

Media-Information 2025

Anzeigenpreisliste Nr. 14 gültig ab 1.1.2025

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs!

KULINARISCH.
KREATIV.
KOMPETENT.

**Das moderne
Must-have-Magazin
für Profiküche
und F&B-Management**



Titel: *chefs!*
Kulinarisch · Kreativ · Kompetent

Kurzcharakteristik:

chefs! ist das unabhängige Fachmagazin für den Profikoch und F&B-Entscheider in Gastronomie, Hotellerie, Catering, Betriebs- und Sozialverpflegung. In *chefs!* steht, was Profiköche & Küchenmanager wissen wollen. Frisch, frech, fundiert.

In *chefs!* dreht sich alles um die Menschen in der Gastro-Branche. Ihre Ideale, ihre Erfolge, ihre Probleme. *chefs!* will die erfolgreiche Zukunft der Branche und ihrer Akteure mitgestalten. Situationen hinterfragen, Ratgeber sein – von Profi zu Profi!

chefs! veranstaltet verschiedene renommierte Branchenpreise, die sich rund um die Aus- und Weiterbildung von Köchinnen und Köchen ranken. Das Herzstück ist die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, die jährlich an hervorragende Ausbilder*innen im Kochberuf vergeben wird. Alle bisherigen Gewinner*innen sind in dem CHEFS TROPHY-Netzwerk engagiert.

chefs! versteht sich nicht zuletzt als professioneller Informationsmittler zwischen den Chefs sowie Lebensmittel- und Getränkeherstellern,

Technik- und Ausstattungsspezialisten, Lieferanten und Dienstleistern.

Fazit: *chefs!* ist ein Must-have für Profiköchinnen & Profiköche und damit für Werbetreibende und alle Partner der Branche.

Zielgruppe: Die Leser/Innen von *chefs!* sind Köchinnen & Köche, Küchenmanager und F&B-Spezialisten in allen Bereichen des Außer-Haus-Markts. Sie bekleiden Führungspositionen als Küchenchef, Küchenleiter, Sous-chef, Wirtschaftsleiter, Küchendirektor oder sind Geschäftsführer, Inhaber oder Patron-Chef. Das Gros der Leser/Innen von *chefs!* hat Allein- oder Mitentscheidungsbefugnis.

Erscheinungsweise: 9 x Jahr

Heftformat: 210 x 280 mm

Jahrgang: 14. Jahrgang

Bezugspreis: 8,50 Euro (Einzelheft)
Jahresabonnement (Inland): 74,00 Euro
inkl. Versand

Herausgeberin & Chefredakteurin:

Sabine Romeis
E-Mail: s.romeis@chefs-magazin.de

Verlag:

Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG
Brembach 5a, 36129 Gersfeld

Geschäftsführung & Anzeigenleitung:

Richard Herbert
E-Mail: r.herbert@chefs-magazin.de

Kontakt:

Tel. +49 (66 54) 91 92 30
Fax: +49 (66 54) 91 92 31

Website:

www.chefs-magazin.de

Druck & Vertrieb:

Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25
34253 Lohfelden

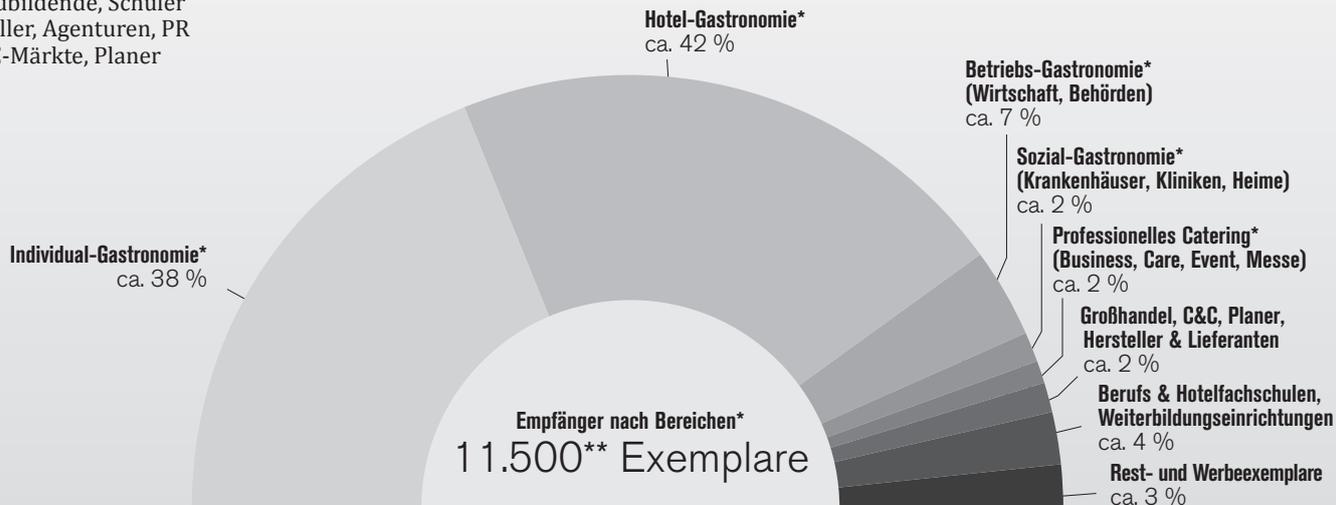


Angeschlossen der Informations-
gemeinschaft zur Feststellung der
Verbreitung von Werbeträgern (IVW)

EMPFÄNGERGRUPPEN

Die Empfängergruppen* von chefs!

- Küchenchefs, Küchenleiter, Sous-chefs, Commis
- Inhaber, Pächter, Wirtschaftsleiter, Küchen- und Hoteldirektoren
- F&B-Manager, Einkaufsleiter
- Fachlehrer, Auszubildende, Schüler
- Industrie, Hersteller, Agenturen, PR
- Großhandel, C&C-Märkte, Planer



* Die **chefs!** Magazine gehen im Abonnement und Wechselsversand überwiegend an die Geschäftsadressen der Leserinnen & Leser (Betriebe/Küchen).



** Druckauflage laut IVW 1. Quartal 2024
Verbreitung: 10.793

chefs!

Infotainment ist unsere Layoutsprache:
Monat für Monat neue spannende Themen
aus der Welt der Profiküche und der
gastlichen Branche in ihrer ganzen Vielfalt.

LAYOUT-IMPRESSIONEN

Fokus

Macht es im 21. Jahrhundert
immer noch einen Unterschied,
ob Frau oder Mann am Herd steht
bzw. in der Küche am Top steht?
Ja und nein, sagen die Köchinnen,
die chefs! dazu befragt hat

GRETCHEN FRAGE

**Neue Ausbittungs-
wärtiger 2022 im
Beruf Koch/Köchin**



**Frauenanteil in
Profiköchen**



**Sterckköchinnen
in Deutschland**



8. Januar 2023

Am 1. Januar 2024 das Jahr, das Leben von Chefkochs verändert werden könnte, haben Sie einen anderen Aspekt, der nur ein Mann geworden ist. Nach vier Jahren hat sich die Zahl der Köchinnen in der Profiküche verdoppelt. Das ist ein Meilenstein, den wir in Deutschland feiern dürfen. Lange Zeit hat die Profiküche fast ausschließlich von Männern dominiert. Doch in den letzten Jahren hat sich das Bild verändert. Immer mehr Frauen entscheiden sich für den Beruf der Köchin. Dieser Wandel ist ein Zeichen für eine Branche, die sich öffnet und für Vielfalt offen ist. Die Profiküche ist heute ein Ort, an dem Frauen ihre Talente einbringen können und wo sie Anerkennung finden. Die Zahl der Köchinnen ist ein Spiegelbild der gesellschaftlichen Veränderungen, die wir erleben. Es ist ein Schritt in Richtung Gleichberechtigung und Vielfalt. Die Profiküche ist ein Ort, an dem wir lernen können und wo wir unsere Leidenschaft einbringen können. Die Zahl der Köchinnen ist ein Zeichen für eine Branche, die sich öffnet und für Vielfalt offen ist. Die Profiküche ist heute ein Ort, an dem Frauen ihre Talente einbringen können und wo sie Anerkennung finden. Die Zahl der Köchinnen ist ein Spiegelbild der gesellschaftlichen Veränderungen, die wir erleben. Es ist ein Schritt in Richtung Gleichberechtigung und Vielfalt. Die Profiküche ist ein Ort, an dem wir lernen können und wo wir unsere Leidenschaft einbringen können.

12. Januar 2023

Kulinarik

QUIRIN BRUNDOBLER DER STILLE STAR IM NORDEN

Quirin Brundobler hat im Restaurant Das Stille im Hotel Das James in Föhrberg vertrieben – und damit den schillersten Erfolg im deutschen Feindesaal. Was Köcher und Gäste begeistert: Der geistige Reichtum und die schillernde Welt der Profiküche mit der Produktion von den köstlichen Feinschmeckern.

12. Januar 2023



12. Januar 2023

IM NAMEN DER SCHILDKRÖTE

Die neue Köchinnen sind...
12. Januar 2023

JORDAN BOCK AUF GASTRO

12. Januar 2023

SHOPPEN & SCHLEMMEN

12. Januar 2023

IMMIGRATION ALS CHANCE

12. Januar 2023

Infotainment ist unsere Layoutsprache:
 Monat für Monat neue spannende Themen
 aus der Welt der Profiküche und der
 gastlichen Branche in ihrer ganzen Vielfalt.

LAYOUT-IMPRESSIONEN

Partner

Die Küstenregionen von Nova Scotia sind Hummer-Land.

Hier wird der König der Schalenfische in großen Mengen gefangen und in alle Welt exportiert. Durch ein gut durchdachtes und streng kontrolliertes Fangmanagement mit kurzen Schiffsabständen sind die Bestände gesichert. Doch wie beherrschte die Menschenfischerei die ganzjährige Nachfrage nach frischen Schalenfischen?

Am 10. Oktober von Nova Scotia werden Hummer und Krabben in 14 Küstengebieten gleichzeitig in den Booten gefangen, wenn die Tiden niedrig sind und der Wind aus Nordwest weht.

HUMMERFANG IN NOVA SCOTIA

INTER NORGA
 10. - 14.03.2025
 www.internorga.com

10 GRÜNDE

für Ihren Messebesuch

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

MY PERFECT KNIFE

BLANK

WAS IST UND KANN KI?

„Die Technologie wird die Welt verändern“

Thomas Klarmann über ...

WICHTIGES WISSEN

DE ENTWICKLUNG WIRTSCHAFTS

FAHRENTWELTEN

WIRTSCHAFTS

LEBENSSTIL

LEBENSSTIL

UND WAS TRÄGT FRAGEN AM HERD?

Hausbäckerei

Belag

Kais

Revival für das Silber des Meeres

SEARCH FOR HOW TO HERING

Was ist mit dem Lachsgericht auf Hering?

WAS STÖRT SIE AN WORT KÄNNEN?

AWARDS & KOOPERATIONEN

Unter dem Dach der Marke CHEFS TROPHY veranstaltet unser Magazin eigene Branchenawards – als Herzstück die

- CHEFS TROPHY AUSBILDUNG
Der Award für hervorragende Ausbilder und Ausbilderinnen im Kochberuf

sowie

- CHEFS TROPHY JUNIOR
Der Award für den Köchenachwuchs Fine-Dining mit moderner Gartetechnik
- CHEFS TROPHY KARRIERE
Der Award für angehende Küchenmanager



Außerdem initiiert *chefs!* Veranstaltungen wie beispielsweise

- CHEFS CAMP und CHEFS TABLE
Diskussionsplattformen für „heiße“ Themen

sowie

Branchenumfragen unter dem Motto

- CHEFS EXKLUSIV
zu Themen wie Convenience, Handel etc.

und ist punktuell Medienpartner von verschiedenen Branchen-Initiativen, Verbänden u.a.



Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG ist der Branchenwettbewerb zur Würdigung hervorragender Ausbildung im Kochberuf. Er zeigt Best Practise par excellence.

MAGAZIN & AWARDS



CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

Ihr exklusiver Draht zu den Vorbildern, Top-Entscheidern und Multiplikatoren in der Köchewelt!

Unsere Chefs-Ausbilder sind echte High Potentials; und das nicht nur in Sachen Nachwuchsförderung. Sie sind auch Führungskräfte, (Einkaufs)Entscheider und erstklassige Multiplikatoren für Ihre Produkte & Konzepte.

Partner-Preis: auf Anfrage!

DIE CHEFS TROPHY JUNIOR ist der Wettbewerb für den Köchenaufwuchs und richtet sich an Azubis & Commis mit Spaß an moderner (Gar)Technik.

MAGAZIN & AWARDS



Investition in die Jugend

Ihr Weg zu den Kunden von morgen!

Die CHEFS TROPHY JUNIOR fördert die fachliche Entwicklung von Kochauszubildenden und Jungköchen/innen mit spannenden Wettbewerbsaufgaben.

Partner-Preis: auf Anfrage!

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs!

MAGAZIN & PLATTFORMEN

chefs! camp

WOHER NEHMEN UND NICHT STEHLEN?

Neue Wege & Strategien zum Mitarbeiter

7 Chefs sind sich einig: Die Mitarbeiter sind das Herzstück eines erfolgreichen Betriebs. Doch wie man sie am besten motiviert und bindet, ist ein Thema, das viele Köche beschäftigt. In der 'chefs! camp' Diskussion geht es um innovative Strategien, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Mitarbeiter zu begeistern. Von flexiblen Arbeitszeiten bis hin zu Weiterbildungsmöglichkeiten, die Chefs diskutieren, wie sie ihre Teams stärken und die Flucht zum Wettbewerb verhindern können.

8 Ein weiterer Schwerpunkt der Diskussion ist die Kommunikation. Wie wichtig ist es, den Mitarbeitern die Visionen und Ziele des Betriebs zu vermitteln? Chefs betonen die Bedeutung von Transparenz und regelmäßigen Teamgesprächen, um Missverständnisse zu vermeiden und die Zusammenarbeit zu fördern.

9 Ein zentraler Punkt ist die Wertschätzung der Mitarbeiterleistung. Wie kann man die Erfolge der Teammitglieder sichtbar machen und sie dafür belohnen? Chefs teilen ihre Erfahrungen mit verschiedenen Anreizsystemen und betonen die Wichtigkeit von echtem Lob und Anerkennung.

10 Abschließend wird auf die Work-Life-Balance eingegangen. Wie können Chefs sicherstellen, dass ihre Mitarbeiter auch außerhalb der Küche glücklich und gesund sind? Die Diskussion führt zu Ideen wie flexiblen Arbeitszeiten, Homeoffice-Optionen und der Förderung von Hobbies und Freizeitaktivitäten.

11 Die 'chefs! camp' Diskussion ist ein wertvolles Forum für den Austausch von Erfahrungen und Ideen. Sie zeigt, dass es keine einfachen Lösungen gibt, aber dass durch offene Kommunikation und innovative Strategien die Mitarbeiterbindung und die Leistung im Gastronomiebetrieb verbessert werden können.

PREMIERE KULINARISCHER CHEFS! TABLE

Die Chefs sind sich einig: Die Mitarbeiter sind das Herzstück eines erfolgreichen Betriebs. Doch wie man sie am besten motiviert und bindet, ist ein Thema, das viele Köche beschäftigt. In der 'chefs! Table' Diskussion geht es um innovative Strategien, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Mitarbeiter zu begeistern.

12 Ein weiterer Schwerpunkt der Diskussion ist die Kommunikation. Wie wichtig ist es, den Mitarbeitern die Visionen und Ziele des Betriebs zu vermitteln? Chefs betonen die Bedeutung von Transparenz und regelmäßigen Teamgesprächen, um Missverständnisse zu vermeiden und die Zusammenarbeit zu fördern.

13 Ein zentraler Punkt ist die Wertschätzung der Mitarbeiterleistung. Wie kann man die Erfolge der Teammitglieder sichtbar machen und sie dafür belohnen? Chefs teilen ihre Erfahrungen mit verschiedenen Anreizsystemen und betonen die Wichtigkeit von echtem Lob und Anerkennung.

14 Abschließend wird auf die Work-Life-Balance eingegangen. Wie können Chefs sicherstellen, dass ihre Mitarbeiter auch außerhalb der Küche glücklich und gesund sind? Die Diskussion führt zu Ideen wie flexiblen Arbeitszeiten, Homeoffice-Optionen und der Förderung von Hobbies und Freizeitaktivitäten.

15 Die 'chefs! Table' Diskussion ist ein wertvolles Forum für den Austausch von Erfahrungen und Ideen. Sie zeigt, dass es keine einfachen Lösungen gibt, aber dass durch offene Kommunikation und innovative Strategien die Mitarbeiterbindung und die Leistung im Gastronomiebetrieb verbessert werden können.

chefs! EXKLUSIV UMFRAGE 2023

Stimmungsbarometer Hersteller & Lieferanten

Die Teilnehmer sind sich einig: Die Mitarbeiter sind das Herzstück eines erfolgreichen Betriebs. Doch wie man sie am besten motiviert und bindet, ist ein Thema, das viele Köche beschäftigt. In der 'chefs! Table' Diskussion geht es um innovative Strategien, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Mitarbeiter zu begeistern.

16 Ein weiterer Schwerpunkt der Diskussion ist die Kommunikation. Wie wichtig ist es, den Mitarbeitern die Visionen und Ziele des Betriebs zu vermitteln? Chefs betonen die Bedeutung von Transparenz und regelmäßigen Teamgesprächen, um Missverständnisse zu vermeiden und die Zusammenarbeit zu fördern.

17 Ein zentraler Punkt ist die Wertschätzung der Mitarbeiterleistung. Wie kann man die Erfolge der Teammitglieder sichtbar machen und sie dafür belohnen? Chefs teilen ihre Erfahrungen mit verschiedenen Anreizsystemen und betonen die Wichtigkeit von echtem Lob und Anerkennung.

18 Abschließend wird auf die Work-Life-Balance eingegangen. Wie können Chefs sicherstellen, dass ihre Mitarbeiter auch außerhalb der Küche glücklich und gesund sind? Die Diskussion führt zu Ideen wie flexiblen Arbeitszeiten, Homeoffice-Optionen und der Förderung von Hobbies und Freizeitaktivitäten.

19 Die 'chefs! Table' Diskussion ist ein wertvolles Forum für den Austausch von Erfahrungen und Ideen. Sie zeigt, dass es keine einfachen Lösungen gibt, aber dass durch offene Kommunikation und innovative Strategien die Mitarbeiterbindung und die Leistung im Gastronomiebetrieb verbessert werden können.

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs! camp

chefs! camp
Heiße Themen am runden Tisch

Beim **chefs! camp** sprechen Branchenkenner und Branchenrepräsentanten über aktuelle und zukunftsrelevante Themen aus der Welt der Küche und des Gastgewerbes.

Partner-Preis: auf Anfrage

Kulinarischer
chefs!
Table

Kulinarischer chefs! Table
Blick über den eigenen Tellerrand

Wie kochen und arbeiten Kollegen*innen? Im Rahmen des neuen Veranstaltungsformats **Kulinarischer chefs! Table** gibt es Antworten aus erster Hand und ein exzellentes Menü.

Partner-Preis: auf Anfrage

chefs!
EXKLUSIV
CONVENIENCE-
UMFRAGE
2022

chefs! exklusiv
Das innovative Branchenbarometer

Bei unseren **chefs! exklusiv** Umfragen geht es um Themen wie Convenience-Produkte, Koch- und Zukunftstrends oder auch Großhandel im Urteil der Chefs.

Partner-Preis: auf Anfrage

TERMINE & THEMEN

Heft Nr.	Erscheinungstermin	Anzeigenschluss	Food & Beverages	Technik & Equipment	Messen & Specials
1/2	29. 01. 2025	14. 01. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Frühstück • Bio-Produkte 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Kaffeemaschinen • Kochmesser & Accessoires 	BIOFACH NÜRNBERG 11.–14.2.2025
3	05. 03. 2025	14. 02. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Convenience • Eistrends 2024 • Plant Based-Produkte 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Herdtechnik • Warenwirtschaft & Kassen 	INTERNORGA HAMBURG 14.–18.3.2025 GASTROVISION 14.–17.3.2025
4	10. 04. 2025	21. 03. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Nudeln & Pasta • Spargelsaison • Geflügelspezialitäten 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Spültechnik • Tabletop-Trends 	SPECIAL Großhandel INTERNORGA Nachlese
5	12. 05. 2025	24. 04. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: TK Backwaren • Körnige Vielfalt: Reis & Co. 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Grilltechnik • Mixer & andere Kleingeräte 	SPECIAL Digitalisierung & KI
6	 12. 06. 2025	23. 05. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Vegetarisch & vegan • Kräuter & Gewürze 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Berufsbekleidung • Berufsschuhe 	SPECIAL Regionalität & Nachhaltigkeit
7/8	14. 07. 2025	26. 06. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Gemüse • Fisch & Meeresfrüchte 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Reinigungshygiene • Lüftungssysteme 	SPECIAL Aus- und Weiterbildung
9	10. 09. 2025	22. 08. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Desserts & Pâtisserie • Kartoffelspezialitäten 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Kühltechnik • Glas & Besteck 	SPECIAL Heißgetränke – Kaffee & Tee ANUGA 2025 Köln 04.–08.10.2025
10	 13. 10. 2025	23. 09. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Fleisch • Schinken & Wurstwaren 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Frontcooking • Spülen & Entsorgen 	CHEFS TROPHY AUSBILDUNG Die Nominierten 2025
11/12	 28. 11. 2025	12. 11. 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Festtagsgeschäft • Feinkostspezialitäten • Suppen & Soßen 	<ul style="list-style-type: none"> • Best Practise: Multifunktionsgaren • Heißluftdämpfer 	CHEFS TROPHY AUSBILDUNG Die Preisträger 2025

FORMATE & PREISE

Seitenanteil	Satzspiegel	Anschnitt *)	Preise 4-c	
2/1	384 x 256	420 x 280	14.590 €	
1/1	186 x 256	210 x 280	8.295 €	
3/4 hoch	138 x 256	148 x 280	6.975 €	
3/4 quer	186 x 189	210 x 207	6.975 €	
2/3 hoch	122 x 256	132 x 280	6.590 €	
2/3 quer	186 x 168	210 x 183	6.590 €	
1/2 hoch	90 x 256	102 x 280	5.660 €	
1/2 quer	186 x 125	210 x 137	5.660 €	

Seitenanteil	Satzspiegel	Anschnitt *)	Preise 4c	
1/3 hoch	59 x 256	69 x 280	3.950 €	
1/3 quer	186 x 82	210 x 90	3.950 €	
1/4 1-sp.	44 x 256	54 x 280	2.980 €	
1/4 2-sp.	90 x 125	103 x 137	2.980 €	
1/4 4-sp.	186 x 61	210 x 67	2.980 €	
1/8 2-sp.	90 x 61		1.590 €	
1/8 4-sp.	186 x 29		1.590 €	
1/16 2-sp.	90 x 30		795 €	

* Ansnittanzeigen: zzgl. 3 mm Beschnittzugabe an allen Seiten

FORMATE & PREISE

Seitenanteil	Satzspiegel	Anschnitt *)	Preise 4c	
2. Umschlagseite	186 x 256	210 x 280	8.980 €	
3. Umschlagseite	186 x 256	210 x 280	8.275 €	
4. Umschlagseite		210 x 280	9.545 €	
Junior Page	135 x 175	147 x 195	6.420 €	
Panorama-Anzeige über Bund		420 x 100	6.550 €	
Tunnel-Anzeige über Bund		280 x 195	9.050 €	
Lesezeichen			auf Anfrage	
Titelumschlag & Banderole			s. Seite 14	

Zuschläge

Platzierung: bindende Platzierungswünsche 10 % Zuschlag (außer Umschlagsseiten) auf den Netto-Anzeigenpreis.
Farbe: 25 % Zuschlag pro Zusatzfarbe
Sonderfarben außerhalb der Euro-Skala: auf Anfrage.

Rabatte

Abnahme innerhalb 12 Monaten (Insertionsjahr = 10 Ausgaben):

Malstaffel

3 Anzeigen	5 %
6 Anzeigen	10 %
9 Anzeigen	15 %
12 Anzeigen	20 %

Mengenstaffel

1 Seite	3 %
2 Seiten	5 %
3 Seiten	10 %
6 Seiten	15 %
9 Seiten	20 %

Stellenangebote ab 1/4-Seite =
Seitenanteilspreis minus 50 %

Beihefter

Rabattierbar; 2 Beihefterseiten = 1/1 Anzeigenseite	
2-seitig	7.320 €
4-seitig	10.700 €
6-seitig	15.480 €

Beilagen

Nicht rabattierbar, Preise inkl. Beilege- und Portokostenanteil	
Bis 25 g	5.770 €
Bis 50 g	7.160 €

Postkartenbeikleber

auf Anfrage zzgl. Preis der Trägeranzeige 1/1

Rubriken pro mm, 1-spaltig, 58 mm breit, s/w oder 4-c

Anzeigen im redaktionellen Umfeld	12,20 €
Stellenangebote	4,50 €
Stellengesuche	3,30 €
Gelegenheitsanzeigen (Vermietung, Verpachtung, An- und Verkauf)	4,60 €
Bezugsquellenverzeichnis	7,50 €
Chiffregebühren:	
Gesuche	12,40 €
Angebote	23,75 €

* Ansnittanzeigen: zzgl. 3 mm Beschnittzugabe an allen Seiten

FORMATE & PREISE

Titelseite

Werbemöglichkeiten



Teaser Griffecke small

60 x 60 mm/2 3.790 €

Teaser Griffecke large

80 x 80 mm/2 4.090 €

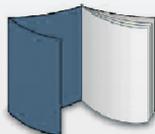


Teaser Eckfeld small

50 x 50 mm 3.790 €

Teaser Eckfeld large

60 x 60 mm 4.090 €



Gatefolder-Varianten

Großflächiger Einstieg ins Heft

Titel-Gatefolder

3-seitige Anzeigenfläche:
U2 (B 207 x 280 mm) plus
ganzseitig nach links
ausklappbare Verlängerung
(2 x B 200 x 280 mm)

Mediawert

13.627 €

Technische Kosten auf Anfrage



French-Cover

Ausklappbare Titelseite

2-seitige Anzeigenfläche
Original Cover, zum Aufklappen
innenliegend, rechts und links:

2 x 1/2 (B 103 x H 280 mm)
1 x 1/1 (B 206 x H 280 mm),
um 3 mm verkürzt

Mediawert

15.210 €

Technische Kosten auf Anfrage



Banderole

Frei gestaltbare Titel-Banderole

Titel-Banderole small

B 425 x H 60 mm 10.270 €

Titel-Banderole large

B 425 x H 80 mm 10.930 €

Technische Kosten auf Anfrage



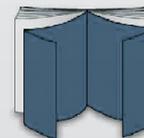
Back-Gatefolder

3-seitige Anzeigenfläche:
U3 (B 207 x 280 mm) plus
ganzseitig nach rechts ausklapp-
bare Verlängerung (2 x B 200 x
280 mm)

Mediawert

12.045 €

Technische Kosten auf Anfrage



Panorama Gatefolder

Ausklappbare Innenseiten

6-seitige Anzeigenfläche:
2 x 1/1 Anzeigenseiten als Teaser
plus 4 x 1/1 Anzeigenseiten
als Panorama-Fläche

Liegende Seiten 3 mm verkürzt
gegenüber Heftformat
Klappenseiten 10 mm verkürzt
gegenüber Heftformat

Mediawert

16.820 €

Technische Kosten auf Anfrage

TECHNISCHE DATEN & ANLIEFERUNG

Zeitschriftenformat

Beschnitten:

210 mm breit x 280 mm hoch

Unbeschnitten:

216 mm breit x 286 mm hoch

Satzspiegel: 186 mm breit x 256 mm hoch

Druck- und Bindeverfahren

Bogenoffsetdruck, Klebebindung

Papier Innenteil

100 g/qm, Finesse Premium Silk glänzend

Papier Umschlag

250 g/qm, holzfrei, weiß matt

Datenübermittlung

Per E-Mail: r.herbert@chefs-magazin.de

Versandanschrift für

Druckdaten auf Datenstick:

Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG

Brembach 5a, 36129 Gersfeld/Rhön

Druckunterlagen-Annahmeschluss

Zwei Tage nach Anzeigenschluss

(laut Termin- und Themenplan 2025).

Das gelieferte Druckdatenformat muss mit dem gebuchten Format übereinstimmen.

Dateiformat Druckdaten

PDF/X-4-Format, Farbprofil coated V3
(andere Dateiformate auf Anfrage)

Zusatzfarben sind im C-M-Y-K-Modus
(Euro-Skala) anzulegen.

Datenarchivierung

Daten werden archiviert, unveränderte
Wiederholungen einer Anzeige sind
deshalb in der Regel möglich. Eine Daten-
garantie wird jedoch nicht übernommen.

Gewährleistung

Bei Nichtbeachtung der genannten
Vorgaben übernehmen wir keine Gewähr
bezüglich Format, Text und Farbigkeit
der Anzeige.

Beilagen & Beihefter

Der Verlag erbittet für Auftragsannahme
und -bestätigung von Beilagen und Bei-
heftern die Vorlage von zwei verbindlichen
Mustern, notfalls eines Blindmusters mit
Größen und Gewichtsangabe. Beilagen
und Beihefter müssen so gestaltet werden,
dass sie als Werbung erkennbar sind, also
nicht mit dem Redaktionsteil verwechselt
werden können. Sie dürfen ausschließlich
für das Verkaufsprogramm eines Wer-
bungstreibenden werben.

Formate für Beilagen & Beihefter

Beilagen:

maximal 200 mm breit x 270 mm hoch

Beihefter:

216 mm breit x 293 mm hoch
(Kopfbeschnitt: 10 mm)

Benötigte Auflage

12 000 Exemplare
(inklusive Verarbeitungszuschuss)

Technische Angaben

Anlieferung der Beihefter unbeschnitten
inklusive Beschnittvorgaben (siehe vorne).
Beilagen werden lose eingelegt. Sie müssen
aus einem Stück bestehen und insgesamt

ANLIEFERUNG & KONTAKTE

so beschaffen sein, dass eine zusätzliche Verarbeitung entfällt. Erschwernisse bei der Verarbeitung und zusätzliche Arbeiten (z. B. Falzen) werden gesondert berechnet. Sofern die Beilage aus mehreren Blättern besteht, muss sie zum Bund (in Einsteckrichtung) geschlossen sein. Die Platzierung von Beilagen und Beiheftern ist abhängig von den technischen Möglichkeiten. Beilagen und Beihefter, die auf einem anderen Werkstoff als Papier gedruckt sind, können nur nach Vorlage eines verbindlichen Musters zur Prüfung der Möglichkeiten von Verarbeitung und Versand angenommen werden.

Anliefertermin Beilagen & Beihefter:
Spätestens 2 Tage nach Anzeigenschluss

Anlieferadresse für Beilagen & Beihefter:
Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25
34253 Lohfelden
*Beilage/Beihefter für
chefs! Ausgabe ?/2025*
Anlieferzeiten: 08:00 – 16:00 Uhr

Zahlungsbedingungen

30 Tage ab Rechnungsdatum
rein netto
14 Tage ab Rechnungsdatum
2 % Skonto

Agenturvergütung:

15 % des Netto-Rechnungsbetrags

Bankverbindung Verlag:

VR Genossenschaftsbank Fulda

IBAN DE37530601800001820761

BIC GENODE51FUL

Rücktrittsrecht für fest erteilte Anzeigenaufträge:

21 Tage vor Anzeigenschluss

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Werbeeinschaltungen in Medien der
Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG.

Ihre Kontakte auf einen Blick

Redaktion:

Tel. +49 (66 54) 91 92 30
Fax: +49 (66 54) 91 92 31
E-Mail: info@gastronomia-verlag.de
s.romeis@chefs-magazin.de
www.chefs-magazin.de

Verlag/Anzeigen:

Tel. +49 (66 54) 91 92 30
Fax: +49 (66 54) 91 92 31
E-Mail: info@gastronomia-verlag.de
r.herbert@chefs-magazin.de



chefs! ONLINE

WWW.CHEFS-MAGAZIN.DE



+ **Fachinformationen mit viel Lesespaß**

+ **Modern und userfreundlich**

+ **Für Desktop und mobile Endgeräte**

+ **Link zum Netzwerk der CHEFS TROPHY**

+ **Viele attraktive Werbeplätze**

+ **Immer 1 Klick wert!**

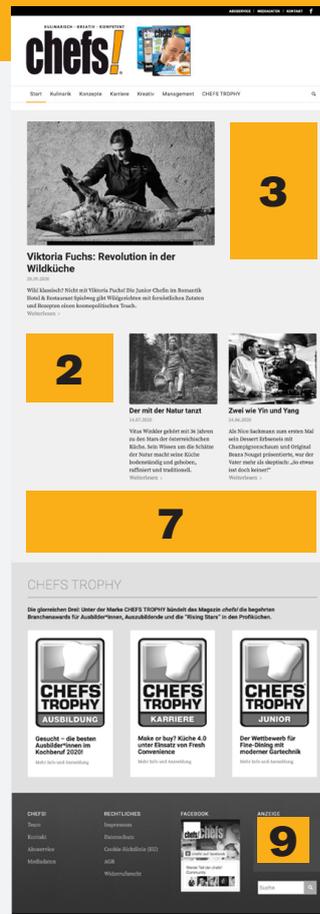
„Die chefs! Website bietet viele spannende Inhalte aus der Welt der Profiküche und ein ideales Umfeld für Werbebotschaften.“

Sabine Romeis, Herausgeberin chefs!

chefs!
www.chefs-magazin.de

- 1 Top-Banner**
1000 x 250 px
- 2 Medium Rectangle**
300 x 250 px
- 3 Half Page Banner**
300 x 500 px
- 4 Rectangle**
300 x 100 px
- 5 Content Banner**
590 x 150 px
- 6 Content Banner+**
590 x 200 px

Auf www.chefs-magazin.de gibt es viele spannende Inhalte, die für lange Verweildauer der User auf der Website und eine hohe Beachtung Ihrer Anzeige bürgen.



- 7 Superbanner**
910 x 200 px
- 8 Superbanner+**
910 x 300 px
- 9 Footer Ad**
200 x 200 px
- 10 Advertorial**
Das Advertorial hat eine Top-Platzierung auf der Startseite, es kann aber auch in einer der Rubriken gebucht werden.

Hinweis: Alle Werbeformate werden nach Verfügbarkeit auf der Startseite von www.chefs-magazin.de platziert oder nach Wunsch in einer Rubrik.

chefs! online – Ihre Werbemöglichkeiten auf www.chefs-magazin.de

Werbeformat	Format / Pixel (px)	Dateiformat	Laufzeit	Preis
Top-Banner	1000 x 250 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	1.750 €
Medium Rectangle	300 x 250 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	750 €
Half Page Banner	300 x 500 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	960 €
Rectangle	300 x 100 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	450 €
Content Banner	590 x 150 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	890 €
Content Banner +	590 x 200 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	980 €
Superbanner	910 x 200 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	1.160 €
Superbanner +	910 x 300 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	1.260 €
Footer Ad	200 x 200 px	jpg, gif oder png	4 Wochen	750 €
Advertorial Startseite (mit Umlauf)	auf Anfrage	Anlieferung Text und Fotos	4 Wochen	1.950 €
Advertorial Rubriken	auf Anfrage	Anlieferung Text und Fotos	4 Wochen	1.670 €

Alle Formate werden nach Malstaffel (Seite 13) und AE Provision rabattiert.



Gut zu wissen:

Alle angebotenen Werbeformate erscheinen sowohl auf Desktop als auch auf mobilen Geräten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anzeigenaufträge

1. Anzeigenaufträge sind im Zweifel innerhalb eines Jahres nach Vertragsabschluss zu erledigen. Ist im Rahmen eines Abschlusses das Recht zum Abruf einzelner Anzeigen eingeräumt, so ist der Auftrag innerhalb eines Jahres nach Erscheinen der ersten Anzeige abzuwickeln.
2. Die in der Anzeigenpreisliste verzeichneten Nachlässe werden ausschließlich für die innerhalb eines Jahres erscheinenden Anzeigen eines Werbetreibenden gewährt. Die Frist beginnt mit Erscheinen der ersten Anzeige.
3. Es gelten die jeweils gültigen Preise gemäß Insertionstarif, zuzüglich MwSt. Änderungen der Preise, Rabatte und der MwSt. treten auch bei laufenden Aufträgen sofort in Kraft, sofern nicht schriftlich eine andere Vereinbarung getroffen wurde. Der Inserent kann innerhalb von zwei Wochen nach Bekanntgabe der neuen Preise vom Vertrag zurücktreten. Aus einer Auflagenminderung kann bei einem Abschluss über mehrere Anzeigen ein Anspruch auf Preisermäßigung hergeleitet werden, wenn im Gesamtdurchschnitt des mit der ersten Anzeige beginnenden Insertionsjahres die in der Preisliste oder auf andere Weise genannte durchschnittliche Auflage oder – wenn eine Auflage nicht genannt ist – die durchschnittlich verbreitete Auflage des vergangenen Kalenderjahres unterschritten wird. Eine Auflagenminderung ist nur dann ein zur Preisermäßigung berechtigender Mangel, wenn sie mindestens 20 % beträgt. Darüber hinaus sind bei Abschlüssen Preisermäßigungsansprüche ausgeschlossen, wenn der Verlag dem Auftraggeber von dem Absinken der Auflage so rechtzeitig Kenntnis gegeben hat, dass dieser vor Erscheinen der Anzeige vom Vertrag zurücktreten konnte.
4. Wird ein Auftrag aus Umständen nicht erfüllt, die der Verlag nicht zu vertreten hat, so hat der Auftraggeber, unbeschadet etwaiger weiterer Rechtspflichten, den Unterschied zwischen dem gewährten und dem der tatsächlichen Abnahme entsprechenden Nachlass dem Verlag zurückzuerstatten. Die Rückvergütung entfällt, wenn die Nichterfüllung auf höhere Gewalt im Risikobereich des Verlages beruht.
5. Der Verlag kann Inserate mit der Bezeichnung „Anzeige“ versehen, um sie vom redaktionellen Teil abzugrenzen.
6. Platzierungswünsche für Anzeigen werden als Wunsch, nicht aber als Bedingung entgegengenommen (Ausnahme: Anzeigen mit Platzierungszuschlag). Erscheint die Anzeige aus technischen Gründen an einer anderen Stelle als gewünscht, so kann deswegen weder die Zahlung verweigert noch Schadenersatz verlangt werden.
7. Der Verlag behält sich vor, Aufträge für Anzeigen und Beihefter – auch einzelne Abrufe im Rahmen eines Abschlusses – wegen des Inhalts, der Herkunft oder der technischen Form nach einheitlichen Grundsätzen des Verlages abzulehnen. Dies gilt auch für Aufträge, die bei Vertretern aufgegeben werden. Beihefter-Aufträge sind für den Verlag erst nach Vorlage eines Modells und dessen Billigung durch den Verlag bindend. Die Ablehnung eines Auftrages wird dem Auftraggeber unverzüglich mitgeteilt.
8. Für rechtzeitige Lieferung der Druckunterlagen bzw. der Beihefter ist der Inserent verantwortlich. Kosten für Entwürfe, Zeichnungen und für die Herstellung von Druckunterlagen bzw. für Änderungen sind in den Anzeigenpreisen nicht enthalten. Der Verlag gewährleistet die drucktechnisch bestmögliche Wiedergabe der Anzeige. Grundlage hierfür ist die durchschnittliche Druckleistung nach dem jeweiligen Druckverfahren und der verwendeten Papierqualität. Bei farbigen Reproduktionen gelten geringfügige Abweichungen von Originalen nicht als berechtigter Grund für eine Mängelrüge. Das gleiche gilt für den Vergleich zwischen Farbproofs und Auflagedruck.
9. Beanstandungen sind spätestens innerhalb 10 Tagen nach Belegengang vorzubringen. Mangelhaft erschienene Inserate berechtigen in folgenden Fällen zu keinem Preisnachlass oder Gratiswiederholung:
 - telefonisch erteilte oder geänderte Aufträge

- Irrtümer aus Übersetzungen fremdsprachiger Vorlagen
 - fehlende, undeutliche oder sonst mangelhafte oder ungeeignete Vorlagen (z.B. zu feines Raster, zu feine Linien, zu kleine Schrift, etc.)
 - Passerdifferenzen und Abweichungen in der Farbe innerhalb einer angemessenen Toleranz
 - Abweichungen von typografischen Vorschriften
 - fehlende Codebezeichnungen
 - weder Sinn noch Wirkung des Inserates werden maßgeblich beeinträchtigt
10. Probeabzüge werden nur auf ausdrücklichen Wunsch geliefert. Der Auftraggeber trägt die Verantwortung für die Richtigkeit der zurückgesandten Probeabzüge. Sendet der Auftraggeber den ihm übermittelten Probeabzug nicht fristgemäß zurück, so gilt die Genehmigung zum Druck als erteilt.
 11. Sind keine besonderen Größenvorschriften gegeben, so wird die tatsächliche Abdruckgröße der Preisberechnung zugrunde gelegt.
 12. Die Rechnung über den Anzeigenauftrag ist innerhalb der aus der Preisliste ersichtlichen, vom Empfang der Rechnung an laufenden Frist zu bezahlen, sofern nicht im einzelnen Fall eine kürzere oder längere Zahlungsfrist oder Vorauszahlung vereinbart wurde.
 13. Bei Zahlungsverzug oder Stundung des Rechnungsbetrages werden Zinsen in Höhe von 1 v. H. über dem jeweilig gültigen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank sowie etwa entstehende Einziehungskosten berechnet. Der Verlag kann bei Zahlungsverzug die weitere Ausführung des laufenden Auftrages bis zur Bezahlung zurückstellen und für die restlichen Anzeigen Vorauszahlung verlangen. Bei Konkursen und Zwangsvergleichen entfällt jeglicher Nachlass. Bei Vorliegen eines wichtigen Grundes ist der Verlag berechtigt, auch während der Laufzeit eines Anzeigenabschlusses das Erscheinen weiterer Anzeigen ohne Rücksicht auf ein ursprünglich vereinbartes Zahlungsziel von der Vorauszahlung des Betrages und von dem Ausgleich offen stehender Rechnungsbeträge abhängig zu machen, ohne dass hieraus dem Auftraggeber irgendwelche Ansprüche gegen den Verlag erwachsen.
 14. Der Verlag liefert nach Erscheinen der Anzeige kostenlos Belegheft, bei Kleinanzeigen eine Ausschnittseite.
 15. Elektronische Speichermedien werden nur auf besondere Anforderung an den Auftraggeber zurückgesandt. Die Pflicht zur Aufbewahrung von Datenträgern endet 3 Monate nach Erscheinen der letzten Anzeige, sofern nicht ausdrücklich eine andere Vereinbarung getroffen wurde.
 16. Bei Ziffernanzeigen wendet der Verlag für die Verwahrung und rechtzeitige Weitergabe der Angebote die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns an. Er übernimmt darüber hinaus keine Haftung. Einschreibebriefe auf Chiffreanzeigen werden nur auf dem normalen Postwege weitergeleitet. Der Verlag behält sich im Interesse und zum Schutz des Auftraggebers das Recht vor, die eingehenden Angebote zur Ausschaltung von Missbrauch des Zifferndienstes zu Prüfzwecken zu öffnen. Zur Weiterleitung von geschäftlichen Anpreisungen und Vermittlungsangeboten ist der Verlag nicht verpflichtet. Ansprüche wegen Nichtaushandigung derartiger Zuschriften sind ausgeschlossen.
 17. Bei Entgegennahme und Prüfung der Anzeigentexte wendet der Verlag die geschäftssübliche Sorgfalt an. Er haftet aber nicht, wenn er von dem Auftraggeber irregeführt oder getäuscht wird.
 18. Im Falle höherer Gewalt erlischt jede Verpflichtung auf Erfüllung von Aufträgen und zur Leistung von Schadenersatz.
 19. Für nicht veröffentlichte oder zu bestimmten Terminen nicht rechtzeitig veröffentlichte Anzeigen wird kein Schadenersatz geleistet.
 20. Gerichts- und Erfüllungsort ist Fulda, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart.



GASTRONOMIA VERLAG

GmbH & Co. KG

chefs! ist ein Magazin aus dem Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG