée de ce type lue à la fois par les directeurs, les cadres et les collaborateurs



La bourse de l'emploi

Facts & Figures

La plus grande bourse de l'emploi en ligne pour les employeurs, les salariés et les fournisseurs de la branche, accès gratuit pour les salariés, plus de 800 offres d'emploi depuis son nouveau lancement, tendance à la hausse

Groupes cibles

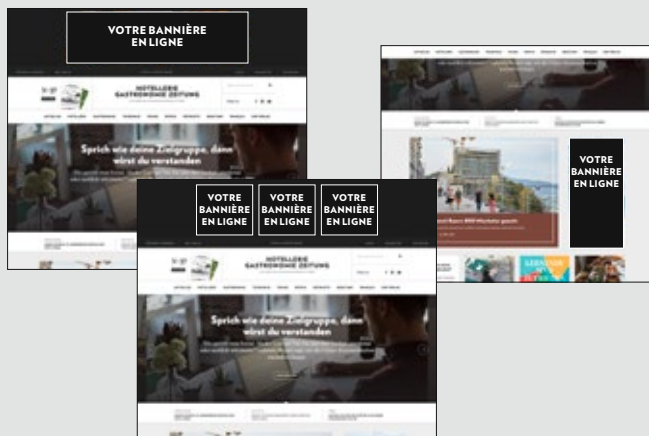
Propriétaires/gérants, direction/cadres, alimentation/cuisine/boulangerie, boissons/restauration, entretien/intendance, fournisseurs, bureaux de placement, branche du tourisme, stagiaires, main d'œuvre qualifiée et premiers emplois

Publicité

Possibilité de placer sur la bourse de l'emploi les mêmes bannières publicitaires que sur le site Internet de la maison d'édition, et au même prix.

Arguments de vente

- Service de placement depuis 1886
- En lien direct avec les 5 associations professionnelles de Hotel & Gastro Union
- Plusieurs actualisations quotidiennes
- Structure claire, simple à utiliser
- Conditions spéciales pour les membres HGU et les abonnés à l'Hebdo
- Site multilingue: allemand, français, anglais



La publicité en ligne

Facts & Figures

La plus grande bourse de l'emploi en ligne pour les employeurs, les salariés et les fournisseurs de la branche, accès gratuit pour les salariés, plus de 800 offres d'emploi depuis son nouveau lancement, tendance à la hausse

Groupes cibles

Propriétaires/gérants, direction/cadres, alimentation/cuisine/boulangerie, boissons/restauration, entretien/intendance, fournisseurs, bureaux de placement, branche du tourisme, stagiaires, main d'œuvre qualifiée et premiers emplois

Publicité

Possibilité de placer sur la bourse de l'emploi les mêmes bannières publicitaires que sur le site Internet de la maison d'édition, et au même prix.

Arguments de vente

- Service de placement depuis 1886
- En lien direct avec les 5 associations professionnelles de Hotel & Gastro Union
- Plusieurs actualisations quotidiennes
- Structure claire, simple à utiliser
- Conditions spéciales pour les membres HGU et les abonnés à l'Hebdo
- Site multilingue: allemand, français, anglais

Plan de parution 2018

Mois <i>Nom de semaine</i>	N°	Date de parution	Thèmes principaux / Jours fériés / Supplément	Groupes cibles	Salons et manifestations	Tirage	Allemand	Français	Total
JANVIER									
So 1									
So 2	1	10.01.	● Pages spéciales Swissbau	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôpitaux, restaurants d'entreprise	16-20.01. Swissbau Bâle	Gros tirage 6	26800	5800	32600
So 3									
So 4	2	24.01.				Tirage de base	21200	3900	25100
FÉVRIER									
So 5					03-07.02. IntergraStuttgart				
So 6	3	07.02.	08.02. Jeudi gras			Tirage de base	21200	3900	25100
So 7			14.02. Mercredi des Centres 14.02. Saint-Valentin						
So 8	4	21.02.	● <u>Livret thématique 01/17 «Glaces & Desserts»</u> Rétrospective IntergraStuttgart 2018	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôpitaux, clubs de sport, campings		Gros tirage I	27300	6000	33300
So 9					02-04.03. Slow food Market Zurich				
MARS									
So 10	5	07.03.	● <u>Cahier spécial «Gusto 18»</u>		08-18.03. Salon de l'auto, Genève	Tirage de base	21200	3900	25100
So 11					14-18.03. Giardina Zurich, 15.03. Finale Gusto 16.03. Gala Gusto				
So 12	6	21.03.	25.03. Les Rameaux Reportage gagnants Gusto 18	Cible de base, adresses Premium, restaurants		Gros tirage 5	32300	8550	40850
So 13	7	28.03.	30.03. Vendredi Saint 01.04. Pâques			Tirage de base	21200	3900	25100
AVRIL									
So 14									
So 15	8	11.04.	● <u>Magazine 01/18</u>	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôpitaux, restaurants d'entreprise	18-19.04. Swiss Online Marketing, Zurich	Gros tirage 6	26800	5800	32600
So 16	9	18.04.		Cible de base, adresses Premium, boucheries, services traiteur, clubs, de sport, campings, fermes, stations-service, snacks	24.04. Forum spr	Gros tirage 2	25600	5400	31000
So 17	10	25.04.				Tirage de base	21200	3900	25100
MAI									
So 18	11	02.05.	01.05. Fête du travail			Tirage de base	21200	3900	25100
So 19	12	09.05.	10.05. Ascension, 13.05. Fête des mères	Cible de base, adresses Premium, cafés, boulangeries/confiseries, services traiteur		Gros tirage 3	25200	5850	31050
So 20	13	16.05.	20.05. Pentecôte			Tirage de base	21200	3900	25100
So 21					27-28.05. Chef Alps, Zurich				
So 22	14	30.05.	● <u>Livret thématique 02/18 «Cuisine & Technique»</u> 31.05. Fête-Dieu	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôpitaux, restaurants d'entreprise		Gros tirage 6	26800	5800	32600
JUIN									
So 23	15	06.06.				Tirage de base	21200	3900	25100
So 24									
So 25	16	20.06.		Cible de base, adresses Premium, restaurants		Gros tirage 5	32300	8550	40850
So 26									
JUILLET									
So 27	17	04.07.			05.07. Journées Gastro Trend	Tirage de base	21200	3900	25100
So 28									

Mois Nouvelle semaine	N°	Date de parution	Thèmes principaux / Jours fériés / Supplément	Groupes cibles	Salons et manifestations	Tirage	Allemand	Français	Total
Sr29	18	18.07.	● <u>Livret thématique 03/18 «Breakfast & Branch»</u>	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôtels, restaurants d'entreprise		Gros tirage 6	26800	5800	32600
Sr30									
AOÛT									
Sr31	19	02.08.	01.08. Fête nationale Hebdo sans cahier français!			Tirage de base	21200	0	21200
Sr32									
Sr33	20	16.08.	15.08. Assomption Thème chasse et gibier	Cible de base, adresses Premium, restaurants		Gros tirage 5	32300	8550	40850
Sr34									
Sr35	21	29.08.				Tirage de base	21200	3900	25100
SEPTEMBRE									
Sr36	22	05.09.	● <u>Livret thématique 04/18 «Convenience & Take-away»</u>	Cible de base, adresses Premium, boucheries, services traiteur, clubs, de sport, campings, fermes, stations-service, snacks	06 - 09.09. Construire & rénover, Zurich	Gros tirage 2	25600	5400	31000
Sr37	23	12.09.			12 - 16.09. Swiss Skills, Berne 12.09. YoungStar	Tirage de base	21200	3900	25100
Sr38	24	19.09.		Cible de base, adresses Premium, cafés, boulangeries/confiseries, services traiteur		Gros tirage 3	25200	5850	31050
Sr39	25	26.09.			26 - 28.09. Euro Skills, Budapest 26.09. Swiss Culinary Cup 02.10. Symposium spham	Tirage de base	21200	3900	25100
OCTOBRE									
Sr40	26	03.10.	02.10. Saint-Léger	Cible de base, adresses Premium, boucheries, services traiteur, clubs, de sport, campings, fermes, stations-service, snacks		Gros tirage 2	25600	5400	31000
Sr41	27	10.10.	<u>Cahiers spécial ZAGG</u>	Cible de base, adresses Premium, restaurants		Gros tirage 5	32300	8550	40850
Sr42	28	17.10.	● <u>Magazine 02/18</u> ● <u>Cahier spécial Gastronomie</u>	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôtels, restaurants d'entreprise	21 - 24.10. ZAGG Lucerne	Gros tirage 6	26800	5800	32600
Sr43									
NOVEMBRE									
Sr44	29	31.10.	01.11. Toussaint Rétrospective ZAGG		04 - 07.11. Gastronomie Lausanne	Tirage de base	21200	3900	25100
Sr45	30	07.11.		Cible de base, adresses Premium, cafés, boulangeries/confiseries, services traiteur		Gros tirage 3	25200	5850	31050
Sr46	31	14.11.	Rétrospective Gastronomie dans le cahier français			Tirage de base	21200	3900	25100
Sr47	32	21.11.		Cible de base, adresses Premium, bars, pubs, clubs, grossistes en boisson, services traiteur, stations-service	24 - 28.11. Expogast Worldcup Luxembourg	Gros tirage 4	25750	5800	31550
Sr48									
DÉCEMBRE									
Sr49	33	05.12.	● <u>Livret thématique 05/17 «Nettoyage, Hygiène & Entretien»</u> 08.12. Immaculée Conception	Cible de base, adresses Premium, hôtels, EMS/hôtels, restaurants d'entreprise		Gros tirage 6	26800	5800	32600
Sr50									
Sr51	34	19.12.				Tirage de base	21200	3900	25100
Sr52			25.12. Noël 26.12. Saint-Etienne 31.12. Saint-Sylvestre						
JANVIER									
Sr1	1	09.01.							

● Cahier spécial ● Magasin ● Livret thématique

Supplément changement de langue français:
+ 30%

□ Gros tirage
Supplément: + 18%

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Lausanne, le 6 décembre 2017

N° 35

CXXXII^e année

Édition romande

www.hotelierie-gastronomie.ch

Champagne

Krug en visite de courtoisie à Lausanne

Page 2

Le Restaurant
de l'Hôtel de
Ville de Crissier
reste dans le top
5 de La Liste

Page 3

Hotel & Gastro Union

Les brevetés à l'honneur à Bulle

Page 8

Œnotourisme

Un «œnoparc» à Sion

Vendre du vin, mais surtout le faire découvrir aux touristes. Tel est l'objectif des Celliers de Sion, un ambitieux projet inauguré récemment au pied du vignoble de Clavau.

Page 3

La première
édition du Swiss
Beer Award
s'est tenue à
Berne

Page 6



AGRUMES ET AUTRES DÉLICES

Anne-Sophie Pic s'est associée à des scientifiques, chefs et producteurs pour publier un ouvrage centré sur les agrumes et qui contient de nombreuses recettes.

JEAN MARIE DEL MORAL

Parmi tous les livres parus récemment en français et qui ont trait à la gastronomie, *Hôtelierie Gastronomie Hebdo* en a choisi une poignée pour encourager ses lecteurs à plonger dans la lecture passionnante d'ouvrages rédigés sur des thèmes aussi divers que les agrumes, les cépages suisses, les lieux touristiques atypiques ou les recettes de

montagne. Ainsi, la cheffe Anne-Sophie Pic revient avec un livre baptisé *Agrumes*, fruit d'une collaboration avec Le Conservatoire des Agrumes de San Giuliano, en Corse, et les chercheurs de l'Inra et du Cirad. Autour d'eux et de la cuisinière triple étoilée, plusieurs grands noms de la pâtisserie et de la gastronomie eux aussi fous d'agrumes apportent leur contri-

bution, de William Leduill à Kei Kobayashi, et de Pierre Herné à Christophe Michalak. Au récit passionnant de l'origine des agrumes s'ajoutent de nombreuses recettes ainsi qu'une interview de la cheffe sur sa manière d'apprivoiser l'amertume et l'acidité, un entretien avec un parfumeur et un utile carnet d'adresses. Dans un autre registre, José Vouillamoz s'in-

teresse, lui, aux cépages suisses. Gé-néticien de la vigne, ce dernier n'en est pas à son coup d'essai. En 2012 parais-sait, en anglais, *Wine Grapes*, qu'il avait cosigné avec Jancis Robinson et Julia Harding, toutes deux «master of wine», et qui s'est imposé comme un ouvrage de référence traitant de l'ADN et de son usage pour l'identifi-cation des variétés de raisin et leur pa-

ternité. Aujourd'hui, le Valaisain pu-blic *Cépages suisses*, dans lequel il re-cense 80 cépages indigènes parmi les 250 qui sont cultivés en Suisse, et dont 59 sont des croisements récents obte-nus par la main de l'homme et 21 des croisements spontanés apparus au fil du temps dans les vignobles.

Suite en page 4 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilstr. 29, 29, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

ANNONCE
1/40

42
X
46.5

ANNONCE
1/40

42
X
46.5

ANNONCE
1/40

42
X
46.5

ANNONCE XXXXX
2/40

99
X
46.5

Hôtellerie Gastronomie Hebdo

Paraît désormais
le mercredi

Grand cahier
en français

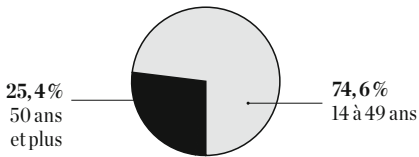
Gros tirages jusqu'à
40 950 exemplaires

115 000 lecteurs
par numéro

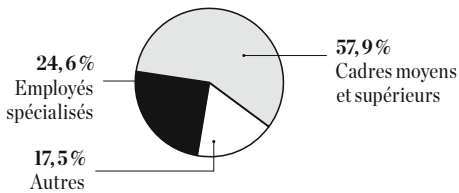
**Tarif annonce
le plus bas par
1000 exemplaires**

S'adresser aux professionnels

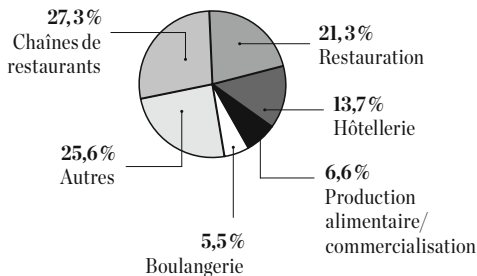
Tranches d'âge



Catégories professionnelles



Segments



Le tirage de base de Hôtellerie Gastronomie Hebdo («Hotellerie Gastronomie Zeitung» en allemand) est de 25 100 exemplaires. Il est envoyé aux abonnés ainsi qu'aux adresses Premium (hôtels 5 étoiles et établissements ayant obtenu la note de 15 ou plus au Gault et Millau). Régulièrement, nous effectuons de gros tirages, distribués dans tout le pays à des groupes cibles précis, par exemple l'ensemble des maisons de repos, des restaurants, des bars, des clubs, des boucheries, des boulangeries, etc. (les dates d'envoi aux différents groupes cibles figurent dans le plan de parution). Ainsi, le tirage moyen est en fait de 30 300 exemplaires et il est possible d'atteindre tel ou tel groupe cible et/ou secteur de la branche avec une perte de diffusion minimale.

L'Hebdo dispose d'une rédaction à Lucerne et d'une deuxième équipe à Lausanne, ce qui lui permet de couvrir les faits marquants de la branche sur l'ensemble du territoire national. Chaque numéro est constitué de deux cahiers en allemand et d'un cahier en français de cinq à douze pages. En Suisse romande, le cahier en français est placé devant les cahiers en allemand, si bien que la une et les premières pages sont en français. Destinée aux lecteurs de langue italienne, la «pagina italiana» est imprimée sur l'avant-dernière page du deuxième cahier en allemand.

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

<p>Art, culture et alimentation à Vevey</p> <p>Page 1</p>
<p>Les Frères Druoy récompensés</p> <p>Page 2</p>
<p>Crédit bancaire</p> <p>Page 3</p>
<p>Club-Club</p> <p>Page 4</p>



QUAND LE VIN SUISSE SE «PRÉMIUMISE»

Grand vin suisse, grand vin suisse. C'est ce que l'on entend par «premiumise». Le vin suisse est en train de devenir un produit de luxe. Les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour un vin suisse de qualité. Les producteurs sont conscients de cela et travaillent pour améliorer la qualité de leurs vins. Les vins suisses sont de plus en plus appréciés à l'étranger. Les consommateurs étrangers sont prêts à payer plus cher pour un vin suisse de qualité. Les producteurs suisses sont conscients de cela et travaillent pour améliorer la qualité de leurs vins. Les vins suisses sont de plus en plus appréciés à l'étranger. Les consommateurs étrangers sont prêts à payer plus cher pour un vin suisse de qualité. Les producteurs suisses sont conscients de cela et travaillent pour améliorer la qualité de leurs vins.

VOTRE ANNONCE

VOTRE ANNONCE

VOTRE ANNONCE

KIRSCH IST BESSER ALS SEIN RUF

Kirsch hat es hierzulande schwer. Dabei hat sich das Dessitillat in den letzten Jahren zum Eidechsen gemusert. Doch wie sieht es aus den Jahrgang 2017? So sieht die Kirschebene aus.



Großes Kirschenjahr. Die Kirschebene ist in den letzten Jahren zum Eidechsen gemusert. Doch wie sieht es aus den Jahrgang 2017? So sieht die Kirschebene aus. Die Kirschebene ist in den letzten Jahren zum Eidechsen gemusert. Doch wie sieht es aus den Jahrgang 2017? So sieht die Kirschebene aus. Die Kirschebene ist in den letzten Jahren zum Eidechsen gemusert. Doch wie sieht es aus den Jahrgang 2017? So sieht die Kirschebene aus.

VOTRE ANNONCE

VOTRE ANNONCE

VOTRE ANNONCE

Annonce 1/40 sur la première de couverture: Fr. 665.00, changement de langue compris (tirage de base)

Annonce 1/6 sur la première page du cahier II: Fr. 495.00 (tirage de base)



Pourquoi le régime alimentaire méditerranéen perd du terrain

«La nouvelle CCNT est bonne pour l'ensemble de la branche»

Pluie d'or sur les vins vaudois

Ornaris 2016: une foule de nouveautés

3,1

VOTRE ANNONCE

VOTRE ANNONCE

VOTRE ANNONCE

Annonce 1/32 en page 2, changement de langue compris Fr. 908.00 (tirage de base)

Diffusion

TIRAGE DE BASE

25 100

16 fois
par an

Le tirage habituel de Hôtellerie Gastronomie Hebdo s'élève à 25 100 exemplaires (21 200 en allemand et 3 900 en français).

Le tirage de base est envoyé aux groupes cibles suivants:

- × Toutes nos adresses Premium
- × Tous les membres de la Société suisse des cuisiniers (ssc)
- × Tous les membres de la Société professionnelle de la restauration (spr)
- × Tous les membres de la Société professionnelle hôtellerie-intendance (sphi)
- × Tous les membres de la Société professionnelle Hôtel · Administration · Management (spham)
- × Tous les membres de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (aspbpc)
- × Tous les autres abonnés de Hôtellerie Gastronomie Hebdo
- × Tous les clients de Hôtellerie Gastronomie Édition

GROS TIRAGE (SUPPLÉMENT DE 18%)

jusqu'à
40 850

18 fois
par an

Les gros tirages spécifiques aux groupes cibles sont publiés 18 fois par an, à hauteur de 31 000 à 40 950 exemplaires. Veuillez consulter le plan de parution 2018 pour des informations sur les tirages, les groupes cibles et les thèmes.

Aux destinataires du tirage de base viennent *s'ajouter* les groupes cibles suivants, qui varient en fonction des tirages:

- × GT 1: hôtels, EMS/hôpitaux, clubs de sport, campings
- × GT 2: boucheries, services traiteur, clubs de sport, campings, fermes, stations-service, snacks
- × GT 3: cafés, boulangeries/confiseries, services traiteur
- × GT 4: bars, pubs, clubs, grossistes en boissons, services traiteur, stations-service
- × GT 5: tous les restaurants
- × GT 6: hôtels, EMS/hôpitaux, restaurants d'entreprise

DIFFUSION NUMÉRIQUE

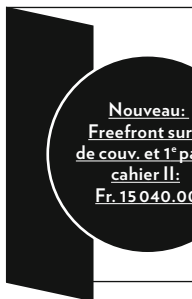
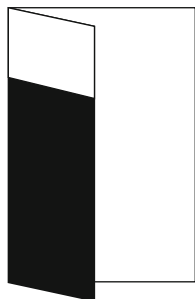


Outre l'édition papier, Hôtellerie Gastronomie Hebdo paraît aussi en version pour smartphones et tablettes depuis 2012.

De plus, les numéros actuels des magazines et des cahiers spéciaux peuvent être consultés au format électronique sur le site Internet www.hotelierie-gastronomie.ch.

Annonces

Freefront



Nouveau:
Freefront sur 1^{er}
de couv. et 1^{er} page
cahier II:
Fr. 15 040,00

Première page cahier I
 (1^{er} de couv. all. et 1^{er} de couv. fr.)
 impression recto-verso!

A: recto (all.)
 (hors titre du journal)
 140 × 282 mm

B: verso (all.)
 140 × 410 mm

E: recto (fr.)
 (hors titre du journal)
 140 × 282 mm

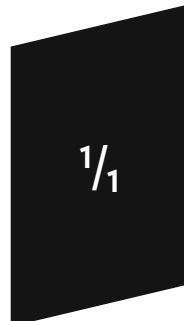
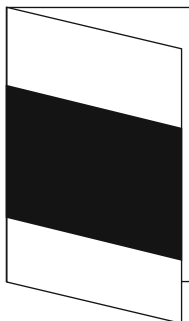
F: verso (fr.)
 140 × 410 mm

Première page cahier II
 impression recto-verso! allemand

C: recto (all.)
 140 × 410 mm

D: verso (fr.)
 140 × 410 mm

Banderole



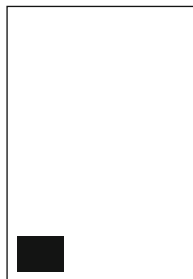
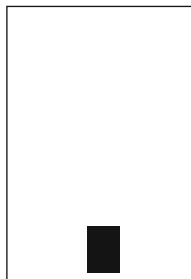
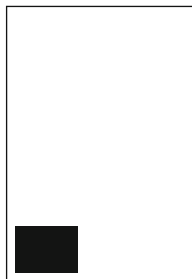
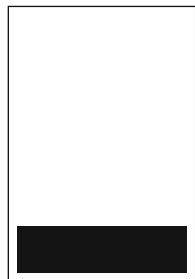
Banderole horizontale cahier I,
 allemand et français
 2 × 290 × 160 mm
 (+ 5 mm de débord)
 Fr. 10868,00

Plus 1/1 sur 4^e de couverture
 Fr. 18500,00

Supplément
chgt de langue:
+ 30%

Supplément
gros tirage:
+ 18%

Première de couverture



Première page cahier I*
 3/40 page horiz.
 270 × 46,5 mm
 Fr. 2914,00

*avec changement
 de langue;
 maximum 8 fois/an

Première page cahier I*
 2/40 page horiz.
 99 × 46,5 mm
 Fr. 1189,00

*avec changement
 de langue;
 maximum 8 fois/an

Première page cahier I*
 1/40 page horiz.
 42 × 46,5 mm
 Fr. 665,00

*avec changement
 de langue;
 maximum 8 fois/an

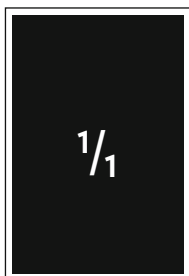
Page 2

Sommaire
 all./fr. *
 1/32 page format spécial
 58 × 43 mm
 Fr. 908,00

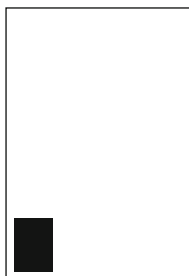
*avec changement
 de langue;
 maximum 8 fois/an

Annonces

Dernière page cahiers I, II



Dernière page cahier II (all.)
270 × 410 mm
 Fr. 7290.00



Dernière page cahier I (all.)*
 1/16 page vert.
58 × 87 mm
 Fr. 455.00

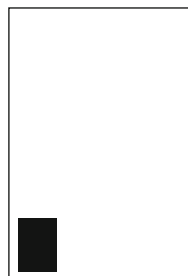
*minimum 4 fois/an

Première page cahier II



Première page cahier II (all.)*
 4/16 page horiz.
270 × 87 mm
 Fr. 1940.00

*minimum 4 fois/an



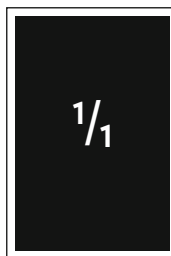
Première page cahier II (all.)*
 1/16 page vert.
58 × 87 mm
 Fr. 495.00

*minimum 4 fois/an

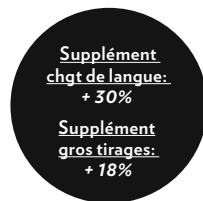
Pages intérieures



2/1 pages panorama
560 × 410 mm
 Fr. 10950.00

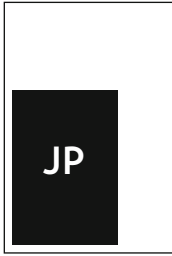


1/1 page normale
270 × 410 mm
 Fr. 7290.00

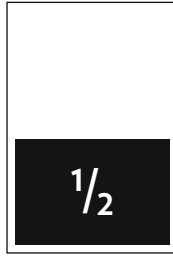


Annonces

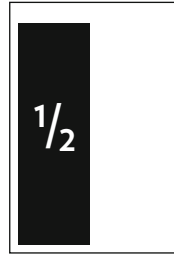
Pages intérieures



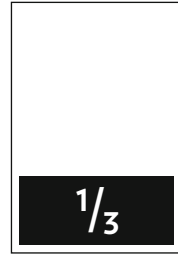
Junior Page
184×270 mm
Fr. 5040.00



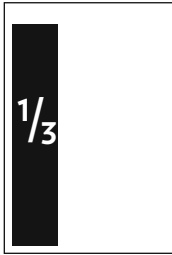
1/2 page horiz.
270×184 mm
Fr. 3800.00



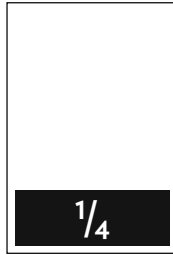
1/2 page vertic.
125×387 mm
Fr. 3800.00



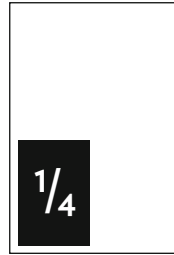
1/3 page horiz.
270×119 mm
Fr. 2560.00



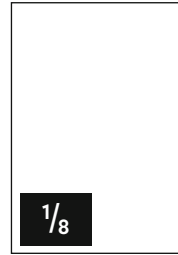
1/3 page vertic.
80×387 mm
Fr. 2560.00



1/4 page horiz.
270×87 mm
Fr. 1940.00

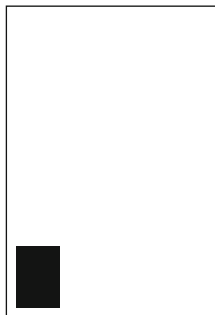


1/4 page vertic.
125×184 mm
Fr. 1940.00



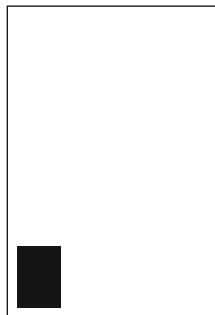
1/8 page, seul. horiz.
125×87 mm
Fr. 980.00

Pagina italiana



1/16 page horiz.
58×87 mm
Fr. 344.00

Cahier français



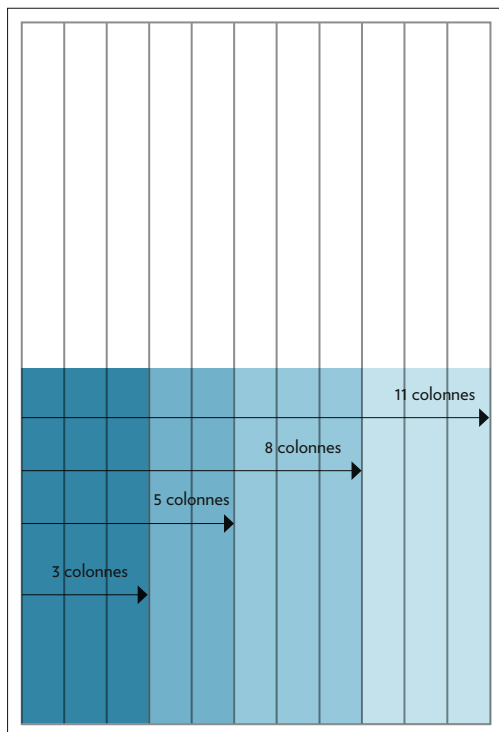
1/16 page vertic.
58×87 mm
Fr. 344.00

Supplément
chgt de langue:
+ 30%

Supplément
gros tirages:
+ 18%

Offres d'emploi, formation et formation continue, annonces immobilières

Mise en page sur 11 colonnes



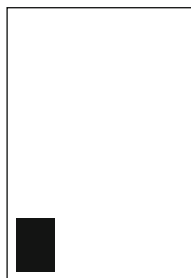
Tarif au mm:
Fr. 1.30 par mm

3 colonnes	58 mm de largeur
5 colonnes	125 mm de largeur
8 colonnes	183 mm de largeur
11 colonnes	270 mm de largeur

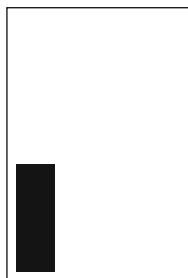
Contact: Hôtellerie Gastronomie Edition: T 041 418 24 44

Offres d'emploi, formation et formation continue, annonces immobilières

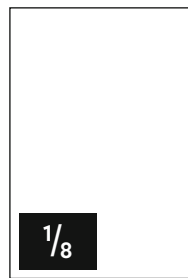
Exemples de prix



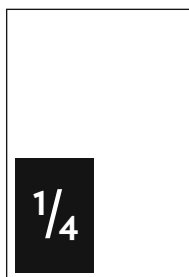
$\frac{1}{16}$ page vertic.,
58 × 87 mm
Fr. 288.00



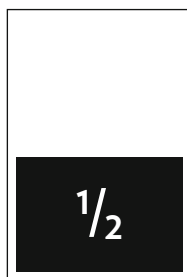
$\frac{1}{8}$ page vertic.,
58 × 184 mm
Fr. 576.00



$\frac{1}{8}$ page horiz.,
125 × 87 mm
Fr. 576.00



$\frac{1}{4}$ page vertic.,
125 × 184 mm
Fr. 1216.00



$\frac{1}{2}$ page horiz.,
270 × 184 mm
Fr. 2432.00

Prix avec
mise en
page

Tarif format normalisé:
Fr. 1.10 par mm
mise en page incl.
sur demande.

Publireportages

Veuillez noter que le prix payé pour les publiereportages ne représente qu'une participation aux frais.

La maison d'édition conserve en effet la haute main sur leur structure, leur mise en page et leur contenu, qui sont l'affaire de la rédaction. Les logos d'entreprise ne peuvent pas y figurer. Si le publiereportage paraît dans un numéro à gros tirage, le prix augmente de 18%. Nous n'accordons aucun rabais sur les prestations rédactionnelles comme les publiereportages. Seule exception: nos annonceurs peuvent demander l'application de leur rabais de volume sur les publiereportages. Pour les publiereportages, la commission d'agence est de 5%.

Les publiereportages rédigés en français par notre rédaction lausannoise et uniquement publiés en français donnent droit à un rabais de 40%. Sur demande, les publiereportages peuvent aussi être traduits. Le prix de la traduction dépend du volume et du temps de travail nécessaire. La publication du publiereportage traduit dans le même numéro

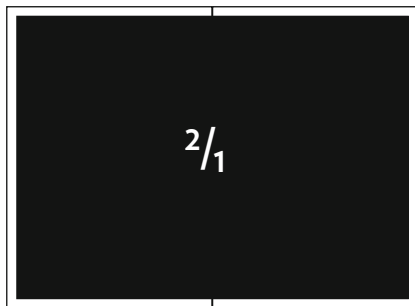
que l'original (ou dans un autre numéro mais dans un délai de 30 jours) donne droit au rabais «changement de langue» tel qu'il est appliqué pour les annonces.

Publi-communiés/Annonces texte: dans ce cas, il est possible de faire figurer le logo de l'entreprise, mais à condition que la maquette et les polices employées se distinguent clairement de celles de la partie rédactionnelle de la publication. L'annonceur conserve la haute main sur leur rédaction. Pour le reste, les conditions et les prestations sont les mêmes que pour les publiereportages.

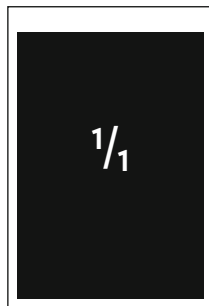
Sont compris dans le prix d'un publiereportage:

- × *Rédaction du texte en collaboration avec le client*
- × *Conception de la maquette, publication dans le journal*
- × *Expédition du journal au groupe-cible concerné, conformément au plan de parution*

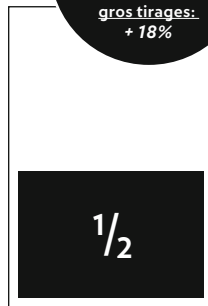
Publireportages



$\frac{2}{1}$ pages panorama
Fr. 12 250.00



$\frac{1}{1}$ page
Fr. 8170.00



$\frac{1}{2}$ page
Fr. 4950.00

**Supplément
chgt de langue:
+ 30%**

**Supplément
gros tirages:
+ 18%**

Cinq magiciens des pâtes en lice



Passer le pain, amener les ingrédients au stage, les travailler, préparer les pâtes, les servir. Tout ça, ça se fait. Et ça se fait bien.

Photo: J. B. / G. / S. / P.

10 ans de la grande concurrence pasta

Mi temps pour le Grande Concourse Pasta, les cinq meilleurs candidats se sont retrouvés à Barchinock pour préparer la main leure Quadraci.

Qui va être le meilleur ? Pour une compétition de ce genre, on s'attend à ce que les candidats se soient préparés pendant des semaines, voire des mois. Mais c'est pas le cas. Les cinq candidats ont été sélectionnés par un jury de professionnels de la cuisine, et ils ont juste eu quelques jours pour se préparer.

Les cinq candidats ont été sélectionnés par un jury de professionnels de la cuisine, et ils ont juste eu quelques jours pour se préparer. Ils ont travaillé pendant des semaines, voire des mois, pour être prêts à affronter la concurrence.

Les cinq candidats ont été sélectionnés par un jury de professionnels de la cuisine, et ils ont juste eu quelques jours pour se préparer. Ils ont travaillé pendant des semaines, voire des mois, pour être prêts à affronter la concurrence.

Les cinq candidats ont été sélectionnés par un jury de professionnels de la cuisine, et ils ont juste eu quelques jours pour se préparer. Ils ont travaillé pendant des semaines, voire des mois, pour être prêts à affronter la concurrence.

Les cinq candidats ont été sélectionnés par un jury de professionnels de la cuisine, et ils ont juste eu quelques jours pour se préparer. Ils ont travaillé pendant des semaines, voire des mois, pour être prêts à affronter la concurrence.

Les cinq participants



Thomas Pevet (34 ans)

Chef cuisinier au restaurant *Alcornoque* à Paris.

Thomas Pevet est un chef cuisinier français. Il a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Paris. Il est actuellement chef cuisinier au restaurant Alcornoque.



Boris Suppiger (22 ans)

Chef pâtissier au restaurant *Le Ciel* à Paris.

Boris Suppiger est un pâtissier français. Il a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Paris. Il est actuellement chef pâtissier au restaurant Le Ciel.



Carlo Lorenzini (40 ans)

Chef cuisinier au restaurant *Il Mulino* à Rome.

Carlo Lorenzini est un chef cuisinier italien. Il a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Rome. Il est actuellement chef cuisinier au restaurant Il Mulino.



Thomas Wenzler (38 ans)

Responsable de la ligne *Conte* à la Brasserie *Le Ciel* à Paris.

Thomas Wenzler est un responsable de ligne français. Il a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Paris. Il est actuellement responsable de ligne à la Brasserie Le Ciel.



Pasquale Altomonte (36 ans)

Chef de partie au restaurant *Le Ciel* à Paris.

Pasquale Altomonte est un chef de partie français. Il a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Paris. Il est actuellement chef de partie au restaurant Le Ciel.

Publireportage 1/1 page publié uniquement en allemand dans *Hotellerie Gastronomie Zeitung*

Publireportages

The image shows a page from a German publication. The main headline is "Schwarzer Seehecht: das «weisse Gold» im Polarmeer". Below the headline are two photographs: one of a snowy mountain landscape and another of a plate of food featuring fish and vegetables. To the right of the photos is a small portrait of a man. The page is filled with columns of German text. At the bottom, there is a small image of a smartphone or tablet.

The image shows a page from a French publication. The main headline is "Légine australe: l'or blanc de la mer polaire". Below the headline are two photographs: one of a snowy mountain landscape and another of a plate of food featuring fish and vegetables. To the right of the photos is a small portrait of a man. The page is filled with columns of French text. At the bottom, there is a small image of a smartphone or tablet.

Publireportage ¹/₁ page publié en allemand et en français dans Hotellerie Gastronomie Zeitung et Hôtellerie Gastronomie Hebdo

Sur demande, les publiereportages peuvent être traduits. Le prix de la traduction dépend du volume et du temps de travail nécessaire. La publication du publiereportage traduit dans le même numéro que l'original (ou dans un autre numéro mais dans un délai de 30 jours) donne droit au rabais «change-ment de langue» tel qu'il est appliqué pour les annonces. Les publiereportages rédigés en français par notre rédaction lausannoise et uniquement publiés en français donnent droit à un rabais de 40%.

Série de publiereportages



Deux épisodes d'une série de huit publiereportages 1/1 page publiés en allemand et en français dans Hotellerie Gastronomie Zeitung et Hôtellerie Gastronomie Hebdo

Vous êtes à la recherche d'un moyen publicitaire original qui contribue à renforcer l'image de marque de votre société? Que diriez-vous d'une série d'histoires courtes, écrites pour vous par l'un de nos rédacteurs, puis illustrées et mises en page par nos graphistes? Ou d'une série de portraits de vos plus gros clients ou fournisseurs? Si vous souhaitez améliorer vos concepts publicitaires ou trouver de nouvelles idées ou de nouvelles mises en forme, n'hésitez pas à nous en parler, nous sommes à votre entière disposition. Le prix de ces moyens publicitaires spéciaux n'est pas fixe, nous le calculons en fonction du projet et vous soumettons un devis.



Partenariats média



Article 1/4 page issu d'un partenariat média publié en allemand et en français dans Hotellerie Gastronomie Zeitung et Hôtellerie Gastronomie Hebdo



Article 1/2 page issu d'un partenariat médiatique publié en allemand et en français dans Hotellerie Gastronomie Zeitung et Hôtellerie Gastronomie Hebdo

Hôtellerie Gastronomie Édition est le partenaire média de divers salons et de manifestations importantes de la branche: Igeho, Gastronomica, Zagg, Swiss Culinary Cup et bien d'autres encore. De nombreux modèles de coopération sont possibles. Notre équipe de vente se fera un plaisir de vous les présenter et de vous en indiquer les conditions et les prix.



Rabais

Rabais de volume

Fr. 6000.00	2,0%	Fr. 48000.00	5,5%	Fr. 90000.00	9,0%	Fr. 132000.00	12,5%
Fr. 12000.00	2,5%	Fr. 54000.00	6,0%	Fr. 96000.00	9,5%	Fr. 138000.00	13,0%
Fr. 18000.00	3,0%	Fr. 60000.00	6,5%	Fr. 102000.00	10,0%	Fr. 144000.00	13,5%
Fr. 24000.00	3,5%	Fr. 66000.00	7,0%	Fr. 108000.00	10,5%	Fr. 150000.00	14,0%
Fr. 30000.00	4,0%	Fr. 72000.00	7,5%	Fr. 114000.00	11,0%	Fr. 156000.00	14,5%
Fr. 36000.00	4,5%	Fr. 78000.00	8,0%	Fr. 120000.00	11,5%	Fr. 162000.00	15,0%
Fr. 42000.00	5,0%	Fr. 84000.00	8,5%	Fr. 126000.00	12,0%		

Rabais de répétition

2	2,0%	16	5,5%	30	9,0%	44	12,5%
4	2,5%	18	6,0%	32	9,5%	46	13,0%
6	3,0%	20	6,5%	34	10,0%	48	13,5%
8	3,5%	22	7,0%	36	10,5%	50	14,0%
10	4,0%	24	7,5%	38	11,0%	52	14,5%
12	4,5%	26	8,0%	40	11,5%	54	15,0%
14	5,0%	28	8,5%	42	12,0%		

Les annonceurs qui achètent en même temps un espace publicitaire dans Hôtellerie Gastronomie Magazine (uniquement en all.) ou dans l'un de nos livrets thématiques (booklets) peuvent les additionner à leurs achats et bénéficier ainsi de rabais plus élevés. Les annonces déjà publiées ne peuvent par contre pas être prises en compte. Elles ne seront pas additionnées et ne peuvent pas bénéficier d'un rabais.

Commission d'agence pour les annonces

15% pour les agences ayant droit à cette commission

Supplément «choix de l'emplacement»

Hôtellerie Gastronomie Hebdo	+10%
Hôtellerie Gastronomie Magazine (uniquement en all.)	+10%
Hôtellerie Gastronomie Livret thématique (booklet)	+10%

Pour pouvoir choisir l'emplacement, il est impératif de publier au moins une ¼ page.
Il n'est pas possible de choisir l'emplacement pour les plus petits formats.

Suppléments et rabais

Suppléments

Gros tirage I	Gros tirage II	Choix de l'emplacement	Traduction (fr./it.)	Port encart
15 %	25 %	10 % (uniquement applicable pour les annonces d'au moins 1/2 page)	En fonction du volume et du temps de travail nécessaire	Coûts réels

Rabais

Rabais agence	15 %	
Rabais client	10 %	Accordé uniquement lorsque l'achat de l'espace est effectué directement par le client
Commission d'agence publireportages	5 %	
Rabais «changement de langue» dans le <u>même</u> numéro	70 %	Ne s'applique pas aux annonces publiées en couverture
Rabais «changement de langue» dans deux numéros <u>différents</u>	50 %	Ne s'applique pas aux annonces publiées en couverture; pas plus de 30 jours entre les deux numéros
Rabais publireportage uniquement dans le cahier en français	40 %	Frais de traduction éventuels en sus
Rabais annonce en français dans le cahier en français	50 %	
Rabais de volume et rabais de répétition	Variable	Voir page 19
Rabais membre pour la bourse de l'emploi numérique (www.gastrojob.ch)	10 %	Uniquement applicable pour une annonce isolée; les annonces publiées en série ne bénéficient d'aucun rabais

Autres moyens publicitaires

Cahiers spéciaux/Journal client*

	6 pages	8 pages	10 pages	12 pages
Rédaction par HG Édition	Fr. 27700.00	Fr. 34060.00	Fr. 39029.00	Fr. 42580.00
Rédaction commune	Fr. 20630.00	Fr. 25480.00	Fr. 29316.00	Fr. 32146.00
Rédaction par le client	Fr. 13575.00	Fr. 16890.00	Fr. 19600.00	Fr. 21714.00

* Tirage de base all.: 21 200 ex.; gros tirages/ changement de langue sur demande

Encarts

Forfait de base Fr. 858.00		Toute la Suisse, hors étranger	Suisse allemande uniquement	Suisse romande uniquement
Poids	Par adresse	25200 ex.	21300 ex.	3900 ex.
1 page DIN A4	Fr. 0.29	Fr. 7308.00	Fr. 6177.00	Fr. 1131.00
Jusqu'à 50 g ²	Fr. 0.18	Fr. 4536.00	Fr. 3834.00	Fr. 702.00
Jusqu'à 75 g ²	Fr. 0.20	Fr. 5040.00	Fr. 4260.00	Fr. 780.00
Jusqu'à 100 g ²	Fr. 0.22	Fr. 5544.00	Fr. 4686.00	Fr. 858.00
101 à 199 g	Prix sur demande			

* Prix hors forfait de base et hors frais d'expédition!

Les encarts peuvent bénéficier du rabais de répétition. La commission d'agence est de 5%. Pour les annonces émanant de tiers dans les encarts, nous facturons Fr. 850.00 par page.

Tout encart doit être envoyé au service clients au plus tard 10 jours avant la date de publication prévue, afin que nos techniciens puissent vérifier si un traitement à la machine est possible. Certains encarts – par exemple les dépliants en accordéon – sont en effet incompatibles avec un traitement à la machine. Si un traitement manuel de l'encart s'avère nécessaire, cela engendre des frais supplémentaires qui sont facturés en sus.

Informations techniques

Année

133^e année, depuis 1886

Périodicité

Hebdomadaire paraissant le mercredi
(34 numéros par an)

Bouclage publicitaire

Annonces produit: 10 jours avant la parution (= mercredi)
Offres d'emploi, annonces immobilières et annonces
formation: le vendredi à 12h00

Service clients technique

T 041 418 24 44

Papier/Format

Papier journal
52 g/m²
Format
290 × 430 mm

Fichiers informatiques

Logiciels:

Acrobat, Illustrator, Photoshop, Quark Xpress, InDesign

Supports:

CD, DVD-Rom

Transmission:

Par serveur FTP (lors des transmissions par FTP/e-mail,
veuillez envoyer une sortie papier par fax au
041 418 24 45) Veuillez demander vos identifiants au
service clients technique, T 041 418 24 44,
inserate@hotellerie-gastronomie.ch

Impression

Imprimerie:

Ringier Print AG, 6043 Adligenswil
T 041 375 12 91, F 041 375 18 28

Procédé d'impression:

Offset sur rotative de presse
Les fonds perdus ne sont pas possibles!

Couleurs:

Gamme européenne, cyan, magenta, jaune, noir

Papier:

Snow print, journal, amélioré. ISO 70, 60 g/m²

Informations sur l'impression:

Trame 48 l/cm (122 lpi)

Engraissement 26% pour les tons moyens

Point de trame 3-98%

Encrage total 240%

Ordre des couleurs: cyan, magenta, jaune, noir

Toujours convertir les couleurs supplémentaires
en CMJN

Images:

Définition: 243 dpi pour trame 48

Traitement des images selon norme ISO

(Profil: ISOnewsaper26v4)

Epreuves:

Les épreuves fournies doivent être conformes à la norme
ISO 12647-3. Afin que l'épreuve puisse être contrôlée,
il est indispensable d'imprimer sur chaque épreuve la
gamme de contrôle média CMJN Ugra/Fogra version 3.0.
Si cette gamme ne figure pas sur l'épreuve, celle-ci ne fait
pas foi du point de vue des couleurs.

Couleurs:

Les couleurs spéciales doivent être converties en CMJN

Suppléments

Voir annonces/encarts

Encarts brochés

Pas possibles

Cartes-réponse

Ne peuvent pas être collées

Prix de l'abonnement

Abonnement annuel: Fr. 98.00 (port en sus pour
l'étranger). La souscription d'un abonnement annuel
donne droit au choix à un bon de 260 francs pour une
offre d'emploi ou de 300 francs pour une annonce produit.

Conditions générales

Tous les achats d'espace publicitaire et toutes les
insertions dans tous nos produits éditoriaux sont soumis
aux Conditions Générales/Conditions d'insertion de
Hôtellerie Gastronomie Édition
(voir sur www.hotellerie-gastronomie.ch).



HÔTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZINE

Le magazine des professionnels suisses
de la branche depuis 1898

Glaces & Desserts



117

Hôtellerie Gastronomie Livrets thématiques

*Anciennement
booklets!*

Un seul thème
par numéro

Maquette soignée
et papier de qualité

La plateforme idéale
pour les
publireportages

Votre vitrine en
Suisse alémanique et
Suisse romande

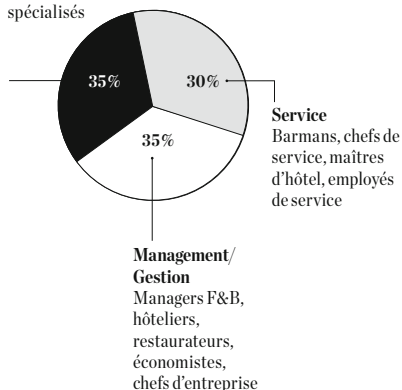
140 000
lecteurs et
32 000 exemplaires
par numéro,
dont **5800 en**
français

Une efficacité redoutable



Les livrets thématiques (anciennement appelés booklets) publiés par Hôtellerie Gastronomie Édition sont des hors-séries consacrés à un seul sujet. Cinq livrets thématiques sont prévus en 2018 (voir les thèmes ci-dessous). Ils sont lus par plus de 135 000 professionnels et sont diffusés en tant qu'encarts de Hôtellerie Gastronomie Hebdo, l'hebdomadaire le plus lu de la branche suisse de l'hôtellerie et de la restauration. Grâce à cette diffusion conjointe, les annonceurs peuvent atteindre précisément leur groupe cible, dans toute la Suisse, tous secteurs de la branche confondus et avec une perte de diffusion minimale.

Cuisine
Chefs cuisiniers,
conseillers en
alimentation,
enseignants
spécialisés



- × Livrets consacrés à un seul sujet
- × Articles de fond et contenus inattendus
- × Maquette soignée et papier de qualité
- × Plateforme idéale pour les publiereportages et les activités de RP produit
- × Livrets traduits en français, parfaits pour atteindre les professionnels romands

Numéro	Paraître	Bouclage publicitaire	Sujet
1	21.02.	21.01.	Glaces & Desserts
2	30.05.	30.04.	Cuisine & Technique
3	18.07.	18.06.	Breakfast & Brunch
4	05.09.	05.08.	Convenience & Take Away
5	05.12.	05.11.	Nettoyage, Hygiène & Entretien



Lena la Rose

Bien qu'elle soit encore en formation, Lena Flückiger fait preuve d'une créativité rare. Récemment couronnée «Junior Brot-Chef», elle a aussi ouvert sa propre boutique en ligne.

Quelles sont vos réalisations ?

Produit les Buns de la semaine, elle a travaillé récemment pour le salon de mariage de la famille de son oncle. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante.

Le mariage de son oncle et de sa tante. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante.



Le mariage de son oncle et de sa tante. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante. Elle a aussi travaillé pour le mariage de son oncle et de sa tante.



Sur les hauteurs de Trimbach SO, les chèvres de Käthi et Rebekka Strub vivent heureuses. Outre l'élevage de chèvres, la mère et la fille pratiquent aussi la vente directe.

Quelles sont vos réalisations ?



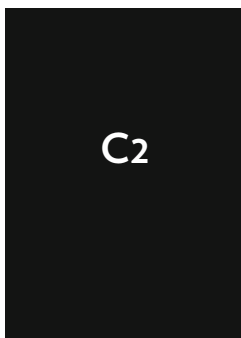
Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO.

Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO. Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO. Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO.

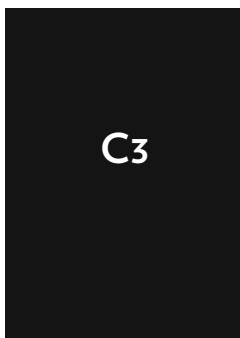
Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO. Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO. Le bâtiment de Käthi et Rebekka Strub sur les hauteurs de Trimbach SO.

Annonces

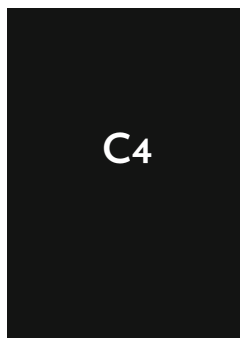
Couverture



$\frac{1}{4}$ page
C2 = deuxième de couverture
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 7350.00



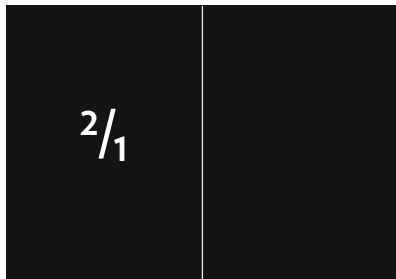
$\frac{1}{4}$ page
C3 = troisième de couverture
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 7140.00



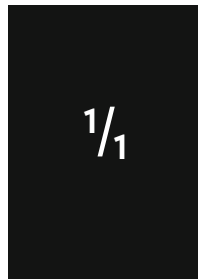
$\frac{1}{4}$ page
C4 = quatrième de couverture
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 7480.00

Prix pour annonces
en allemand et en
français.
Uniquement en all. ou
en fr. sur demande.

Pages intérieures

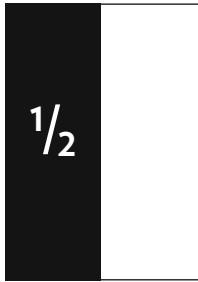


$\frac{2}{1}$ pages panorama
430×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 10200.00

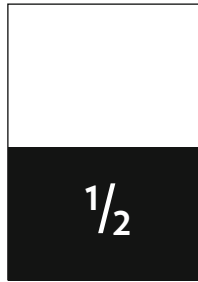


$\frac{1}{1}$ page
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 6800.00

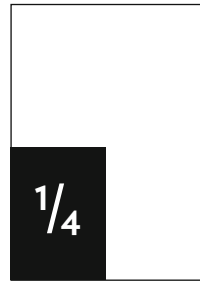
Annonces



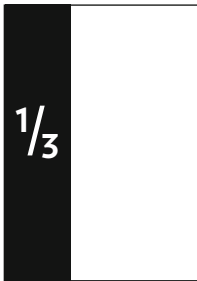
$\frac{1}{2}$ page verticale
107×300 mm (+3 mm débord)
Fr. 3500.00



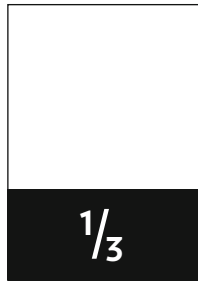
$\frac{1}{2}$ page horizontale
215×150 mm (+3 mm débord)
Fr. 3500.00



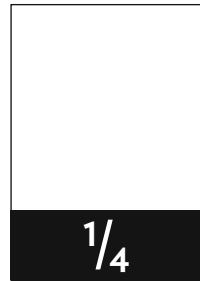
$\frac{1}{4}$ page verticale
107×150 mm (+3 mm déb.)
Fr. 1950.00



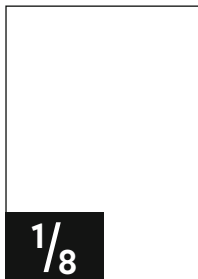
$\frac{1}{3}$ page verticale
84×300 mm (+3 mm débord)
Fr. 2550.00



$\frac{1}{3}$ page horizontale
215×100 mm (+3 mm débord)
Fr. 2550.00



$\frac{1}{4}$ page horizontale
215×75 mm (+3 mm déb.)
Fr. 1950.00



$\frac{1}{8}$ page horizontale
107×75 mm (+3 mm déb.)
Fr. 990.00



Publireportages



Veillez noter que le prix payé pour les publireportages ne représente qu'une participation aux frais. La maison d'édition conserve en effet la haute main sur leur structure, leur mise en page et leur contenu, qui sont l'affaire de la rédaction. Les logos d'entreprise ne peuvent pas y figurer. Nous n'accordons aucun rabais sur les prestations rédactionnelles comme les publireportages. Seule exception: nos annonceurs peuvent demander l'application de leur rabais de volume sur les publireportages. Pour les publireportages, la commission d'agence est de 5%. Publi-communiqués/Annonces texte: dans ce cas, il est possible de faire figurer le logo de l'entreprise, mais à condition que la maquette et les polices employées se distinguent clairement de celles de la partie rédactionnelle de la publication. L'annonceur conserve la haute main sur leur rédaction. Pour le reste, les conditions et les prestations sont les mêmes que pour les publireportages.

Sont compris dans le prix du publireportage:

- × Conception du texte par la rédaction, en collaboration avec le client
- × Conception de la maquette, publication dans le livret thématique
- × Expédition du livret thématique au groupe cible concerné, conformément au plan de parution
- × Traduction en français
- × 30 exemplaires justificatifs pour le client
- × PDF du publireportage pour le client

Nbre pages	Prix (all. + fr.)	
4	Fr. 14 900.00	Forfait (32 000 ex.)
3	Fr. 11 900.00	Forfait (32 000 ex.)
2	Fr. 8 900.00	Forfait (32 000 ex.)

Moyens publicitaires spéciaux

Encarts

Sur demande

Supplément «choix de l'emplacement»
+ 10 %

Concours

Concours



Gagnez une machine à emballer sous vide Erme TIC, noir mat, avec boîtier en acier thermolaqué et chambre à vide en acier inoxydable, d'une valeur de 2490 Francs!

Les appareils de mise sous vide Erme sont équipés et certifiés dans une usine moderne de fabrication dans le canton d'Argovie, et ce depuis un quart de siècle. A travers le monde, les ventes de machines Erme ont permis de développer le marché mondial de la technologie de mise sous vide et de promouvoir de nombreux produits qui ont permis de créer de nouvelles habitudes de consommation. C'est pourquoi, nous célébrons le 40^{ème} anniversaire de notre entreprise en lançant un concours exceptionnel. Le prix peut appartenir à n'importe quel pays et être combiné avec d'autres prix. Le concours se déroule en deux phases. Il se distingue en outre par un boîtier en acier thermolaqué et une chambre à vide en acier inoxydable.

Toutes nos félicitations à:
Le gagnant du concours tiré au sort sera désigné «D'Orléans & Co» et Martin Hoffmann, 3073 Dürrenegggen.

Questions: dans quel pays les diges de poissons de votre ville ont été inventés?

A Suisse
B Espagne
C Belgique

Envoyez la bonne réponse jusqu'au 31 décembre 2017 à wettbewerb-boeder@hotelier-gastronomie.ch

Congrès de la Fédération suisse des hôteliers
Tourisme suisse

Le prochain magazine thématique «Cuisine et rétro» paraîtra le **6.12.2017**

Concours	
Lot du concours	Lot
Valeur minimale	Fr. 2.000,00

Informations techniques

Année

121^e année, depuis 1898

Périodicité

5 fois par an

Bouclage publicitaire

4 semaines avant la parution

Service clients technique

T 041 418 24 44

Type de magazine/Format

Magazine Premium

Format 215 × 300 mm, broché

Fichiers informatiques

Logiciels:

Acrobat, Illustrator, Photoshop, Quark Xpress, InDesign

Supports:

CD, DVD-Rom

Transmission:

Par serveur FTP (lors des transmissions par FTP/e-mail, veuillez envoyer une sortie papier par fax au 041 418 24 45)

Veuillez demander vos identifiants au service clients

technique, T 041 418 24 44,

inserate@hotellerie-gastronomie.ch

Impression

Imprimerie:

Swissprinters, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen,
T 058 787 30 00 ou 058 787 30 00, F 058 787 30 01

Procédé d'impression

Offset feuille à feuille (couverture)

Offset sur rotative (pages intérieures)

Cyan, magenta, jaune, noir (CMJN),

Computer to plate

Trames:

300 dpi / trame 80 (couverture)

300 dpi / trame 70 (pages intérieures)

Papier:

Blanc, couché, brillant (couverture)

Blanc, offset non couché (pages intérieures)

Couleurs:

Gamme européenne

Epreuves:

Gamme de couleurs ou épreuve de contrôle pour les annonces en couleur

Prix de l'abonnement

Les livrets thématiques sont gratuits pour les membres de Hotel & Gastro Union. Ils leur sont envoyés sous forme d'encarts jetés en même temps que Hôtellerie Gastronomie Hebdo.

Les personnes qui ne sont pas membres de Hotel & Gastro Union peuvent recevoir quatre numéros consécutifs en souscrivant un abonnement annuel à Hôtellerie Gastronomie Hebdo pour la somme de Fr. 98.00 (port en sus pour l'étranger).

La souscription d'un abonnement annuel donne droit au choix à un bon de 260 francs pour une offre d'emploi ou de 300 francs pour une annonce produit.

Conditions générales

Tous les achats d'espace publicitaire et toutes les insertions dans tous nos produits éditoriaux sont soumis aux Conditions Générales/Conditions d'insertion de Hôtellerie Gastronomie Édition (voir sur www.hotellerie-gastronomie.ch).



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2016**

Hôtellerie Gastronomie Magazine a reçu le célèbre German Design Award en catégorie «Editorial» pour son excellent design communicationnel.



HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin
seit 1898

Fokus
EXPERIMENTELLES KOCHEN

Hôtellerie Gastronomie Magazine

Présente les
tendances et les
nouveau

Un thème
principal par
numéro

Actus et faits
marquants de
l'ensemble de la
branche

La plateforme
idéale pour les
publireportages

100 000
lecteurs et
26 800
exemplaires par
numéro

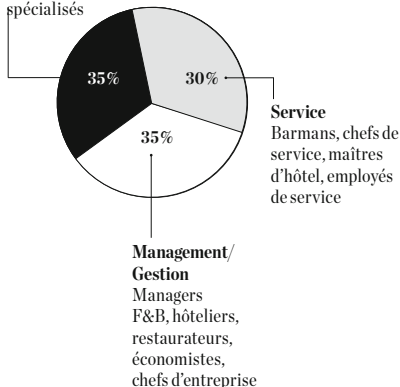
Le plus fort tirage des magazines spécialisés de la branche



Avec un tirage de 27 000 exemplaires, *Hôtellerie Gastronomie Magazine* (uniquement publié en allemand) occupe une position de leader parmi les magazines spécialisés de la branche suisse de l'hôtellerie et de la restauration. Il est en effet lu par plus de 100 000 professionnels travaillant dans l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective, ce qui permet à nos annonceurs de s'adresser à l'ensemble de la branche et notamment aux décideurs (propriétaires d'établissements et cadres) ainsi qu'aux collaborateurs des hôtels, restaurants, entreprises de catering, restaurants d'entreprise, maisons de repos, hôpitaux, snacks, boulangeries et boucheries de Suisse alémanique.

Cuisine

Chefs cuisiniers, conseillers en alimentation, enseignants spécialisés



Service
Barman, chefs de service, maîtres d'hôtel, employés de service

Management/Gestion
Managers F&B, hôteliers, restaurateurs, économistes, chefs d'entreprise

× *Thèmes principaux: food & beverage, technique, convenience*

× *Autres reportages sur les dernières tendances en date*

× *Actus et faits marquants de l'ensemble de la branche*

× *Conçu pour les professionnels et axé sur les produits*

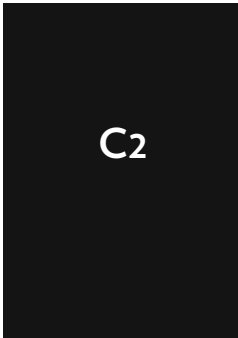
× *Présente les tendances et les nouveautés*

× *La plateforme idéale pour les publi-reportages*

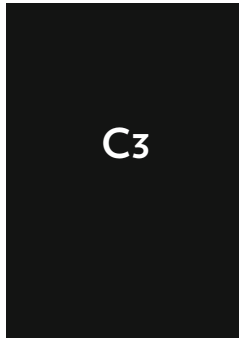
Nu- méro	Paraît le	Bouclage publicitaire
1	11.04.	11.03.
2	17.10.	17.09.

Annonces

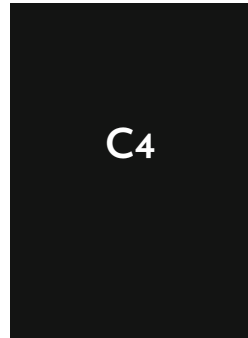
Couverture



1/4 page
C2 = deuxième de couverture
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 6600.00

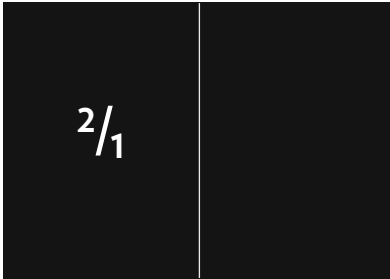


1/4 page
C3 = troisième de couverture
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 6300.00

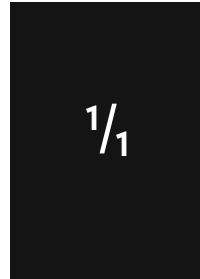


1/4 page
C4 = quatrième de couverture
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 7000.00

Pages intérieures

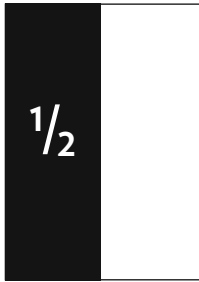


2/1 pages panorama
430×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 8950.00

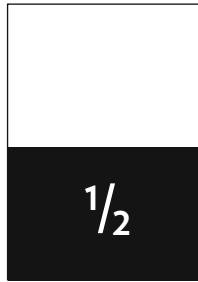


1/4 page
215×300 mm (+3 mm de débord)
Fr. 5700.00

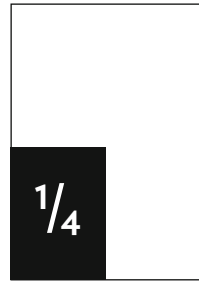
Annonces



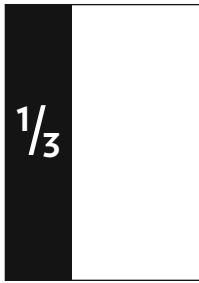
$\frac{1}{2}$ page verticale
107×300 mm (+3 mm dé.)
Fr. 2900.00



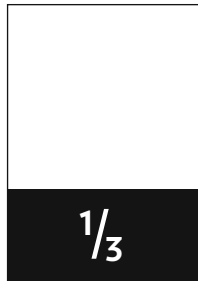
$\frac{1}{2}$ page horizontale
215×150 mm (+3 mm de débord)
Fr. 2900.00



$\frac{1}{4}$ page verticale
107×150 mm (+3 mm dé.)
Fr. 1600.00



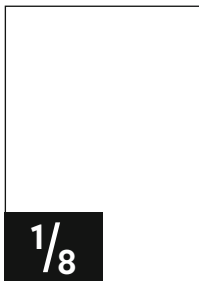
$\frac{1}{3}$ page verticale
84×300 mm (+3 mm dé.)
Fr. 2000.00



$\frac{1}{3}$ page horizontale
215×100 mm (+3 mm dé.)
Fr. 2000.00



$\frac{1}{4}$ page horizontale
215×75 mm (+3 mm dé.)
Fr. 1600.00



$\frac{1}{8}$ page horizontale
107×75 mm (+3 mm dé.)
Fr. 890.00

Publireportages



Qualität aus regionaler Quelle

Knutwiler ist das einzige Mineralwasser der Zentralschweiz und blickt auf eine lange Geschichte der Quellnutzung zurück, die vor 556 Jahren beginnt.

www.knutwiler.ch

Tief unter der Erde in einem kühlen, dunklen Gesteinsschicht sind die besten Wasserreserven verborgen. Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze. Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.



Das Knutwiler Wasser wird in Knutwiler im Kanton Uri abgefüllt.

Das Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

Das Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

83

Vous devez noter que le prix payé pour les publiereportages ne représente qu'une participation aux frais. La maison d'édition conserve en effet la haute main sur leur structure, leur mise en page et leur contenu, qui sont l'affaire de la rédaction. Les logos d'entreprise ne peuvent pas y figurer. Nous n'accordons aucun rabais sur les prestations rédactionnelles comme les publiereportages. Seule exception: nos annonceurs peuvent demander l'application de leur rabais de volume sur les publiereportages. Pour les publiereportages, la commission d'agence est de 5%. Publi-communiqués/Annonces texte: dans ce cas, il est possible de faire figurer le logo de l'entreprise, mais à condition que la maquette et les polices employées se distinguent clairement de celles de la partie rédactionnelle de la publication. L'annonceur conserve la haute main sur leur rédaction. Pour le reste, les conditions et les prestations sont les mêmes que pour les publiereportages.

Sont compris dans le prix du publiereportage:
 × Conception du texte par la rédaction, en collaboration avec le client
 × Conception de la maquette, publication dans le magazine
 × Expédition du magazine au groupe-cible concerné, conformément au plan de parution
 × 30 exemplaires justificatifs pour le client
 × Fichier PDF du publiereportage pour le client

Ist Mineralwasser wirklich mehr als Wasser? Fünf Fragen an den Chef

Stephan Schindler, CEO von Knutwiler, beantwortet fünf Fragen zum Thema Mineralwasser.

1. Warum ist Mineralwasser so beliebt?
 Mineralwasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Wasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

2. Wie wird Mineralwasser abgefüllt?
 Das Wasser wird in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

3. Was macht Knutwiler Wasser einzigartig?
 Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

4. Wie wird Knutwiler Wasser getestet?
 Das Wasser wird in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

5. Was sind die Vorteile von Knutwiler Wasser?
 Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

Knutwiler, ist Mineralwasser wirklich mehr als Wasser?

Das Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

Das Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

Das Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

Das Knutwiler Wasser ist ein natürliches, kalkhaltiges Mineralwasser, das in der Region um Knutwiler im Kanton Uri entspringt. Das Wasser fließt durch einen natürlichen Gesteinsschicht, der es vor Verschmutzung und Zersetzung schützt. Das Wasser wird dann in Knutwiler in der Schweiz abgefüllt. Dieses Wasser ist von Natur aus frei von Natrium und enthält keine Zusätze.

Nombre de pages	Prix	
4	Fr. 11 950.00	Forfait (26 800 ex.)
3	Fr. 9 950.00	Forfait (26 800 ex.)
2	Fr. 7 500.00	Forfait (26 800 ex.)

Moyens publicitaires spéciaux

Encarts

Sur demande

Supplément «choix de l'emplacement»
+ 10 %

Concours

Wettbewerb



Zugewinnen: eine Übernachtung im Hotel Schweizerhof St. Moritz für zwei Personen im Panoramazimmer mit atemberaubendem Blick auf die Berge und den St. Moritzer See, inklusive Frühstückbuffet.

Das Hotel Schweizerhof liegt im Zentrum von St. Moritz, im Grünen zwischen der Grandhotell- und Chaletzone am Ende der Parade. Als Hotel gewinnen alle Art und Weise der Anreise und Ausreise. Jeder, der am 25. Oktober dieses Jahres ein Foto des Hotel Schweizerhofes oder eine Postkarte des Hotel Schweizerhofes mit dem Titel "Wettbewerb" an die Redaktion des Magazins "43" sendet, hat die Chance, ein Panoramazimmer im Hotel Schweizerhof St. Moritz für zwei Personen für eine Nacht zu gewinnen. Die Gewinner werden im November 2017 veröffentlicht. Die Gewinner sind durch Zufall ermittelt. Die Teilnahme ist kostenlos. Keine Barauszahlung. Die Teilnahmebedingungen sind unter www.43magazin.ch zu finden.

Wählen Thema nicht in Fettschrift aus!
A Brot
B Fleisch
C Obst

Senden Sie die richtige Antwort an: wettbewerb-magazine@hotellerie-gastronomie.ch

Über den Wettbewerb und Ihre Fotos werden wir informiert. Die Redaktion ist verantwortlich.

Gratulation:
Gewinner des Wettbewerbs im Magazin "43" ist: Mrs. S. Müller, 1000 St. Gallen.

96

Concours

Lot du concours	Lot
Valeur minimale	Fr. 2 000.00

Informations techniques

Année

121^e année, depuis 1898

Périodicité

2 fois par an

Bouclage publicitaire

4 semaines avant la parution

Service clients technique

T 041 418 24 44

Type de magazine/Format

Magazine Premium

Format 215 × 300 mm, collé

Fichiers informatiques

Logiciels:

Acrobat, Illustrator, Photoshop, Quark Xpress, InDesign

Supports:

CD, DVD-Rom

Transmission:

Par serveur FTP (lors des transmissions par FTP/e-mail, veuillez envoyer une sortie papier par fax au 041 418 24 45)

Veuillez demander vos identifiants au service clients

technique, T 041 418 24 44,

inserate@hotellerie-gastronomie.ch

Impression

Imprimerie:

Swissprinters, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen,
T 058 787 30 00, F 058 787 30 01

Procédé d'impression:

Offset feuille à feuille (couverture)

Offset sur rotative (pages intérieures)

Cyan, magenta, jaune, noir (CMJN),

Computer to plate

Trames:

300 dpi / trame 80 (couverture)

300 dpi / trame 70 (pages intérieures)

Papier:

Blanc, couché, brillant (couverture)

Blanc, offset non couché (pages intérieures)

Couleurs:

Gamme européenne

Epreuves:

Gamme de couleurs ou épreuve de contrôle pour les annonces en couleur

Prix de l'abonnement

Le magazine est gratuit pour les membres de Hotel & Gastro Union. Il leur est envoyé sous forme d'encart jeté en même temps que Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Les personnes qui ne sont pas membres de Hotel & Gastro Union peuvent recevoir quatre numéros consécutifs en souscrivant un abonnement annuel à Hotellerie Gastronomie Zeitung pour la somme de Fr. 98.00 (port en sus pour l'étranger).

La souscription d'un abonnement annuel donne droit au choix à un bon de 260 francs pour une offre d'emploi ou de 300 francs pour une annonce produit.

Conditions générales

Tous les achats d'espace publicitaire et toutes les insertions dans tous nos produits éditoriaux sont soumis aux Conditions Générales/Conditions d'insertion de Hôtellerie Gastronomie Édition (voir sur www.hotellerie-gastronomie.ch).



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2016**

Hôtellerie Gastronomie Magazine a reçu le célèbre German Design Award en catégorie «Editorial» pour son excellent design communicationnel.

Nouveaux médias

Le portail en ligne
le plus visité
de la branche

Suivi régulier
des actualités

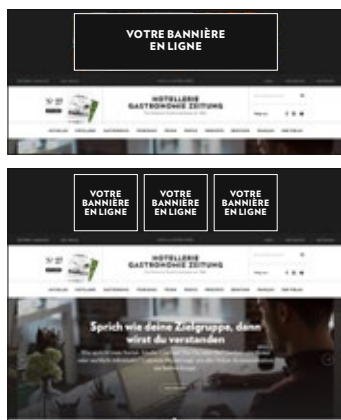
Gastrojob, première
bourse de l'emploi
de la branche

Outils conviviaux
et large impact

**Main d'œuvre
qualifiée sur
Gastrojob grâce
aux associations
professionnelles
HGU**

Publicité en ligne

hotellerie-gastronomie.ch



Bannières			
	Format en pixels	Prix	Durée
Bannière verticale	300x600px	Fr. 650.00	1 mois
Page d'accueil en haut	300x250 px	Fr. 350.00	1 mois
Page d'accueil en haut	900x250 px	Fr. 990.00	1 mois

Formats des fichiers:

«Animated Gif» (.gif) pour bannières animées (pas de boucles, séquence finale: image fixe)
 JPG (.jpg) pour bannières statiques

- × Il est possible de placer une bannière publicitaire sur la page d'accueil de *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*, ainsi que dans les rubriques distinctes des cahiers allemand et français.
- × Les prix indiqués s'appliquent pour le placement d'une bannière sur l'une de ces pages pendant un mois (sous réserve de modification des prix).
- × Les prix s'entendent nets en francs suisses, TVA de 7,7 % en sus.
- × Rabais/commissions: voir indications en page 22.
- × Nous accordons une commission d'agence de 15 % aux agences de publicité.
- × Le contenu, le design et la présentation sont soumis à notre accord préalable.
- × Les bannières s'affichent en alternance!
- × Facturation mensuelle. Après publication, les bannières ne peuvent pas être prises en compte pour le rabais de volume ou bénéficier d'un autre rabais.

Publicité en ligne

gastrojob.ch



Bannières			
	Format en pixels	Prix	Durée
Bannière verticale	300x600px	Fr. 650.00	1 mois
Page d'accueil en haut	300x250 px	Fr. 350.00	1 mois
Page d'accueil en haut	900x250 px	Fr. 990.00	1 mois

Formats des fichiers:

«Animated Gif» (.gif) pour bannières animées (pas de boucles, séquence finale: image fixe)
 JPG (.jpg) pour bannières statiques

- × Il est possible de placer une bannière publicitaire sur la page d'accueil de Gastrojob.
- × Les prix indiqués s'appliquent pour le placement d'une bannière pendant un mois (sous réserve de modification des prix).
- × Les prix s'entendent nets en francs suisses, TVA de 7,7% en sus.
- × Rabais/commissions: voir indications en page 22.
- × Nous accordons une commission d'agence de 15% aux agences de publicité.
- × Le contenu, le design et la présentation sont soumis à notre accord préalable.
- × Les bannières s'affichent en alternance!
- × Facturation mensuelle. Après publication, les bannières ne peuvent pas être prises en compte pour le rabais de volume ou bénéficier d'un autre rabais.
- × Publicité dans la newsletter sur demande.

Newsletter

Bientôt
dispo

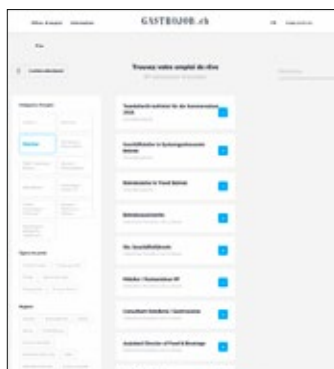


Formats des fichiers:

«Animated Gif» (.gif) pour bannières animées (pas de boucles, séquence finale: image fixe)
JPG (.jpg) pour bannières statiques

- × Il est possible de placer une bannière publicitaire sur les pages d'accueil de *Hôtellerie Gastronomie Édition*, de *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* et sur d'autres pages, ainsi que sur gastrojob.ch.
- × Les prix indiqués s'appliquent pour le placement d'une bannière sur l'une de ces pages pendant un mois (sous réserve de modification des prix).
- × Les prix s'entendent nets en francs suisses, TVA de 7,7 % en sus.
- × Rabais de volume: 2 fois = 2 %, 4 fois = 2,5 %, 6 fois = 3 %, 12 fois = 4,5 %.
- × Nous accordons une commission d'agence de 15 % aux agences de publicité.
- × Le contenu, le design et la présentation sont soumis à notre accord préalable.
- × Le nombre d'emplacements est limité.
- × Facturation mensuelle. Après publication, les bannières ne peuvent pas être prises en compte pour le rabais de volume ou bénéficier d'un autre rabais.
- × Publicité dans la newsletter sur demande.

gastrojob.ch – La bourse de l'emploi



Annonces		
	Prix	Durée
1 annonce	Fr. 260.00	1 mois
3 annonces *	Fr. 640.00	1 mois
6 annonces *	Fr. 970.00	1 mois

* Durée de publication par annonce: 1 mois. Les annonces réservées doivent être placées dans un délai de 12 mois après la commande.

Rabais:

Membres HGU: 20%, abonnés Hebdo: 10%.

Les nouveaux membres ou nouveaux abonnés reçoivent un bon pour une annonce gratuite sur gastrojob.ch

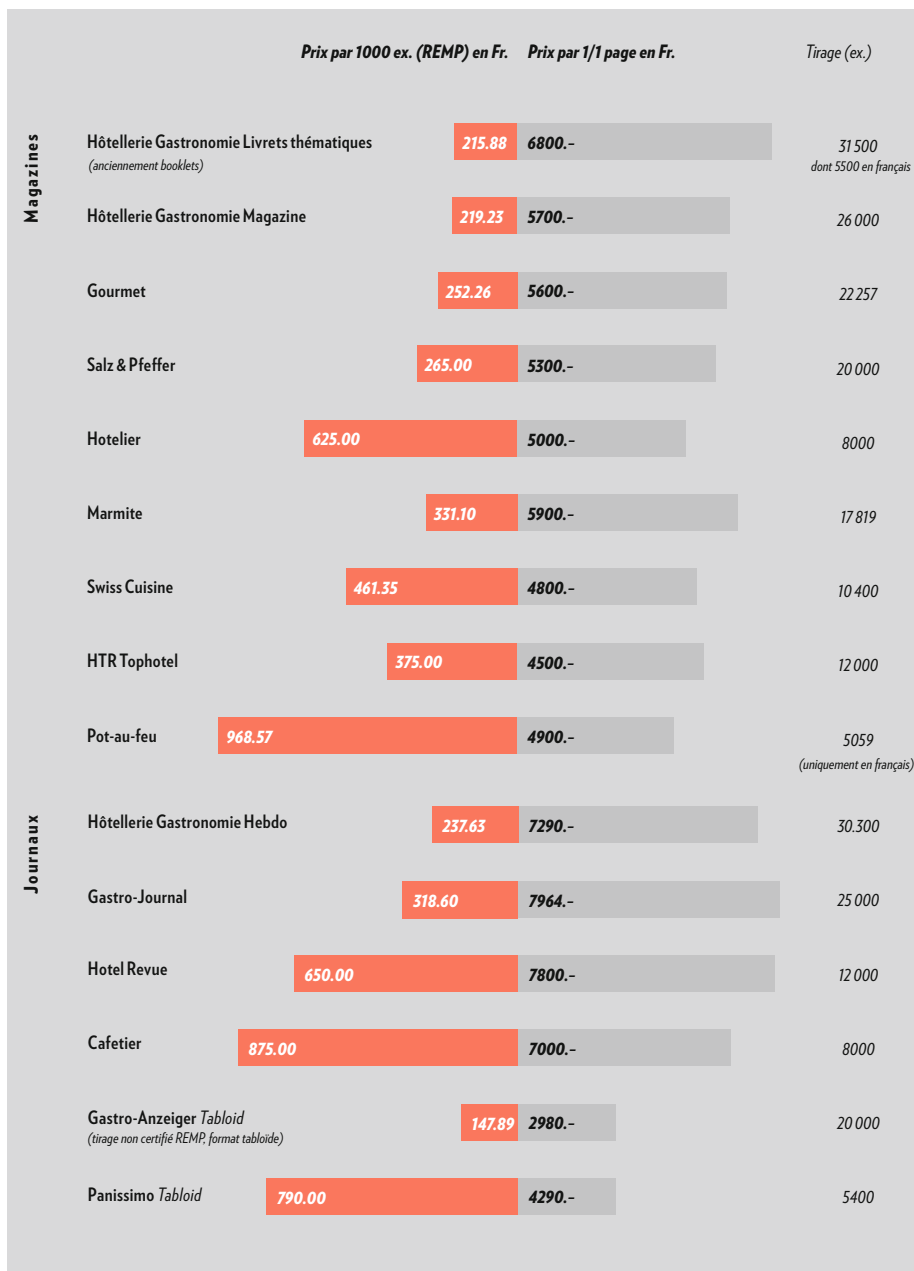
Offres spéciales		
	Prix	Prix membres HGU/ Abonnés Hebdo**
6 emplacements d'annonces à gérer librement pendant 12 mois	Fr. 2150.00	Fr. 752.50
Forfait: publication d'un nombre illimité d'annonces pendant une année	Fr. 4000.00	Fr. 1400.00

** A l'exception des bureaux de placement. S'ils sont membres, ils bénéficient d'un rabais de 20% et de 10% s'ils sont abonnés.

× Les prix s'entendent nets en francs suisses, TVA de 7,7% en sus.

Informations sur l'édition

Comparatif des médias 2016



Impressum

Editeur

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6006 Lucerne
T 041 418 22 22
F 041 412 03 72
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

Maison d'édition

Hôtellerie Gastronomie Édition
Adligenswilerstrasse 29/27
Case postale 3027, 6002 Lucerne
T 041 418 24 44
F 041 418 24 45
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

Direction

Mario Gsell
Directeur des publications
T 041 418 24 57
mario.gsell@hotellerie-gastronomie.ch

Jörg Ruppelt
Rédacteur en chef des magazines et
directeur adjoint des publications
T 044 202 68 42
joerg.ruppelt@hotellerie-gastronomie.ch

Gabriel Tinguely
Directeur de la rédaction Hebdo
T 041 418 24 42
gabriel.tinguely@hotellerie-gastronomie.ch

Jörg Greder
Chef des ventes
T 041 418 24 41
joerg.greder@hotellerie-gastronomie.ch

Solange Ehrler
Directrice de création
T 041 418 24 39
solange.ehrler@hotellerie-gastronomie.ch

Direction de la rédaction Hebdo

Gabriel Tinguely
Directeur de la rédaction Hebdo
T 041 418 24 42
gabriel.tinguely@hotellerie-gastronomie.ch

Sarah Sidler
Directrice adjointe de la rédaction Hebdo
T 041 418 24 56
sarah.sidler@hotellerie-gastronomie.ch

Direction de la rédaction des magazines

Jörg Ruppelt
Rédacteur en chef des magazines
T 044 202 68 42
joerg.ruppelt@hotellerie-gastronomie.ch

Ruth Marending
Directrice adjointe de la rédaction des magazines
T 044 418 24 58
ruth.marending@hotellerie-gastronomie.ch

Conception graphique et production

Solange Ehrler
Directrice de création
T 041 418 24 39
solange.ehrler@hotellerie-gastronomie.ch

Luka Beluhan
Directeur artistique
T 041 418 23 42
luka.beluhan@hotellerie-gastronomie.ch

Pierina Bucher
Polygraphiste
T 041 418 24 46
pierina.bucher@hotellerie-gastronomie.ch

Vente

Jörg Greder
Chef des ventes
T 041 418 24 41
joerg.greder@hotellerie-gastronomie.ch

Josef Wolf
Conseiller média
T 041 418 24 53
josef.wolf@hotellerie-gastronomie.ch

Iris Fischer
Comptabilité
T 041 418 24 47
iris.fischer@hotellerie-gastronomie.ch

Karin Huwyler
Administration / Service clients
T 041 418 24 44 F 041 418 24 45
karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

Esther Kurmann
Production des annonces
T 041 418 24 44 F 041 418 24 45
inserate@hotellerie-gastronomie.ch

Felisa Diez
Gestion des adresses / Service clients
T 041 418 24 81
felisa@diez@hotellerie-gastronomie.ch

Service clients annonces
T 041 418 24 44
inserate@hotellerie-gastronomie.ch

Notre équipe commerciale vous conseille volontiers et répond à toutes vos questions en lien avec les activités d'édition.

T 041 418 24 44