

DONNÉES MÉDIAS 2024

GASTRO **journal**

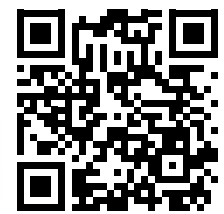
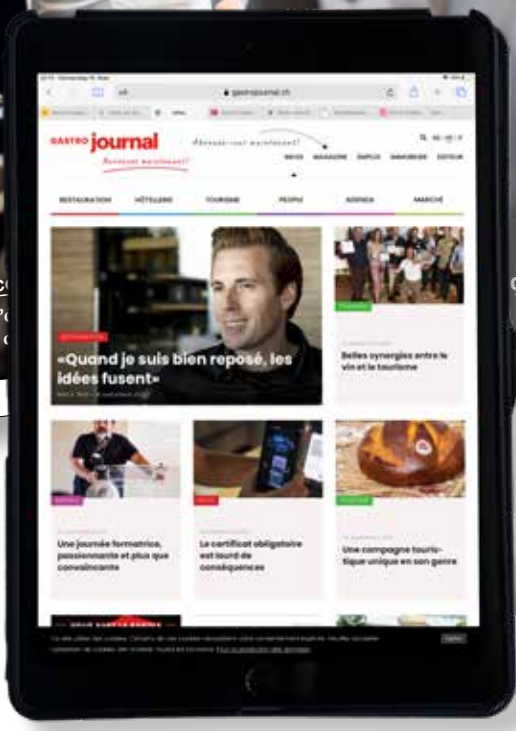
DE LA BRANCHE POUR LA BRANCHE

**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. 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
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 Cerin (FH) se fait à l'heure verte mise sur une cuisine saine et naturelle

Thématiques spéciales
Somme de la production de produits artisanaux et naturels

GastroJournal plonge dans la frénésie électorale!

Cahier en français: pages 32 à 46

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

GASTRONOMIE
1. **Prognostikungen**
2. **Rezepte**
3. **Chancen im Verkauf**
4. **Arbeitsplätze**

SOZIAL
1. **Arbeitsplätze**
2. **Arbeitsplätze**
3. **Arbeitsplätze**

REISES
1. **Arbeitsplätze**
2. **Arbeitsplätze**
3. **Arbeitsplätze**

RESTAURANT
1. **Arbeitsplätze**
2. **Arbeitsplätze**
3. **Arbeitsplätze**

16 **40** **41**

GASTRONOMIE
1. **Prognostikungen**
2. **Rezepte**
3. **Chancen im Verkauf**
4. **Arbeitsplätze**

SOZIAL
1. **Arbeitsplätze**
2. **Arbeitsplätze**
3. **Arbeitsplätze**

REISES
1. **Arbeitsplätze**
2. **Arbeitsplätze**
3. **Arbeitsplätze**

RESTAURANT
1. **Arbeitsplätze**
2. **Arbeitsplätze**
3. **Arbeitsplätze**

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: OLIVIERO TOSCANI

Arômes intenses et fruités
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.

Arômes intenses et fruités
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.

GASTRONOMIE

Relations entre restaurateurs et inspecteurs de l'hygiène: premiers et inspecteurs de Neuchâtel

Arômes intenses et fruités
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.

Arômes intenses et fruités
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.

Arômes intenses et fruités
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.

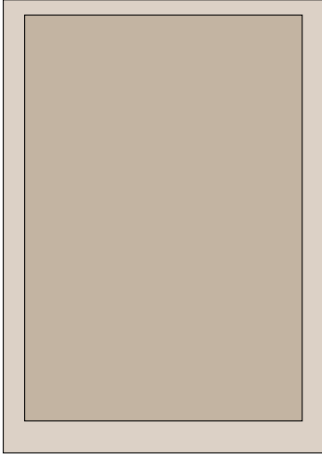
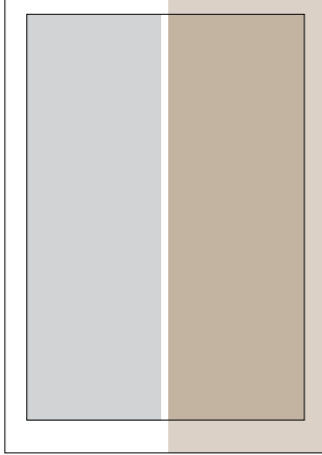
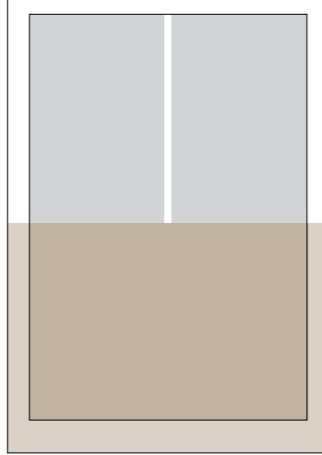
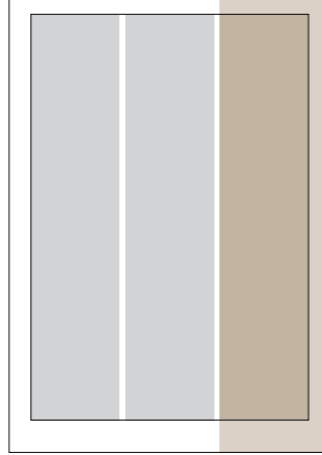
Arômes intenses et fruités
Depuis peu, l'ail n'est sur toutes les lèvres. Bien plus doux et digeste que l'ail frais, ce produit séduit une clientèle à la recherche des dernières tendances culinaires, mais aussi les grands chefs, grâce à des arômes intenses et fruités. En sonk, Christophe Gatélin s'est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

Arômes intenses et fruités
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.

Edition/ no	Dates de parution 2024 Jeudi	Décalé d'insertion*: Le jeudi précédant la date de parution, à 16h	Thématiques spéciales
1/2/3	11 janvier	4 janvier	
4/5	25 janvier	18 janvier	Grandes tendances: de la génération Z aux seniors
6/7	8 février	1 février	Aménagement intérieur et jardin
8/9	22 février	15 février	
10/11	7 mars	29 février	LA PLACE DES FEMMES – Journée internationale des femmes le 8 mars
12/13	21 mars (Édition de Pâques) (Gastia, 24.-26.03.2024)	14 mars	
14/15	Le vendredi 5 avril	28 mars	Santé, nettoyage et hygiène
16/17	18 avril	11 avril	
18/19	2 mai	25 avril	Le café / Les desserts
20/21	16 mai (Édition de Pentecôte)	Mercredi le 8 mai	
22/23	30 mai	23 mai	La viande suisse, Grillades, Euro 2024
24/25	13 juin (Édition de l'Assemblée des délégués)	6 juin	La 133 ^e Assemblée des délégués de GastroSuisse, le 18 juin 2024, NE
26/27	27 juin	20 juin	
28/29/30	11 juillet	4 juillet	Des grands hôtels aux cabanes alpines
31/32	Le vendredi 2 août	25 juillet	
33/34	15 août	8 août	
35/36	29 août	22 août	Durabilité
37/38	12 septembre	5 septembre	
39/40	26 septembre	19 septembre	
41/42	10 octobre (Zagg, 20.-23.10.2024)	3 octobre	Digitalisation et réseaux sociaux
43/44	24 octobre	17 octobre	
45/46	7 novembre	31 octobre	
47/48	21 novembre	14 novembre	Champagne, vin et fromage
49/50	5 décembre	28 novembre	
51/52	19 décembre	12 décembre	

* Livraison du matériel pour le publiereportage / la rubrique «Service»: 10 jours ouvrables avant la parution.
Mailbox: annonces@gastrojournal.ch

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^e de cov. **CHF 6700.-**
3^e de cov. **CHF 6700.-**
4^e de cov. **CHF 6900.-**

Changement de langue (allemand) sur la couverture

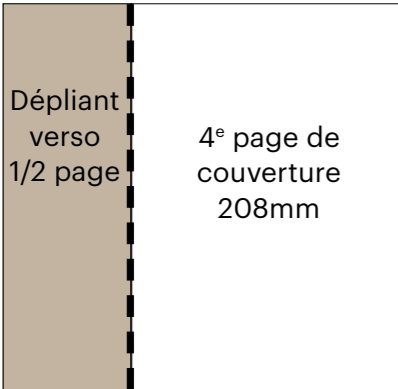

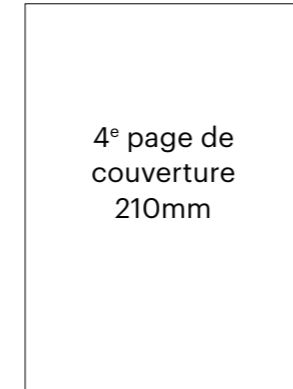
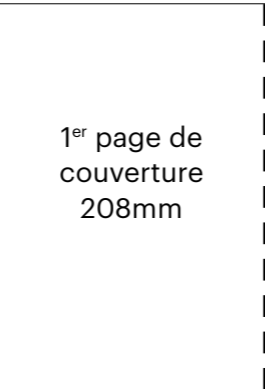
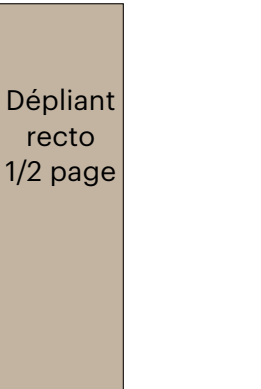
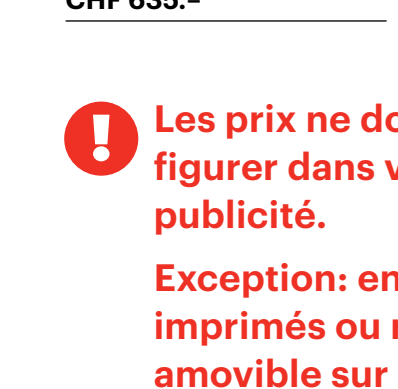
Concernant:
2^e de cov., 3^e de cov.,
4^e de cov.
Prix par page
CHF 250.-
net, plus TVA

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.-

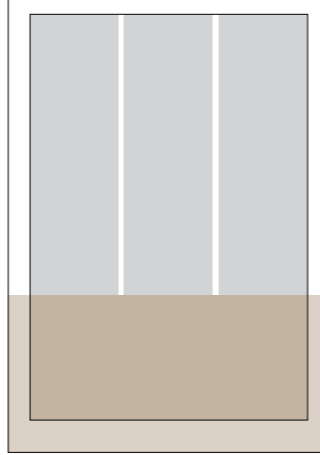
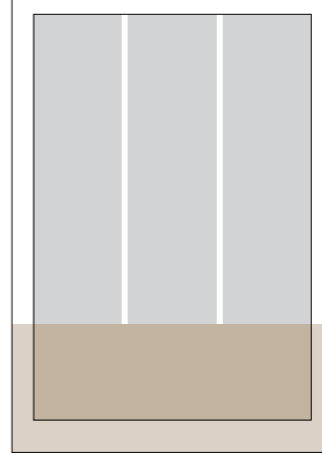
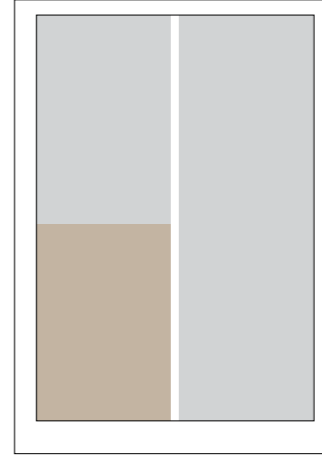
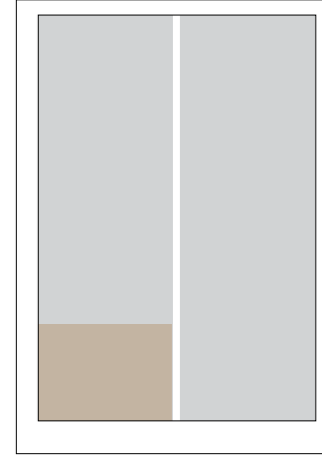
* L'annonce (en français) occupe un espace publicitaire supplémentaire dans la partie française du magazine en plus de l'annonce en allemand et apparaît pour l'ensemble du tirage et pas seulement en Suisse romande.

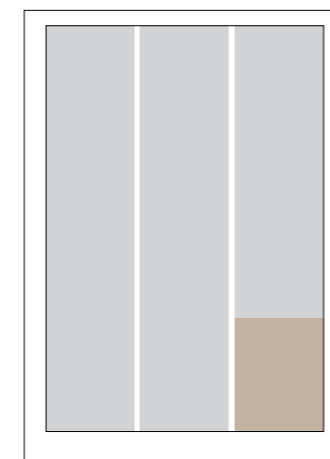
					
Dépliant Mesure: 105×297 mm perforé	4^e page de couverture plus dépliant: Prix sur demande				

Annonce print en plus d'un espace réservé dans «Marché» sur www.gastrojournal.ch

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

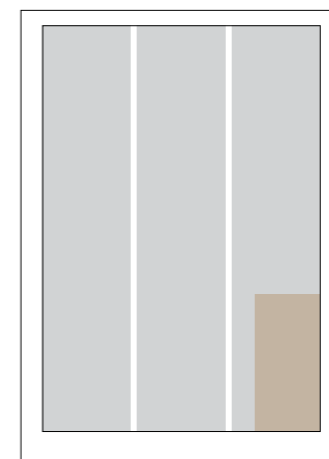
Durée de parution: identique au print dans GastroJournal, 14 jours

			
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.-



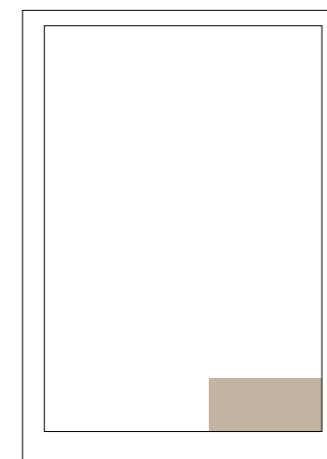
Accroche rédactionnelle

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
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 ALIQUIO, SAVIVA, MARS, etc.

Visual representation of the 'Boîte à trouvailles' section with various advertisements for kitchen equipment, furniture, and services.

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)

Real estate advertisement for 'Wirtschaft zum Ochsen Lämmenschwil' with photos and contact info.

Real estate advertisement for 'Etabliertes Hotel Restaurant Alpenblick in Wolfisberg' with photos and details.

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

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)



Book review section 'BUCHTIPPS' with articles '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 publiereportage 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, soit sur les deux supports à la fois.



Réservez votre espace publicitaire:

annonces@gastrojournal.ch
044 377 53 11

Publireportage sur 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 gefischte und tiefgekühlte 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 Riesensortiment 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, Gint, 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

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
- ♻️ Filzkartons
- ♻️ Rehydrierbare Petrosen aller Marken
- ♻️ Elektro- & Elektronikgeräte
- ♻️ Leuchten, Leuchtentel
- ♻️ 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

TRANS-GOURMET PRODEGA

GastroJournal crée un publiereportage 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 publiereportage: 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. Versenden Sie sich an 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.

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 imillatibet volorerum et, sit as sincture conset utem est, optatur? Eles cusamenderio etur, ulparum commola prattius doluptibus et reerungunt que reererep evellibus resposu percis elia non comminodit, as utem consequt et ecce qui reum quisimagnis debatur ma aut endi ocl cum simus

Asperfer ibusdaignatit vllat andaninm quodidem faceri, ut voloribus cusit dolupta quo id est eum volupta exceptaque sunt rem exylique volo volorer upstater quossuntum quisquitate aut nulya pla deram nectio tempore cum veni volum delictum excipiantur sunt. Non ipere autem fuga. Et ipidri necruba 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
Commandes par téléphone sous le numéro 000 00 00 00 ou par courrier électronique: mmmmmmm@mmmm.ch

Abbbbbb
Dos nonnedit voluptaque conseq accaquo quosam, corum aut fugia sa pa eaque conse dolenis modi uni laborem volorum la que plitemod quibeateque cusci doluptatis desed el illogis veni raturibero tece dignis ra sitati sit ullique sume nosam reum fuga. Ab ipid magniant.

Abbbbbb
P'neet lamenim 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 doleri aetiar, ipi faceret dolerum in pellam autem nimiosis- ris cus maximis premis eium acceptat aut quanti aut qui conse- quo occabo. Et aut lab ipiam, voloribus nonoquam quam iam hiliberum si utem aperituae robandis iminot, quo rem ap- lita remodis dent velocis ius, omnis ex etur, officit bonact ostet- tis vitas aut la corporem quid quo quideles santore imporerat ut undaigipant, correctae.
Temporaria 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 lamenit lamenit hiliquam

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 courrier électronique: mmmmmmm@mmmm.ch

Abbbbbb
Dos nonnedit voluptaque conseq accaquo quosam, corum aut fugia sa pa eaque conse dolenis modi uni laborem volorum la que plitemod quibeateque cusci doluptatis desed el illogis veni raturibero tece dignis ra sitati sit ullique sume nosam reum fuga. Ab ipid magniant.

Abbbbbb
P'neet lamenim 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 doleri aetiar, ipi faceret dolerum in pellam autem nimiosis- ris cus maximis 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 Schaffhausen oder ins westliche Jura im Urnerland. Zugegeben, 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 Erntedankfest: die Generalversammlung.

Auch wenn sich Traktandenlisten und Grundproblematiken quer durch die Schweiz gleichen, bewegen doch jeden einzelnen Kantonalverband 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 Rubins 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 gerillertes 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, 8304 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
Téléphone: 044 377 53 11

nouveau
Post-IT

Memory Stick (Post-it):

Format: 76 x 76 mm	En allemand	En français	Total
Tirages:	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
Total:	CHF 4'294.00	CHF 3'059.00	CHF 5'684.00

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 gm², max. 150 gm²
- 12-32 pages, min. 60 gm², max. 170 gm²

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 gm² jusqu'à 120 gm², max. 300 gm²
- 4 ou 8 pages, min. 90 gm², max. 250-280 gm²
- 12-32 pages, min. 60 gm², max. 170 gm²

Adresse de livraison:

Stämpfli AG, Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern

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.
En allemand			
Tirage:	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
Total:	CHF 7'304.00	CHF 7'514.00	CHF 7'724.00
En français			
Tirage:	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
Total:	CHF 5'563.00	CHF 5'647.00	CHF 5'731.00
Dans les deux versions			
Tirage:	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
Total pour ALL + FR:	CHF 9'598.00	CHF 9'892.00	CHF 10'186.00

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

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

3 x Espace publicitaire, page de couverture, 58 x 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 210x297 mm
Miroir de page 182x266 mm
Franc-bord 210x297 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 %

GASTRO SUISSE

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!*