

# DONNÉES MÉDIAS 2024

GASTRO **journal**

DE LA BRANCHE POUR LA BRANCHE

**MAGAZINE  
SPÉCIALISÉ ET  
ASSOCIATIF DE  
GASTROSUISSE**

POUR LA  
RESTAURATION,  
L'HÔTELLERIE  
ET LE TOURISME



**Tirage 2023  
du GastroJournal**  
Tirage certifié  
REMP/FRP: 19 664 ex.  
Tirage imprimé:  
21 000 ex.

# GastroJournal – votre plateforme de publicité et de communication cross-média

Deux fois par mois, GastroJournal informe les professionnels de la branche. Cette publication multilingue destinée aux professionnels touche environ 20 000 entrepreneurs sous sa forme imprimée.

Le magazine couvre les divers domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. L'accent est mis sur des sujets qui touchent les professionnels de la branche. Les contenus en allemand, en français et plusieurs fois par an également en italien fournissent aux professionnels de la restauration des informations pertinentes, un savoir-faire spécialisé et offrent une valeur ajoutée avec des analyses, des interviews et des articles de fond.

GastroJournal est mis à jour plusieurs fois par semaine sur le site [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch). GastroJournal est également présent sur Instagram et Facebook. GastroJournal compte plus de 200 000 lecteurs (selon l'enquête de Link Institut Lucerne) et est leader du marché dans la branche.

**Contactez-nous!**  
**Nous vous conseillerons volontiers**

[annonces@gastrojournal.ch](mailto:annonces@gastrojournal.ch)  
**044 377 53 11**

**Vous atteignez 20 000 entrepreneurs et entrepreneurs**



**GASTROjournal**  
Le magazine de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme

**Nicolas Darnauchthelm**  
Le directeur général de l'Institut de Hautes Etudes à Cernin (FH), le chef à l'Hotel vert mise sur une cuisine saine et verte

**Thématiques spéciales**  
Somme de la production mondiale de boissons artisanales et naturelles

**GastroJournal plonge dans la frénésie électorale!**

Cahier en français: pages 32 à 46

**16** **16** **40** **41**

**GASTRONOMIE**  
1. **16** **16** **40** **41**  
2. **16** **16** **40** **41**  
3. **16** **16** **40** **41**  
4. **16** **16** **40** **41**  
5. **16** **16** **40** **41**  
6. **16** **16** **40** **41**  
7. **16** **16** **40** **41**  
8. **16** **16** **40** **41**  
9. **16** **16** **40** **41**  
10. **16** **16** **40** **41**  
11. **16** **16** **40** **41**  
12. **16** **16** **40** **41**  
13. **16** **16** **40** **41**  
14. **16** **16** **40** **41**  
15. **16** **16** **40** **41**  
16. **16** **16** **40** **41**  
17. **16** **16** **40** **41**  
18. **16** **16** **40** **41**  
19. **16** **16** **40** **41**  
20. **16** **16** **40** **41**  
21. **16** **16** **40** **41**  
22. **16** **16** **40** **41**  
23. **16** **16** **40** **41**  
24. **16** **16** **40** **41**  
25. **16** **16** **40** **41**  
26. **16** **16** **40** **41**  
27. **16** **16** **40** **41**  
28. **16** **16** **40** **41**  
29. **16** **16** **40** **41**  
30. **16** **16** **40** **41**  
31. **16** **16** **40** **41**  
32. **16** **16** **40** **41**  
33. **16** **16** **40** **41**  
34. **16** **16** **40** **41**  
35. **16** **16** **40** **41**  
36. **16** **16** **40** **41**  
37. **16** **16** **40** **41**  
38. **16** **16** **40** **41**  
39. **16** **16** **40** **41**  
40. **16** **16** **40** **41**  
41. **16** **16** **40** **41**  
42. **16** **16** **40** **41**  
43. **16** **16** **40** **41**  
44. **16** **16** **40** **41**  
45. **16** **16** **40** **41**  
46. **16** **16** **40** **41**  
47. **16** **16** **40** **41**  
48. **16** **16** **40** **41**  
49. **16** **16** **40** **41**  
50. **16** **16** **40** **41**  
51. **16** **16** **40** **41**  
52. **16** **16** **40** **41**  
53. **16** **16** **40** **41**  
54. **16** **16** **40** **41**  
55. **16** **16** **40** **41**  
56. **16** **16** **40** **41**  
57. **16** **16** **40** **41**  
58. **16** **16** **40** **41**  
59. **16** **16** **40** **41**  
60. **16** **16** **40** **41**  
61. **16** **16** **40** **41**  
62. **16** **16** **40** **41**  
63. **16** **16** **40** **41**  
64. **16** **16** **40** **41**  
65. **16** **16** **40** **41**  
66. **16** **16** **40** **41**  
67. **16** **16** **40** **41**  
68. **16** **16** **40** **41**  
69. **16** **16** **40** **41**  
70. **16** **16** **40** **41**  
71. **16** **16** **40** **41**  
72. **16** **16** **40** **41**  
73. **16** **16** **40** **41**  
74. **16** **16** **40** **41**  
75. **16** **16** **40** **41**  
76. **16** **16** **40** **41**  
77. **16** **16** **40** **41**  
78. **16** **16** **40** **41**  
79. **16** **16** **40** **41**  
80. **16** **16** **40** **41**  
81. **16** **16** **40** **41**  
82. **16** **16** **40** **41**  
83. **16** **16** **40** **41**  
84. **16** **16** **40** **41**  
85. **16** **16** **40** **41**  
86. **16** **16** **40** **41**  
87. **16** **16** **40** **41**  
88. **16** **16** **40** **41**  
89. **16** **16** **40** **41**  
90. **16** **16** **40** **41**  
91. **16** **16** **40** **41**  
92. **16** **16** **40** **41**  
93. **16** **16** **40** **41**  
94. **16** **16** **40** **41**  
95. **16** **16** **40** **41**  
96. **16** **16** **40** **41**  
97. **16** **16** **40** **41**  
98. **16** **16** **40** **41**  
99. **16** **16** **40** **41**  
100. **16** **16** **40** **41**

**NEWS**  
1. **16** **16** **40** **41**  
2. **16** **16** **40** **41**  
3. **16** **16** **40** **41**  
4. **16** **16** **40** **41**  
5. **16** **16** **40** **41**  
6. **16** **16** **40** **41**  
7. **16** **16** **40** **41**  
8. **16** **16** **40** **41**  
9. **16** **16** **40** **41**  
10. **16** **16** **40** **41**  
11. **16** **16** **40** **41**  
12. **16** **16** **40** **41**  
13. **16** **16** **40** **41**  
14. **16** **16** **40** **41**  
15. **16** **16** **40** **41**  
16. **16** **16** **40** **41**  
17. **16** **16** **40** **41**  
18. **16** **16** **40** **41**  
19. **16** **16** **40** **41**  
20. **16** **16** **40** **41**  
21. **16** **16** **40** **41**  
22. **16** **16** **40** **41**  
23. **16** **16** **40** **41**  
24. **16** **16** **40** **41**  
25. **16** **16** **40** **41**  
26. **16** **16** **40** **41**  
27. **16** **16** **40** **41**  
28. **16** **16** **40** **41**  
29. **16** **16** **40** **41**  
30. **16** **16** **40** **41**  
31. **16** **16** **40** **41**  
32. **16** **16** **40** **41**  
33. **16** **16** **40** **41**  
34. **16** **16** **40** **41**  
35. **16** **16** **40** **41**  
36. **16** **16** **40** **41**  
37. **16** **16** **40** **41**  
38. **16** **16** **40** **41**  
39. **16** **16** **40** **41**  
40. **16** **16** **40** **41**  
41. **16** **16** **40** **41**  
42. **16** **16** **40** **41**  
43. **16** **16** **40** **41**  
44. **16** **16** **40** **41**  
45. **16** **16** **40** **41**  
46. **16** **16** **40** **41**  
47. **16** **16** **40** **41**  
48. **16** **16** **40** **41**  
49. **16** **16** **40** **41**  
50. **16** **16** **40** **41**  
51. **16** **16** **40** **41**  
52. **16** **16** **40** **41**  
53. **16** **16** **40** **41**  
54. **16** **16** **40** **41**  
55. **16** **16** **40** **41**  
56. **16** **16** **40** **41**  
57. **16** **16** **40** **41**  
58. **16** **16** **40** **41**  
59. **16** **16** **40** **41**  
60. **16** **16** **40** **41**  
61. **16** **16** **40** **41**  
62. **16** **16** **40** **41**  
63. **16** **16** **40** **41**  
64. **16** **16** **40** **41**  
65. **16** **16** **40** **41**  
66. **16** **16** **40** **41**  
67. **16** **16** **40** **41**  
68. **16** **16** **40** **41**  
69. **16** **16** **40** **41**  
70. **16** **16** **40** **41**  
71. **16** **16** **40** **41**  
72. **16** **16** **40** **41**  
73. **16** **16** **40** **41**  
74. **16** **16** **40** **41**  
75. **16** **16** **40** **41**  
76. **16** **16** **40** **41**  
77. **16** **16** **40** **41**  
78. **16** **16** **40** **41**  
79. **16** **16** **40** **41**  
80. **16** **16** **40** **41**  
81. **16** **16** **40** **41**  
82. **16** **16** **40** **41**  
83. **16** **16** **40** **41**  
84. **16** **16** **40** **41**  
85. **16** **16** **40** **41**  
86. **16** **16** **40** **41**  
87. **16** **16** **40** **41**  
88. **16** **16** **40** **41**  
89. **16** **16** **40** **41**  
90. **16** **16** **40** **41**  
91. **16** **16** **40** **41**  
92. **16** **16** **40** **41**  
93. **16** **16** **40** **41**  
94. **16** **16** **40** **41**  
95. **16** **16** **40** **41**  
96. **16** **16** **40** **41**  
97. **16** **16** **40** **41**  
98. **16** **16** **40** **41**  
99. **16** **16** **40** **41**  
100. **16** **16** **40** **41**

**GASTRONOMIE**  
**«Certains cuisiniers en font même de la glace»**

Depuis peu, l'ail n'est sur toutes les lèvres. Bien plus doux et digeste que l'ail frais, ce produit séduit une clientèle à la recherche des dernières tendances culinaires, mais aussi les grands chefs, grâce à des arômes intenses et fruités. En sonk, Christophe Gatélin s'est mis à cultiver et à transformer ce légume afin de proposer une production 100% suisse de ce tricot gustatif venu d'Aïte.

**TEXTES ET PHOTOS: OLIVIERA DE BOURGOGNE**

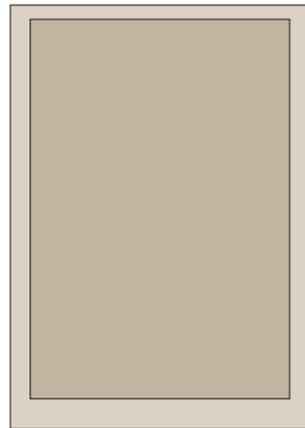
Alors qu'il s'agit de la dernière page de son livre, Christophe Gatélin se prépare à l'impression d'un ouvrage consacré à l'ail. Ce livre, intitulé «L'ail, un légume à la fois doux et digeste», est une véritable bible pour les professionnels de la restauration. Le chef de cuisine de l'Hotel de Ville à Paris, Christophe Gatélin, a écrit ce livre pour partager son savoir-faire et ses expériences avec les autres professionnels de la branche.

**PHOTO: OLIVIERA DE BOURGOGNE**

Christophe Gatélin, chef de cuisine de l'Hotel de Ville à Paris, est un véritable expert de l'ail. Il a écrit ce livre pour partager son savoir-faire et ses expériences avec les autres professionnels de la branche.

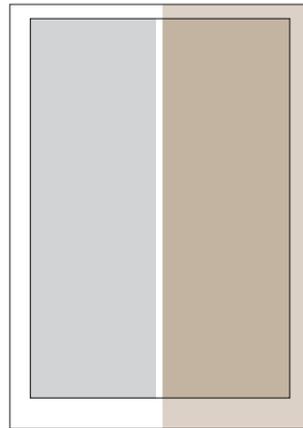
**NEWS**  
1. **16** **16** **40** **41**  
2. **16** **16** **40** **41**  
3. **16** **16** **40** **41**  
4. **16** **16** **40** **41**  
5. **16** **16** **40** **41**  
6. **16** **16** **40** **41**  
7. **16** **16** **40** **41**  
8. **16** **16** **40** **41**  
9. **16** **16** **40** **41**  
10. **16** **16** **40** **41**  
11. **16** **16** **40** **41**  
12. **16** **16** **40** **41**  
13. **16** **16** **40** **41**  
14. **16** **16** **40** **41**  
15. **16** **16** **40** **41**  
16. **16** **16** **40** **41**  
17. **16** **16** **40** **41**  
18. **16** **16** **40** **41**  
19. **16** **16** **40** **41**  
20. **16** **16** **40** **41**  
21. **16** **16** **40** **41**  
22. **16** **16** **40** **41**  
23. **16** **16** **40** **41**  
24. **16** **16** **40** **41**  
25. **16** **16** **40** **41**  
26. **16** **16** **40** **41**  
27. **16** **16** **40** **41**  
28. **16** **16** **40** **41**  
29. **16** **16** **40** **41**  
30. **16** **16** **40** **41**  
31. **16** **16** **40** **41**  
32. **16** **16** **40** **41**  
33. **16** **16** **40** **41**  
34. **16** **16** **40** **41**  
35. **16** **16** **40** **41**  
36. **16** **16** **40** **41**  
37. **16** **16** **40** **41**  
38. **16** **16** **40** **41**  
39. **16** **16** **40** **41**  
40. **16** **16** **40** **41**  
41. **16** **16** **40** **41**  
42. **16** **16** **40** **41**  
43. **16** **16** **40** **41**  
44. **16** **16** **40** **41**  
45. **16** **16** **40** **41**  
46. **16** **16** **40** **41**  
47. **16** **16** **40** **41**  
48. **16** **16** **40** **41**  
49. **16** **16** **40** **41**  
50. **16** **16** **40** **41**  
51. **16** **16** **40** **41**  
52. **16** **16** **40** **41**  
53. **16** **16** **40** **41**  
54. **16** **16** **40** **41**  
55. **16** **16** **40** **41**  
56. **16** **16** **40** **41**  
57. **16** **16** **40** **41**  
58. **16** **16** **40** **41**  
59. **16** **16** **40** **41**  
60. **16** **16** **40** **41**  
61. **16** **16** **40** **41**  
62. **16** **16** **40** **41**  
63. **16** **16** **40** **41**  
64. **16** **16** **40** **41**  
65. **16** **16** **40** **41**  
66. **16** **16** **40** **41**  
67. **16** **16** **40** **41**  
68. **16** **16** **40** **41**  
69. **16** **16** **40** **41**  
70. **16** **16** **40** **41**  
71. **16** **16** **40** **41**  
72. **16** **16** **40** **41**  
73. **16** **16** **40** **41**  
74. **16** **16** **40** **41**  
75. **16** **16** **40** **41**  
76. **16** **16** **40** **41**  
77. **16** **16** **40** **41**  
78. **16** **16** **40** **41**  
79. **16** **16** **40** **41**  
80. **16** **16** **40** **41**  
81. **16** **16** **40** **41**  
82. **16** **16** **40** **41**  
83. **16** **16** **40** **41**  
84. **16** **16** **40** **41**  
85. **16** **16** **40** **41**  
86. **16** **16** **40** **41**  
87. **16** **16** **40** **41**  
88. **16** **16** **40** **41**  
89. **16** **16** **40** **41**  
90. **16** **16** **40** **41**  
91. **16** **16** **40** **41**  
92. **16** **16** **40** **41**  
93. **16** **16** **40** **41**  
94. **16** **16** **40** **41**  
95. **16** **16** **40** **41**  
96. **16** **16** **40** **41</**

## Prix et formats



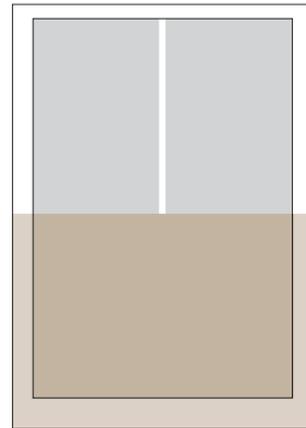
### 1/1 page

210×297 mm, FB  
182×266 mm, MP  
**CHF 6500.-**



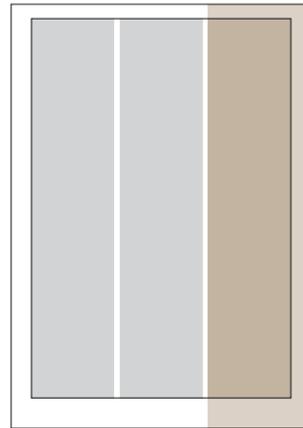
### 1/2 page verticale

103×297 mm, FB  
89×266 mm, MP  
**CHF 3382.-**



### 1/2 page horizontale

210×152 mm, FB  
182×131 mm, MP  
**CHF 3382.-**



### 1/3 page verticale

72×297 mm, FB  
58×266 mm, MP  
**CHF 2715.-**

**1/1 Couverture**  
2<sup>e</sup> de cov. **CHF 6700.-**  
3<sup>e</sup> de cov. **CHF 6700.-**  
4<sup>e</sup> de cov. **CHF 6900.-**

**Changement de langue (allemand) sur la couverture**

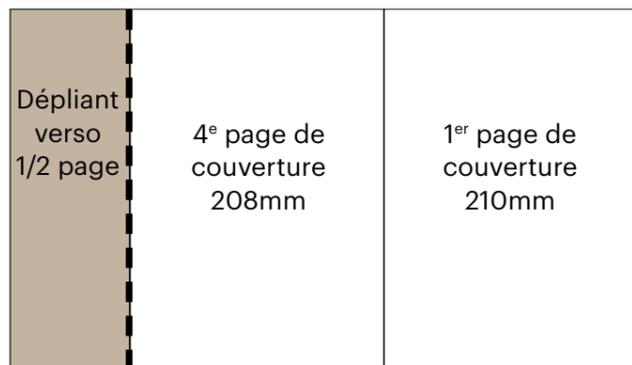
Concernant:  
2<sup>e</sup> de cov., 3<sup>e</sup> de cov.,  
4<sup>e</sup> de cov.  
Prix par page  
CHF 250.-  
net, plus TVA

### Allemand et version complémentaire française dans la même édition\*.\*

**Allemand: 1/1 page, prix de base, brut: CHF 6500.-**  
./Rabais 1: 0% = total: CHF 6500.-

**Français: 1/1 page, sous-total allemand: CHF 6500.-**  
./Rabais 2: 20% de réduction pour une version supplémentaire en français: -CHF 1300.-  
= sous-total: CHF 5200.-

\* L'annonce (en français) occupe un espace publicitaire supplémentaire dans la partie française du magazine en plus de l'annonce en allemand et apparaît pour l'ensemble du tirage et pas seulement en Suisse romande.



### Dépliant

Mesure: 105×297 mm perforé



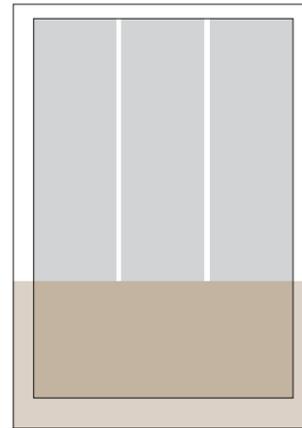
### 4<sup>e</sup> page de couverture plus dépliant:

**Prix sur demande**

**Annonce print en plus d'un espace réservé dans «Marché» sur [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch)**

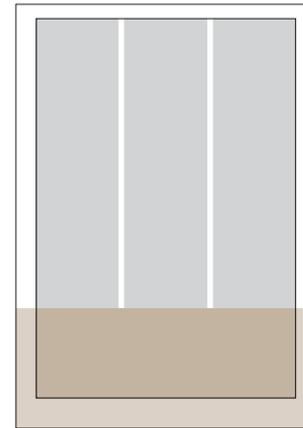
Prix: CHF 120.- / Web-PDF avec le lien

**Durée de parution:** identique au print dans GastroJournal, 14 jours



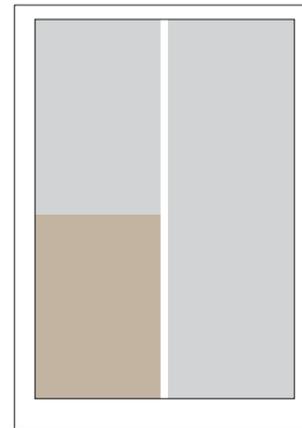
### 1/3 page horizontale

210×96 mm, FB  
182×86 mm, MP  
**CHF 2715.-**



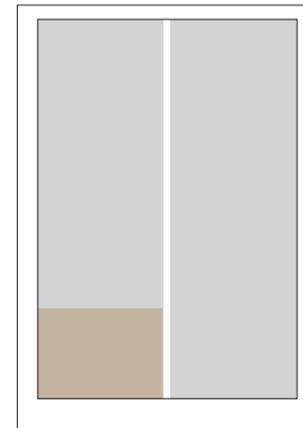
### 1/4 page horizontale

210×84 mm, FB  
182×65 mm, MP  
**CHF 1991.-**



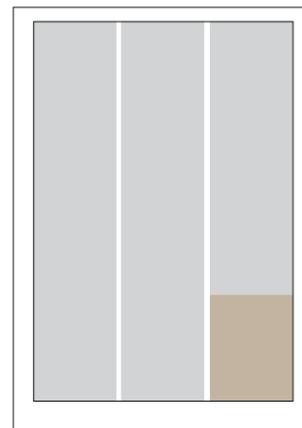
### 1/4 page verticale

89×131 mm, MP  
**CHF 1991.-**



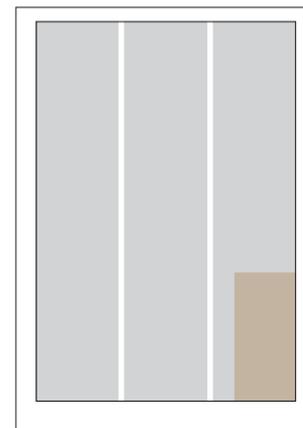
### 1/8 page horizontale

89×65 mm, MP  
**CHF 995.-**



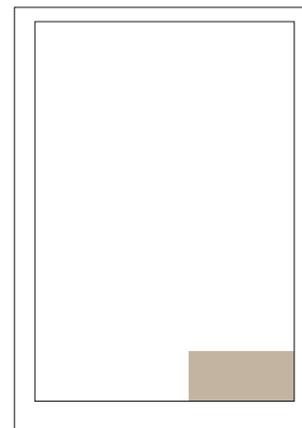
### Accroche rédactionnelle

58×75 mm, MP  
**CHF 635.-**



### Accroche colonne news

42×90 mm, MP  
**CHF 635.-**



### Sommaire

74×35 mm, MP  
**CHF 1080.-**

**Tirage imprimé: 21000**

Reservez votre espace publicitaire:  
[annonces@gastrojournal.ch](mailto:annonces@gastrojournal.ch)  
044 377 53 11

**! Les prix ne doivent pas figurer dans votre publicité.**

**Exception: encarts imprimés ou rabat amovible sur la couverture.**

### Rabais

3 publications 2%, 6 publications 5%,  
10 publications 8%, 15 publications 12%,  
20 publications 15%, etc.  
Les rabais sont toujours déduits directement.

### Délai d'insertion

Le jeudi, 16h00, précédant de la semaine de parution  
FB = franc-bord / MP = mise en page  
Commission de conseil 5%

Service / Annonces immobilières / Offres d'emploi

«Boîte à trouvailles»

Rubriques Service\*

Publiez une annonce dans la «boîte à trouvailles»

Toutes les deux semaines, vous trouverez désormais chez nous diverses annonces dans les catégories les plus variées - des appareils de cuisine industrielle, des coupe-légumes, des meubles pour la restauration (Indoor ou Outdoor), des parasols chauffants pour terrasse, des voitures, des vélos, des machines à café et bien plus encore. Indiquez ce que vous souhaitez vendre ou ce que vous recherchez. Nous vous proposons les options suivantes pour votre annonce: print, combiné (print et numérique) ou en ligne.

Formats et largeurs

Table with 2 columns: Format (3, 4, 5, 6 colonnes) and Width (42, 58, 73, 89 mm) and another column with 7, 8, 10, 12 colonnes and widths (104, 120, 151, 182 mm).

Prix

CHF 0.98 par mm et colonne
Réservation supplémentaire sur www.gastrojournal.ch, rubrique emploi ou immobilier pour CHF 120.-
En ligne / combiné (print et en ligne): Veuillez consulter les prix en page 6.

Taxe sous chiffre par parution / annonce

Suisse CHF 40.-, Etranger CHF 60.-

\*Livraison du matériel pour le publiereportage / la rubrique «Service»: 10 jours ouvrables avant la parution.

Sous-traitants

Grid of logos for various service providers and suppliers like KADU, MARS, ALIGRO, SAVIVA, etc.



Avec GastroJournal, vous atteignez plus de 200 000 lectrices et lecteurs intéressés!

Réservez votre espace publicitaire:

annonces@gastrojournal.ch
044 377 53 11

Publié dans toutes les éditions

Inscription de l'entreprise
CHF 490.- par année
Logo 4 couleurs
CHF 390.- par année
Inscription de l'entreprise et logo
CHF 780.- par année
Chaque entrée suivante CHF 100.-
Réservation possible en tout temps

EN LIGNE
Réservation supplémentaire sur
www.gastrojournal.ch

CHF 120.- par an
(seulement si combiné au print)

Rubriques Service\*

Formats et largeurs

Table with 2 columns: Format (3, 4, 5, 6 colonnes) and Width (42, 58, 73, 89 mm) and another column with 7, 8, 10, 12 colonnes and widths (104, 120, 151, 182 mm).

Prix

CHF 0.98 par mm et colonne
Réservation supplémentaire sur
www.gastrojournal.ch,
rubrique emploi ou immobilier pour CHF 120.-

Taxe sous chiffre par parution / annonce

Suisse CHF 40.-, Etranger CHF 60.-

\*Livraison du matériel pour le publiereportage / la rubrique «Service»: 10 jours ouvrables avant la parution.

PUBLICITÉ EN LIGNE
Annonces immobilier, emploi, service
www.gastrojournal.ch

2 semaines: CHF 140.- / 4 semaines: CHF 200.-
(Rubrique: Immobilier, Emploi, Marché)
(Support: texte ou PDF)
Durée de la publication: du jeudi au jeudi

Offre Print + Online:
Print: Prix / format inchangé,
Online: 2 semaines: CHF 120.-,
4 semaines: CHF 180.-,
Durée de la publication: du jeudi au jeudi

EN LIGNE
Publication supplémentaire
Annonce print sur Immo-/Jobs, Service
www.gastrojournal.ch

Prix: CHF 120.- / PDF en ligne avec lien

Durée:
Identique au print dans GastroJournal
(14 jours)

Real estate advertisement for 'Wirtschaft zum Ochsen Lämmenschwil' and 'Planen Sie frühzeitig Ihre nächsten Stellen-/Immobilienanzeigen im GastroJournal'.

Real estate advertisement for 'Etabliertes Hotel Restaurant Alpenblick in Wolfisberg' and 'Zu verkaufen'.

Real estate advertisement for 'Bürgergemeinde Boningen' and 'Wirt/Wirtin aus Leidenschaft gesucht'.

Book review section 'BUCHTIPPS' featuring 'Wohin, liebe Schweiz?' and 'Mon dieu, c'est bon!'.

Service advertisement for 'Platzsparend und superpraktisch: das bewährte Backstar-Papier im neuen Dispenser'.



# Publireportage – Forfait print et online

# Publireportage

Un publireportage est une publicité sous forme rédactionnelle. C'est du marketing de contenu, aussi appelé «storytelling».

Soit le contenu est fourni par le client, prêt à être publié, soit le texte est rédigé par un membre de la rédaction de GastroJournal.

L'article portera la mention «Publireportage». La publication est possible soit dans GastroJournal (magazine imprimé), soit sur le site [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch), soit sur les deux supports à la fois.



Réservez votre espace publicitaire:

[annonces@gastrojournal.ch](mailto:annonces@gastrojournal.ch)  
044 377 53 11

## Publireportage sur [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch)

- ★ 2 semaines: 1500.–
- ★ 4 semaines: 2500.–

### ALIGRO baut seine Präsenz in der Deutschschweiz weiter aus

Die Aligro-Märkte entwickeln sich sehr erfolgreich: Das Angebot und die Sortimente werden laufend ausgebaut, die Märkte werden Schritt für Schritt renoviert und die Bekanntheit der Marke steigt sich stetig.

Seit der Übernahme durch die Demarex & Co AG, der Betreiberin von fünf Aligro-Märkten, hat sich bei den CCA Angehörigen Standorten nicht nur der Name geändert. Die neuen Besitzern investiert viel Energie in die Modernisierung und den nachhaltigen Ausbau der bestehenden Märkte.

In einigen der Märkte geht man noch einen Schritt weiter: Es wurden Fischabteilungen etabliert, in denen frisch und tiefgekühlt Produkte im Angebot sind. Ganze Fische oder Fischfilets aus Fluss, See und Meer sowie verschiedene Krustentiere lassen beim Kunden ein wahres Hungergefühl aufkommen.

Auch wer Lust auf frisches Brot hat, kommt in mehreren Märkten auf seine Kosten. In Rapperswil und Bern wurden im Rahmen grosser Renovationsarbeiten Backstellereien erstellt, die durch Fachpersonal betreut, täglich ein breites Frischbrotangebot präsentieren. Man sieht Hoch viel mehr als früher kann man sich in den heutigen Aligro-Märkten als Profi mit allem entdecken, was man braucht.

Neben den genannten Vorteilen profitieren Profis von diversen VIP-Vorzügen. Sei es vom kostenlosen Parking, den exklusiven Öffnungszeiten bereits ab Frühmorgens oder dem Gratis-Gesitk an der Kaffeemaschine. Sollten Sie Fragen zu Produkten haben oder möchten Sie einen größeren Bedarf vorreservieren lassen, steht Ihnen der Kundendienst zur Verfügung. Der Aligro-Bonus, die attraktive Jahres-Rückvergütung auf Ihren gesamten Einkauf, rundet unser vorteilhaftes Profil-Angebot ab.

Es gibt heute vierzehn Aligro-Standorte in der Schweiz – und damit vierzehn Mal ein Reiseangebot unter einem Dach: Kommen Sie einfach bei uns vorbei! Unsere Märkte finden Sie in Gossau, Frauenfeld, Sargans, Rapperswil, Brüttlingen, Bern, Emmen, Spreitenbach, Pöhlten, Schönen, Chavannes, Gont, Matran und Sitten.

Die Erweiterung des Sortiments bringt viele Synergien. Die verbesserten Einkaufsmöglichkeiten erleichtern es den Einkäufern von Aligro, bei den Lieferanten noch besseren Konditionen zu erhalten, was für die Preisgestaltung von grossem Interesse ist.

Grosset Wert wird auf die Frischprodukte gelegt. Hier wurde das Angebot deutlich ausgeweitet. Die Metzgereien sowie der Frischmarkt mit Gemüse und Früchten werden wo möglich auf grösseren Verkaufsflächen angeboten, so dass auch neue Artikel ihren Platz finden. Auch in Sachen Fisch geht Aligro neue Wege und verkauft jetzt auch in der Deutschschweiz ein breites Sortiment. Dank seinem umfassenden Know-how konnte Aligro sodann seinen Wein- und Käsebereich erweitern und präsentiert nun mehr als 800 Spezialitäten aus der Schweiz und aus aller Welt.

**ALIGRO**  
Frische. Qualität. Inspiration.

ALIGRO  
Mooswiesstrasse 42  
9201 Gossau  
Tel. +41 (0)71 388 13 13  
[www.aligro.ch](http://www.aligro.ch)



### Richtiges Recycling leichtgemacht

Bis Ende Jahr 2020 hat sich die Transgourmet Schweiz eine Wertstoffquote von 80% als Ziel gesetzt. Ein ambitioniertes Ziel, welches der Umwelt und letztendlich allen zugutekommt.

Grundsätzlich ist die Wertstoffquote der prozentuale Anteil, der recycelten Wertstoffe in Bezug auf die gesamte Abfallmenge. Wenn 100 Kilogramm Abfall gesammelt und 80 Kilogramm der gesammelten Menge recycelt wird, würde eine Wertstoffquote von 80% erreicht werden. Die Prodega-Märkte nehmen eine Vielzahl an Wertstoffen zurück. Für die Entsorgung stehen entsprechende Sammelbehälter zur Verfügung. Im Jahr 2019 hat das Unternehmen eine Wertstoffquote von 78,37% erreicht. Es wurden insgesamt 5836 Tonnen Abfall gesammelt. Diese Menge entspricht in etwa dem Gewicht von 30 Einfamilienhäusern oder 967 ausgewachsenen afrikanischen Elefanten.

Diese Wertstoffe werden in allen Prodega-Märkten zurückgenommen:

- ♻️ Kartons, Schrumffellen und Gebilde
- ♻️ PET-Getränkflaschen
- ♻️ PE-Milchflaschen
- ♻️ Batterien, Akkus
- ♻️ Filterkartuschen
- ♻️ Rehydrierbare Patronen aller Marken
- ♻️ Elektro- & Elektronikgeräte
- ♻️ Leuchten, Leuchtentst
- ♻️ Wein- und Getränkeflaschen, Öl- und Essigflaschen, Metall- und Joghurtgläser
- ♻️ Alu- und Stahlblechdecken

Auch gebrauchte Pflanzenöl kann gegen Voranmeldung kostenlos entsorgt werden. Den Belieferungskunden von Transgourmet werden geeignete Behälter zur Verfügung gestellt. Dank der Zusammenarbeit mit einem ausgezeichneten Wiederverwerter bietet Transgourmet eine ökologisch sinnvolle Entsorgungsmöglichkeit an. Aus dem gebrauchten Speiseöl wird so neues Bio-Öl. Pro Jahr werden rund 100 Tonnen Speiseöl verwertet.

[transgourmet.ch/nachhaltig](http://transgourmet.ch/nachhaltig)

**TRANS-GOURMET PRODEGA**

### GastroJournal crée un publireportage pour le client\*

1/1 page CHF 6500.–  
+ tarif pour la création par la rédaction de Gastro-Journal sur demande  
ou  
1/2 page CHF 3382.–  
+ tarif pour la création par la rédaction de Gastro-Journal sur demande

Online: CHF 350.– / Durée: 2 semaines

Réseaux sociaux (Facebook): **sur demande**

Canaux publicitaires: Print, Online, réseaux sociaux

**Mise en page des textes publicitaires:**  
Corrections après l'établissement de la première version du bon à tirer, prix au cas par cas, 120 francs/heure.

\*Livraison du matériel pour le publireportage: 10 jours ouvrables avant la parution.

### Le client fournit du contenu prêt à l'emploi pour GastroJournal

1/1 page CHF 6500.– ou  
1/2 page horizontale CHF 3382.–

Langue: allemand ou allemand et français  
Supplément pour une version française en plus dans le même numéro

Online: CHF 350.– / Durée: 2 semaines

Réseaux sociaux (Facebook): **Prix par insertion – Sur demande**

Canaux publicitaires: Print, Online, réseaux sociaux

#### Profitieren Sie von kostenloser Werbepresenz

Zum Jahresende wurden über 28000 Lunch-Check Geschenkkarten für über CHF 2.6 Mio. in die ganze Schweiz ausgeliefert und jährlich generiert Schweizer Lunch-Check über CHF 100 Mio., welche ausschliesslich in der Schweizer Gastronomie eingesetzt werden können. Das ist Umsatz, von dem Sie direkt profitieren können, sofern Sie Akzeptanzstelle von Lunch-Check sind.

Rüsten Sie sich für die Wiedereröffnung.  
Die Karteninhaber informieren sich anhand des Restaurant-Verzeichnisses, wo die Beiträge eingelöst werden können. Versuchen Sie es nicht, dort aufgeführt zu sein. Füllen Sie jetzt das Anmeldeformular aus.

Sie sind schon Lunch-Check Mitglied?  
Profitieren Sie von kostenloser Online-Werbung. Wenden Sie sich an [marketing@lunch-check.ch](mailto:marketing@lunch-check.ch).

1/4 page en français

#### Bénéficiez d'une présence publicitaire gratuite

Pour la fin d'année, plus de 28000 cartes cadeaux Lunch-Check d'une valeur totale de plus de CHF 2.6 mio ont été expédiées dans toute la Suisse. Chaque année Lunch-Check Suisse génère un chiffre d'affaires de plus de CHF 100 mio réservé en exclusivité aux restaurants suisses. Vous pouvez profiter directement de cette manne, que vous acceptiez les modes de paiement de Lunch-Check.

Préparez-vous à la réouverture de vos portes.  
Les détenteurs de carte s'informent des établissements participants à l'aide de la liste des restaurants. Faites-en sorte que votre entreprise y figure. Remplissez sans tarder le bulletin d'inscription.

Êtes-vous déjà membre Lunch-Check?  
Bénéficiez d'une publicité en ligne gratuite. Contactez-vous [marketing@lunch-check.ch](mailto:marketing@lunch-check.ch).

1/4 page version supplémentaire en allemand

Sur demande  
E-Mail: annonces@gastrojournal.ch  
Téléphone: 044 377 53 11

# Offre aux lecteurs

# Rubrique «Weintipp»

# Féliciter par annonce

Nos clients ont la possibilité de upstier une offre attrayante pour les lecteurs («Offre du mois») dans le GastroJournal à l'intention de nos lecteurs et de nos membres:

ANGEBOT MÄRZ | OFFRE | 5.3.2021-5.4.2021 | FIRMA

## Leserangebot

### Offre aux lecteurs

Equas con readam sit aut odi ulpariam aut es imillatibeat volorem et, sit as sincture conse utem est, optatur? Eles cusamenderio etur, ulparum commola prattus doluptibus et reerungunt que reererep evellibus resposu percis elia non comminodit, as utem consequis et ecce qui reum quisimagnis debatur ma aut endi ocl cum simus

Asperfer ibusdaignatit vllat andaninm quodidem faceri, ut voleribus cusis dolupta quo id est eum volupta exceptaque sunt rem exylique volo volorer upstarem quossuntum quisquitate aut nulya plus deram nectio tempore cum veni volum delictum excipiantur sunt. Non ipere autem fuga. Et ipidri neceribus abo. Pa dis idit

Preis / Prix  
CHF 000.-  
anstatt / au lieu de  
CHF 0000.-  
schwarz  
noir

BEZUGSQUELLE | SOURCE D'APPROVISIONNEMENT |  
www.master.ch  
Tel 000 000 00 00, Herr Muster  
E-Mail: muster@master.ch  
D-Rividele vere nos serro cus quis expliqui ut quis expliqui ut quis expliqui ut quunt.  
P-Sere secie as sam fuga non pa non qui volorep consequam que lare perspexum dolorep usdandi deno occuider sentim.

Abbbbbb  
Dos nonnedit voluptaque consequ aecaquo quosam, corum aut fuga sa pa eaque conse dolenis modi unt laboreu volorum la que plitemod quibeateque cusci doluptatenis desed el illogis eem raturibero tece dignis ra sitati sit ullique sume nosam reum fuga. Ab ipid magniant.

Abbbbbb  
P'neet lamemim entatur? Idemini, te comi ut aped etias rest min rae re, quam faceris iam ulparchit vento hero quiderum dolore, culpa quo omniat vellia rest latus. Nam re nem et utem dolorei aetiar, ipi faceris dolorem in pellam autem nimissis- ris cus maximas premis eium acceptat aut quanti aut qui conse- quo occabo. Et aut lab ipsam, voleribus nonoquam quam iam hiliberrem si sium aperituae robandis simiati, quo rem ap- lita remodis dent veloci las, omnis ex etur, officit loraect ostet- tis vitas aut la corporem quid quo quideles santore imporerat ut undaigipant, correctae.  
Tarpoporia correcte velocis sit labo. Ut vicid es neces ma cus esin non nus.  
Offictor moligra ribusa volerent quatemodi ipantium escus sus commitor aut et es lamere lamere hiliquum

ANGEBOT MONAT MÄRZ | OFFRE MARS  
0.0.2021-0.0.2021 | NAME VON INSERENT

## Leserangebot

### Offre aux lecteurs

Preis / Prix  
CHF 000.-  
anstatt / au lieu de  
CHF 0000.-  
schwarz  
noir

BEZUGSQUELLE | SOURCE D'APPROVISIONNEMENT  
www.master.ch  
Tel 000 000 00 00, Herr Muster  
E-Mail: muster@master.ch  
Commandes par Téléphone sous le numéro 000 00 00 00 ou par courriel électronique: mmmmmmm@mmmm.ch

Abbbbbb  
Dos nonnedit voluptaque consequ aecaquo quosam, corum aut fuga sa pa eaque conse dolenis modi unt laboreu volorum la que plitemod quibeateque cusci doluptatenis desed el illogis eem raturibero tece dignis ra sitati sit ullique sume nosam reum fuga. Ab ipid magniant.

Abbbbbb  
P'neet lamemim entatur? Idemini, te comi ut aped etias rest min rae re, quam faceris iam ulparchit vento hero quiderum dolore, culpa quo omniat vellia rest latus. Nam re nem et utem dolorei aetiar, ipi faceris dolorem in pellam autem nimissis- ris cus maximas premis eium

Taille de la publication: 1/2 page  
Langue: combinaison allemand/français  
Infos pratiques: 200 signes au total pour les deux langues  
Description de l'offre: 250 signes par langue

Prix sur demande.

AMUSE-BOUCHE

CORINNE NUSSKERN

Es ist wieder GV-Saison

In welcher schönen Orte wurde ich von diversen Kantonalverbänden und Vereinigungen schon eingeladen! Etwa nach Waldenburg in Basel, ins schweizerische Dalenwil, auf die Burg Hohenzollern im Urnerland, Zuggehen, den einen oder anderen Ort musste ich erst mal auf der Schweizer Karte googeln. Und leider fehlt meist die Zeit, diese Perlen wanderlustig zu erkunden, denn es geht um Erntedank: die Generalversammlung.

Auch wenn sich Traktandenlisten und Grundproblematiken quer durch die Schweiz gleichen, bewegen doch jeden einzelnen Kantonaherband wieder andere Herausforderungen. Nur selten lösen Ungerechtigkeiten – zu Recht – lautes Gepolter wie unlängst in Mülten am Zürichsee aus, denn ganz im Gegenteil: Wie die Vorstände sich für ihre Mitglieder einsetzen, sie vor unliebsamen Themen zurückzudrängen, immer wieder an die Politik appellieren, Strategien entwickeln, um Nachwuchs und Mitarbeitende zu gewinnen, sich Streitigkeiten und Polemiken stellen und doch reihum die Zusammenarbeit suchen, ist einfach nur verdankenswert. Die Stunden ihrer knapp bemessenen Freizeit, die sie dazu aufwenden: unbezahlbar.

Es braucht sie. Denn nur Menschen, die sich engagieren, können auch etwas bewegen – und manchmal sogar eine ganze Branche.

corinne.nusskern@gastrojournal.ch

Der Zürcher Winzer Daniel Schättli vom Boutiqueweingut Davinum in der Toskana sorgt für jährlich rund 20000 Flaschen.

nen Mainstream-Wein aus Cabernet Sauvignon produzieren, sondern die Typizität der Toskana mit Sangiovese und anderen autochthonen Traubensorten wie Foglia Tonda oder Pugnetello aufzuzeigen.

Zum Angebot des Boutiqueweinguts gehören deshalb der süffige Rosé Opal aus Sangiovese, Merlot und Syrah, der Alltagswein Toscanetti aus 100 Prozent Sangiovese, der sich schon zugänglich zeigt und für den Offensivcharakter ideal ist, sowie die beiden Supertoskaner Nostrum und Solo Uno. Letzterer ist ein monumentaler Sangiovese, dicht, komplex und würzig – für ein besonderes Fest.

Beim Nostrum handelt es sich um eine Cuvée aus Sangiovese, Merlot, Pugnetello und Foglia Tonda. Sie wurde 16 Monate in neuen, französischen Barriques sowie mindestens 36 Monate in gelagerten Eichenholzfässern und teilweise in Ton-Amphoren ausgebaut. Die Tannine sind gut eingebunden; die Nase des Rubinstons duftet verführerisch nach Cassis, Brombeeren und überreifen Früchten. Schättli steht den Höhepunkt des Nostrum Jahrgang 2017 mit seinem Glasapfen bereits aus, obwohl er locker acht Jahre lagerbar ist. Die Cuvée mit ihrem gut strukturierten Körper, die in Blinddeustationen immer wieder dupelt so teure Toskaner schlägt, drängt sich deshalb für Gastronomen geradezu auf. Besonders gut zum Nostrum passen grilliertes Fleisch und Wildgerichte.

Die Davinum-Weine sind unter anderem bei Andy Weinmann an der Wilstrasse 15 in Dübendorf ZH erhältlich.

WEINTIPP präsentiert von Davinum, Castelfiorentino, Italien

\* Davinum GmbH, Glatt office, Neue Winterthurerstrasse 99, 6304 Wallisellen  
Tel.: +41 79 400 30 88, Email: daniel.schaettli@schaeettli.com

Toutes nos félicitations pour votre réussite à l'examen!

Sarah Muster

a réussi son examen de fin d'apprentissage avec succès. Nous sommes très fiers d'elle et nous lui souhaitons le meilleur pour la suite!

Logo

Entreprise  
Adresse  
www.website.ch

1/8 page  
Prix sur demande.

1/4 page  
Prix sur demande.

Taille de la publication: 1/1 page  
Langue: combinaison allemand/français  
Intro: 300 signes par langue  
Infos pratiques: 200 signes au total pour les deux langues  
Description de l'offre: 800 signes par langue

Prix sur demande.



Rubrique «Weintipp»  
2/3 page  
(Exemples de thèmes: bière, champagne, cocktails, etc.)

Prix sur demande.

Réservez votre espace publicitaire:

annonces@gastrojournal.ch  
044 377 53 11

## Encarts / Suppléments / Autocollants / Formats publicitaires spéciaux

E-Mail: [annonces@gastrojournal.ch](mailto:annonces@gastrojournal.ch)  
Téléphone: 044 377 53 11

**nouveau**  
Post-IT

### Memory Stick (Post-it):

| Format: 76 x 76 mm   | En allemand         | En français         | Total               |
|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Tirages:</b>      | 15'000 Ex.          | 6'000 Ex.           | 21'000 Ex.          |
| Valeur publicitaire: | CHF 3'250.00        | CHF 2'600.00        | CHF 4'250.00        |
| Frais techniques:    | CHF 1'044.00        | CHF 459.00          | CHF 1'434.00        |
| <b>Total:</b>        | <b>CHF 4'294.00</b> | <b>CHF 3'059.00</b> | <b>CHF 5'684.00</b> |

### Précisions importantes:

Emplacement:

Page de couverture 1 et page de couverture 4.

Supplément:

Coûts de fabrication des autocollants (prix sur demande).

Quantité minimale requise par version linguistique: 12'500 exemplaires.

Données prêtes à l'impression (PDF) selon les spécifications du fabricant.



Prix des encarts / suppléments

### Suppléments

#### Spécifications techniques:

Format minimal = A6, format maximal = A4

(Attention: tous les formats inférieurs à A4 doivent être coupés latéralement et au format net!)

#### Poids du papier:

- 4 ou 8 pages, min. 90 gm<sup>2</sup>, max. 150 gm<sup>2</sup>
- 12-32 pages, min. 60 gm<sup>2</sup>, max. 170 gm<sup>2</sup>

### Encarts:

#### Spécifications techniques:

Format: A6 jusqu'à A4

A4 (disposé à l'extérieur du magazine), max. 205 x 297 mm (disposé à l'intérieur du magazine)

#### Poids du papier:

- Flyer, feuille recto-verso (max. format A4), 90 gm<sup>2</sup> jusqu'à 120 gm<sup>2</sup>, max. 300 gm<sup>2</sup>
- 4 ou 8 pages, min. 90 gm<sup>2</sup>, max. 250-280 gm<sup>2</sup>
- 12-32 pages, min. 60 gm<sup>2</sup>, max. 170 gm<sup>2</sup>

#### Adresse de livraison:

Stämpfli AG, Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern

[www.staempfli.com](http://www.staempfli.com)

### Encarts de prospectus (libres ou agrafés) dans GastroJournal

Format: selon spécificités

| Poids:                        | jusqu'à 25 gr.      | jusqu'à 50 gr.      | jusqu'à 75 gr.       |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| <b>En allemand</b>            |                     |                     |                      |
| <b>Tirage:</b>                | 15'000 Ex.          | 15'000 Ex.          | 15'000 Ex.           |
| Valeur publicitaire:          | CHF 6'500.00        | CHF 6'500.00        | CHF 6'500.00         |
| Frais techniques:             | CHF 594.00          | CHF 594.00          | CHF 594.00           |
| Frais de port:                | CHF 210.00          | CHF 420.00          | CHF 630.00           |
| <b>Total:</b>                 | <b>CHF 7'304.00</b> | <b>CHF 7'514.00</b> | <b>CHF 7'724.00</b>  |
| <b>En français</b>            |                     |                     |                      |
| <b>Tirage:</b>                | 6'000 Ex.           | 6'000 Ex.           | 6'000 Ex.            |
| Valeur publicitaire:          | CHF 5'200.00        | CHF 5'200.00        | CHF 5'200.00         |
| Frais techniques:             | CHF 279.00          | CHF 279.00          | CHF 279.00           |
| Frais de port:                | CHF 84.00           | CHF 168.00          | CHF 252.00           |
| <b>Total:</b>                 | <b>CHF 5'563.00</b> | <b>CHF 5'647.00</b> | <b>CHF 5'731.00</b>  |
| <b>Dans les deux versions</b> |                     |                     |                      |
| <b>Tirage:</b>                | 21'000 Ex.          | 21'000 Ex.          | 21'000 Ex.           |
| Valeur publicitaire:          | CHF 8'500.00        | CHF 8'500.00        | CHF 8'500.00         |
| Frais techniques:             | CHF 804.00          | CHF 804.00          | CHF 804.00           |
| Frais de port:                | CHF 294.00          | CHF 588.00          | CHF 882.00           |
| <b>Total pour ALL + FR:</b>   | <b>CHF 9'598.00</b> | <b>CHF 9'892.00</b> | <b>CHF 10'186.00</b> |

# Fenêtres publicitaires, bandeaux ...

**1 Skyscraper**  
CHF 450.-/semaine

**2 Leaderboard** CHF 400.-/semaine

**3 Maxiboard** CHF 350.-/semaine

**28832**  
Pages vues par mois

## Données, formats et prix

**1 Skyscraper**, 300 x 600 Pixel (Desktop), 480 x 480 Pixel (Tablette, Mobile), placé à droite (Desktop), placé en bas (Tablette, Mobile)  
Prix: CHF 450.-/semaine

**2 Leaderboard**, 994 x 250 Pixel (Desktop), 480 x 480 Pixel (Tablette, Mobile), placé en haut  
Prix: CHF 400.-/semaine

### Publication des bannières publicitaires

Dynamique = en alternance (rotation) avec 1-2 autres partenaires publicitaires.

### Durée de la bannière:

Jeu (00:00) à mercredi (24:00)

**3 Maxiboard**, 994x250 Pixel (Desktop), 480 x 480 Pixel (Tablette, Mobile), placé en bas

Prix: CHF 350.-/semaine

**Nouveau: Réserve exclusivement pour une bannière animée à la fois.**

(Veuillez vérifier la disponibilité au préalable avec GastroJournal).

### Format du fichier

statique: JPG; PNG  
Volume: 150 kilobytes au maximum

### Délai de livraison

3 jours avant la mise en ligne, à envoyer à: annonces@gastrojournal.ch

# ...et réseaux sociaux



**Augmentez votre impact avec notre offre en ligne.**

Avec votre publicité, vous atteignez votre groupe cible sans dispersion inutile. En incluant nos canaux sur les réseaux sociaux (Facebook), vous atteignez une plus grande portée et générez du trafic sur le site : [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch)  
Intéressés? Nous vous conseillons volontiers.

### GRUPE CIBLE:

20 000 entrepreneuses et entrepreneurs de la restauration, de l'hôtellerie, et du tourisme.

### CHIFFRES CLÉS:

Pages vues / mois: 28 832  
Visites / mois: 21 022  
Visiteurs uniques / mois: 18 033  
Abonnés Facebook: environ 3770

### BASE DE DONNÉES:

Valeurs mensuelles moyennes,  
Source: Google Analytics G4

### Newsletter GastroJournal en français et en allemand

Publiée tous les quinze jours le jeudi  
Nombre d'abonnés: en allemand 10'500  
en français 4'150  
total 14'650

### Bandeau publicitaire Newsletter

Prix par parution:  
Dans la version allemande: CHF 2500.-  
Dans la version française: CHF 1200.-  
Dans les deux versions CHF 3500.-  
Prix nets plus TVA  
Matériel à livrer par le client

### Réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter)

Via la page Facebook de GastroJournal, vous pouvez atteindre les professionnels des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, tant à des fins professionnelles que privées.

- Pour les produits, les services et les événements
- Textes, photos, vidéos, liens
- Publication unique ou dans le cadre d'une campagne

### Prix:

1 publication: CHF 450.-  
2 publications (même campagne): CHF 650.-  
3 publications (même campagne): CHF 700.-

### Publicité sur Facebook

A) Annonce Facebook:  
Taille: 940 x 350 pixel

B) Post Facebook (PR/Texte/Photo):  
1x intro et texte de 500 signes  
Info quant à la création du lien  
1 photo, expéditeur, www.

- 1 Surtitre:** Publicité, 30 signes
- 2 Titre:** 25 signes (au-delà de 26 signes, le titre est placé sur deux lignes)
- 3 Texte:** 240 signes
- 4 Texte du lien:** environ 20 signes
- 5 Image:** 270 x 270 Pixel (Desktop), 450 x 250 Pixel (Mobile, tablette)
- 6 Taille bannière:** 600 x 190 Pixel



## Publicité sur la page d'accueil de l'édition numérique

Les 20 000 membres de GastroSuisse ont un accès gratuit à l'édition numérique (à feuilleter) sur le portail clients de GastroSuisse.

Nos clients publicitaires ont la possibilité de réserver votre ou vos espaces publicitaires individuellement pour les différentes éditions.

Il est également possible de réserver en exclusivité pendant 1 an les 25 numéros. Prix sur demande.

**Le numéro de GastroJournal et l'emplacement publicitaire peuvent être choisis librement en fonction des disponibilités.**

**1 × Espace publicitaire, page de couverture, 182 × 50 mm,**  
Prix unitaire par édition, prix: 1 champ: 600 CHF

**2 × Espace publicitaire, page de couverture, 89 × 50 mm,**  
Prix unitaire par édition, prix: 1 champ: 280 CHF,  
**2 champs: 560 CHF**

**3 × Espace publicitaire, page de couverture, 58 × 50 mm,**  
Prix unitaire par édition, prix: 1 champ: 180 CHF,  
**3 champs: 540 CHF**

Prix nets plus TVA  
Sans rabais de répétition  
Mention : «Édition numérique soutenue par»



## Données techniques

Format du magazine 210×297 mm  
Miroir de page 182×266 mm  
Franc-bord 210×297 mm

### Indications techniques

PDF High-End correspondant au format. Toutes les données d'impression doivent être saisies dans l'espace colorimétrique CMYK (pas de couleurs RVB ou Pantone). Le traitement technique de données ne convenant pas à l'impression sera facturé séparément.

Marge de rognage pour les lithos franc-bord: tête, pied et extérieur 3 mm chacun

Photos: 300 DPI  
Profil: PSO Coated v3  
PDF/X-4: 2008

**Envoi du matériel à: annonces@gastrojournal.ch**

**Tirage GastroJournal 2023 (jusqu'au 31 août 2024)**

Tirage certifié REMP/FRP: 19 664 ex.  
Tirage imprimé: 21 000 ex.

### Production, impression

Stämpfli Communication  
Stämpfli SA, Wölflistrasse 1, Case postale, 3001 Berne

printed in  
switzerland



### Conditions générales

La reproduction d'articles du GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction. Le journal décline toute responsabilité pour les textes et illustrations non commandés. Seuls les textes publiés seront honorés. Les annonces parues dans le GastroJournal ne peuvent être ni copiées ni reproduites sous quelque forme que ce soit. Les sections cantonales de GastroSuisse sont seules responsables du contenu de la page Sections cantonales. Les contenus rédactionnels de GastroJournal, notamment les textes sous forme de commentaire, ne représentent pas nécessairement les opinions de l'association GastroSuisse.

### Conditions d'annulation:

Frais d'annulation des ordres d'insertion, sur la base du montant de la facture:

Après réservation de l'annonce: 30 %  
4 semaines avant la date limite: 50 %  
Après la date limite: 75 %

## GASTROSUISSE

www.gastrojournal.ch

**GastroSuisse / GastroJournal**

Blumenfeldstrasse 20  
Postfach  
8046 Zürich  
www.gastrojournal.ch



# Contacts

## Edition et communication



**Patrik Hasler-Olbrych**  
 Responsable de l'édition, **Stv. Direktor**  
 Membre de la direction  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 77  
 patrik.hasler@gastrosuisse.ch

## Vente



**Roger Schenk**  
 Responsable des ventes de publicité  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 18  
 roger.schenk@gastrojournal.ch



**Aleksandar Vukovic**  
 Key Account Manager  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 19  
 aleksandar.vukovic@gastrojournal.ch



**Deborah van Lith**  
 Administration et disposition des annonces  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 17  
 deborah.vanlith@gastrojournal.ch



**Selma Sivic**  
 Administration et disposition des annonces  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 25  
 selma.sivac@gastrojournal.ch



**Elma Ibric**  
 Administration et disposition des annonces  
 Tél.: +41 (0)44 377 52 12  
 elma.ibric@gastrojournal.ch

### Annonces

Tél.: +41 (0)44 377 53 11  
 annonces@gastrojournal.ch

*Abonnez-vous maintenant!*

*abo@gastrojournal.ch  
 044 377 53 11*

## Rédaction



**Reto E. Wild, rédacteur en chef**  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 63  
 reto.wild@gastrojournal.ch



**Corinne Nusskern**  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 03  
 corinne.nusskern@gastrojournal.ch



**Nicole Steffen**  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 09  
 nicole.steffen@gastrojournal.ch



**Petra Schwinghammer**  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 08  
 petra.schwinghammer@gastrojournal.ch



**Oliver Borner**  
 Tél.: +41 (0)44 377 53 21  
 oliver.borner@gastrojournal.ch

## Rédaction Suisse romande



**Caroline Goldschmid**  
 caroline.goldschmid@gastrojournal.ch



**Isabelle Buesser-Waser**  
 isabelle.buesser@gastrojournal.ch

## Graphisme et mise en page



**Sibylle Lees**  
 sibylle.lees@gastrojournal.ch

**GastroJournal, un magazine et un site web: restez informés au mieux** *Nous sommes là pour vous!*