

# HOTELGASTRO + TECHNIK



Anzeigenschluss: 09.05.2022  
 Erscheinungstermin: 28.06.2022 HOTEL+TECHNIK  
 07.06.2022 Tophotel

## NEUE PRODUKTE & TRENDS FÜR PROFIKÜCHE UND HOTELGASTRONOMIE

Der zukunftsweisende Sonderteil im Heft in 'HOTEL+TECHNIK' und 'Tophotel' zeigt, wie sich Hotelküchen und Gastronomie in Hotels zeitgemäß, effizient und nachhaltig betreiben lassen und gibt Antworten auf die Fragen: In welche technische Ausstattung lohnt es sich zu investieren? Welche Trends haben Einfluss? Wie sehen Konzepte der Zukunft aus? Und welche Herausforderungen gilt es für eine erfolgreiche Gastronomie vor und hinter den Kulissen zu meistern? Produktneuheiten, die die Redaktionen der renommierten Hotelfachmedien für ihre Leser aufspüren, runden das Informationsangebot ab.

Auflage: 36.000 Exemplare  
 Zielgruppe: Hoteliers, Entscheider in inhabergeführten Unternehmen sowie in Ketten und Konzernen, Abteilungsleiter (z.B. Restaurantleiter, F&B-Manager, Küchenchefs, Barkeeper), Planer, Architekten und Investoren

Verbreitung: als Sonderstrecke im Heft in 'HOTEL+TECHNIK' 3 und 'Tophotel' 6

Anzeigenpreise:

Format	Preise 4-farbig
1/1 Seite	12.200,- €
Junior Page	7.880,- €
1/2 Seite	6.900,- €
1/3 Seite	5.500,- €
1/4 Seite	4.300,- €
1/8 Seite	2.200,- €

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.