

# hotel style

& gastro

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



## Mediadaten 2019

inhalt | facts | formate | preise |  
termine | themen | kontakt |





## dasMagazin

Das unabhängige Fachmagazin **hotelstyle & gastro** präsentiert seit mehr als 14 Jahren umfassend Themen zu Architektur und Technik, Design und Ambiente, Küchen und Konzepten sowie Speisen und Getränken in gehobenen Hotel- und Gastronomiebetrieben.

**hotelstyle & gastro** setzt dabei auf praktische Information und innovative Anregungen anhand von Projektberichten, Produktbeschreibungen und internationalen Trends bis hin zu innovativen Rezepten kreativer Spitzenköche. Ziel ist es, Entscheidern, Betreibern, Investoren und führenden Mitarbeitern Anregung und Leitgedanken für Gestaltung und Betrieb ihres Unternehmens zu bieten und sich vom Wettbewerb abzuheben.

Der Zielgruppe entsprechend verfügt **hotelstyle & gastro** über eine kompetente Redaktion, ein klares Layout, einen qualitativen Druck und einen hochwertigen Abonnentenkreis.

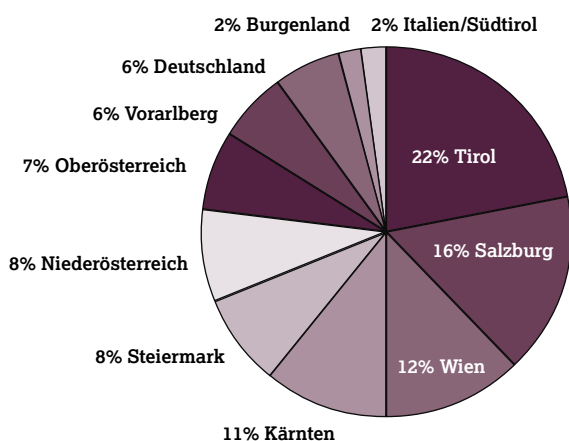
## Schwerpunktthemen

Zusätzlich zu relevanten Brancheninformationen präsentiert **hotelstyle & gastro** in jeder Ausgabe spezielle Schwerpunktthemen. Damit garantieren wir unseren Lesern und Kunden ein gründlich recherchiertes, praxisorientiertes Informationsmedium. Die aktuelle Themenauswahl und Termine für 2018 finden Sie auf der letzten Seite.

## Zielgruppe

- 34% Betreiber und Geschäftsführer von 3, 4 und 5\*-Hotels
- 18% Investoren
- 20% Betreiber und Geschäftsführer der gehobenen Gastronomie
- 8% Betreiber von Kongress-, Kur- und Wellnessbetrieben.
- 13% Architekten und Innenarchitekten
- 7% ausgewählte Planungsbüros, Generalplaner und Bauherren

## Verteilung nach Regionen



## f & b style

Stets auf der Suche nach interessanten Produkten und neuen Konzepten für den Hotelier und Gastronomen spüren wir nationale und internationale Trends auf und unterstützen die gehobene Gastronomie mit wertvollen Informationen. Wir besuchen Branchenevents, sprechen mit Produzenten und Händlern, Köchen und Gastronomen, Trendsettern und Individualisten, liefern Produktinnovationen, Branchennews und Rezeptideen und wollen so auch Impulse setzen für Ihren ganz persönlichen Erfolg.



## KlarTEXT Technik

Die neue Rubrik beschäftigt sich pro Ausgabe mit einem speziellen, technischen Themenbereich, den wir für die Leser verständlich aufbereiten. Als Basis dienen Interviews mit namhaften Experten aus der Branche, die die wesentlichen Grundlagen und wichtigsten Maßnahmen praxisnah aufzeigen.

## Homepage & Social Media

Zusätzlich zur Printausgabe bietet [hotelstyle.at](http://hotelstyle.at) viele weitere aktuelle Informationen, Veranstaltungstips, ausgesuchte Rezeptideen und vieles mehr. Tägliche Interaktionen über unsere Social Media Kanäle auf facebook, twitter, Instagram und Pinterest runden unseren Onlineauftritt ab.

## Druckauflage

12.000 Exemplare

## Ihre Ansprechpartner

**Chefredakteur:** Ing. Walter Laser  
[walter.laser@laserverlag.at](mailto:walter.laser@laserverlag.at)

**Redaktion:** Mag. Heidrun Schwinger  
[heidrun.schwinger@laserverlag.at](mailto:heidrun.schwinger@laserverlag.at)

**Grafische Gestaltung:** Andreas Laser  
[andreas.laser@laserverlag.at](mailto:andreas.laser@laserverlag.at)

## Medieninhaber und Herausgeber:

**Laser Verlag GmbH:** Hochstraße 103, A-2380 Perchtoldsdorf  
Tel.: 0043 (0)1 869 58 29 • Fax: 0043 (0)1 869 58 29 -20  
FN 199813 v • UID ATU52668304

	<b>Doppelseite</b>	410 x 287 420 x 297 (abfallend)	8.306,-
	<b>Ganze Seite</b>	195 x 287 210 x 297 (abfallend)	4.880,-
	<b>1/2-Seite</b>	98 x 287 195 x 144	2.822,-
	<b>Panorama</b>	410 x 144	4.797,-
	<b>1/3-Seite</b>	65 x 287 195 x 97	2.056,-
	<b>Panorama</b>	410 x 97	3.495,-
	<b>1/4-Seite</b>	48 x 287 195 x 68 97 x 141	1.577,-
	<b>Panorama</b>	410 x 68	2.680,-
	<b>U II bzw. U III</b>		5.589,-
	<b>U IV bzw. Cover-Flappe</b>		5.852,-
	<b>Beilage bis 25g<sup>1</sup></b>		4.454,-
	<b>Beileimer bis 25g<sup>1</sup></b>		4.856,-
	<b>Aufkleber</b>		2.462,-

Unsere Preise verstehen sich exkl. Werbeabgabe und Steuern.  
Bei abfallenden Inseraten ist mindestens 3 mm Überfüller beizufügen

<sup>1</sup> Mehrgewicht auf Anfrage

<b>News Meldung auf Homepage</b>	250,-
<b>Newsletter Meldung</b> inkl. News Meldung auf Homepage	500,-

Sonderwerbformen und Videos auf Anfrage.

## Druckverfahren & Datenanlieferung

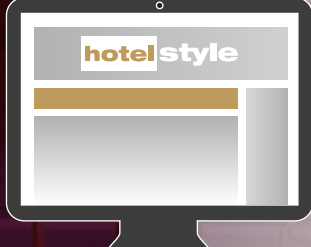
Offset 4c, Daten als PDF-Dateien mit hochauflösenden Bilddateien (min. 300 dpi), eingebettete oder in Pfade umgewandelte Schriften. Als Bilder .TIF oder Psd mit (min. 300 dpi, in cmyk) Satzkosten werden gesondert in Rechnung gestellt. Für weitere Details wenden Sie sich bitte an die Produktion.

## Datenanlieferung für Banner

Datei-Format: swf, gif, animated gif, jpg oder png.  
Bei swf clickTAG, wenn möglich, integrieren!



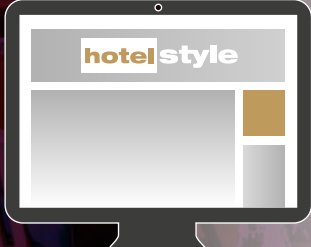
**Billboard**  
960 x 250 px  
2.380,-  
Sehr große und prominente Werbefläche.



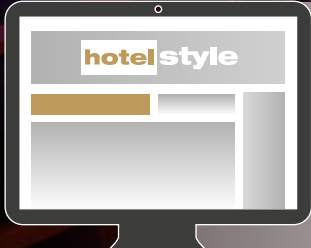
**Superbanner**  
728 x 90 px  
1.050,-  
Gut sichtbar über dem redaktionellen Bereich.



**Wide Skyscraper**  
160 x 600 px  
1.133,-  
Gut sichtbar neben dem redaktionellen Bereich.



**Sidebanner**  
160 x 160 px  
605,-  
Kleinere, günstige Alternative zum Wide Skyscraper



**Fullsize Banner**  
468 x 60 px  
850,-  
Gut sichtbar über dem redaktionellen Bereich.

Preise für 30 Tage exkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# termine | themen

	Themen hotelstyle & gastro	Themen f&b style	Anz.-Schluss	ET
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor, Pool, Sonnenschutz</li> <li>• Boden</li> <li>• Licht</li> <li>• Reinigung &amp; Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Trends</li> <li>• Pâtisserie</li> <li>• Frühstück</li> <li>• Kaffee &amp; Heißgetränke</li> </ul>	15.02.19	01.03.19
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles für den Garten</li> <li>• Entertainment</li> <li>• Hotel- &amp; Gastrosoftware</li> <li>• Küche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regionale Küche</li> <li>• Grillen &amp; Bier</li> <li>• Sommerdesserts</li> <li>• Eiscreme</li> </ul>	19.04.19	03.05.19
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tische &amp; Stühle</li> <li>• Tischkultur</li> <li>• Sicherheit</li> <li>• Guest Amenities</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leichte Sommerküche</li> <li>• Fisch + Meeresfrüchte</li> <li>• Cocktail Trends</li> <li>• Softdrinks &amp; Fruchtsäfte</li> <li>• Bier &amp; Biermischgetränke</li> </ul>	25.06.19	09.07.19
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boden</li> <li>• Fenster &amp; Türen</li> <li>• Licht</li> <li>• Entertainment</li> <li>• Energie- &amp; Heiztechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regional &amp; Bio</li> <li>• Wild + Pilze</li> <li>• Kaffee &amp; Tee</li> <li>• Wein &amp; Traube</li> </ul>	06.09.19	20.09.19
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALLES für den GAST</li> <li>• Küchentechnik</li> <li>• Sicherheit</li> <li>• Material &amp; Farbe</li> <li>• Textilien</li> <li>• Digitalisierung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisonale Gerichte</li> <li>• Fleisch</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Bier</li> <li>• Spirituosen</li> </ul>	16.10.19	30.10.19
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tische &amp; Stühle</li> <li>• Tischkultur</li> <li>• Gastrotechnik</li> <li>• Indoor Pools</li> <li>• Spa Treatments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festliche Speisen</li> <li>• Champagner + Sekt</li> <li>• Wein &amp; Käse</li> <li>• Backen</li> </ul>	28.11.19	12.12.19

## Mediaservice

### Silvia Laser

+43 (0)1 869 58 29 -16  
silvia.laser@laserverlag.at

### Susanne Poddemski

+43 (01) 869 58 29 - 18  
susanne.poddemski@laserverlag.at

### Mag.(FH) Sonja Eckhardt

+43 (01) 869 58 29 - 26  
sonja.eckhardt@laserverlag.at

## Regelmäßige Themenbereiche

- Hotelausstattung
  - Betten
- Bad & Sanitär
- Wellness