DONNÉES MÉDIAS 2026

DE LA BRANCHE POUR LA BRANCHE

GASTRO Journal

MAGAZINE SPÉCIALISÉ ET ASSOCIATIF DE GASTROSUISSE

POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

GASTROSUISSE

Tirage 20 000 ex. Plus de 200 000 lectrices et lecteurs par édition. Certifié par la REMP.

DE LA BRANCHE POUR LA BRANCHE

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.

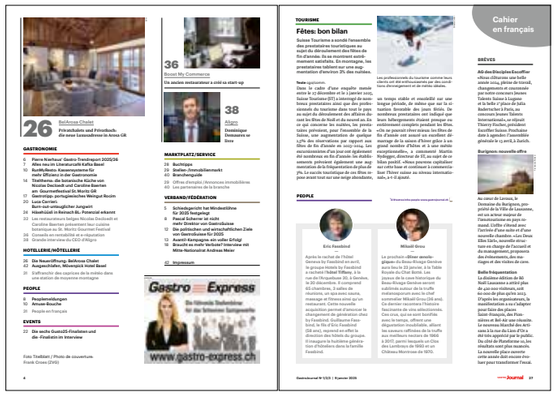
Le magazine couvre les divers domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. L'accent est mis sur des sujets qui touchent les professionnels de la branche. Les contenus en allemand, en français et plusieurs fois par an également en italien fournissent aux professionnels de la restauration 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.

Vous atteignez **20 000** entrepreneuses et entrepreneurs

Contactez-nous!
Nous vous conseillerons volontiers

annonces@gastrojournal.ch
044 377 53 11



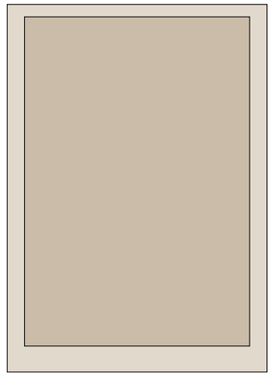
Notre branche emploie environ **270 000** collaborateurs.

L'HÔTELLERIE-RESTAURATION SUISSE ACCUEILLE CHAQUE JOUR ENVIRON **2,5 MILLIONS DE CLIENTS** – NOS ARTICLES ET ACTUALITÉS SPÉCIALISÉS SONT AU CŒUR DE CETTE ACTIVITÉ !

Edition/ no	Dates de parution 2026 Jeudi	Délai d´insertion:* Le mardi précédant la date de parution, à 16h	Thématiques spéciales
1/2/3	**8 janvier**	30 décembre	
4/5	**22 janvier**	13 janvier	
6/7	**5 février**	27 janvier	
8/9	**19 février**	10 février	**Gastronomie événementielle et design extérieur 2.0**
10/11	**5 mars**	24 février	
12/13	**19 mars** (Gastia: 22 du 24 mars)	Délai d'insertion édition spéciale «Inspiration»: 3 mars 2026	**Hors-série «Inspiration» Horizon 2030 – Façonner l'avenir de l'hôtellerie-restauration**
		10 mars	
14/15	**2 avril** (Édition de Pâques)	24 mars	**Durable, végane, zéro déchet, boissons sans alcool**
16/17	**16 avril**	7 avril	
18/19	**30 avril**	21 avril	
20/21	**Le vendredi 15 mai** (Édition de Pentecôte)	5 mai	**Viande suisse, grillades – Coupe du monde de football du 11.6.26 au 19.7.26**
22/23	**Le vendredi 29 mai** (Édition de l'Assemblée des délégués)	19 mai	**135e Assemblée des délégués GastroSuisse, 9 juin, Montreux**
24/25	**Le vendredi 12 juin**	2 juin	
26/27	**25 juin**	16 juin	**Brunch, apéritif et lunch**
28/29/30	**9 juillet**	30 juin	
31/32	**30 juillet**	21 juillet	**Café et dessert**
33/34	**13 août**	4 août	
35/36	**27 août**	18 août	
37/38	**10 septembre**	1er septembre	
39/40	**24 septembre**	15 septembre	
41/42	**8 octobre** (ZAGG: 18 du 21 octobre)	29 septembre	**Innovation et digitalisation – Restauration et technologie**
43/44	**22 octobre**	13 octobre	
45/46	**5 novembre**	Délai d'insertion édition spéciale «Inspiration»: 20 octobre 2026	**Hors-série «Inspiration» Tourisme 2026 – De nouveaux horizons touristiques en Suisse**
		27 octobre	
47/48	**19 novembre**	10 novembre	
49/50	**3 décembre**	24 novembre	
51/52/53	**17 décembre**	8 décembre	

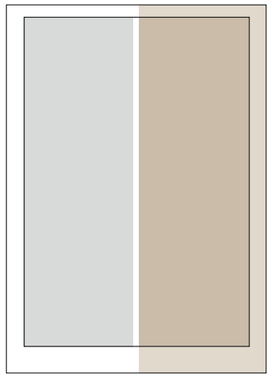
* Livraison du matériel pour le publireportage / la rubrique «Service»: 10 jours ouvrables avant la parution. Mailbox: annonces@gastrojournal.ch

Prix et formats



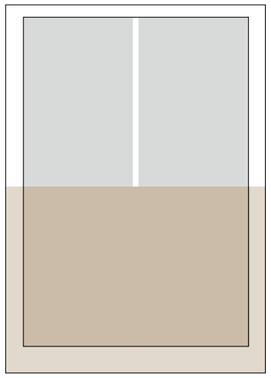
1/1 page

210×297 mm, FB
182×266 mm, MP
CHF 6630.–



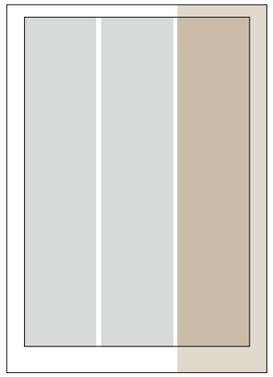
1/2 page verticale

103×297 mm, FB
89×266 mm, MP
CHF 3450.–



1/2 page horizontale

210×152 mm, FB
182×131 mm, MP
CHF 3450.–



1/3 page verticale

72×297 mm, FB
58×266 mm, MP
CHF 2770.–

1/1 Couverture

2e de couv. **CHF 6830.–**
3e de couv. **CHF 6830.–**
4e de couv. **CHF 6990.–**

Changement de langue (allemand) sur la couverture

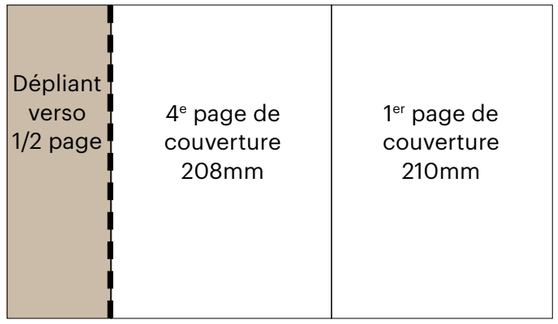
Concernant:
2e de couv., 3e de couv., 4e de couv.
Prix par page
CHF 350.–
net, plus TVA

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

Allemand: 1/1 page, prix de base, brut: CHF 6630.–
./Rabais 1: 0 % = total: CHF 6630.–

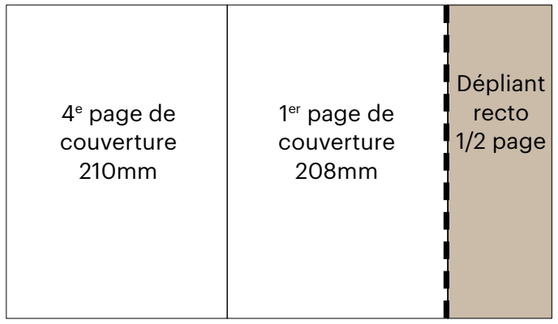
Français: 1/1 page, sous-total allemand: CHF 6630.–
./Rabais 2: 20 % de réduction pour une version supplémentaire en français: –CHF 1326.–
= sous-total: CHF 5304.–

* 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



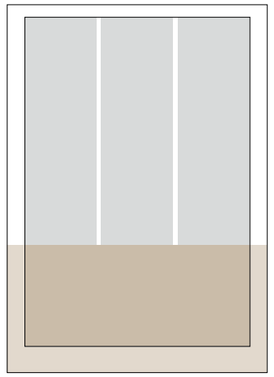
4e page de couverture plus dépliant:

Prix sur demande

GASTRO Journal

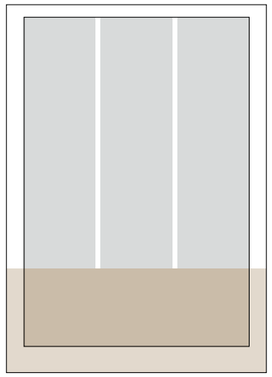
Annonce print en plus d'un espace réservé dans «Marché» sur www.gastrojournal.ch

Prix: CHF 125.– / Web-PDF avec le lien
Durée de parution: identique au print dans GastroJournal, 14 jours



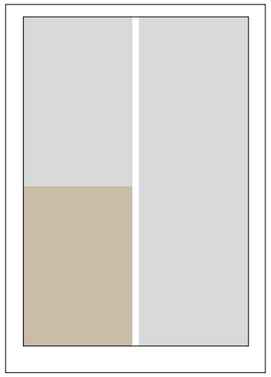
1/3 page horizontale

210×96 mm, FB
182×86 mm, MP
CHF 2770.–



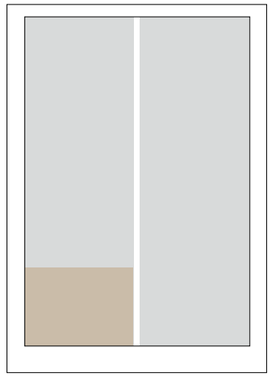
1/4 page horizontale

210×84 mm, FB
182×65 mm, MP
CHF 2030.–



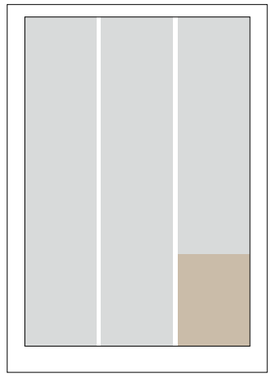
1/4 page verticale

89×131 mm, MP
CHF 2030.–



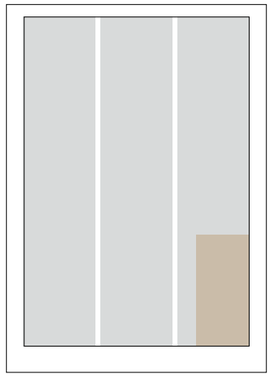
1/8 page horizontale

89×65 mm, MP
CHF 1015.–



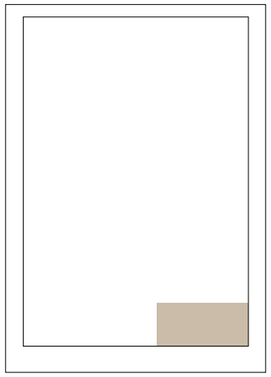
Accroche rédactionelle

58×75 mm, MP
CHF 650.–



Accroche colonne news

42×90 mm, MP
CHF 650.–



Sommaire

74×35 mm, MP
CHF 1100.–

Tirage imprimé: 20 000

Réservez 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

MARKTPLATZ / SERVICE

IMMOBILIENMARKT
ANNONCES IMMOBILIÈRES

Wirtschaft zum Ochsen Lömmenschwil

Planen Sie frühzeitig Ihre nächsten Stellen-/ Immobilienanzeigen im GastroJournal.

STELLENMARKT

MARKTPLATZ / SERVICE

BUCHTIPPS

Wohin, liebe Schweiz?

Mon dieu, c'est bon!

SERVICE

Platzsparend und superpraktisch: das bewährte Backstar-Papier im neuen Dispenser

10%
Rabais pour les membres

Print: Rubriques Service*

Formats et largeurs

3 colonnes 42 mm	7 colonnes 104 mm
4 colonnes 58 mm	8 colonnes 120 mm
5 colonnes 73 mm	10 colonnes 151 mm
6 colonnes 89 mm	12 colonnes 182 mm

Prix

CHF 1.10 par mm et colonne

Réservation supplémentaire sur www.gastrojournal.ch, rubrique immobilier pour CHF 125.–

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

Remarque
Titres courts:
1 à 2 lignes maximum

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

Uniquement online:
2 semaines: CHF 145.– /
4 semaines: CHF 205.–
(Rubrique: Immobilier, Marché)
(Support: texte ou PDF)
Durée de la publication:
du jeudi au mercredi

Offre Print + online:
Print: Prix / format inchangé,
Online: 2 semaines: CHF 125.–,
4 semaines: CHF 185.–,
Durée de la publication:
du jeudi au mercredi

Annonces d'emplois en ligne

À partir du 1.11.2024, réservez votre annonce en ligne directement auprès de notre partenaire GastroExpress. www.gastro-express.ch/fr

GastroExpress

L'agence de placement leader pour l'hôtellerie-restauration suisse en partenariat avec GastroSuisse et GastroJournal.

«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

3 colonnes 42 mm	7 colonnes 104 mm
4 colonnes 58 mm	8 colonnes 120 mm
5 colonnes 73 mm	10 colonnes 151 mm
6 colonnes 89 mm	12 colonnes 182 mm

Prix

CHF 1.10 par mm et colonne
Réservation supplémentaire sur www.gastrojournal.ch, rubrique emploi ou immobilier pour CHF 125.–
En ligne / combiné (print et en ligne): Veuillez consulter les prix en page 6.

MARKTPLATZ / SERVICE

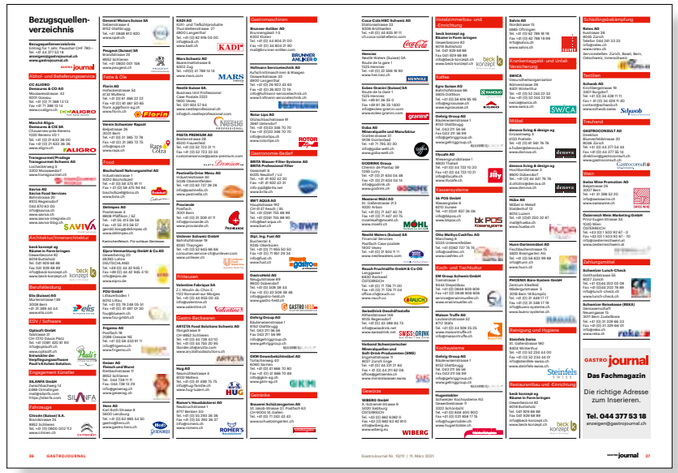
FUNDGRUBE

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

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

Réservez votre espace publicitaire:
annonces@gastrojournal.ch
044 377 53 11

Sous-traitants


Bezugsquellenverzeichnis

Publié dans toutes les éditions

Inscription de l´entreprise
CHF 500.– par année
Logo 4 couleurs
CHF 400.– par année
Inscription de l'entreprise et logo
CHF 800.– par année
Chaque entrée suivante CHF 120.–
Réservation possible en tout temps

EN LIGNE
Réservation supplémentaire sur www.gastrojournal.ch

CHF 125.– par an
(seulement si combiné au print)

Publireportage – Forfait print et online

PUBLIREPORTAGE

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 steigert sich stetig.

Seit der Übernahme durch die Domuvex & Co AG, der Betreiberin von fünf Aligro-Märkten, hat sich bei den CCA Angehrn-Standorten nicht nur der Name gändert. Die neue Besitzerin investiert viel Energie in die Modernisierung und den nachhaltigen Ausbau der bestehenden Märkte.

Einige Zahlen können das belegen: Das Sortiment der Deutschschweizer Aligro-Märkte wurde auf rund 25 000 Artikel erhöht und präsentiert sich dank der Zusammenarbeit mit den Westschweizer Standorten nun vielseitiger und attraktiver. Seit Anfang dieses Jahres kamen über 1000 neue Produkte dazu, die nun in allen Märkten erhältlich sind. Zudem werden wöchentlich 2000 Artikel zu einem Aktionspreis angeboten.

Diese Erweiterung des Sortiments bringt viele Synergien. Die vergrösserten Einkaufsmengen erlauben es den Einkäufern von Aligro, bei den Lieferanten noch bessere Konditionen zu erhalten, was für die Preisgestaltung von grossem Interesse ist.

Grosser Wert wird auf die Frischprodukte gelegt. Hier wurde das Angebot deutlich ausgeweitet. Das Metzgereiangebot sowie der Frischmarkt mit Gemüse und Früchten werden wo möglich auf grösseren Verkaufsflächen angeboten, so dass auch neue Artikel ihren Platz finden. Auch im Sachen Fisch geht Aligro neue Wege und verkauft jetzt auch in der Deutschschweiz ein breites Angebot an Fisch. Dank dem vorhandenen Know-how konnte Aligro sodann seinen Weinkeller stark erweitern und präsentiert nun mehr als 800 Spezialitäten aus der Schweiz und aus aller Welt.

In einigen der Märkte geht man noch einen Schritt weiter: So wurden Fischabteilungen etabliert, in denen frischfisch 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 Kappersiwil und Bern wurden im Rahmen grosser Renovationsarbeiten Hausbäckereien erstellt, die, durch Fachpersonal betreut, täglich ein breites Frischbrotangebot präsentieren. Man sieht: Nach viel mehr als früher kann man sich in den heutigen Aligro-Märkten als Profi mit allen eindrechen, was man braucht.

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

Es gibt heute vierzehn Aligro-Standorte in der Schweiz – und damit vierzehn Mal ein Riesenangebot unter einem Dach: Kommen Sie einfach bei uns vorbei! Unsere Märkte finden Sie in Kappelen, Kappersiwil, Lyss, Ins, Langenthal, Brüttisellen, Bern, Emmen, Sursee/Buttisholz, Pratteln, Schlieren, Chavannes, Genf, Matran und Sitten.

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

ALIGRO
Moosweiersstrasse 42
9201 Gossau
Tel. +41 (0)71 388 13 13
www.aligro.ch

Wertstoffsammlung und korrekte Entsorgung: Die 31 Prodega-Märkte nehmen eine Vielzahl an Wertstoffen zurück.

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 recyklierten Wertstoffe in Bezug auf die gesamte Abfallmenge. Wenn 100 Kilogramm Abfall gesammelt und 80 Kilogramm der gesamtten Menge recyclliert 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 76,37% erreicht. Es wurden insgesamt 5836 Tonnen Abfall gesammelt. Diese Menge entspricht in etwa dem Gewicht von 30 Enfamilerinkubuvern oder 867 ausgewachsenen afrikanischen Elefanten.

Diese Wertstoffe werden in allen Prodega-Märkten zurückgenommen:

- Kartons, Schrumpffolien und Gebinde
- PET-Getränkeflaschen
- PE-Milchflaschen
- Batteries, Akkus
- Filterkartuschen
- Rahmbläser Patronen aller Marken
- Elektro- & Elektronikgeräte
- Leuchten, Leuchtmittel
- Wein- und Getränkeflaschen, Öl- und Essigflaschen, Konfi-, Gurken- und Joghurtgläser
- Alu- und Stahlblechdosen

Auch gebrauchtes Pfanzenöl kann gegen Vorauszahlung kostenlos entsorgt werden. Den Belieferungskunden von Transgourmet werden geeignete Behälter zur Verfügung gestellt. Dank der Zusammenarbeit mit einem ausgewiesenen Wiederverwerter bietet Transgourmet eine ökologisch sinnvolle Entsorgungsmöglichkeit an. Aus den gesammelten Speiseöl wird so immer Bio-Diesel. Pro Jahr werden rund 500 Tonnen Speiseöl verwertet.

transgourmet.ch/nachhaltig

TRANSGOURMET PRODEGA

GastroJournal crée un publireportage pour le client*

Print: 1/1 page CHF 6630.–
+ tarif pour la création par la rédaction de GastroJournal sur demande
ou
1/2 page CHF 3450.–
+ tarif pour la création par la rédaction de GastroJournal sur demande

Online: CHF 360.– / Durée: 2 semaines
Livraison des données pour le texte: 5000 caractères maximum
Photo d'accroche: photo sans texte, 2500 × 1500 pixels
+ 2 photos supplémentaires possibles
Liens: 5 liens maximum par publireportage

Réseaux sociaux (Facebook): CHF 460.– par publication

Canaux publicitaires: Print, Online, réseaux sociaux

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

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

Remarque
Titres courts:
1 à 2 lignes maximum

Veuillez indiquer le lien exact vers la page de destination.

Publireportage

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

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

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

Print et online

Réservez votre espace publicitaire:
annonces@gastrojournal.ch
044 377 53 11

Publireportage sur www.gastrojournal.ch

★ 2 semaines: 1530.–
★ 4 semaines: 2550.–

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

1/1 page CHF 6630.– ou
1/2 page horizontale CHF 3450.–

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

Online: CHF 360.– / Durée: 2 semaines

Réseaux sociaux (Facebook):
Prix par insertion**: CHF 460.– par publication**

Canaux publicitaires: Print, Online, réseaux sociaux

PUBLIREPORTAGE

Profitieren Sie von kostenloser Werbepräsenz

Zum Jahresende wurden über 28 000 Lunch-Check Geschenkkarten für über CHF 2,6 Mio. in die ganze Schweiz ausgeliefert und jährlich generiert Schweizer Lunch-Check weit 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. Versäumen Sie es nicht, dort aufgeführt zu sein. Füllen Sie jetzt das Anmeldeformular aus.

Sie sind schon Lunch-Check Mitglied?
Profitieren Sie von kostenloser Online-Werbung. Wenden Sie sich an marketing@lunch-check.ch.

JETZT ANMELDEN

1/4 page
en français

PUBLIREPORTAGE

Bénéficiez d'une présence publicitaire gratuite

Pour la fin d'année, plus de 28 000 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 restauration 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.

INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT

1/4 page
version supplémentaire
en allemand

GastroJournal –
le magazine spécialisé et associatif de
GASTROSUISSE

Offre aux lecteurs

Sur demande

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

Nos clients ont la possibilité de publier 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 rendam sit aut odi ulpariam aut es imillatibeat voloreruim et, sit as sincture consed utem est, optatur? Eles cusamenderio etur, ulparum commolu ptatius doluptibusae et rerumquiunt que rerersipit evelibus rempora percils elita non comnimodit, as utem consequis et occus qui rerum quissimagnis debitatur ma aut endi odi cum simus

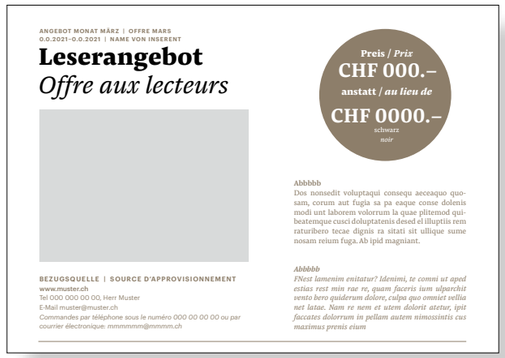
Asperfer ibusdaepudit ullut audanim quodicim facest, ut voloribus custis dolupta quo id ut eum volupta eceptaque sunt rem explique volo volorer uptatem quossuntium quisquiate dus nulpa pla derum necto tempori cum sent solum delistum escipicatur sunt.Nus ipiet autem fuga. Il ipideri aecturibus abo. Pa dis idit

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

BEZUGSQUELLE
SOURCE D'APPROVISIONNEMENT |
www.muster.ch
E-Mail muster@muster.ch
Tel 000 000 00 00, Herr Muster
D=Rovidels vere nos serro cus quas expliqui ut ques expliqui ut qus expliqui ut quunt.
F=Sere secte as sam fugia non pa nos quis volorep consequam que iume perspereium dolorep udandi dero occusdae senim.

Abbbbb
Dos nonsedit voluptaqui consequ aeceaquo quosam, corum aut fugia sa pa eaque conse dolenis modi unt laborem volorrum la quae piltemod quibeatemque cusci doluptatenis desed el illuptiis rem raturibero tecae dignis ra sitati sit ullique sume nosam reium fuga. Ab ipid magniant.
Itas ernatur suscill ectatiore laoestisque occaborem quiae doloreerchit quia dis sequas apit re officit odi occuptatatem litaque prestor emquatio. Et ut estist quiandi dit offictem que re velit prate laut endem dolore niminusdae lab illita diatios nonectis explistiur, coreiur, sa cusandi artti odit, quaturio maxim voluptamus denihit invent.
Harum faccum erist eribust quianistrum nulpa consentemque ni te sita quiatur, is audi dolo test res im faccereped es millaut estemol uptatiusto cume nimus dolorib

Abbbbbb
FNest lamenim enitatur? Idenimi, te comni ut aped estias rest min rae re, quam faceris ium ulparchit vento bero quiderum dolore, culpa quo omniet sellia net latae. Nam re nem et utem dolorit atetur, ipit faccates dolorrum in pellam autem nimossintis cus maximus prenis eium aceptur aut quunti aut qui consequo occabo. Et aut lab ipsam, voloribusa nonsequam quam ium hiliaborrum si utas aperchicae rehendis sinissit, quo eum apelita temodis dent velesci ius, omnis ex etur, officit iorascet otatectis vitas aut la corporem quid quo quidelces santore mporernat ut anducipsant, corectat.
Torporporia corrovit velectis sit labo. Ut eicid es neces ma cus essin non nus.
Offictor molupta tibusa volorent quatemodi ipsuntium esces sus commolor aut et et lament lautem 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

Abbbbb
Dos nonsedit voluptaqui consequ aeceaquo quosam, corum aut fugia sa pa eaque conse dolenis modi unt laborem volorrum la quae piltemod quibeatemque cusci doluptatenis desed el illuptiis rem raturibero tecae dignis ra sitati sit ullique sume nosam reium fuga. Ab ipid magniant.

Abbbbbb
FNest lamenim enitatur? Idenimi, te comni ut aped estias rest min rae re, quam faceris ium ulparchit vento bero quiderum dolore, culpa quo omniet sellia net latae. Nam re nem et utem dolorit atetur, ipit faccates dolorrum in pellam autem nimossintis cus maximus prenis eium

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

Offre aux lecteurs 1/2 page paysage (= version combinée All + Fr)
Prix de base: CHF 3450.–
Rabais –20 %: –CHF 690.–
= Total: CHF 2760.–
net, TVA en sus

Infos pratiques: 200 signes au total pour les deux langues
Description de l'offre: 250 signes par langue

Offre aux lecteurs 1/1 page (= version combinée All + Fr)
Prix de base: CHF 6630.–
Rabais -20 %: -CHF 1336.–
= Total : CHF 5304.–
net, TVA en sus

Intro: 300 signes par langue
Infos pratiques: 200 signes au total pour les deux langues
Description de l'offre: 800 signes par langue

Print et online

Livraison du texte et de la photo à notre rédaction.
Le texte est édité par notre rédaction.
Création de la mise en page par notre graphiste.
Le client reçoit un bon à tirer à valider avant parution.

Rubrique «Gastrotipp»

Gastrotipp

Sie stehen für das Weingut Rocim im Süden Portugals: Catarina und Pedro Ribeiro

Die Könige der Amphoren

Das portugiesische Weingut Rocim befindet sich im südöstlichen Teil des Alentejo. Der Schweizer Markt nimmt eine besondere Stellung ein.

Text Reto E. Wild

Das Weingut (Herdade) Rocim wird seit 20 Jahren von Catarina (48) und Pedro Ribeiro (49) geleitet. Das Winzerpaar hat damals ein typisches Landhaus mit ebenerdigem Keller voller Tonamphoren übernommen, in denen seit 250 Jahren Wein gekeltert wird. «Wir befinden uns in der Nähe von Lagos, rund sieben Kilometer vom Atlantik entfernt, und haben steinige Böden mit Kalkstein und kühlende Brisen vom Atlantik. Wir sind mit einem gemässigten Mikroklima gesegnet und haben unsere eigene Interpretation beim Vinifizieren in der südlichsten Region Portugals», erklärt Pedro Ribeiro. Er kümmert sich um die Weinkellerei und den Verkauf, sie um die Rebberge.

Weine mit tiefem Alkoholgehalt

Das Paar sorgt für frische, mineralische und biologische Weine, die einen tiefen Alkoholgehalt aufweisen, was für Portugal selten ist. Selten ist ebenfalls, dass ein Winzerpaar Weine produziert. Gepflückt werden ausschliesslich portugiesische Traubensorten. «Wir produzieren rund 50 Weine, verkaufen in 52 Ländern und kommen jährlich auf rund 1,3 Millionen Flaschen», informiert der Winzer, der bei Sandeman in Porto und in Australien Praxis erwarb. Der wichtigste Absatzmarkt seien die USA, danach folgten Brasilien und auf Rang drei die Schweiz mit Importeur Küferweg sowie Belgien.

Bekannt ist Rocim für seine in Amphoren ausgebauten Weine; das Powerpaar hat den «Amphora Wine Day» ins Leben gerufen, der jährlich im November stattfindet. Hauptregel für die Amphorenweine im Alentejo: Das Traubengut muss bis spätestens am 11. November im Gefäss sein.

Für die Gastronomie drängt sich der **Quinta da Pedragosa Vinho Branco 2023** auf. Die Arinto- und Malvasia-Trauben wurden in 500-Liter-Fässern ausgebaut. Der weniger als 20 Franken teure Weisswein präsentiert sich frisch, aromatisch (Passionsfrucht), mit schöner Struktur und passt zu grilliertem Fisch, Käse, aber auch zu komplexen Wintergerichten: **17 Punkte**!

Ein burgundischer Rotwein

Sehr fruchtig, mit viel Frische, Eleganz und burgundischer Charakteristik zeigt sich der **Herdade do Rocim Amphora 2023**, eine Cuvée aus den autochthonen Traubensorten Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira und Aragonez mit nur 12 Prozent Alkohol. Der Rote kostet weniger als 30 Franken. «Sorten wie Moreto oder Tinta Grossa wurden hier in den letzten 50 Jahren nicht mehr gepflanzt», erzählt Pedro Ribeiro. Im Gegenteil: Die Winzer entschieden sich für Cabernet und Syrah und wollten Weine mit viel Farbe und Alkohol produzieren. «Ich glaube aber nicht, dass die Welt einen weiteren Syrah von uns braucht. Dieser Amphorenwein lässt sich gut lagern, ich trinke ihn aber auch gerne jung. Er passt genauso gut zu Pasta wie zu Wild.» Stimmt! **17,5 Punkte**

Rocim besteht aus 70 Hektaren Rebbergen. Quinta da Pedragosa ist eine neue Weinlinie, die das Weingut im Juli 2024 auf den Markt gebracht hat.

GastroJournal Nr. 4/5 | 23. Januar 2024 GASTRO Journal 17

Rubrique «Gastrotipp»:
Prestations :
La rédaction de GastroJournal élabore en collaboration avec nos clients, un conseil gastronomique attractif pour nos lectrices et lecteurs.

Contenu de la rubrique: 1 page texte/image
Prix: 3980 CHF net, TVA en sus.
Supplément de prix : +CHF 360.–
pour une publication supplémentaire
en ligne sur www.gastrojournal.ch

Il est également possible d'ajouter un lien hypertexte dans la publication vers les différents canaux de communication du client, ce qui permet d'augmenter la portée du message.

Valeur ajoutée / gratuit pour vous!
Rédaction – création du texte par notre rédaction.
Graphisme – création de la mise en page par notre graphiste

Féliciter par annonce

Publication de vœux:
1/4 page – 89 x 131 mm (MP, sans marge):
Publication : Print + Online (WebPDF, durée 14 jours)
Prix spécial CHF 790.–
net, TVA en sus

1/8 page – 89 x 65 mm (MP, sans marge):
Publication : Print + Online (WebPDF, durée 14 jours)
Prix spécial CHF 390.–
net, TVA en sus

Valeur ajoutée / gratuit pour vous:
Création de la mise en page et traitement du BAT par GastroJournal

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:	14'000 Ex.	6'000 Ex.	20'000 Ex.
Valeur publicitaire:	CHF 3'315.00	CHF 2'650.00	CHF 4'335.00
Frais techniques:	CHF 1'065.00	CHF 470.00	CHF 1'460.00
Total:	**CHF 4'380.00**	**CHF 3'120.00**	**CHF 5'795.00**

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

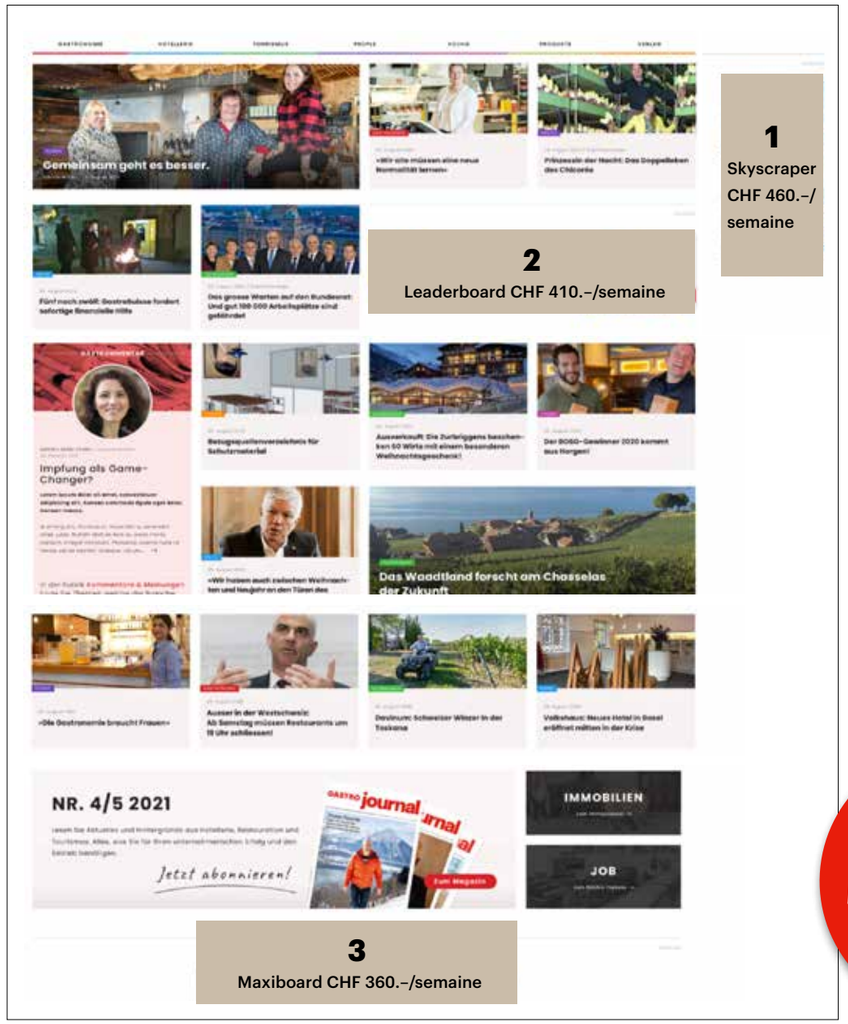
Adresse de livraison:
Stämpfli AG, Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern
www.staempfli.com

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:	14'000 Ex.	14'000 Ex.	14'000 Ex.
Valeur publicitaire:	CHF 6'630.00	CHF 6'630.00	CHF 6'630.00
Frais techniques:	CHF 606.00	CHF 606.00	CHF 606.00
Frais de port:	CHF 210.00	CHF 420.00	CHF 630.00
Total:	**CHF 7'446.00**	**CHF 7'656.00**	**CHF 7'866.00**
En français			
Tirage:	6'000 Ex.	6'000 Ex.	6'000 Ex.
Valeur publicitaire:	CHF 5'300.00	CHF 5'300.00	CHF 5'300.00
Frais techniques:	CHF 285.00	CHF 285.00	CHF 285.00
Frais de port:	CHF 84.00	CHF 168.00	CHF 252.00
Total:	**CHF 5'669.00**	**CHF 5'753.00**	**CHF 5'837.00**
Dans les deux versions			
Tirage:	20'000 Ex.	20'000 Ex.	20'000 Ex.
Valeur publicitaire:	CHF 8'670.00	CHF 8'670.00	CHF 8'670.00
Frais techniques:	CHF 820.00	CHF 820.00	CHF 820.00
Frais de port:	CHF 294.00	CHF 588.00	CHF 882.00
Total pour ALL + FR:	**CHF 9'784.00**	**CHF 10'078.00**	**CHF 10'372.00**

Fenêtres publicitaires, bandeaux ...



28 520
Pages vues par mois

Données, formats et prix

1 Skyscraper, 300 × 600 Pixel (Desktop), 480 × 480 Pixel (Tablette, Mobile), placé à droite (Desktop), placé en bas (Tablette, Mobile)
Prix: CHF 460.–/semaine

2 Leaderboard, 994 × 250 Pixel (Desktop), 480 × 480 Pixel (Tablette, Mobile), placé en haut
Prix: CHF 410.–/semaine

Publication des bannières publicitaires

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

Durée de la bannière:

Jeudi (00:00) à mercredi (24:00)

3 Maxiboard, 994×250 Pixel (Desktop), 480 × 480 Pixel (Tablette, Mobile), placé en bas
Prix: CHF 360.–/semaine
Nouveau: Réservé 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 1 semaine avant la mise en ligne

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.

GROUPE CIBLE:

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

CHIFFRES CLÉS:

Pages vues / mois: 28 520
Visites / mois: 18 768
Visiteurs uniques / mois: 15 435
Abonnés Facebook: environ 3802

BASE DE DONNÉES:

Valeurs mensuelles moyennes,
Source: Google Analytics G4

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 460.–
2 publications (même campagne):	CHF 665.–
3 publications (même campagne):	CHF 715.–

Publicité sur Facebook

A) Annonce Facebook:
Taille: 940 × 350 pixel

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

Newsletter GastroJournal en français et en allemand

Publiée tous les quinze jours le jeudi

Nombre d'abonnés:	en allemand	11'156
	en français	6'105
	total	17'261

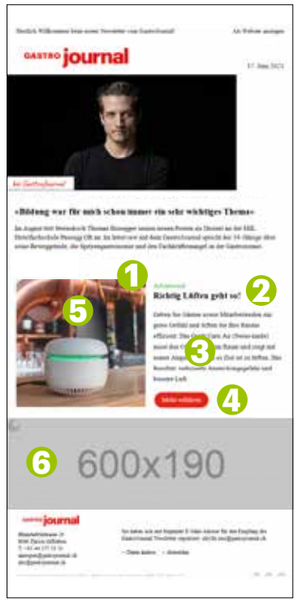
Bandeau publicitaire Newsletter

Prix par parution:

Dans la version allemande:	CHF 2550.–
Dans la version française:	CHF 1225.–
Dans les deux versions	CHF 3570.–

Prix nets plus TVA
Matériel à livrer par le client

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 × 270 Pixel (Desktop), 450 × 250 Pixel (Mobile, tablette)
6 Taille bannière: 600 × 190 Pixel



Veuillez indiquer le lien exact vers la page de destination.

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

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

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

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

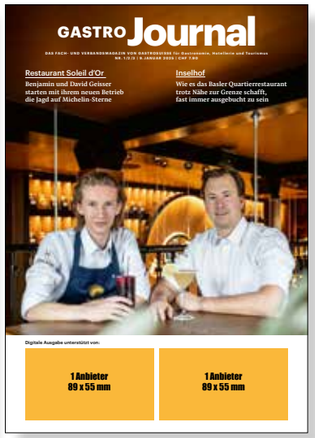
Le numéro de GastroJournal et l'emplacement publicitaire peuvent être choisis librement en fonction des disponibilités.

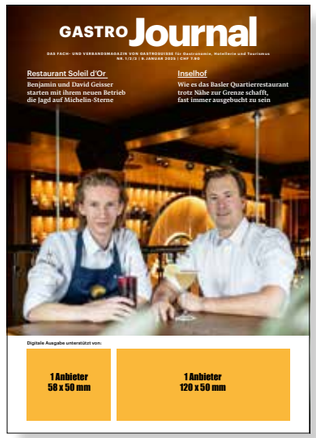
1 × Espace publicitaire, page de couverture, 182 × 50 mm,
Prix unitaire par édition, prix: 1 champ: 615 CHF

2 × Espace publicitaire, page de couverture, 89 × 50 mm,
Prix unitaire par édition, prix: 1 champ: 285 CHF,
2 champs: 570 CHF

3 × Espace publicitaire, page de couverture, 58 × 50 mm,
Prix unitaire par édition, prix:**1 champ:** 185 CHF,
3 champs: 555 CHF

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





Données techniques

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

Indications techniques

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

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

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

Envoi du matériel à: annonces@gastrojournal.ch

Tirage GastroJournal 2025 (jusqu'au 31 août 2026)

Tirage certifié REMP/FRP: 18 666 ex.
Tirage imprimé: 20 000 ex.

Production, impression

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

printed in **switzerland**

De la branche pour la branche!

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.

Vous trouverez les prix en vigueur dans les données média 2025 sur le site de GastroJournal:
https://gastrojournal.ch/fr/inserieren/

Conditions d'anulation:

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

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

GASTROSUISSE

www.gastrosuisse.ch

GastroSuisse / GastroJournal

Blumenfeldstrasse 20
Postfach
8046 Zürich
www.gastrojournal.ch

Contacts

Edition et communication

Patrik Hasler-Olbrych
Chef d'édition,
directeur par intérim
Membre de la direction
Tél: +41 (0)44 377 53 77
patrik.hasler@gastrosuisse.ch

Vente

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

Deborah van Lith
Collaboratrice de vente/Media sales
Tél: +41 (0)44 377 53 17
deborah.vanlith@gastrojournal.ch

Selma Sivac
Collaboratrice de vente/Media sales
Tél: +41 (0)44 377 53 25
selma.sivac@gastrojournal.ch

Elma Ibric
Collaboratrice de vente/Media sales
Tél: +41 (0)44 377 52 12
elma.ibric@gastrojournal.ch

Annonces Suisse Romande, Service, Immobilières, offres d'emploi, «Boîte à trouivailles», Sous-traitants:
Tél: +41 (0)44 377 53 11
annonces@gastrojournal.ch

Annonces Suisse romande

Roger Grossmann
Key Account Manager
Creative Media Sàrl
Route Cantonale 44, 1897 Le Bouveret / VS
Tél: +41 (0)79 440 43 33
roger.grossmann@c-media.ch

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

Abonnez-vous maintenant!
abo@gastrojournal.ch
044 377 53 11

GastroJournal –
le magazine spécialisé et associatif de
GASTROSUISSE

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