



HÔTELLERIE GASTRONOMIE ÉDITION

DONNÉES MÉDIA ET TARIFS
2015



Notre équipe est à votre disposition pour toutes vos questions,
vos demandes de conseils et vos ordres d'insertions.

T +41 (0) 22 362 62 68

Équipe de vente

RELAIS COM

Régie publicitaire pour tous les supports
de Hôtellerie Gastronomie Edition

RELAIS COM Sàrl
Chemin d'Eysins 53A
Case Postale 2509
CH-1260 Nyon 2
T +41 (0) 22 362 62 68
F +41 (0) 22 362 62 88
hgh-pub@relaiscom.ch
www.relaiscom.ch



× **Faits & chiffres** ×

Editeur de journal
depuis 1886

Magazines professionnels
depuis 1898

Aujourd'hui 1,3 million de journaux
chaque année

Les magazines au plus fort tirage de la branche

«Profil», la plus grande bourse d'emplois de la branche

La première app journal
de la branche

La première app pour tablette
de la branche

Hôtellerie Gastronomie Edition,
l'éditeur spécialisé le plus riche en tradition et le plus innovant
de l'hôtellerie-restauration suisse!

× **Sommaire** ×

Aperçu
de nos produits

page 6 et suivantes

L'Hebdo

page 10 et suivantes

Les Magazines

page 35 et suivantes

Publicité dans les médias électroniques

page 46 et suivante

L'APP FUTÉE POUR LES TÉLÉPHONES MALINS.



Hôtellerie Gastronomie Hebdo a toujours une longueur d'avance sur ses concurrents.
La nouvelle application pour smartphones ne fait pas exception, puisqu'elle fonctionne sous tous les systèmes d'exploitation.



www.hotellerie-gastronomie.ch

× Avant-Propos ×

Chère cliente, Cher client,

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

Ces dernières années, afin de conserver sa position de leader, elle a fait évoluer son orientation stratégique tout en revalorisant la qualité de son portefeuille de publications. Vite lu et vite oublié, l'ancien tabloïd s'est ainsi mué en un hebdomadaire de qualité (dans la branche, on le considère aujourd'hui comme «la NZZ de la restauration»). HGE a par ailleurs lancé avec succès Profl, une nouvelle publication papier consacrée aux offres d'emploi du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, qui est devenue d'emblée la plus grande bourse de l'emploi de la branche en Suisse. La maison a également innové en lançant la première app mobile destinée aux acteurs de l'hôtellerie et de la restauration. En outre, la structure de ses suppléments a été simplifiée. Le portefeuille de HGE est désormais clairement organisé, si bien que chacun de nos clients trouve l'offre qu'il lui faut pour toucher son groupe cible via nos différents produits et canaux de diffusion.

N'hésitez pas à nous contacter. Notre équipe de vente est à votre entière disposition pour vous conseiller et répondre à toutes vos questions concernant nos activités d'édition et nos espaces publicitaires.

Direction d'Hôtellerie Gastronomie Edition



L'Hebdo

- × Hebdomadaire constitué de 3 cahiers en allemand, français et italien.
- × Tirage certifié REMP de 30 004 exemplaires (dont 4 425 ex. pour la Suisse romande); chaque deux semaines, gros tirage destiné à un groupe cible spécifique, dont le tirage en Suisse romande est de 6 000, 7 000 ou 10 000 ex.; pénétration à l'échelle nationale: 125 000 à 200 000 lecteurs et lectrices (dont 30 000 à 50 000 en Suisse romande).
- × Publication de grande qualité, *Hôtellerie et Gastronomie Hebdo* est le journal spécialisé le plus largement diffusé et le plus lu de la branche suisse de l'hôtellerie-restauration. Il a pour objectif d'informer sur le monde de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, sur ses acteurs, ses événements et ses tendances les plus récentes. Respectant une déontologie journalistique stricte, il est totalement indépendant, tant d'un point de vue éditorial que politique.



L'appli

- × Grâce à l'app mobile de HGE, les usagers peuvent lire sur leur téléphone portable les principales informations publiées dans la version papier de *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*. Afin que tous les propriétaires d'un smartphone – c'est-à-dire même ceux qui n'ont pas d'iPhone – puissent accéder à cette édition gratuite en ligne, l'appli n'est pas proposée sur l'App Store d'Apple: elle est disponible via Internet sur www.hetgh.ch et peut être mémorisée sur l'appareil.
- × Pour les actualités les plus brûlantes, comme les résultats du *Bocuse d'Or*, le nom des gagnants de l'Olympiade de cuisine ou d'autres concours importants, HGE a mis en place un téléscripteur (live ticker). Présentées sous forme de télégrammes, les news sont ainsi accessibles en une fraction de seconde.



Les cahiers spéciaux

- × *Hôtellerie Gastronomie Edition est le partenaire média de différentes manifestations importantes de la branche, qu'il s'agisse des grands salons Igeho, Zagg et Gastronomia ou d'initiatives très appréciées comme ChefAlps, Best of Swiss Gastro Award, Saporì Ticino, Swiss Culinary Cup, Gusto, La Cuisine des Jeunes, etc. Pour traiter ces événements dans les règles de l'art médiatique, HGE publie régulièrement des cahiers spéciaux dans lesquels la rédaction donne la parole aux organisateurs et présente les principaux acteurs de la manifestation concernée ainsi que ses thèmes, son programme et ses temps forts. Pour les salons, les lecteurs peuvent aussi y découvrir les exposants et l'endroit où se situe leur stand.*



La bourse de l'emploi

- × *Née d'un partenariat entre htr hotel revue et Hôtellerie Gastronomie Hebdo, Profil est une publication hebdomadaire proposant des offres d'emploi et des annonces immobilières concernant l'ensemble du territoire national.*
- × *Avec un tirage hebdomadaire de 40 000 exemplaires, Profil est de loin la plus grande plateforme du genre en Suisse. Regroupant des offres d'emploi et des annonces immobilières destinées aux acteurs suisses de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, elle compte 200 000 lectrices et lecteurs chaque semaine.*
- × *Profil paraît tous les jeudis sous forme de supplément dans htr hotel revue et Hôtellerie Gastronomie Hebdo.*
- × *Imprimée sur du papier saumon, la bourse de l'emploi se distingue de la partie rédactionnelle de l'Hebdo.*



Le magazine

- × *Hotellerie Gastronomie Magazin est un trimestriel de qualité en langue allemande, diffusé comme supplément de Hotellerie et Gastronomie Zeitung.*
- × *Publication haut de gamme, Hotellerie Gastronomie Magazin est le magazine de référence des cadres de l'hôtellerie et de la restauration. Il est entièrement consacré aux domaines Food & Beverage et aux aspects techniques et convenience de la branche. Tiré à 28 000 exemplaires, il se distingue par un nombre exceptionnel de lecteurs supplémentaires par numéro, si bien que chacune de ses éditions est lue par environ 150 000 professionnelles et professionnels de la branche.*
- × *Aucun autre média de la branche suisse de l'hôtellerie et de la restauration n'obtient de tels résultats. Hotellerie Gastronomie Magazin distance de loin les autres publications du genre.*



Les hors-séries thématiques (booklets)

- × *Les hors-séries thématiques de Hotellerie Gastronomie Hebdo sont publiés en allemand et en français. Au nombre de trois ou quatre par an, leur parution est répartie sur l'ensemble de l'année.*
- × *Tirage de 26 000 exemplaires, dont 4 000 pour la version francophone; pénétration: 130 000 lectrices et lecteurs.*
- × *Lancés en 2011, ces hors-séries monothématiques sont les premiers du genre en Suisse. Présentés comme des magazines lifestyle grand public, ils s'adressent cependant clairement aux professionnels de la branche. Chaque numéro est entièrement consacré à un seul sujet. A ce jour, ont déjà été publiés: Glaces & desserts, Vin & fromage, Seafood & co, Viande, etc.*

L'HEBDO

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LESUSSE & Brossier/D&B N° 20 CXXIV (2016) Editions mensuelles www.hotelieriegastonomie.com P.240

L'ÉTÉ DES VOYAGEURS HELVÉTIQUES



Au fil du guide: des destinations estivales, les lacs de Mâttensjään - Le Brouzet Tourbillon - Régner sur la vallée des Alpes

Pour les professionnels de l'hôtellerie, la saison est pleine de possibilités. Vous allez découvrir de nouvelles destinations, de nouvelles offres, de nouvelles tendances. C'est un moment qui vous permettra de vous préparer à l'avance pour l'été. Les professionnels de l'hôtellerie ont une longueur d'avance sur les autres professionnels de l'hôtellerie. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été.

Les professionnels de l'hôtellerie ont une longueur d'avance sur les autres professionnels de l'hôtellerie. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été.

Les professionnels de l'hôtellerie ont une longueur d'avance sur les autres professionnels de l'hôtellerie. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été. Ils ont le temps de se préparer à l'avance pour l'été.

CONCEPT

HOMEGOURMET SURFE SUR SES SUCCÈS ET LIVRE À DOMICILE

Page 10

CONSEIL JURIDIQUE

QUELQUES RÈGLES LÈVE BUREAU MARCHÉ

Page 11

4244001028

Dimanche 10 Juin 2016, 10h00 - 10h30



HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LESUSSE & Brossier/D&B N° 20 CXXIV (2016) Editions mensuelles www.hotelieriegastonomie.com P.240

L'AMOUR PARTAGÉ DU THÉ



Un gâteau de pu-erh blanc de 200g, d'une qualité exceptionnelle, et appartenant à la collection personnelle de Vronique Galzin.

Là où il y a le respect de son territoire, il y a le respect de son territoire. C'est ce qui a permis à Vronique Galzin de créer une collection personnelle de pu-erh blanc de 200g, d'une qualité exceptionnelle, et appartenant à la collection personnelle de Vronique Galzin.

Le pu-erh blanc est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine.

Le pu-erh blanc est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine.

Le pu-erh blanc est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine. C'est un thé qui a été créé en Chine.

Suite en page 19

HÔTELLERIE

LE CHESA SALIS ENTRE DANS L'HISTOIRE

Page 12

PREZ FAITTINGER

SWISS LICHENSSENIGER HEL & PARIS: La finale suisse de la finale Pro Challenge

Page 13

SWISS CULINARY CUP

LES SIX CONCURRENTS DE LA FINALE EN UN COUP D'ŒIL

Page 14

4244001028

Dimanche 10 Juin 2016, 10h00 - 10h30



1886 – Naissance

L'histoire de *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* (*Hotellerie Gastronomie Zeitung* en allemand) est passionnante. Publié pour la première fois en 1886 sous le titre de *Union Helvetia*, il a été pendant plus d'un siècle l'organe officiel du syndicat éponyme. Regroupant des employés de l'hôtellerie et de la restauration, le syndicat se transforma au fil du temps en une organisation partenariale de salariés. A la fin du siècle dernier, pour acter cette évolution, l'organisation fut rebaptisée *Hotel & Gastro Union*. Parallèlement, sa maison d'édition changea d'orientation stratégique.

1995 – Réorientation

En 1995, les publications de la maison d'édition deviennent indépendantes, aussi bien d'un point de vue éditorial que politique. La maison d'édition change elle aussi de nom. Rebaptisée *GastroNews*, elle remanie son hebdomadaire en profondeur. Publié sous le titre *eXpresso* en tant que tabloïd – un choix de format révolutionnaire pour l'époque – il remporte beaucoup de succès pendant une quinzaine d'années. En 2011, suite à un changement de direction à la tête de la maison d'édition, il sera entièrement repensé et relooké.

2011 – Retour aux sources

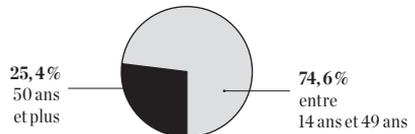
Au fil d'un processus de restructuration qui aura duré plusieurs mois, les nouveaux responsables ont analysé les atouts et les défauts d'*eXpresso* avant de concevoir la version actuelle de l'hebdomadaire. Depuis 2011, il paraît sous le titre *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* et a retrouvé son format journal (*broadsheet*). D'un point de vue rédactionnel, il propose désormais des informations complètes de première qualité. Visuellement, il se distingue par une maquette à la fois élégante et intemporelle qui exprime parfaitement la longue tradition qui l'a vu naître.

- × *Hebdomadaire de première qualité*
- × *Rédaction très compétente*
- × *Structure claire*
- × *Sujets diversifiés*
- × *Articles de fond*
- × *Très apprécié des professionnels*
- × *Informations provenant directement des fournisseurs*
- × *Proche des associations professionnelles*
- × *Trilingue (français, allemand, italien)*
- × *Un must pour tous les professionnels de la branche*

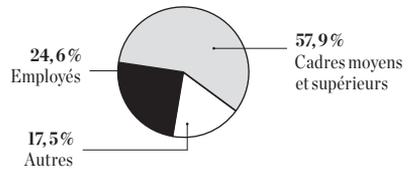
Une diffusion ciblée

125 000
Lecteurs/-trices

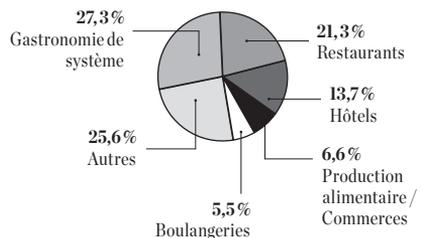
Catégories d'âge



Catégories professionnelles



Segments professionnels de la branche



Une diffusion ciblée

Le tirage de base de Hôtellerie Gastronomie Hebdo (Hotellerie Gastronomie Zeitung en allemand) est de 26 000 exemplaires. Un numéro sur deux bénéficie d'un gros tirage et est envoyé dans tout le pays à des groupes cibles précis qui peuvent par exemple être les maisons de repos, les restaurants, les bars, les bouceries, les boulangeries, etc. (pour connaître les dates d'envoi aux différents groupes cibles, veuillez consulter le plan de parution que vous trouverez aux pages 20 et suivantes de ce document). Ainsi, le tirage moyen est donc de 33 300 exemplaires et il est possible de s'adresser précisément à tel ou tel groupe cible et/ou secteur de la branche avec une perte de diffusion minimale.

Des contenus pour les différentes régions linguistiques

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



1/40 sur 1^{er} de couverture: CHF 812,00
en français + allemand (tirage de base)



1/16 sur la dernière page du cahier III (français):
CHF 344,00 (tirage de base)

ACTUEL

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO
N° 14

ACTUEL

LES VOYAGES COMMENCENT – ET FINISSENT – UNE SOURIS À LA MAIN

Le conseil de voyage de l'hebdo. Les voyages commencent – et finissent – une souris à la main. Les voyageurs sont de plus en plus nombreux à partir en vacances, mais ils ne sont pas toujours bien préparés. L'hebdo vous propose des conseils pratiques pour éviter les mauvaises surprises.

LES VOYAGES COMMENCENT – ET FINISSENT – UNE SOURIS À LA MAIN

Les voyageurs sont de plus en plus nombreux à partir en vacances, mais ils ne sont pas toujours bien préparés. L'hebdo vous propose des conseils pratiques pour éviter les mauvaises surprises.

LE CHIFFRE
15

ACTUEL

Le Club Med poursuit l'internationalisation de sa clientèle et vise le marché alémanique

Par le biais d'un partenariat impliquant à Berne, Bâle, Zurich et St-Gall, le marque française entend regagner des parts de marché outre-Sarrie.

Le Club Med poursuit l'internationalisation de sa clientèle et vise le marché alémanique

Par le biais d'un partenariat impliquant à Berne, Bâle, Zurich et St-Gall, le marque française entend regagner des parts de marché outre-Sarrie.

Florian de la Roche

jura

PROFESSIONAL

La professionnelle rapide des spécialités de café avec record d'eau fait

Accédez directement au plaisir ultime grâce à la fonction Speed



1/3 page CHF 1950,00 (tirage de base / cahier en français)

LA UNE

LES GAGNANTS ET LES PERDANTS DE LA SAISON ESTIVALE

Après un début d'année marqué par un afflux de réservations anticipées, les tour-opérateurs subissent en ce moment le tasseau au printemps. La saison touristique qui démarre ce jour tendra-t-elle ses promesses?

Après un début d'année marqué par un afflux de réservations anticipées, les tour-opérateurs subissent en ce moment le tasseau au printemps. La saison touristique qui démarre ce jour tendra-t-elle ses promesses?

LA UNE

THOMY

THOMY® Mayonnaise – La qualité suisse qui convainc.

THOMY® garantit la fraîcheur de la mayonnaise grâce à son processus de production innovant.

Car THOMY® est fait toujours vivant!



Junior Page CHF 3 528,00 (tirage de base / cahier en français)

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

AMBITIOSITÄT
Prof. Dr. Klatzsch ist Typus Mann mit viel Können und einem gewissen Ehrgeiz.

KLATSCH UND TRATSCH AM ARBEITSPLATZ
Aber erhebt sich und über diese anderen. Damit hat die ambivalente Wirkung. Denn die Klatsche oder Tratsche ist ein wichtiger Faktor für seine Karriere. Entscheidend ist die Frage, ob er sie nutzt oder nicht.

BUCHTIP
STÄUBUNG MIT HINDEUTLICHEN FÜRSPHEN
Prof. Dr. Klatzsch hat ein Buch geschrieben, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

ALS UND WEITERBILDUNG
Wirtschaft in Florenz
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz
Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz. Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz.

Wie die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz
Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz. Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz.

SCHAEFER & PARTNER

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

Wirtschaft in Florenz
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

Wirtschaft in Florenz
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

Wirtschaft in Florenz
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz
Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz. Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz.

SCHAEFER & PARTNER

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

KARRIERE MIT AUSSICHT
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

Indische Küchenhilfe
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

Chief de Partie
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

Servicekräfte
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

Servicekräfte
Das Buch ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt. Es ist ein Buch, das sich mit dem Thema beschäftigt.

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz
Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz. Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz.

SCHAEFER & PARTNER

PROFIL Nr. 20 | 18. Juni 2014

Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz
Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz. Die besten Chef-Gesellschaften gemessen an Umsatz.

SCHAEFER & PARTNER

Les cahiers spéciaux

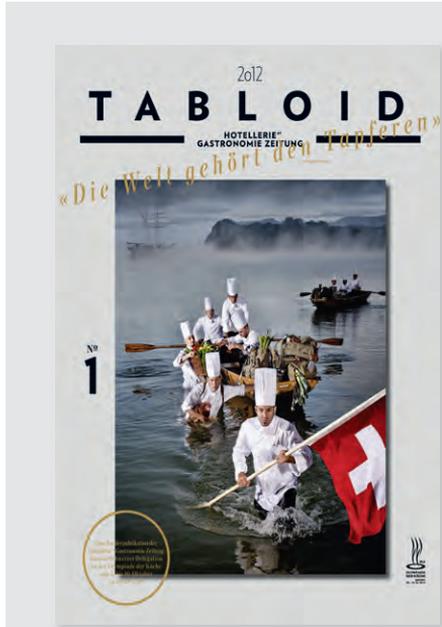
Hôtellerie Gastronomie Edition est le partenaire média de différentes manifestations importantes de la branche, qu'il s'agisse des grands salons Gastronomica, Igeho et Zagg ou d'événements réputés comme ChefAlps, Best of Swiss Gastro Award, Saporì Ticino, Gusto, La Cuisine des Jeunes, Swiss Culinary Cup, etc. Pour traiter ces événements dans les règles de l'art médiatique, Hôtellerie Gastronomie Edition publie régulièrement des cahiers spéciaux dans lesquels la rédaction donne la parole aux organisateurs et présente les principaux thèmes de la manifestation concernée, son programme et ses temps forts. Pour les salons, les lecteurs peuvent aussi y découvrir les exposants et l'endroit où se situe leur stand.



Vous trouverez le tarif appliqué pour la rédaction et la production des cahiers spéciaux à la page 32 de ce document.

Les autres publications spéciales

Hôtellerie Gastronomie Edition produit occasionnellement des publications consacrées à un événement actuel ou destinées à promouvoir ses propres activités. Parmi ces publications spéciales, mentionnons la brochure de 40 pages au format tabloïd éditée peu avant l'Olympiade de cuisine d'Erfurt, qui présentait l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, l'Equipe nationale junior des cuisiniers et toutes les autres équipes suisses participant à la manifestation. Ou encore la brochure de 20 pages au format journal (broadsheet) publiée à l'occasion des 125 ans de Hotel & Gastro Union, qui retraçait l'histoire et l'évolution de la plus grande organisation de salariés de la branche suisse de l'hôtellerie et de la restauration.



× Programme des parutions ×

Mois	Edition N°	Date de parution	Thèmes principaux/ Evénements/Jours fériés/ <u>Hors-séries, cahiers spéciaux, etc.</u>	Diffusion	allemand	français	total
Janvier <i>Semaine 2</i>	1	08.01.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 4</i>	2	22.01.	24.01.-28.01. Salon Sirha, Lyon (Finale Bocuse d'Or) 25.01.-29.01. FBK Berne	Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
Février <i>Semaine 6</i>	3	05.02.		Gros tirage I	29 000	6 000	35 000
<i>Semaine 8</i>	4	19.02.	<u>Cahier spécial «gusto15» (all.)</u>	Gros tirage II	40 000	10 000	50 000
<i>Semaine 9</i>	5	26.02.	<u>Booklet 01/15</u> Thème «Glaces & desserts »	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
Mars <i>Semaine 10</i>	6	05.03.	<u>Cahier spécial «Sapori Ticino» (all.)</u>	Gros tirage I	29 000	6 000	35 000
<i>Semaine 11</i>	7	12.03.	12./13.03. Finale gusto15, Baden	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 12</i>	8	19.03.	<u>Magazine 01/15 (all.)</u>	Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
<i>Semaine 13</i>	9	26.03.	<u>30.03.-15.04. Sapori Ticino (volet1)</u>	Tirage de base	22 000	4 000	26 000

Mois	Edi- tion N°	Date de parution	Thèmes principaux/ Evénements/Jours fériés/ <u>Hors-séries, cahiers spéciaux, etc.</u>	Diffusion	allemand	français	total
Avril <i>Semaine 14</i>	10	02.04.	03.04.–06.04. Pâques	Gros tirage I	29 000	6 000	35 000
<i>Semaine 16</i>	11	16.04.	<u>Booklet 02/15</u> Thème «Fromage & vin»	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 17</i>	12	23.04.		Gros tirage I	29 000	6 000	35 000
<i>Semaine 18</i>	13	30.04.	<u>03.05.–14.06. Saporì Ticino</u> (volet 2)	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
Mai <i>Semaine 19</i>	14	07.05.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 20</i>	15	13.05. (mer- credi)	<u>Cahier spécial «ChefAlps»</u> (all.) 14.05. Ascension	Gros tirage II (date de parution dans les cantons catholiques 15.05.; édition sans bourse de l'emploi PROFIL)	40 000	10 000	50 000
<i>Semaine 21</i>	16	21.05.	23.05.–25.05. Pentecôte	Gros tirage I	29 000	6 000	35 000
<i>Semaine 22</i>	17	28.05.	31.05.–01.06. ChefAlps	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
Juin <i>Semaine 23</i>	18	04.06.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 24</i>	19	11.06.		Gros tirage II	40 000	10 000	50 000
<i>Semaine 25</i>	20	18.06.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 26</i>	21	25.06.	<u>Magazine 02/15 (all.)</u>	Gros tirage I	28 000	7 000	35 000

× Programme des parutions ×

Mois	Édition N°	Date de parution	Thèmes principaux/ Événements/Jours fériés/ <u>Hors-séries, cahiers spéciaux,</u> <u>etc.</u>	Diffusion	allemand	français	total
Juillet <i>Semaine 28</i>	22	09.07.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 30</i>	23	23.07.	01.08. Fête nationale	Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
Août <i>Semaine 32</i>	24	06.08.	11.08.-16.08. WorldSkills, Sao Paulo	Sans cahier français!	22 000	--	22 000
<i>Semaine 34</i>	25	20.08.		Gros tirage II	40 000	10 000	50 000
Septembre <i>Semaine 36</i>	26	03.09.		Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
<i>Semaine 37</i>	27	10.09.	Booklet 03/15 Thème «Breakfast & brunch»	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 38</i>	28	17.09.		Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
<i>Semaine 39</i>	29	24.09.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000

Mois	Edi- tion N°	Date de parution	Thèmes principaux/ Evénements/Jours fériés/ <u>Hors-séries, cahiers spéciaux, etc.</u>	Diffusion	allemand	français	total
Octobre <i>Semaine 40</i>	30	01.10.	02.10. St Leodegar, Lucerne	Gros tirage II	40 000	10 000	50 000
<i>Semaine 41</i>	31	08.10.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 42</i>	32	15.10.		Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
<i>Semaine 43</i>	33	22.10.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 44</i>	34	29.10.	<u>Magazine 03/15</u>	Gros tirage I	28 000	7 000	35 000
Novembre <i>Semaine 45</i>	35	05.11.		Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 46</i>	36	12.11.	<u>Cahier spécial Igeho (all.)</u> <u>Cahier spécial BoSG (all.)</u>	Gros tirage II	40 000	10 000	50 000
<i>Semaine 47</i>	37	19.11.	21.11.-25.11. Igeho, Bâle	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
Décembre <i>Semaine 49</i>	38	03.12.	<u>optionel: Booklet 04/15</u> <u>Thème «Construction & rénovation»</u>	Tirage de base	22 000	4 000	26 000
<i>Semaine 51</i>	39	17.12.		Gros tirage I	29 000	6 000	35 000

× Diffusion ×

Tirage de base

26 000

au total

4 000

en Suisse romande

22 000

en Suisse alémanique

Le tirage de base de Hôtellerie Gastronomie Hebdo est de 26 000 exemplaires (dont 22 000 ex. pour la Suisse alémanique et 4 000 pour la Suisse romande). Il est envoyé 19 fois par an aux groupes cibles suivants:

« « «

Tous les membres de la Société suisse des cuisiniers

« « «

Tous les membres de la Société professionnelle de la restauration

« « «

Tous les membres de la Société professionnelle hôtellerie-intendance

« « «

Tous les membres de la Société professionnelle Hôtel • Administration • Management

« « «

Tous les membres de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie

« « «

Tous les autres abonnés de Hôtellerie Gastronomie Hebdo

« « «

Tous les clients de Hôtellerie Gastronomie Edition

« « «

Toutes les adresses Premium de Hôtellerie Gastronomie Edition

Gros tirage I

35 000

au total

7 000 / 6 000

en Suisse romande

28 000 / 29 000

en Suisse alémanique

Le gros tirage I est envoyé 13 fois par an à 35 000 adresses (Suisse alémanique + Suisse romande). Aux destinataires du tirage de base viennent s'ajouter les groupes cibles suivants (alternativement, en fonction du thème):

« « «

Restaurants premium, hôtels premium, adresses premium supplémentaires, cafés, salons de thé, entreprises de catering, boulangeries, pâtisseries, boucheries, maisons de repos, tous les autres hôtels et restaurants, bars, snacks, cavistes, restaurants d'entreprise

Important:

la publication d'une annonce dans une édition bénéficiant du gros tirage I entraîne la facturation d'un supplément de 20%. Pour connaître les dates d'envoi aux différents groupes cibles, veuillez consulter le plan de parution que vous trouverez aux pages 20 et suivantes de ce document.

× **Diffusion** ×**Gros tirage II**

50 000

au total

10 000

en Suisse romande

40 000

en Suisse alémanique

Le gros tirage II est envoyé 7 fois par an à 50 000 adresses (Suisse alémanique + Suisse romande). Aux destinataires du tirage de base et du gros tirage I vient s'ajouter le groupe cible suivant:



Toutes les adresses premium,
tous les hôtels et restaurants et
toutes les maisons de repos

Important:

la publication d'une annonce dans une édition bénéficiant du gros tirage II entraîne la facturation d'un supplément de 35%. Pour connaître les dates d'envoi aux différents groupes cibles, veuillez consulter le plan de parution que vous trouverez aux pages 20 et suivantes de ce document.

Diffusion numérique

Outre l'édition papier, Hôtellerie Gastronomie Hebdo est, depuis 2012, également disponible sous forme de version pour smartphones (téléchargement sur www.hotellerie-gastronomie.ch).

De plus, tous les produits d'édition sont également disponibles sur le site www.hotellerie-gastronomie.ch, sous forme d'articles ou d'ePaper.

× Particularités ×

Suppléments Gros tirages (+20 ou +35%)

La publication d'une annonce dans une édition bénéficiant d'un gros tirage entraîne la facturation d'un supplément. Ce supplément est de 20% pour le gros tirage I et de 35% pour le gros tirage II (vous trouverez une description de ces gros tirages et de leurs groupes cibles aux pages 24-25 de ce document).

Grâce à cette politique tarifaire pour les gros tirages, le coût par contact diminue sensiblement:

Coût par contact en fonction du tirage choisi (exemple pour une **junior page** dans le cahier en français):

Tirage de base
prix de l'insertion
CHF 3 528.- : 4 000 adresses =
88,2 centimes/contact

« »
Gros tirage I
CHF 4 234.- : 7 000 =
60,5 centimes/contact

« »
Gros tirage II
CHF 4 763.- : 10 000 =
47,6 centimes/contact

« »
Rabais «changement de langue»
(-40 ou -60%)

Rabais «changement de langue» (-40 ou -60%)

Hôtellerie Gastronomie Hebdo étant constitué d'un cahier en français et de deux cahiers en allemand, vous pouvez publier votre annonce en français pour les lecteurs romands et en allemand pour les lecteurs alémaniques sans devoir payer deux fois l'insertion au plein tarif. Si vous optez pour cette offre «changement de langue», vous bénéficiez en effet d'un rabais de 60%. Si vous préférez que l'annonce dans la deuxième langue ne paraisse pas dans la même édition, mais plus tard (l'écart ne peut toutefois pas dépasser 30 jours), le rabais est de 40%.

× Suppléments et Rabais ×

Suppléments

Gros tirage I	Gros tirage II	Choix de l'emplacement	Traduction (français/italien)	Port pour les suppléments
20 %	35 %	10 % (uniquement possible pour les annonces d'au moins 1/2 page)	CHF 3,50/ligne en langue-cible (pour une présentation sur 5 colonnes)	Coûts réels

Rabais

Rabais d'agence	-15 %	
Rabais client	-10 %	Accordé uniquement lorsque l'achat de l'espace est effectué directement par le client
Commission d'agence publireportages	-5 %	
Rabais «changement de langue» dans le même numéro	-60 %	Ne s'applique pas aux annonces publiées en page de titre
Rabais «changement de langue» dans deux numéros différents	-40 %	Ne s'applique pas aux annonces publiées en page de titre; pas plus de 30 jours entre les deux numéros

× Annonces ×

La une



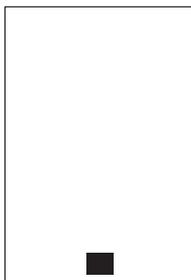
1^{re} page cahier I* (= Une all.)
et 1^{re} page cahier III* (= Une fr.)
5/40 page largeur
290 × 37 mm
CHF 3 864,00

* changement de langue inclus; réservation minimum: 8 x par année



1^{re} page cahier I* (= Une all.)
et 1^{re} page cahier III* (= Une fr.)
2/40 page largeur
106 × 37 mm
CHF 1 583,00

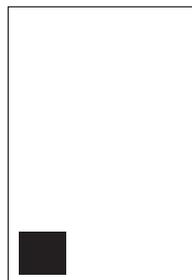
* changement de langue inclus; réservation minimum: 8 x par année



1^{re} page cahier I* (= Une all.)
et 1^{re} page cahier III* (= Une fr.)
1/40 page largeur
45 × 37 mm
CHF 812,00

* changement de langue inclus; réservation minimum: 8 x par année

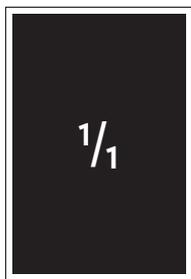
Sommaire



Sommaire (all./fr.)*
2/40 pages format spécial
73.5 × 54.5 mm
CHF 1 108,00

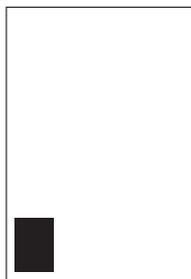
* changement de langue inclus; réservation minimum: 8 x par année

Dernière page cahiers I, II, III



Dernière page cahier II (all.)

1/1 page
290 × 440 mm
CHF 8 674,00



Dernière page cahier I (all.) et dernière page cahier III (fr.)*

1/16 page hauteur
62 × 93 mm
CHF 492,00 (all.)
CHF 344,00 (fr.)*

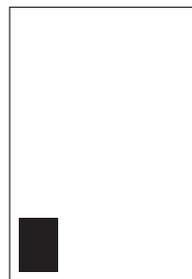
*réservation minimum: 8 x par année



1^{re} page cahier II (all.)*

4/16 page largeur
290 × 93 mm
CHF 2 576,00

*réservation minimum: 4 fois par année, réservation maximum: 8 x par année



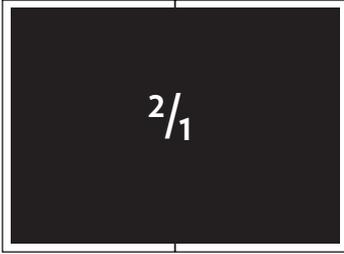
1^{re} page cahier II (all.)*

1/16 page hauteur
62 × 93 mm
CHF 541,00

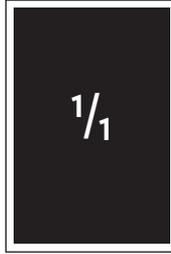
*réservation minimum: 8 x par année

× Annonces ×

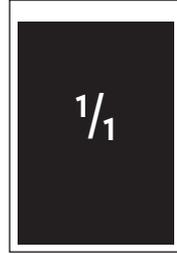
Pages rédactionnelles



2/1 pages panorama
610 × 440 mm
 CHF 15 296,00 (all.)
 CHF 10 707,00 (fr.)



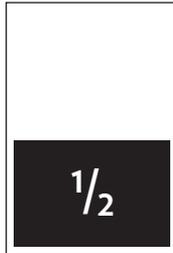
1/1 page normal
290 × 440 mm
 CHF 7 885,00 (all.)
 CHF 5 520,00 (fr.)



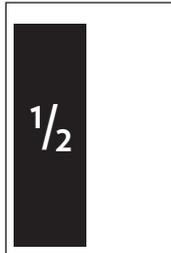
1/1 page miroir
290 × 415 mm
 CHF 7 885,00 (all.)
 CHF 5 520,00 (fr.)



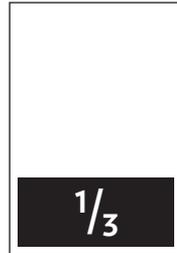
Junior Page
198 × 290 mm
 CHF 5 040,00 (all.)
 CHF 3 528,00 (fr.)



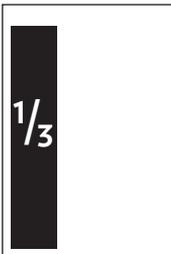
1/2 page largeur
290 × 198 mm
 CHF 4 139,00 (all.)
 CHF 2 897,00 (fr.)



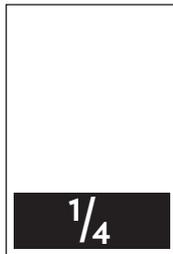
1/2 page hauteur
135 × 415 mm
 CHF 4 139,00 (all.)
 CHF 2 897,00 (fr.)



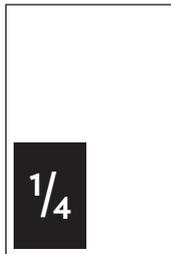
1/3 page largeur
290 × 128 mm
 CHF 2 786,00 (all.)
 CHF 1 950,00 (fr.)



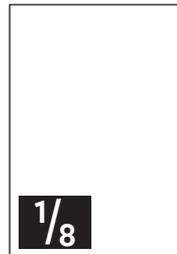
1/3 page hauteur
86 × 415 mm
 CHF 2 786,00 (all.)
 CHF 1 950,00 (fr.)



1/4 page largeur
290 × 93 mm
 CHF 2 108,00 (all.)
 CHF 1 476,00 (fr.)



1/4 page hauteur
135 × 198 mm
 CHF 2 108,00 (all.)
 CHF 1 476,00 (fr.)



1/8 page largeur
135 × 93 mm
 CHF 1 065,00 (all.)
 CHF 746,00 (fr.)

× Moyens publicitaires × spéciaux

Publireportages

Veillez noter que le prix payé pour les publiereportages ne représente qu'une participation aux frais. La maison d'édition conserve en effet la haute main sur leur rédaction. Leur structure, leur mise en page et leur contenu sont l'affaire de la rédaction. Les logos d'entreprise ne peuvent pas y figurer. Si le publiereportage est publié dans une édition bénéficiant d'un gros tirage, un supplément de 20% à 35% est facturé. Nous n'accordons aucun rabais sur les prestations rédactionnelles comme les publiereportages. Seule exception: nos annonceurs peuvent demander l'application de leur rabais de volume sur les publiereportages. Pour les publiereportages, la commission d'agence est de 5%. Les publiereportages produits en allemand par notre rédaction de Lucerne et destinés à être publiés dans *Hotellerie Gastronomie Zeitung* entraînent un supplément de 30%.

Sur demande, les publiereportages en français peuvent aussi être traduits en allemand. Le tarif appliqué pour la traduction est de CHF 3,50 par ligne (pour une présentation sur 5 colonnes). La publication du publiereportage traduit dans le même numéro que l'original (ou dans un autre numéro mais dans un délai de 30 jours) donne droit au rabais «changement de langue» tel qu'il est appliqué pour les annonces.

LE MONDE • 11 mai 2014

AU CŒUR DE BUITONI

Les lauréats et le jury de la dernière édition de Grande Cuisine Pasta se sont réunis en Italie pour célébrer la fête de Casa Buitoni. Ils y ont découvert l'importance de la cuisine et de l'histoire et ont mis la main à la pâte. Heide...



Big 140 - Gian Buitoni, Marco Buitoni, Paolo Lombardi et un membre du jury de la dernière édition de Grande Cuisine Pasta.

LES LAURÉATS

Le jury a sélectionné les gagnants de la compétition. Les lauréats ont été récompensés pour leur créativité et leur maîtrise technique. Ils ont également reçu un diplôme et un prix en espèces.

LE JURY

Le jury était composé de professionnels de la cuisine et de représentants de l'industrie alimentaire. Ils ont évalué les plats sur la base de leur goût, de leur présentation et de leur originalité.

LES ÉVALUÉS

Les participants ont été sélectionnés à partir de concours régionaux et nationaux. Ils ont tous une passion pour la cuisine et une volonté de s'améliorer.

LES PRIX

Les gagnants ont reçu un diplôme et un prix en espèces. Ils ont également été invités à participer à un stage de formation en Italie.

Publireportage 1/1 page (uniquement en fr.) dans *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*, CHF 6 356,00 (tirage de base, 26 000 ex.)

LE MONDE • 11 mai 2014

WER WIRD KURT RÖÖSLIS NACHFOLGER ALS PASTA-KÖNIG?

Nachdem Gewinner der letzten Auflage des Pasta-Königs 2014 in der ersten Grande Cuisine Pasta-Gala in der Villa Ercolano in Capri eine neue Pasta, die Casa Buitoni Pasta, vorgestellt hat...



LES LAURÉATS

Le jury a sélectionné les gagnants de la compétition. Les lauréats ont été récompensés pour leur créativité et leur maîtrise technique. Ils ont également reçu un diplôme et un prix en espèces.

LE JURY

Le jury était composé de professionnels de la cuisine et de représentants de l'industrie alimentaire. Ils ont évalué les plats sur la base de leur goût, de leur présentation et de leur originalité.

LES ÉVALUÉS

Les participants ont été sélectionnés à partir de concours régionaux et nationaux. Ils ont tous une passion pour la cuisine et une volonté de s'améliorer.

LES PRIX

Les gagnants ont reçu un diplôme et un prix en espèces. Ils ont également été invités à participer à un stage de formation en Italie.

Publireportage 1/1 page (uniquement en all.) dans *Hôtellerie Gastronomie Zeitung*, CHF 9 080,00 (tirage de base, 26 000 ex.)

LE MONDE • 11 mai 2014

JUNGE TALENTE IM WETTKAMPF

Die Teilnehmer des «Mars Wettbewerbs» haben für die Teilnehmer des Spitzler-Talman, Ziegler und Insel zum Wettbewerb gewonnen. Das die mehrfachen Favoriten im Wettbewerb sind. Die Teilnehmer sind die Teilnehmer des Wettbewerbs im Vergleich mit den Jury präsentieren, was Spitzler-Talman...



LES LAURÉATS

Le jury a sélectionné les gagnants de la compétition. Les lauréats ont été récompensés pour leur créativité et leur maîtrise technique. Ils ont également reçu un diplôme et un prix en espèces.

LE JURY

Le jury était composé de professionnels de la cuisine et de représentants de l'industrie alimentaire. Ils ont évalué les plats sur la base de leur goût, de leur présentation et de leur originalité.

LES ÉVALUÉS

Les participants ont été sélectionnés à partir de concours régionaux et nationaux. Ils ont tous une passion pour la cuisine et une volonté de s'améliorer.

LES PRIX

Les gagnants ont reçu un diplôme et un prix en espèces. Ils ont également été invités à participer à un stage de formation en Italie.

Publireportage 1/1 page (all et fr.) dans *Hôtellerie Gastronomie Zeitung/Hebdo*, CHF 12 712,00 (tirage de base, 26 000 ex.)

LE MONDE • 11 mai 2014

UN CONCOURS TOTAL

La participation au «Concours Total» fait partie du programme de formation de tous les apprentis cuisiniers des hôpitaux de Tübingen, Ziegler et de Tübingen. Ils ont de cette année des performances remarquables obtenues des apprentis cuisiniers de destination et les autres années que des cuisiniers en débiteur...



LES LAURÉATS

Le jury a sélectionné les gagnants de la compétition. Les lauréats ont été récompensés pour leur créativité et leur maîtrise technique. Ils ont également reçu un diplôme et un prix en espèces.

LE JURY

Le jury était composé de professionnels de la cuisine et de représentants de l'industrie alimentaire. Ils ont évalué les plats sur la base de leur goût, de leur présentation et de leur originalité.

LES ÉVALUÉS

Les participants ont été sélectionnés à partir de concours régionaux et nationaux. Ils ont tous une passion pour la cuisine et une volonté de s'améliorer.

LES PRIX

Les gagnants ont reçu un diplôme et un prix en espèces. Ils ont également été invités à participer à un stage de formation en Italie.

× Autres moyens publicitaires ×

Cahiers spéciaux/journaux client*

	6 pages	8 pages	10 pages	12 pages
Rédaction par l'édition	CHF 21 526,00	CHF 26 493,00	CHF 30 356,00	CHF 33 117,00
Rédaction commune	CHF 16 041,00	CHF 19 816,00	CHF 22 802,00	CHF 25 003,00
Rédaction par le client	CHF 10 556,00	CHF 13 136,00	CHF 15 248,00	CHF 16 889,00

* Sur la base d'un tirage de 26 000 ex.; gros tirage/traduction sur demande

Encarts

Prix de base CHF 858,00		toute la Suisse sans l'étranger	uniquement la Suisse allemande	uniquement la Suisse romande
Poids	par adresse	26 000 ex.	22 000 ex.	4 000 ex.
1 page DIN A4	CHF 0,37	CHF 9 620,00	CHF 8 140,00	CHF 1 480,00
jusqu'à 50 g'	CHF 0,18	CHF 4 680,00	CHF 3 960,00	CHF 720,00
jusqu'à 75 g'	CHF 0,20	CHF 5 200,00	CHF 4 400,00	CHF 800,00
jusqu'à 100 g'	CHF 0,22	CHF 5 720,00	CHF 4 840,00	CHF 880,00
101 jusqu'à 199 g'	CHF 0,24	CHF 6 240,00	CHF 5 280,00	CHF 960,00

* Montants sans le prix de base ni les coûts d'envoi.

Des rabais de répétition sont accordés sur les encarts. La commission de conseil (CC) s'élève à 5%. Les encarts avec plusieurs annonceurs sont facturés CHF 850,00 par page.

Banderole

en largeur (largeur du bandeau: max. 120 mm) CHF 16 278,00

× Tirage ×

Certifié REMP

Tirage imprimé 33300 exemplaires			
	Allemand	Français	Total
Tirage vendu	18 866	2 561	21 427
Envoi groupes cibles*	5 399	1 649	7 048
Abonnements gratuits	2 008	343	2 351
Vente au numéro	23	–	23
Ex. gratuits/Justificatifs (5%)	440	76	516
Total certifié REMP	25 579	4 425	30 004

Une semaine sur deux, l'Hebdo bénéficie d'un gros tirage dont certains exemplaires sont envoyés personnellement aux décideurs du groupe cible visé comme par exemple tous les hôteliers, directeurs de maisons de repos, restaurateurs, barkeepers, boulangers, bouchers, etc.

* Part des exemplaires envoyés aux groupes cibles certifiée par la REMP.

Le nombre d'exemplaires effectivement envoyés dans le cadre des gros tirages I et II est en fait beaucoup plus élevé.

× Informations techniques ×

Année

130^e année, depuis 1886

Périodicité

Hebdomadaire paraissant tous les jeudis
(39 numéros par an)

Bouclage

Annonces publicitaires: 6 jours avant la parution
(= vendredi)
Offres d'emploi, annonces immobilières et
annonces formations:
le lundi à 12h00

Service technique clients

RELAIS COM, T +41 (0) 22 362 62 68

Papier/Format

Papier journal
60 g/m²
Format
320 × 470 mm

Fichiers informatiques

Programmes:

Acrobat, Illustrator, Photoshop, Quark Xpress, InDesign

Supports:

CD, DVD-Rom

Transmission:

par serveur FTP (lors des transmissions
par FTP/e-mail, veuillez envoyer une sortie papier
par fax au +41 (0) 22 362 62 88)

Veuillez demander vos identifiants à RELAIS COM:

hgh-pub@relaiscom.ch

Impression

Imprimerie:

Ringier Print AG, 6043 Adligenswil

Procédé d'impression:

Rotative offset de presse

Les fonds perdus ne sont pas possibles!

Couleurs:

Gamme européenne, cyan, magenta, jaune, noir

Papier:

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

Informations sur l'impression:

Trame: 48 l/cm (122 lpi)

Engraissement: 26% pour les tons moyens

Point de trame: 3-98%

Encreage total: 240%

Ordre des couleurs: cyan, magenta, jaune, noir

Toujours convertir les couleurs supplémentaires en
CMJN

Images:

Définition: 243 dpi pour trame 48

Traitement des images selon norme ISO

(Profil: ISOnewspaper26v4)

Epreuves:

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

Couleurs:

les couleurs spéciales doivent être converties en CMJN

Suppléments

Voir annonces/suppléments

Encarts brochés

pas possibles

Cartes-réponse

ne peuvent pas être collées

Prix de l'abonnement

Abonnement annuel: CHF 98,00

(port en sus pour l'étranger)

Prix au numéro: CHF 2,80

Conditions générales

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

LES MAGAZINES

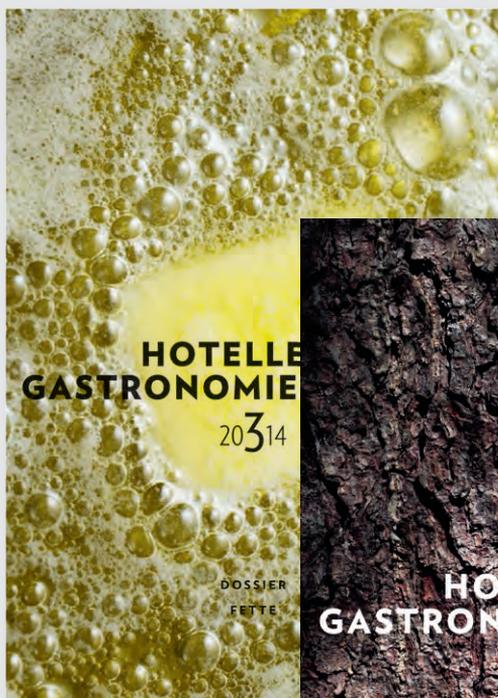


nouveau
dès
2015

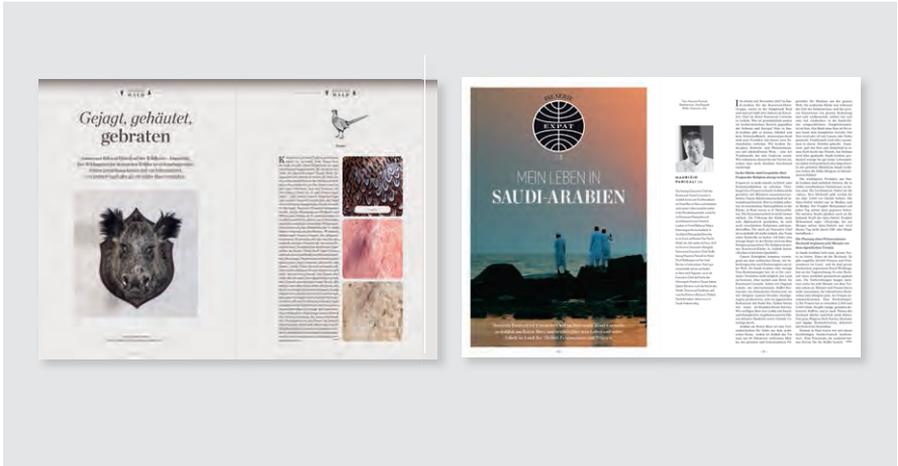


Avec un tirage entre 26 000 exemplaires (hors-séries = éditions spéciales sur un thème précis) et 28 000 exemplaires (éditions régulières), les magazines de grande qualité publiés par Hôtellerie Gastronomie Edition possèdent le plus fort tirage des journaux spécialisés dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Hôtellerie Gastronomie Magazin varie entre 96 et 128 pages. Les hors-séries thématiques proposent un nombre de pages réduit (entre 40 et 64 pages), mais sont également traduits en français et distribués en Suisse romande (tirage de 4 000 exemplaires par numéro).

× Le Magazine ×



Édition	Paraître	Délai d'insertion
1	19.03.	21.02.
2	25.06.	26.05.
3	29.10.	29.09.



Le magazine de branche au plus fort tirage

Avec un tirage de 28'000 exemplaires, Hôtellerie Gastronomie Magazin est la publication spécialisée au plus fort tirage de la branche horeca en Suisse. Grâce à un système de distribution sophistiqué et un grand nombre de lecteurs secondaires, le magazine atteint largement plus de 100'000 lectrices et lecteurs du monde professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et de la restauration collective. Il fournit ainsi un vaste répertoire de contacts dans l'ensemble de la branche, et en particulier les décideurs (chefs et cadres) et les utilisateurs (employés) dans les hôtels, les restaurants, les entreprises de catering, les restaurants de personnel, les EMS et hôpitaux, les entreprises impuls et les boulangeries-pâtisseries de toute la Suisse alémanique.

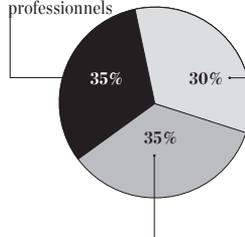
- × *Points forts thématiques: F&B, technique, convenienc*
- × *Reportages sur les tendances actuelles de la branche*
- × *News et highlights de la branche*

- × *Orienté entreprise/produits*
- × *Orienté tendances/avenir*
- × *La plate-forme idéale pour les publireportages*

140.000
lecteurs par édition

28.000
exemplaires par édition

Cuisine
Chefs de cuisine, conseillers en nutrition, enseignants professionnels



Service
Barkeeper, chefs de service, maîtres d'hôtel, spécialistes en restauration

Management/administration
Directeurs F&B, hôteliers, restaurateurs, économes, directeurs d'exploitation

× **Les suppléments hors-série** ×
(Booklets)



Édition	paraître	délai d'insertion	Thème
1	26.02.	26.01.	Glaces & desserts
2	16.04.	16.03.	Fromage & vin
3	10.09.	10.07.	Breakfast & brunch
4	03.12	29.11	Construire & rénovier



La voie rapide

Avec les suppléments hors-série ou «booklets», Hôtellerie Gastronomie Edition a innové dès 2010. Calqués sur les magazines lifestyle édités pour les consommateurs finaux, les «booklets» sont en effet exclusivement dédiés aux professionnels horeca. Chaque édition est axée sur un thème défini tel les desserts, les fromages et les vins, le petit-déjeuner et ses dérivés ou les travaux en entreprise; y sont consacrés des reportages exclusifs, des portraits de personnalités du monde professionnel, des images remarquables et des news. Le contenu rédactionnel y est présenté de manière actuelle et dans une finition à la hauteur, sur du papier de haute qualité, et le tout est livré en supplément à Hôtellerie Gastronomie Hebdo, l'hebdomadaire le plus lu de la branche suisse horeca. Un «emballage» qui est la garantie de contenu en parfaite adéquation avec le lecteur ciblé – et d'une distribution exhaustive dans toute la branche.

- × Axé sur une thématique définie
- × Contenus approfondis et originaux
- × Haute qualité de la présentation et du papier
- × La plate-forme idéale pour les reportages et les news produits
- × Le support publicitaire idéal également en Suisse romande grâce à sa version française

130'000
lecteurs par édition

26'000
exemplaires par édition

dont
4'000
en français

× Publireportages ×

Veillez noter que le prix payé pour les publireportages ne représente qu'une participation aux frais. La maison d'édition conserve la haute main sur leur rédaction. Leur structure, leur mise en page et leur contenu sont l'affaire de la rédaction. Les logos d'entreprise ne peuvent pas y figurer. Si le publireportage est publié dans une édition bénéficiant d'un gros tirage, un supplément de 20% à 35% est facturé. Nous n'accordons aucun rabais sur les prestations rédactionnelles comme les publireportages. Seule exception: nos annonceurs peuvent demander l'application de leur rabais de volume sur les publireportages. Pour les publireportages, la commission de conseil est de 5%.

Les publireportages produits en français par notre rédaction de Lausanne et publiés exclusivement dans Hôtellerie et Gastronomie Hebdo bénéficient d'un rabais de 30%. Sur demande, les publireportages peuvent également être traduits. Le prix de la traduction est de CHF 3,50 la ligne (base: texte sur 5 colonnes). La publication simultanée ou différée (dans un délai de 30 jours) de publireportages traduits donne droit au même rabais de changement de langue consenti pour les annonces.

CHIC & CLEVER

Text von Kerstin Blass, sty.

Von Textilien über Table Topics zu modernen Guestliner für Dienstleistungen bietet die Erwin Müller Group ein breites Sortiment für jeden Bedarf.



Die Erwin Müller Group mit Hauptsitz im hessischen Biebrich ist eine führende Anbieterin an Produkten für die Tischdecken, Servietten, Gläser und Teller. Die Gruppe ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie. Die Gruppe ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie.

Das aktuelle Neudesign der Tischdecken Serie wurde im Jahr 2019 vorgestellt. Von Mitte 2019 bis Oktober 2019 wurde die Serie in der Produktion anlässlich der Weltausstellung in Mailand, Italien, Schönefeld und Garmisch-Partenkirchen in der Sporthalle, München und in der Messe Frankfurt am Main ausgestellt. Die Serie ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie.

Fachwissen über Tischdecken, Servietten, Gläser und Teller. Die Gruppe ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie.

100



TISCHLEIN DECK' DICH!

Die Erwin Müller Group ist ein führender Anbieter an Produkten für die Tischdecken, Servietten, Gläser und Teller. Die Gruppe ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie.

Kontakt: info@erwinmuller.com
Tel. +49 6301 300-100



101



FUNKTION UND DESIGN

Modische Farben und optimale Tragekomfort sorgen für höchsten Kundennutzen. Die Erwin Müller Group ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie.

Kontakt: info@erwinmuller.com
Tel. +49 6301 300-100



102



INDIVIDUELLE TEXTILIEN FÜR STARKEN AUFTRITT

Individuelle Erwin Müller Group ist ein führender Anbieter an Produkten für die Tischdecken, Servietten, Gläser und Teller. Die Gruppe ist ein führender Anbieter in der Tischdecken- und Serviettenindustrie.

Kontakt: info@erwinmuller.com
Tel. +49 6301 300-100



103

Publireportage de 4 pages en allemand seulement dans HotellerieGastronomie Magazin, CHF 13'200,00 (tirage 28'000 ex.)

× Annonces ×

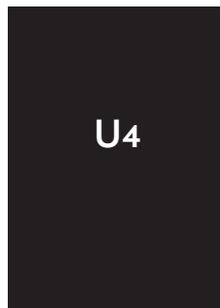
Couverture



$\frac{1}{4}$ page
U2 = première page du
cahier ouvert
215×300 mm
CHF 6'600,00

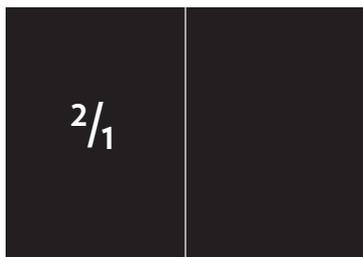


$\frac{1}{4}$ page
U3 = dernière page du
cahier ouvert
215×300 mm
CHF 6'300,00



$\frac{1}{4}$ page
U4 = 4^e de couverture
215×300 mm
CHF 7'000,00

Pages intérieures



$\frac{2}{1}$ pages panorama franc-bord
430×300 mm
CHF 11'000,00

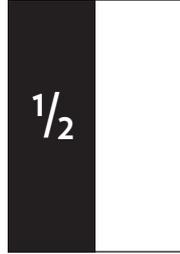
Booklets:
changement de
langue inclus

Concours	
Prix du concours	Prix
Contre-valeur minimum	CHF 2'000,00

× Annonces ×



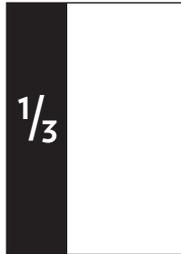
$\frac{1}{1}$ page franc-bord
215×300 mm
CHF 5'700,00



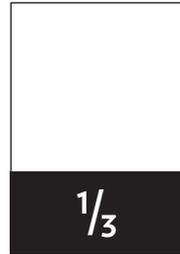
$\frac{1}{2}$ page hauteur
107×300 mm
CHF 2'900,00



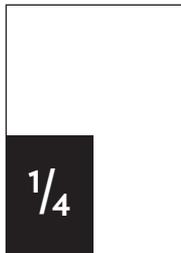
$\frac{1}{2}$ page largeur
215×150 mm
CHF 2'900,00



$\frac{1}{3}$ page hauteur
84×300 mm
CHF 2'000,00



$\frac{1}{3}$ page largeur
215×100 mm
CHF 2'000,00



$\frac{1}{4}$ page hauteur
84×150 mm
CHF 1'600,00



$\frac{1}{4}$ page largeur
215×75 mm
CHF 1'600,00

× Formats publicitaires spéciaux ×

Cahiers spéciaux dans les magazines

Prix de base CHF 858,00		
Nombre de pages	par adresse	Total
4 pages	CHF 0,45	CHF 12'600,00
8 pages	CHF 0,55	CHF 15'400,00

Format maximum 215 × 300 mm (+ 4 mm rognage supérieur et 10 mm marge arrière)

Cahiers spéciaux de pagination supérieure sur demande

Encarts dans les magazines

Prix de base CHF 858,00		
Poids	par adresse	Total
1 page	CHF 0,37	CHF 10'360,00
jusqu'à 50 g*	CHF 0,18	CHF 5'040,00
jusqu'à 75 g*	CHF 0,20	CHF 5'600,00
jusqu'à 100 g*	CHF 0,22	CHF 6'160,00

*Montants sans le prix de base ni les coûts d'envoi!

Format maximum 205 × 290 mm

Envoi à tous les destinataires: livraison de 28'000 exemplaires. Le rabais de quantité vaut également pour les cahiers spéciaux et les encarts. Commission de conseil 5%. Les annonces extérieures sont facturées CHF 1000.- par page.

Publireportages dans les booklets (all + fr)

Pages	Langue	Prix	
4	all + fr	CHF 15'000,00	forfait, chgt. de langue inclus
	all seulement	CHF 11'000,00	forfait (22'000 ex.)
	fr seulement	CHF 5'000,00	forfait (4'000 ex.)
3+1	all + fr + annonce 1/1 p	CHF 15'000,00	forfait, chgt. de langue inclus
	all seulement + annonce 1/1 p	CHF 11'000,00	forfait (22'000 ex.)
	fr seulement + annonce 1/1 p	CHF 5'000,00	forfait (4'000 ex.)
1+1	all + fr + annonce 1/1 p	CHF 10'000,00	forfait, chgt. de langue inclus
	all seulement + annonce 1/1 p	CHF 9'000,00	forfait (22'000 ex.)
	fr seult. (tirage normal) + annonce 1/1 p	CHF 4'000,00	forfait (4'000 ex.)

× Formats publicitaires spéciaux ×

Publireportages dans le magazine (uniquement en allemand)

Pages	Prix	
4	CHF 13'200,00	forfait (28'000 ex.)
3+1	CHF 13'200,00	forfait (28'000 ex.)
1+1	CHF 10'800,00	forfait (28'000 ex.)

× Données techniques ×

Année

118^e année, depuis 1898

Périodicité

6 à 8 parutions/année

Délai d'insertion

4 semaines avant parution

Service technique clients

RELAIS COM, T +41 (0)22 362 62 68

Style/format de la publication

Magazine premium
Format 215 × 300 mm, collé

Données numériques

Programmes:

Acrobat, Illustrator, Photoshop, Quark Xpress, InDesign

Supports:

CD, DVD-Rom

Communication:

par serveur FTP (lors des transmissions par FTP/e-mail,

veuillez envoyer une sortie papier

par fax au +41 (0)22 362 62 88

Veuillez demander vos identifiants à

RELAIS COM:

hgh-pub@relaiscom.ch

Impression

Imprimerie:

AVD GOLDACH AG, Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach

Procédé d'impression:

Offset à plat (couverture),

Rotative offset (intérieur),

CMJN,

Computer to plate

Trames:

300 dpi / Trame 80 lignes (couverture),

300 dpi / Trame 70 lignes (contenu)

Papier:

blanc, couché, brillant, (couverture),

blanc, offset non couché (contenu)

Couleurs:

échelle européenne

Epreuves:

échelle d'épreuves ou proof pour les annonces couleur

Prix de l'abonnement

L'abonnement à Hotellerie Gastronomie Magazin est

gratuit pour les membres de Hotel & Gastro Union.

Le magazine leur est livré en supplément joint à

Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Les non-membres peuvent conclure un abonnement pour quatre parutions consécutives du Magazin, pour un montant de CHF 98,00 (étranger: + port).

Conditions générales

L'achat d'insertions dans

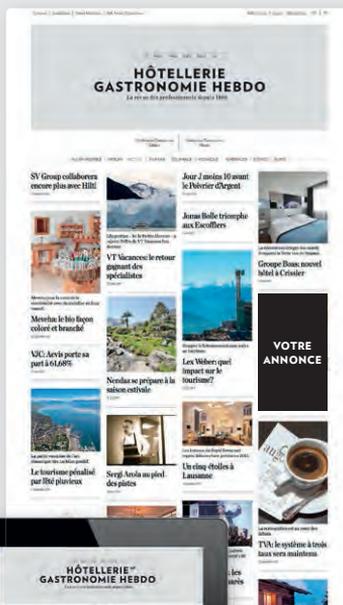
Hotellerie Gastronomie Magazin est régi par les conditions générales/dispositions réglant les insertions de Hotellerie Gastronomie Edition (voir sur www.hotellerie-gastronomie.ch).

PUBLICITÉ DANS LES MÉDIAS ÉLECTRONIQUES

dès CHF
1040,00



Bannière publicitaire sur la page principale de Hotellerie Gastronomie Edition
CHF 1040,00 sans placement fixe
ou
CHF 1640,00 avec placement dans le tiers supérieur



Bannière publicitaire sur la page principale de Hotellerie Gastronomie Heβδο
CHF 1640,00 sans placement fixe



× Prix des bannières × publicitaires

Bannières					
		Format	Prix		Durée
Bannière sur la page principale de la maison d'édition	Visible sur les ordinateurs de bureau et les iPad, pas sur l'App	220 × 320 px	CHF 1 040,00 sans placement fixe	CHF 1 640,00 avec placement dans le tiers supérieur	1 mois
Bannière sur la page principale de l'hebdomadaire	Visible sur les ordinateurs de bureau, les iPad et l'App	220 × 160 px	CHF 1 640,00 sans placement fixe		1 mois

Formats des fichiers:

«**Animated Gif**» (.gif) pour les images animées (pas de boucles/loops, fin de la séquence = image fixe), **JPG** (.jpg) pour les bannières statiques

Contact:

RELAIS COM - Tél. +41 (0)22 362 62 68
E-mail: hgh-pub@relaiscom.ch

Généralités

- × Il est possible de placer une bannière publicitaire sur les pages principales de *Hotellerie Gastronomie Edition et de Hôtellerie Gastronomie Hebdo.*
- × Les prix indiqués s'appliquent pour le placement d'une bannière sur l'une de ces pages pendant un mois (les prix sont susceptibles d'être modifiés).
- × Les prix indiqués sont des prix nets en francs suisses, hors TVA de 8%.
- × Rabais de volume: 2 fois = 2%, 4 fois = 2,5 %, 6 fois = 3%, 12 fois = 4,5%.
- × Nous accordons une commission d'agence de 15% aux agences de publicité.
- × Le contenu, le design et la présentation des bannières sont soumis à notre accord préalable.
- × Le nombre d'emplacements est limité.
- × La publication des bannières est facturée mensuellement. Une fois qu'elles ont été publiées, les bannières ne peuvent pas être additionnées ou bénéficier d'un rabais rétroactivement. Nos conditions générales de vente s'appliquent.

Direction de l'édition

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

Editeur

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

Direction d'édition

Christian Greder
Rédacteur en chef Hotellerie Gastronomie
Zeitung
T 041 418 24 52
christian.greder@hotellerie-gastronomie.ch

Martin Reznicek
Creative Director
T 041 418 24 55
martin.reznicek@hotellerie-gastronomie.ch

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

Jörg Greder
Chef de vente
T 041 418 24 41, F 041 418 24 45
joerg.greder@hotellerie-gastronomie.ch

Direction de la rédaction

Christian Greder
Rédacteur en chef Hotellerie Gastronomie
Zeitung
T 041 418 24 52
christian.greder@hotellerie-gastronomie.ch

Mario Gsell
Réd. en chef adjoint Hotellerie Gastronomie
Zeitung
T 041 418 24 57
mario.gsell@hotellerie-gastronomie.ch

Blaise Guignard
Directeur de la rédaction Hôtellerie
Gastronomie Hebdo (Lausanne)
T 021 616 00 93
blaise.guignard@hotellerie-gastronomie.ch

Direction de la rédaction des magazines

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

Ruth Marending
Réd. en chef adjointe des magazines
T 044 418 24 58
ruth.marending@hotellerie-gastronomie.ch

Conception et production

Martin Reznicek
Creative Director
T 041 418 24 55
martin.reznicek@hotellerie-gastronomie.ch

Luka Beluhan
Designer graphique
T 041 418 23 42
luka.beluhan@hotellerie-gastronomie.ch

Solange Ehrler
Designer graphique
T 041 418 24 39
solange.ehrler@hotellerie-gastronomie.ch

Ursula Erni
Collaboratrice graphisme
T 041 418 24 46
ursula.erni@hotellerie-gastronomie.ch

Régie publicitaire

RELAIS COM
Régie publicitaire pour tous les supports
de Hôtellerie Gastronomie Éditions
RELAIS COM Sàrl
Chemin d'Eysins 53A
Case Postale 2509
CH-1260 Nyon 2
T 022 362 62 68
F 022 362 62 88
hgh-pub@relaiscom.ch
www.relaiscom.ch

