HOTELGASTRO + TECHNIK

Foto: Friends – stock.adobe.com

Anzeigenschluss: 22.04.2024
Erscheinungstermin: 25.06.2024 Tophotel
22.05.2024 HOTEL+TECHNIK

NEUE PRODUKTE & TRENDS FÜR PROFIKÜCHE UND HOTELGASTRONOMIE

Das Sonderthema in ‚Tophotel' und ‚HOTEL+TECHNIK' 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? Wie sehen Konzepte der Zukunft aus? 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: ca. 33.900 Exemplare, davon ca. 5.500 ePaper

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

Verbreitung: als Sonderthema in 'HOTEL+TECHNIK' 3 und 'Tophotel' 6

Anzeigenpreise:

Format	Preise 4-farbig
1/1 Seite	12.360,- €
Junior Page	8.120,- €
1/2 Seite	7.110,- €
1/3 Seite	5.665,- €
1/4 Seite	4.430,- €
1/8 Seite	2.270,- €

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.