

MEDIADATEN 2024



JEDEN TAG GENIESSEN!

Seit 22 Jahren inspiriert Annemarie Wildeisen «Kochen» mit geschmackvollen Rezepten, wissenswerten Food-Trends, auserlesenen Weintipps, raffinierten Blitzgerichten, vorteilhaften Leserangeboten, spannenden Reiseberichten u.v.m. Lernen Sie die Welt von «Kochen» kennen und erreichen Sie Ihre Zielgruppe!

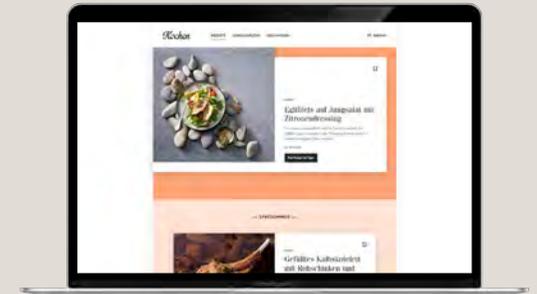
MAGAZIN

Erscheinungsweise: 10 × jährlich
Leserschaft: 195 000 Leser:innen
Druckauflage: 65 000 Exemplare
Verbreitete Auflage: 49 333 Exemplare



WEBSITE

Page-Impressions: 1,3 Mio
Visits: 747 000
User: 422 000



SOCIAL MEDIA

Facebook: 42 000 Followers
Instagram: 25 200 Followers

NEWSLETTER

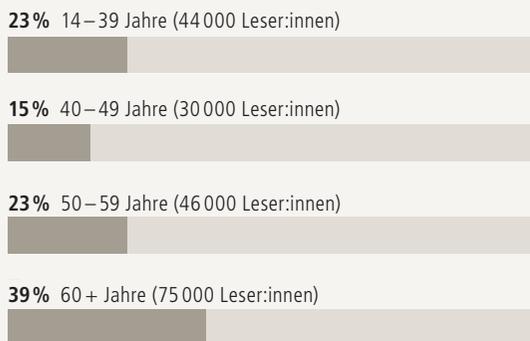
Annemarie Wildeisen: 26 000 Empfänger:innen
Rezept des Tages: 9 000 Empfänger:innen
Vegetarisches Rezept des Tages: 3 200 Empfänger:innen

LESERSCHAFT

Geschlecht



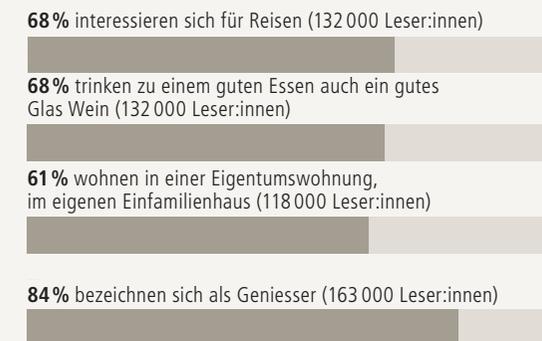
Alter



Bildung und Beruf, Haushaltstyp



Konsumerkmale



Monatliches Haushaltseinkommen



Quelle: MACH Basic 2023-2/Consumer 2023

TERMINE 2024

| Ausgabe | Erscheinung | Inserateschluss | Datenanlieferung | Schwerpunkt-Themen |
|---------|---------------|-----------------|------------------|---|
| 1–2 | 30. Januar | 11. Januar | 15. Januar | Ofenfrisch (Wähen, Quiches, Tartes und Flammkuchen), Spezialsalze, Kakao-Nibs, Chicorée, Indisch vegetarisch, Mango |
| 3 | 05. März | 15. Februar | 19. Februar | Milch, Zartgaren im Dampf, Senfsamen, Kochbanane, Hasenmenü |
| 4 | 02. April | 12. März | 14. März | Erstes Grün, Waffeln, Liebstöckel, Special-Cuts vom Grill, Happy Hour (kleine Gerichte und Drinks), Kaffee |
| 5 | 07. Mai | 17. April | 19. April | Spargel, Rhabarber, Dill, Reis, Alleskönner, Mare & Monti, Zitronen und Limetten |
| 6–7 | 11. Juni | 22. Mai | 24. Mai | Deluxe vom Grill, Sommersuppe, Bohnenkraut, Artischocken, Mediterrane Tavolata, Erdbeeren und Himbeeren |
| 8 | 13. August | 24. Juli | 26. Juli | Zucchetti, Auberginen, Einmachen, Majoran, Mozzarella & Burrata, Provenzalische Küche, Zwetschgen |
| 9 | 10. September | 22. August | 26. August | Huhn, Sellerie, Paprikapulver, Mangold und Krautstiele, Gemüsemenu, Birnen |
| 10 | 08. Oktober | 19. September | 23. September | Kürbis, Pilz, Marroni, Bockshornklee, Pizza, österreichische Schmankerl, skandinavisch Backen |
| 11 | 05. November | 16. Oktober | 18. Oktober | Suppen, Gratins und Aufläufe, Meerrettich und Wasabi, Sternanis, Hackfleisch, orientalisches Vorspeisenbuffet, Warme Desserts |
| 12 | 03. Dezember | 07. November | 11. November | Gourmet Puzzle, Feines zum Verschenken, Dörrfrüchte, Guetzi |

INSERATE

FORMATE UND KOSTEN IN CHF



| | |
|------------------|-----------------|
| 1/1 Seite | 13 250.– |
| SS | 185 × 268 |
| RA | 220 × 297 |



| | |
|------------------|----------------|
| 1/2 Seite | 7 950.– |
| hoch SS | 90 × 268 |
| hoch RA | 107,5 × 297 |
| quer SS | 185 × 132 |
| quer RA | 220 × 146,5 |



| | |
|------------------|----------------|
| 1/3 Seite | 5 370.– |
| hoch SS | 59 × 268 |
| hoch RA | 76,5 × 297 |
| quer SS | 185 × 86 |
| quer RA | 220 × 100,5 |



| | |
|------------------|----------------|
| 1/4 Seite | 4 090.– |
| Block SS | 90 × 132 |
| hoch SS | 42,5 × 268 |
| hoch RA | 60 × 297 |
| quer SS | 185 × 64 |
| quer RA | 220 × 78,5 |



| | |
|------------------|----------------|
| 1/8 Seite | 2 680.– |
| quer SS | 185 × 30 |
| quer RA | 220 × 44,5 |

RA = Randabfallende Anzeigen zusätzlich mit 3 mm Beschnittzugabe.

ADVERTORIAL

| | |
|-----------|--------------|
| 2/1 Seite | CHF 28 300.– |
| 1/1 Seite | CHF 15 200.– |
| 1/2 Seite | CHF 8 740.– |

inkl. Redaktion

SPEZIALPLATZIERUNGEN

| | |
|------------------|--------------|
| 2. Umschlagseite | CHF 15 237.– |
| 4. Umschlagseite | CHF 15 900.– |

Fixplatzierungen werden ab ½ Seite angenommen.

15 % für Textanschluss

15 % für Platzierung erste Hefthälfte

20 % für Fixplatzierungen

Platzierungswünsche und Spezialformate auf Anfrage.

TECHNISCHE BEDINGUNGEN

Dateiformat

Mit Vorteil übermitteln Sie uns nur PDF-Dokumente in der Qualität X1a, X3 oder X4. Weiterführende Informationen zum PDF/X-Standard finden Sie unter: www.pdfx-ready.ch

Farbraum

Die Zeitschrift wird im «PSO Coated v3»-Farbraum gedruckt. Beachten Sie, dass alle verwendeten Farben, welche nicht diesem Farbraum entsprechen, relativ farbmetrisch konvertiert werden.

Bildauflösung/Transparenzen

Für eine höchstmögliche Qualität der Bilder sollten diese eine Auflösung von 70 l/cm aufweisen. Transparente Elemente sollten zuvor mit einer Auflösung von mindestens 500 l/cm verflacht werden.

Geometrie/Anschnitt

Um keine Mehrkosten zu verursachen, liefern Sie uns die Druckdaten gemäss den publizierten Anzeigengrössen in den Mediendaten. Randabfallende Anzeigen benötigen 3 mm Anschnitt auf allen Seiten.

ANLIEFERUNG

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

mit den folgenden Angaben in der Betreffzeile: Zeitschrift/ Ausgabe/Kunde/Sujet/Grösse (bitte bis max. 20 MB via E-Mail senden).

LOSE BEILAGEN

Total Kosten brutto

| | |
|-----------|--------------|
| bis 50 g | CHF 21 307.– |
| bis 75 g | CHF 25 823.– |
| bis 100 g | CHF 29 399.– |

Splitzzuschlag CHF 800.–: nicht Abschlussrabatt-, BK-/JUP-berechtigt. Preise inkl. Porto und techn. Kosten.

TECHNISCHE BEDINGUNGEN

Mindestformat: 105 × 148 mm
Maximalformat: 210 × 292 mm

Umfang: maximal 24 Seiten (höhere Seitenzahl nach Vorlage eines Blindmusters).

Bestimmungen: geschlossener Rücken und Bund, Produkt 3-seitig fertig beschnitten. Kein Leporellofalz.

ANLIEFERUNG

Gleichliegend, unbandiert in Rahmen auf Paletten, spätestens 14 Tage vor Erscheinen direkt an:

Vogt-Schild Druck AG

Beilage «Kochen» (+ Ausgabe-Nr.)

Gutenbergstrasse 1, CH-4552 Derendingen

Allfällige Kosten Verzollung/Transport gehen zulasten des Kunden.

Vogt-Schild Druck AG ist ausschliesslich die Lieferadresse.

Allgemeine Bedingungen

Vor einer verbindlichen Zusage sind uns frühzeitig zwei verbindliche Muster (Gut zur Ausführung) zuzustellen, bei Beiklebern zusätzlich eine Standskizze. Sonderausführungen bedingen einen Probelauf, wofür 200 Originalmuster einzukalkulieren sind.

Beilagen/Beihefter mit Fremdanzeigen, pro Inserat 20 % vom Bruttopreis einer Anzeigenseite.

Druckauflage/Anlieferungsmenge

65 000 Exemplare. Alle Preisangaben sind Einschaltkosten exklusiv Druckkosten. Sämtliche Spezialitäten sind abschluss- und kommissionsberechtigt; BK/JUP: 5 % auf Spezialitäten.

Buchungen von Prospektbeilagen von Kunden aus dem Ausland werden mit 8,1 % Mehrwertsteuer verrechnet.

Entscheid: Eidg. Steuerverwaltung ESTV/Mehrwertsteuer-Revision, Herbst 2017.

RABATTE

Wiederholungsrabatt

| | |
|------|------|
| 3 × | 3 % |
| 6 × | 5 % |
| 8 × | 10 % |
| 10 × | 12 % |

Abnahmefrist 12 Monate.
Rabatte nicht kumulierbar.
Feste Aufträge mit Text- und Sujetwechsel, jedoch ohne Grössenwechsel.

BK II / JUP II / ZEWO

BK II / JUP II

Beraterkommission II
15 % auf alle Dispositionen, die über eine kommissionsberechtigte Werbe- und/oder Mediaagentur vermittelt werden. Auf Sonderwerbformen wie Beilagen, Beihefter, Beikleber etc. werden 5 % BK gewährt.

Jahresumsatzprämie II

15 % bei jährlicher Mindestabnahme von 3 Seiten pro Jahr in einer oder mehreren Zeitschriften der CH Regionalmedien AG.

ZEWO-Rabatt

Alle ZEWO-berechtigten Kunden erhalten 35 % Rabatt.

3 FRAGEN AN

FIXPREIS CHF 4 090.-*

Exklusives Gespräch, in Form eines Interviews. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Produkt, Ihre Marke oder die Geschichte Ihrer Firma, unserer Leserschaft vorzustellen.



3 Fragen an...

Adrian Hirt, der mit seinem Betrieb «Alpahirt» Trockenfleisch und Salsiz herstellt und damit eine Vorreiterrolle in Sachen Nachhaltigkeit einnimmt.

1. Das Thema Nachhaltigkeit ist allgegenwärtig, besonders die Produktion und der Konsum von Fleisch werden in diesem Zusammenhang sehr kritisch betrachtet, da Fleisch als klimaschädlich gilt. Ist es denn überhaupt möglich, wirklich nachhaltig Fleisch zu produzieren?

Ja, das ist möglich und genau das, was wir bei Alpahirt tagtäglich machen! Wir unterscheiden zwischen zwei Arten von Fleisch: Fleisch aus industrieller Tierhaltung mit unnatürlicher Fütterung (z.B. Mais und Soja) und Fleisch aus Weidehaltung (Grasland). Das Naturfleisch von Alpahirt kommt von Kühen, die auf unseren Bündner Weiden leben und sich natürlich von Gras ernähren. So hat das Fleisch sogar eine positive Ökobilanz, denn der Boden speichert Kohlenstoff und bildet eine dicke Humusschicht. Wir produzieren unser Fleisch so, wie es früher gemacht wurde; und auch vor über Millionen von Jahren haben Bison- und Antilopenherden unser Grasland beweidet und so für eine ausreichende Regeneration gesorgt. Da unser Fleisch nur von Bündner Kühen stammt, sind unsere Transportwege ausserdem viel kürzer. Zudem leben wir die Nachhaltigkeit bis zur Verpackung, denn auch diese ist kreislauffähig.

2. Wie gehen Sie mit dem Thema Tierwohl um?

Wir legen grossen Wert auf das Tierwohl, und eine gesunde und artgerechte Lebensumgebung steht im Mittelpunkt unseres Engagements. Wir glauben fest daran, dass ein glückliches Tier, das sein Leben in freier Natur verbringt, auch gesund ist. Und ein gesundes Tier liefert qualitativ hochwert-

ges Fleisch, was man schmecken und spüren kann. Die Kühe, die für unsere Alpahirt-Salsiz und Bergfleisch verwendet werden, sind durchschnittlich zehn Jahre alt und verbringen sieben Sommer friedlich weidend mit ihren Kälbern und Artgenossen in den Bündner Alpen. Seit Jahren verfolgen wir den «Feed no Food»-Ansatz und so fressen unsere Rinder nur das, was ihnen guttut und was sie schon immer gefressen haben. Ausserdem liegt uns auch die Gesundheit der Menschen am Herzen: Unser Fleisch wird natürlich verarbeitet und kommt ohne Pökelsalz und andere künstliche Zusatzstoffe aus. Dadurch ist es deutlich gesünder für den Menschen und im Geschmack natürlicher.

3. Wie steht es um «Nose-to-Tail»: Ist es für Sie überhaupt möglich, das ganze Tier sinnvoll zu verwerten?

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir die Tiere möglichst gesamtheitlich verarbeiten. Deshalb bieten wir nicht nur Trockenfleisch und Trockenwürste (verschiedene Sorten Salsiz) an, sondern auch das Fett in Form unseres beliebten Bratfetts. Aus den Häuten unserer Kühe fertigen wir pflanzlich gegebte Tischsets, Untersetzer und ähnliches. Knochen, Sehnen, Knorpel und Innereien werden grösstenteils zu Hundefutter verarbeitet. Seit einigen Wochen gibt es unseren Herzsalsiz: Dieser besteht aus etwa einem Drittel Rinderherz. Der Herzsalsiz sowie unser weiteres Angebot an Naturfleisch sind über unseren Webshop und in ausgewählten Partnerläden schweizweit erhältlich. www.alpahirt.ch

Format

1/4 Seite hoch

Anlieferung

Text: max. 2 500 Zeichen, inkl. Leerschläge
Bild mit Legende: Auflösung 300 dpi (JPG)

MARKTNEWS

FIXPREIS CHF 4 200.-*

Die beste Form, Ihr Produkt auf dem Werbemarkt zu positionieren und unserer Leserschaft im redaktionellen Umfeld zu präsentieren.

MIT TOPPITS BLEIBT ALLES FRISCH

Die Toppits-Frischhaltefolie ist ein praktischer Alleskönner! Speisen wie Gemüse, Fleisch oder Teigwaren bleiben mit Folie abgedeckt im Kühlschrank tagelang frisch. Die selbsthaftende 3-Schicht-Spezialfolie schmiegt sich optimal an die Nahrungsmittel oder Behältnisse an. So bleiben Geschmack und Nährstoffe sicher in den Lebensmitteln bewahrt. Dank dem Easy-Cut-System gelingt das Abtrennen der Folie spielend einfach. Die Rolle bleibt mit der integrierten Rollenhalterung auch stabil in der Packung fixiert. Die Frischhaltefolie besteht bis zu 70 % aus recycelten Ressourcen. Die Grundlage für die Herstellung bilden Reststoffe aus dem Kunststoffkreislauf. Damit bietet Toppits die bisher nachhaltigste Frischhaltefolie – ein Qualitätsprodukt – auf dem weltweiten Markt. Mehr Infos zu allen Toppits-Produkten: www.toppits.ch



Format

ca. 1/6 Seite

Anlieferung

Titel: max. 35 Zeichen, inkl. Leerschläge
Text: max. 710 Zeichen, inkl. Leerschläge
Bild: Auflösung 300 dpi (JPG)

Der Text kann von der Redaktion angepasst und gegebenenfalls umgeschrieben werden.

ANLIEFERTERMIN

| | |
|--------------|---------------|
| Ausgabe 1–2: | 15. Januar |
| Ausgabe 3: | 19. Februar |
| Ausgabe 4: | 14. März |
| Ausgabe 5: | 19. April |
| Ausgabe 6–7: | 24. Mai |
| Ausgabe 8: | 26. Juli |
| Ausgabe 9: | 26. August |
| Ausgabe 10: | 23. September |
| Ausgabe 11: | 18. Oktober |
| Ausgabe 12: | 11. November |

ANLIEFERADRESSE

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

BANNER

WIDEBOARD



Position

top, center und bottom

Channel

| Channel | CPM |
|------------------------------|----------|
| CPM Desktop | CHF 70.– |
| CPM Mobile | CHF 50.– |
| CPM Multidevice Run of Site* | CHF 60.– |

Front/Rubrik: ohne Zuschlag frei wählbar

* Bei mobiler Auslieferung wird die App von Annemarie Wildeisens Kochen berücksichtigt.

| | |
|----------------|-----------------|
| Desktop Grösse | 994 × 250 Pixel |
| Mobile Grösse | 320 × 160 Pixel |

Format: GIF/JPEG/PNG/HTML5*

Gewicht: optimal 100 KB

Verlinkung: Ziel-URL

Mit der Lazyloading-Technologie werden die Banner erst im sichtbaren Bereich geladen.

HALFPAGE AD



Channel

| Channel | CPM |
|--------------|----------|
| Run of Site* | CHF 80.– |

Front/Rubrik: ohne Zuschlag frei wählbar

* In Absprache besteht die Möglichkeit, das Half Page Ad mittels Mobile Ricchi Ad auf mobile Endgeräte zu verlängern: TKP CHF 70.–.

| | |
|---------------|-----------------|
| Grösse | 300 × 600 Pixel |
| Mobile Grösse | 320 × 416 Pixel |

Format: GIF/JPEG/PNG/HTML5*

Gewicht: optimal 100 KB

Verlinkung: Ziel-URL

MULTISCREEN RECTANGLE



Channel

| Channel | CPM |
|--------------|----------|
| Run of Site* | CHF 55.– |

Front/Rubrik: ohne Zuschlag frei wählbar

* Bei mobiler Auslieferung wird die App von Annemarie Wildeisens Kochen berücksichtigt.

| |
|-----------------------------|
| Grösse: 300 × 250 Pixel |
| Format: GIF/JPEG/PNG/HTML5* |
| Gewicht: optimal 100 KB |
| Verlinkung: Ziel-URL |

Auslieferung erfolgt multiscreen.

ADVERTORIAL

MULTISCREEN



Laufzeit

| | |
|----------|-------------|
| 2 Wochen | CHF 1 700.– |
| 4 Wochen | CHF 3 000.– |

Platzierung

Fix-Integration

Teaserbild und Titelbild

Grösse: 1200 × 800 Pixel

Format: JPG

Teasertext

Titel: max. 30 Zeichen, inkl. Leerschläge

Text: max. 150 Zeichen, inkl. Leerschläge

Bilder im Advertorial (max. 5 Bilder)

Grösse: 1200 × 800 Pixel

Format: JPG

Advertorial Text

Titel: max. 50 Zeichen, inkl. Leerschläge

Text: max. 6000 Zeichen, inkl. Leerschläge

Logo

Format: JPG

Wird im Advertorial nach der Einleitung platziert.

RABATTE

Spezialrabatte

| | |
|--|------|
| Politische Werbung | 15 % |
| Kultur und Veranstaltungen | 30 % |
| Aus- und Weiterbildung | 15 % |
| Wohltätige Institutionen (ZEWO-zertifiziert) | 35 % |
| Beraterkommission | 5 % |

Rabatte ab

| | |
|-----------|-------------|
| 5 000 | 3 % |
| 10 000 | 5 % |
| 15 000 | 7 % |
| 20 000 | 9 % |
| 25 000 | 12 % |
| 30 000 | 15 % |
| ab 30 000 | auf Anfrage |

ANLIEFERUNG

Anliefertermin

7 Arbeitstage vor Beginn der Kampagne

Anlieferadresse

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

* HTML5: Anlieferung mittels Third Party Tag/Redirect. Es gelten die Spezifikationen Ihres Adservers. Physische Anlieferung: Alle Assets in ein ZIP-File verpacken.

ANNEMARIE WILDEISEN

FIXPREIS CHF 2 800.-*



Die Redaktion stellt saisonale Rezepte zusammen sowie viele Kochtipps und Wissenswertes rund ums Geniessen.

| Monat | Versand | Thema |
|-----------|---------|---------------------------|
| Januar | 04.01. | Veganuary |
| Februar | 08.02. | Winter |
| März | 14.03. | Ostern |
| April | 11.04. | Frühling |
| Mai | 16.05. | Erdbeer |
| Juni | 20.06. | Sommer |
| Juli | 18.07. | Grill |
| August | 22.08. | Dessert |
| September | 19.09. | Herbst |
| Oktober | 17.10. | Wild |
| November | 14.11. | Guetzli |
| Dezember | 12.12. | Weihnachten/ Silvester |

Banner

Grösse: 1000 × 250 Pixel
Format: JPG/GIF
Gewicht: ~ 250 KB
Verlinkung: Ziel-URL

Bild und Text

Grösse: 480 × 600 Pixel
Format: JPG
Gewicht: ~ 250 KB
Titel: max. 30 Zeichen, inkl. Leerschläge
Text: max. 150 Zeichen, inkl. Leerschläge
Verlinkung: Ziel-URL

REZEPT DES TAGES

FIXPREIS CHF 2 400.-*

VEGETARISCHES REZEPT DES TAGES

FIXPREIS CHF 900.-*



Versand

Täglich

Laufzeit

7 Tage (Start nur DI bis SA möglich)

Banner

Grösse: 1000 × 250 Pixel
Format: JPG/GIF
Gewicht: ~ 250 KB
Verlinkung: Ziel-URL

*Preis pro Sujetwechsel oder Aufsplittung der Laufzeit: CHF 100.- (kein Sujetwechsel am So oder Mo möglich)

STANDALONE

FIXPREIS CHF 5 600.-*

Präsentieren Sie Ihr Produkt exklusiv nach Ihren Wünschen. Der erste Teil vom Newsletter wird passend zu Ihrem Angebot redaktionell von uns aufbereitet. Sie gestalten den zweiten Teil vom Newsletter mit einem Banner und mit zwei weiteren Newsletter Kacheln für Ihr Angebot.



Versand

Individueller Versandtermin – exklusive 4 × im Jahr

Banner

Grösse: 1000 × 250 Pixel
Format: JPG/GIF
Gewicht: ~ 250 KB
Verlinkung: Ziel-URL

2 × Bild und 2 × Text

Grösse: 600 × 400 Pixel
Format: JPG
Titel: max. 30 Zeichen, inkl. Leerschläge
Text: max. 150 Zeichen, inkl. Leerschläge
Verlinkung: Ziel-URL

RABATTE

Spezialrabatte

| | |
|--|-----|
| Politische Werbung | 15% |
| Kultur und Veranstaltungen | 30% |
| Aus- und Weiterbildung | 15% |
| Wohltätige Institutionen (ZEWO-zertifiziert) | 35% |
| Beraterkommission | 5% |

Rabatte ab

| | |
|-----------|-------------|
| 5 000 | 3% |
| 10 000 | 5% |
| 15 000 | 7% |
| 20 000 | 9% |
| 25 000 | 12% |
| 30 000 | 15% |
| ab 30 000 | auf Anfrage |

ANLIEFERUNG

Anliefertermin

7 Arbeitstage vor Versand des Newsletters

Anliefertermin Standalone

1 Monat vor Versand

Anlieferadresse

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

Alle Preise exkl. 8,1% MwSt.

Erlangen Sie zusätzliche Aufmerksamkeit für Ihre Marke: Promoten Sie Ihre Inhalte als Advertorial oder Verlosung bei unserer gemeinsamen Zielgruppe.

PACKAGE STANDARD

CHF 1 400.-

Prognostizierte Reichweite 20 000 Personen

PACKAGE PREMIUM

CHF 2 500.-

Prognostizierte Reichweite 45 000 Personen

Laufzeit

2–4 Wochen

Kampagnenziel

Traffic auf Landingpage

Budget-Verteilung

Der Kampagnenbetrag wird als Laufzeitbudget investiert

BASIS SEGMENTATION WILDEISEN

Standorte

Schweiz

Alter

30–65+

Geschlechter

Alle

Sprachen

Deutsch, Englisch (UK) oder Englisch (US)

Targeting

Interessen: Kochen, Food(-trends)

ANLIEFERUNG

Anliefertermin

7 Arbeitstage vor Beginn der Kampagne

Anlieferadresse

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

WÄHLEN SIE AUS DIESEN FORMATEN:

TEXT-BILD-AD



1 080 × 1 080 Pixel

JPG

URL zur Verlinkung, bei Bedarf mit vorgegebenem UTM-Tracking

Text: max. 40 Zeichen, inkl. Leerschläge

STORY-AD



1 080 × 1 920 Pixel

JPG oder MP4 (max. 1 GB)

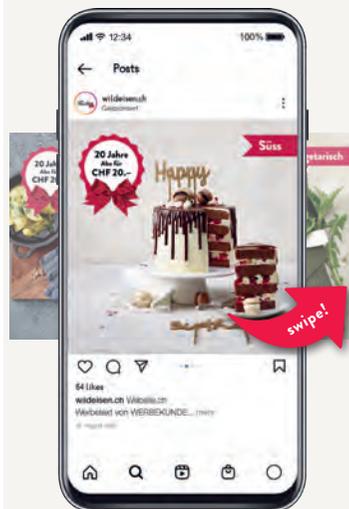
Videos (max. 15 Sekunden)

Mehrere Slides bzw. Stories möglich

Alle Slides müssen einzeln angeliefert werden (keine kompakte Datei)

URL zur Verlinkung, bei Bedarf mit vorgegebenem UTM-Tracking

KARUSSELL-ADS



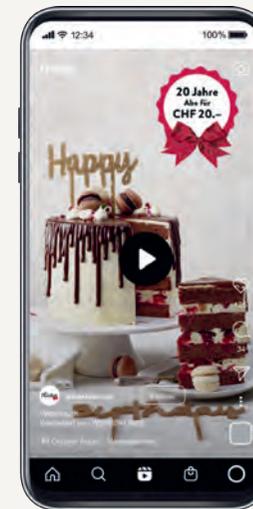
1 080 × 1 080 Pixel

3 bis max. 5 Bilder

Text unter den einzelnen Bildern (max. 40 Zeichen, inkl. Leerschläge)

URL zur Verlinkung, bei Bedarf mit vorgegebenem UTM-Tracking

INSTAGRAM-REELS



1 080 × 1 920 Pixel

MP4 (max. 1 GB)

Reels max. 30 Sekunden

URL zur Verlinkung, bei Bedarf mit vorgegebenem UTM-Tracking

Text: max. 40 Zeichen, inkl. Leerschläge

Musik im Video muss Lizenz frei sein, ansonsten können wir das Reel nicht bewerben.

GLÜCKSKEKS

FIXPREIS CHF 4 200.-

Redaktionellen Auftritt im Magazin sowie Online auf wildeisen.ch: Das «Glückskeks»-Gewinnspiel eignet sich ideal, um auf Produktneuheiten und Dienstleistungen hinzuweisen.

Format

Print: 1/4 Block oder hoch

Anlieferung

Text: max. 530 Zeichen, inkl. Leerschläge
Produkt-Bild des Gewinns: Auflösung 300 dpi
Logo: EPS und JPG
Stückzahl und Wert (Verkaufspreis)

Layout

Durch Kochen

PRINT



**JETZT
GEWINNEN:
KAFFEEVOLL-
AUTOMAT**

Melitta Avanza – kleiner Vollautomat für grossen Kaffeegenuss!

Grosse Kaffeervielfalt auf kleinstem Raum. Die Melitta Avanza von nur 20 cm Breite vereint modernste Technik mit hochwertigem Design. Sie verfügt über eine Mystic-Titan-Oberfläche, ein leises Mahlwerk, einen Wassertank für 1,5 Liter und einen Bohnenbehälter für 250 g Bohnen. Dazu gehören auch ein integrierter Milchaufschäumer, ein übersichtliches Bedienfeld und ein durchdachtes Servicemenu. Die Melitta Avanza – alles einfach, kompakt arrangiert mit Stil – für den perfekten Kaffeegenuss!

Gewinn:
Ein Kaffeevollautomat Melitta Avanza im Wert von CHF 700.-.

Mitmachen und gewinnen:
www.wildeisen.ch/glueckskeks

Teilnahmeschluss:
16. Januar 2022



JETZT GEWINNEN!

Physik statt Chemie

Der Dampfreiniger SC 5 EasyFix Premium macht aus einfachem Leitungswasser einen sehr effektiven Haushaltsreiniger: reinen Wasserdampf. Und für den gibt es in Ihrem Zuhause so viele Einsatzmöglichkeiten, wie es Verschmutzungen gibt. Anstelle vieler unterschiedlicher Reinigungsmittelchen haben Sie mit dem SC 5 eine der besten Methoden im Haus, um Böden, Bad, Küche und viele andere Bereiche ganz ohne Chemie hygienisch sauber zu halten – und überall wieder das WOW hervorzuzaubern.

Gewinn:
1x Dampfreiniger SC 5
EasyFix Premium
im Wert von CHF 590.-.

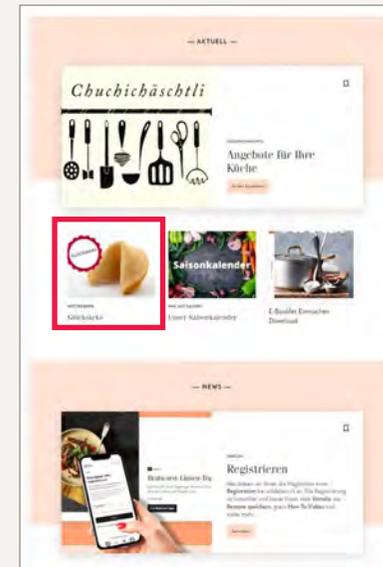
Mitmachen und gewinnen:
www.wildeisen.ch/glueckskeks

Teilnahmeschluss:
14. November 2021



KÄRCHER

ONLINE



ANLIEFERTERMIN

| | |
|--------------|---------------|
| Ausgabe 1–2: | 15. Januar |
| Ausgabe 3: | 19. Februar |
| Ausgabe 4: | 14. März |
| Ausgabe 5: | 19. April |
| Ausgabe 6–7: | 24. Mai |
| Ausgabe 8: | 26. Juli |
| Ausgabe 9: | 26. August |
| Ausgabe 10: | 23. September |
| Ausgabe 11: | 18. Oktober |
| Ausgabe 12: | 11. November |

ANLIEFERADRESSE

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

CHUCHICHÄSCHTLI

JAHRESPREIS **CHF 6 400.-**

MONATSPREIS **CHF 670.-** (monatliche Abrechnung)

In jeder der jährlich zehn erscheinenden «Kochen»-Ausgaben präsentieren wir Ihren Shop und Sonderangebot auf einer Viertelseite (auf Wunsch mit monatlichem Sujet-Wechsel, selbstständige Anlieferung). Ihre Angebote werden auch Online aufgeschaltet. Zudem erhalten Sie ein ganzseitiges Porträt Ihres Unternehmens und Dienstleistungen im Magazin und monatlich zehn Ausgaben für Ihre Kundschaft.

MAGAZIN

Chuchichäschli

GLÜCKIGLUCK KERAMIKKRUG
Glücksglück für alle Geschlechter. Damit die besondere Form nicht nur den Augen, sondern auch dem Geruchssinn und der Seele ein wenig Wärme spendet, sind diese Krüge für jeden Geschmack da. Die originalen Krüge sind aus hochwertigem Keramikglas gefertigt und sind in verschiedenen Farben erhältlich.

EIN HOTPAN* FÜR HEISSE TAGE
Ein unverwundliches Objekt, das Ihnen Freude bereitet, ist ein gutes Zeichen. Mit dem Hotpan kann man sich ein wenig abkühlen und entspannen lassen. Mit dem Hotpan kann man sich auch abkühlen und entspannen lassen. Mit dem Hotpan kann man sich abkühlen und entspannen lassen.

NUTRI SMOOTH - FRISCH UND GESUND
Mit dem Nutri Smooth können Sie sich ein wenig abkühlen und entspannen lassen. Mit dem Nutri Smooth können Sie sich abkühlen und entspannen lassen.

«CHUCHICHÄSCHTLI»
Das Chuchichäschli ist ein unverwundliches Objekt, das Ihnen Freude bereitet. Mit dem Chuchichäschli können Sie sich abkühlen und entspannen lassen.

«ChuchiTipp»-Magazin

Titelzeile: max. 30 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Lauftext: max. 360 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Adresse: 3 Zeilen, inkl. URL
Bild: Auflösung 300 dpi (.JPG),
Format: 88 x 66 mm
QR-Code: kann mitgeliefert werden

ONLINE

Angebote für Ihre Küche

Chuchichäschli

Im neuen Kuchli «Chuchichäschli» stellen wir jeden Monat spannende Produkte für Ihre Küche vor. So machen Köchen noch mehr Spass. Wir freuen beim Entdecken.

Ein Hotpan für heiße Tage

Ein Smoothie für frische und gesunde

«ChuchiTipp»-Online

Titel: Shop-Name – max. 26 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Text: max. 450 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Bei Shop: Name, Adresse, Tel.,
URL, E-Mail
Nur Online-Shop: Name, URL, E-Mail
Bild: Auflösung 96 dpi (.JPG)
Format: 1000 x 750 px (3:4)

PORTRÄT

KUHN RIKON
NEUER BRAND STORE IM HERZEN VON ZÜRICH

Kuhn Rikon, der Schweizer Experte für Pfannen, Kochgeschirre und Küchenhelfer, hat im Juli seinen ersten Brand Store in Zürich eröffnet. Er befindet sich in der Zürcher Altstadt an der Oberdorfstrasse 28.

REPARIEREN STATT WERFEN
Was auch für Kuhn Rikon-Produkte, prüfen sie den Schaden. In der Regel kann man sie reparieren lassen. Das ist ein Vorteil, den viele andere Marken nicht haben.

UNSER KUCHEN RECHNEN
Kuhn Rikon begeistert die Kunden seit 1926 mit innovativen Produkten und dem Leidenschaftlichen Service und Know-how. Die Schweizer Marke ist bekannt für die Qualität und die Vielfalt der Produkte.

«Portrait»-Magazin

Titelzeile: max. 50 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Leadtext: max. 200 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Lauftext: max. 2100 Zeichen,
inkl. Leerschläge
Bild: Auflösung: 300 dpi (.JPG),
Format: 136 x 102 mm

ANLIEFERTERMIN

Ausgabe 1–2: 19. Dezember 2023

Ausgabe 3: 30. Januar

Ausgabe 4: 27. Februar

Ausgabe 5: 02. April

Ausgabe 6–7: 07. Mai

Ausgabe 8: 09. Juli

Ausgabe 9: 06. August

Ausgabe 10: 03. September

Ausgabe 11: 01. Oktober

Ausgabe 12: 29. Oktober

ANLIEFERADRESSE

zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

IHRE ANSPRECHPERSON



MARCEL WEIBEL

Networker & Head of Sales «Kochen»

+41 79 417 76 20

m.weibel@arte-cucina.ch

Verlag

Medienatelier AG
Steinackerstrasse 35
8902 Urdorf
Telefon +41 43 322 60 30
www.wildeisen.ch

Verkaufsdienst

Telefon +41 43 322 60 30
zeitschriftenverlag@medienatelier.ch

«Kochen»-Redaktion

Marktgasse 32
CH-3011 Bern
Telefon +41 31 300 29 30

Es gelten die Allgemeinen
Geschäftsbedingungen unter
wildeisen.ch/agb

AUSZUG AUS UNSEREM PORTFOLIO



swissmom