HET BESTE BEREIK IN DE HORECA

340 PRODUCTIES PER JAAR

MEDIAKAART 2021

Horecavakbladen en websites voor:
hoteliers, café-eigenaren, restaurateurs,
lunchroomondernemers en b&b-eigenaren

ps UITGEVERIJ

Hospitality Management

OPLAGE: 4.350
FREQUENTIE: 6 KEER PER JAAR + 2 SPECIALS

Wat iedere hotelier wil weten

ALGEMEEN
In 2021 is Hospitality Management al 30 jaar hét vakblad voor de Nederlandse hotellerie. Inhoudelijk sterk, journalistiek verantwoord en met een frisse vormgeving is Hospitality Management een autoriteit binnen het Nederlandse hotellandschap. Ons bereik is onveranderd goed: alle hotels in Nederland. Als hoteliers uw (potentiële) klanten zijn, dan bereikt u ze met Hospitality Management. De redactionele formule is afgestemd op het management en de beslissers in de hotellerie en wordt verspreid op basis van controlled circulation en abonnementen.

DE LEZER
De lezers van Hospitality Management zijn hoteleigenaren, hotelmanagers, general managers, F&B-managers, sales- en marketingmanagers en controllers. Kortom het hoger hotelmanagement.

DE HOTELTRENDS VOOR 2021
- Marketing en Sales
- Technologie
- Hervinden van de eigen identiteit
- Herbestemming
- Binnenlands toerisme

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN
Wij zijn bekend met hotelondernemers en de hotelmarkt en volgen de (inter) nationale hotelontwikkelingen. Need- en nice-to-know zijn leidend. Dossiers, interviews en achtergrondartikelen zorgen voor een uitgebalanceerde redactionele formule. Kennis delen met de lezers staat voorop. Online publiceren wij nieuws op www.hospitality-management.nl. De combinatie van print en online zorgt ervoor dat wij 'dicht op de hotelier zitten' en dat is goed voor u.

DE MARKT
2020 gaat als een negatief jaar de boeken in. Toch waren er ook lichtpunten die in 2021 zullen terugkeren. In de zomer van 2020 hebben veel hotels beter gedraaid dan de zomer van 2019. En dat terwijl 2019 een recordjaar was. Het binnenlands toerisme zal in het hoogseizoen van 2021 op volle toeren draaien. De zakelijke markt stortte in. Dankzij creatief ondernemen en het herbestemmen van zakelijke ruimtes werden nieuwe omzetstromen aangeboord. Commerciële teststraten voor COVID-19, werklocaties en hybride meetings werden opgetuigd. De hotellerie heeft bewezen creatief om te kunnen gaan met tegenslagen. In 2021 worden daar de vruchten van geplukt.

BEREIK
Hospitality Management gaat naar alle hotels in Nederland.

HOTEL & FOOD & BEVERAGE
Hotel & Food & Beverage verschijnt jaarlijks in mei. F&B-omzet is relevant en onmisbaar voor hoteliers. In Hotel & Food & Beverage duiken we diep de materie in. Ook de non-food kant van food komt aan bod. Een must voor alle (non-)food toeleveranciers.

HOTEL & DESIGN
Hotel & Design verschijnt jaarlijks in november. Hotel & Design kent ieder jaar een rode draad. De afgelopen jaren hebben wij ons licht opgestoken in het buitenland. Wat kunnen wij daarvan leren?

(GRATIS) HOTELBOUWPLANNEN
In Hotelbouwplannen houden wij precies bij wie, wat, waar en wanneer gaat bouwen, herbouwen, renoveren of verbouwen in de hotellerie. Onmisbare leads voor toeleveranciers van de hotellerie en gratis voor onze adverteerders. Een jaarabonnement heeft u voor € 880,-.

WWW.HOSPITALITY-MANAGEMENT.NL
Hoteliers bezoeken www.hospitality-management.nl voor het laatste nieuws, interessante dossiers, hotelvacatures, interviews, spraakmakende columns en nog veel meer. Twee keer per week, op maandag en donderdag, verstuurt Hospitality Management een digitale nieuwsbrief met relevant hotelnieuws.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	4x	6x	8x	12x
1/1 pagina	2175	2110	2045	1985	1925
1/2 pagina	1545	1500	1455	1415	1375
1/3 pagina	1100	1065	1030	1000	970
1/4 pagina	850	825	800	775	700

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1/1 pagina advertorial	2450
2/1 pagina advertorial	4500
2/1 pagina advertentie	4350
Adresdrager	Prijs op aanvraag
Productnieuws	270

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

HOSPITALITY MANAGEMENT	**SLUITING**	**VERSCHIJNING**	**THEMA**	**THEMA**
HM 2021 01	08-02-2021	23-02-2021	PMS 2021	Energie (besparen)
HM 2021 02	29-03-2021	13-04-2021	Hygiëne	F&B: RestaurantKrant
HM 2021 03	31-05-2021	15-06-2021	MICE	Hotelkamertrends
HM 2021 04	23-08-2021	06-09-2021		30 Hospitality Management
HM 2021 05	27-09-2021	12-10-2021	HotelSummit 2021	Hotel & IT
HM 2021 06	29-11-2021	14-12-2021		Nieuwjaarseditie
HOTEL &	**SLUITING**	**VERSCHIJNING**	**THEMA**	**THEMA**
Hotel & F&B	29-04-2021	14-05-2021	Nieuwe Concepten	Kansen met F&B
Hotel & Design	04-11-2021	19-11-2021	Slim Verbouwen	De Ultieme natte hoek

LUNCHROOM

OPLAGE: 3.090
FREQUENTIE: 6 KEER PER JAAR + 1 SPECIAL

Vakinformatie voor horeca-ondernemers in dagzaken

ALGEMEEN
Al meer dan 20 jaar is Lunchroom het vakblad voor horecaondernemers met een lunchroom of dagzaak. Lunchroom gaat naar alle Nederlandse lunchrooms/dagzaken en wordt verspreid op basis van controlled circulation en abonnementen. Need-to-know informatie, food, non-food en ondernemerschap staan voorop.

LUNCHROOMTRENDS VOOR 2021
- Bezorgmarkt en platformeconomie
- Biologisch en lokaal
- Meer lunchrooms en dagzaken zien alcoholische dranken als kans
- Populariteit van ketens en franchise neemt toe
- Consumentenbestedingen blijven (licht) stijgen

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN
Ondernemen staat voorop maar wij schrijven ook over de culinaire kant van de zaak. Maar ook over wet- & regelgeving, fiscaliteit, personeel et cetera. Het gaat uiteindelijk om het rendement. Daarom houden wij de redactionele formule continu tegen het licht voor een goede redactionele balans. Online is actualiteit relevant, maar gaan wij need-to-know niet uit de weg.

DE MARKT
Nog steeds groeit het aantal lunchrooms en dagzaken waarbij het een duidelijk en helder concept belangrijker wordt. Vooral in stedelijke agglomeraties groeit de concurrentie. Lunchroom en dagzaken zijn desondanks gezonde segmenten in het horecalandschap. De afgelopen 20 jaar is de levensduur toegenomen van vier naar acht jaar. De 'mono' lunchroom (met een kleine, gespecialiseerde kaart) is in opkomst.

ONDERNEMERSPANEL
Het lunchroom-ondernemerspanel wordt regelmatig geraadpleegd en kent een wisselende samenstelling. Het panel houdt ons scherp. Op basis van de input van het panel sturen wij de bladformule bij.

BEREIK
Lunchroom bereikt alle lunchroomeigenaren in Nederland.

DE CULITIP SPECIAL
De CuliTip is de culinaire inspiratiebron voor lunchroomondernemers en verschijnt in november. In De CuliTip staan veel recepten en de winnaar van Het Lekkerste Lunchroombroodje. De indeling is pragmatisch. Een special zoals die bedoeld is, een special die wordt verslonden in de keuken.

HET LEKKERSTE LUNCHROOMBROODJE
Het Lekkerste Lunchroombroodje van Nederland is een culinaire wedstrijd van formaat en is inmiddels uitgegroeid tot een belangrijke award voor lunchrooms en dagzaken in Nederland. De vakprijs is een initiatief van vakblad Lunchroom en wordt jaarlijks uitgereikt aan een trotse lunchroomeigenaar. De jury beoordeelt - en proeft - de inzendingen, waarna jaarlijks in november de winnaar wordt uitgeroepen. Sponsoren kunnen zich verbinden aan de wedstrijd. Er zijn verschillende sponsorpakketten beschikbaar.

WWW.LUNCHROOM.NL
Lunchroomeigenaren en -medewerkers bezoeken www.lunchroom.nl voor het laatste nieuws, interessante dossiers, spraakmakende columns en handige tools. Iedere week verschijnt de nieuwsbrief van Lunchroom met het laatste nieuws en unieke content.

LUNCHROOM IS JARIG!
In 2021 bestaat Lunchroom 21 jaar. Nu we op alle fronten volwassen zijn, is het tijd dat te vieren! In iedere uitgave van Lunchroom blikken we terug op ons pad naar volwassenheid en bieden we adverteerders de kans om dit feestelijke jaar luister bij te zetten met extra exposure en daardoor een groeiende bekendheid bij deze succesvolle doelgroep.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	4x	6x	8x	12x
1/1 pagina	1580	1530	1490	1445	1400
1/2 pagina	1075	1040	1015	985	955
1/3 pagina	700	680	660	640	620
1/4 pagina	590	575	555	540	525

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1/1 pagina recept	1580
1/1 pagina advertorial	1580
2/1 pagina advertorial	3160
2/1 pagina advertentie	2950
Adresdrager	Prijs op aanvraag
Recept in 'de 7'	495
Productnieuws	270

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

LUNCHROOM	**SLUITING**	**VERSCHIJNING**	**THEMA**	**THEMA**
LU 2021 01	15-02-2021	02-03-2021	Themamaand - Energie (besparen)	De 7: Onweerstaanbare burgers
LU 2021 02	19-04-2021	04-05-2021	Interieur	De 7: Frisse salades
LU 2021 03	07-06-2021	22-06-2021	Themamaand - Financiën	De 7: Vega
LU 2021 04	06-09-2021	21-09-2021	Themamaand - Herfst	De 7: Herfst
LU 2021 05	18-10-2021	02-11-2021	Franchise	De 7: Koffies
LU 2021 06	22-11-2021	07-12-2021	Themamaand - Personeel	De 7: Broodje
CULITIP	**SLUITING**	**VERSCHIJNING**	**THEMA**	
CuliTip	08-11-2021	23-11-2021	Culinaire inspiratie	

DE RESTAURANT KRANT

OPLAGE: 11.900
FREQUENTIE: 6 KEER PER JAAR

Alles voor restaurateurs en chef-koks

ALGEMEEN
Restaurantondernemers en (chef-)koks lezen De RestaurantKrant, dé vakkrant met informatie voor restaurateurs en chef-koks werkzaam in de restaurants in Nederland. De RestaurantKrant wordt verspreid op basis van controlled circulation. De RestaurantKrant biedt de horecaondernemer een mix van 'need- en nice-to-know' informatie. Dit alles verpakt in een toegankelijke tabloid op kwalitatief hoogwaardig papier. Foodadvertenties springen eruit. Inhoudelijk is er een balans tussen ondernemerschap, food en non-food.

RESTAURANTTRENDS VOOR 2021
- Afhalen en bezorgen (als extra businessmodel)
- Integratie van technologie in de bedrijfsprocessen
- Vega & vegan
- Consument wil vernieuwing en zoekt 'nieuwe' keukens
- Waste wordt aangepakt door slim inkopen
- Financiële administratie

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN
Onze missie is horecaondernemers helpen ondernemen. Daarom kijken wij ook kritisch naar de bedrijfsvoering. De RestaurantKrant schrijft over food, nonfood, producten, de man en vrouw achter de kachel, actuele ontwikkelingen et cetera. Wij schuwen langere achtergrondverhalen niet als deze de ondernemer verder helpen. Wij schrijven voor en over restaurants in Nederland.

DE MARKT
De horeca heeft in 2020 maanden geen gasten kunnen ontvangen. Afhalen en bezorgen is de reddingsboei waaraan veel ondernemers zich hebben vastgeklampt. De consument is inmiddels gewend aan kwalitatief goede bezorg- en afhaalmaaltijden. Nog altijd een groeiende markt. Technologische ontwikkelingen groeien met de bezorg- en afhaaltrend mee. Een efficiënt ingerichte keuken zorgt voor een beter rendement, minder waste en een duurzaam model. Het aantal veganisten, flexi-, en vegetariërs is nog altijd groeiende in Nederland. De consument is bewust, nieuwsgierig en op zoek naar nieuwe culinaire avonturen.

ONDERNEMERSPANEL
Ons panel van restaurantondernemers is ons redactionele klankbord. Door input van het RestaurantKrantpanel blijven wij en de bladformule messcherp. Wij sturen snel bij om De RestaurantKrant verder te vervolmaken. Zo blijven wij met De RestaurantKrant zo dicht mogelijk bij de lezer.

BEREIK
Met De RestaurantKrant bereikt u álle restaurantondernemers in Nederland.

WWW.DERESTAURANTKRANT.NL
Restaurateurs en restaurantpersoneel bezoeken www.derestaurantkrant.nl voor het laatste nieuws, interessante dossiers, spraakmakende columns, interviews, vacatures, handige tools en nog veel meer. De nieuwsbrief verschijnt tweemaal per week.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	3x	6x	8x
1/1 pagina	1995	1955	1915	1870
1/2 pagina	1095	1075	1055	1035
1/3 pagina	730	715	700	685
1/4 pagina	605	595	585	575
1/8 pagina	335	330	325	320

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1/1 pagina advertorial	1995
2/1 pagina advertorial	3990
2/1 pagina advertentie	3990
Adresdrager	Prijs op aanvraag
Productnieuws	270

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

DE RESTAURANTKRANT	SLUITING	VERSCHIJNING	THEMA	THEMA
DRK 2021 01	22-02-2021	09-03-2021	Themamaand - Energie (besparen)	Terras
DRK 2021 02	06-04-2021	20-04-2021	Interieur	Spirits&Cocktails
DRK 2021 03	01-06-2021	15-06-2021	Themamaand - Financiën	Vega(n)
DRK 2021 04	13-09-2021	28-09-2021	Themamaand - Herfst	Wild
DRK 2021 05	25-10-2021	09-11-2021	Franchise	Kerstmis
DRK 2021 06	22-11-2021	07-12-2021	Themamaand - Personeel	Koffie&Thee

DE CAFÉ KRANT

OPLAGE: 9.200
FREQUENTIE: 4 KEER PER JAAR

Alles voor de café-ondernemer

ALGEMEEN
De CaféKrant is voor caféondernemers en het personeel. De CaféKrant wordt op basis van controlled circulation verspreid naar alle cafés en eetcafés in Nederland. Door onze kennis van de markt kunnen we deze ondernemers handvatten bieden om beter te ondernemen, waarbij een mix van 'nice to know' en 'need to know' zorgt voor de perfecte bladformule.

CAFÉTRENDS VOOR 2021
- Van 'pilstempel' naar speciaalbierencafé: bierkennis is belangrijk!
- Meer aandacht voor wijn en wijnkennis
- Op zoek naar het juiste concept om te overleven
- Investeren in digitalisering is noodzakelijk
- Food als omzetkans en 'game changer'

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN
De CaféKrant schrijft over zaken die café-eigenaren bezighouden. Naast alledaagse zaken is er aandacht voor 'need-to-know' ondernemersinformatie. Informatie die toepasbaar is op de praktijk. Waarbij diepgang niet wordt geschuwd. Zo helpen wij bij het ondernemen en zijn en blijven wij relevant!

DE MARKT
Het traditionele café, het bruine café en het eetcafé vertegenwoordigen het grootste deel van de omzet van café/bar-bedrijven. Eetcafés en cafés waar gegeten kan worden zijn in opkomst. Het café kruipt dichter aan tegen het restaurant, waardoor grotere cafés sterker staan. Kennis van bier, in combinatie met food, wordt belangrijker. De consument heeft de laatste jaren de eigen kennis over drank sterk ontwikkeld, waardoor de professionalisering van de branche is versneld.

ONDERNEMERSPANEL
Café-eigenaren zijn ons klankbord. De input van het panel is van invloed op onze redactionele koers, waardoor De CaféKrant inhoudelijk goed aansluit bij de lezers/ondernemers.

BEREIK
De CaféKrant gaat naar alle cafés en eetcafés in Nederland.

WWW.DECAFEKRANT.NL
Caféondernemers en personeel bezoeken www.decafekrant.nl voor het laatste nieuws, dossiers, spraakmakende columns, interviews, handige tools en nog veel meer. De nieuwsbrief verschijnt wekelijks en biedt kansen voor toeleveranciers van de branche.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	3x	6x	8x
1/1 pagina	1995	1955	1915	1870
1/2 pagina	1095	1075	1055	1035
1/3 pagina	730	715	700	685
1/4 pagina	605	595	585	575
1/8 pagina	335	330	325	320

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1/1 pagina advertorial	1995
2/1 pagina advertorial	3990
2/1 pagina advertentie	3990
Adresdrager	Prijs op aanvraag
Productnieuws	270

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

DE CAFÉKRANT	SLUITING	VERSCHIJNING	THEMA	THEMA
DCK 2021 01	01-03-2021	16-03-2021	Themamaand - Energie (besparen)	Brouwerijen en bier
DCK 2021 02	21-05-2021	08-06-2021	Themamaand - Financiën	Interieur
DCK 2021 03	30-08-2021	14-09-2021	Themamaand - Herfst	Inkoop en besparen
DCK 2021 04	12-11-2021	02-12-2021	Themamaand - Personeel	Personeel en tech

BED & BREAKFAST

OPLAGE: 2600
FREQUENTIE: 4 KEER PER JAAR

Magazine voor Bed & Breakfast ondernemer

ALGEMEEN
Bed & Breakfast is het magazine voor professionele bed & breakfasteigenaren met minimaal twee kamers. Bed & Breakfast wordt verspreid op basis van 'controlled circulation'. Bed & Breakfast biedt praktische informatie en inspiratie voor de doelgroep waarbij ondernemen een belangrijke plaats inneemt.

B&B-TRENDS VOOR 2021
- Schaalgrootte zet door met de opkomst van b&b's met meerdere kamers
- Nieuwe b&b's zetten in op comfort en hygiëne
- Professionele marktbenadering met behulp van it en techniek
- Professionele marketing
- Toename binnenlands toerisme

REDACTIONEL AANDACHTVELDEN?
De belangrijkste pijlers zijn ondernemen, trends en marktontwikkelingen. Ondernemen wordt belangrijker. De scheidslijn tussen en privé en zaak wordt scherper. Wat moet de b&b-eigenaar weten? Zo creëren we betrokken lezers. Wij schrijven ook over wet- en regelgeving. Op www.bedandbreakfastnieuws.nl publiceren we het actuele bed & breakfastnieuws en unieke content.

DE MARKT
Na de eerste lockdown in het voorjaar van 2020, veerde de b&b-markt op in de zomer. De b&b's zaten vol, ook in het najaar. De verwachting is dat de b&b's een goed hoogseizoen tegemoet gaan in 2021. Nederland heeft de markt ontdekt en omarmd. Met alle kennis van 2020 is de b&b-ondernemer completer geworden om het jaar 2021 tot een succes te brengen. Het jaar 2020 heeft voor professionalisering gezorgd in de branche.

ONDERNEMERSPANEL
Wij spelen adequaat in op de kennisbehoefte van b&b-eigenaren. Dit doen wij met ons b&b-panel. Het panel bestaat uit b&b-ondernemers. Het panel wordt iedere uitgave van Bed & Breakfast geraadpleegd.

BEREIK
Bed & Breakfast is het magazine voor bed & breakfasteigenaren in Nederland. Met Bed & Breakfast bereikt u dit groeipotentieel.

WWW.BEDANDBREAKFASTNIEUWS.NL
B&b-eigenaren bezoeken www.bedandbreakfastnieuws.nl en lezen de twee maandelijkse nieuwsbrief voor het laatste nieuws, interessante dossiers, spraakmakende columns, interviews, handige tools en nog veel meer.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	4x	6x	8x
1/1 pagina	1220	1185	1150	1115
1/2 pagina	675	655	635	615
1/3 pagina	495	480	465	450
1/4 pagina	370	360	350	340

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1/1 pagina advertorial	1295
2/1 pagina advertorial	2550
2/1 pagina advertentie	2440
Adresdrager	Prijs op aanvraag
Productnieuws	270

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

BED & BREAKFAST	SLUITING	VERSCHIJNING	THEMA	THEMA
B&B 2021 01	01-03-2021	16-03-2021	PMS 2021	Ontbijt
B&B 2021 02	21-05-2-21	08-06-2021	De Badkamer - Waar let je op?	Rendement
B&B 2021 03	30-08-2021	14-09-2021	Reserveer	TV & Audio
B&B 2021 04	12-11-2021	02-12-2021	Hotelkamer - waar let je op?	Koffie & Thee

TECHNISCHE GEGEVENS

Hospitality Management | LUNCHROOM | BED&BREAKFAST

FORMATEN

Bladspiegel	210 x 297
Zetspiegel	186 x 273

Advertenties	staand	liggend
1/1 pagina	186 x 273	
1/2 pagina	90 x 273	186 x 134
1/3 pagina	60 x 273	186 x 89
1/4 pagina	90 x 134	186 x 66

DE RESTAURANT KRANT | DE CAFÉ KRANT

FORMATEN

Bladspiegel	300 x 420
Zetspiegel	276 x 400

Advertenties	staand	liggend
1/1 pagina	276 x 400	
1/2 pagina	135 x 400	276 x 197
1/3 pagina	88 x 400	276 x 130
1/4 pagina	135 x 197	276 x 96
1/8 pagina	85 x 197	135 x 96

TECHNISCHE GEGEVENS

LUNCHROOM | BED&BREAKFAST

	Binnenwerk	Omslag
Drukprocédé	offset	offset
Papier	135 grams hv halfmat mc	selfcovering

Hospitality Management

	Binnenwerk	Omslag
Drukprocédé	offset	offset
Papier	130 grams hv gesatineerd mc	200 grams hv gesatineerd mc

DE RESTAURANT KRANT | DE CAFÉ KRANT

Drukprocédé	rotatie offset heatset
Papier	70 grams houthoudend mc mat extra wit

DIGITALE BESTANDEN

Aanleveren	cPDF bestanden

ALGEMEEN

BEWIJSEXEMPLAREN

Adverteerders ontvangen twee bewijsexemplaren. Extra bewijsexemplaren worden op aanvraag toegestuurd. Opgave uiterlijk drie weken voor verschijning. De kosten voor additionele bewijsexemplaren bedragen € 8,00 per exemplaar, exclusief verzendkosten.

THEMA'S

Alle thema's zijn onder voorbehoud.

TOESLAGEN

Voorkeursplaatsing	10% toeslag
Aflopende advertenties (alleen hele pagina's)	15% toeslag

OMSLAGEN

Omslag 4	15% toeslag
Omslag 2 en 3	10% toeslag
Bijlagen op aanvraag	

WEBSITES

Alle horecavakbladen van Uitgeverij PS: bv worden ondersteund door een eigen website. De websites zijn ieder voor zich een volwaardig medium en kenmerken zich door overzichtelijkheid en actualiteit. Iedere website heeft zijn eigen nieuwsbrief en zowel de websites als de nieuwsbrieven bieden diverse mogelijkheden voor adverteerders.

Horecaondernemers bezoeken onze websites voor het laatste nieuws, leuke films, nuttige downloads, handige tools, horecavacatures, interessante dossiers, (eigen)wijze columns en nog veel meer.

DE WEBSITES:

www.hospitality-management.nl
www.lunchroom.nl
www.derestaurantkrant.nl
www.decafekrant.nl
www.bedandbreakfastnieuws.nl
www.hotelbouwplannen.nl

Voor meer informatie zie mediakaart 2021
PS: Online

WHITE PAPER MARKETING

HET DOEL
Het doel van white paper marketing is het genereren van marketingleads.

WAT IS EEN WHITE PAPER?
Een white paper is een kennisdocument waarmee u uw expertise deelt. De opbouw is chronologisch met een heldere structuur. De omvang van een white paper is variabel maar blijft bij de kern van het vraagstuk dat u behandelt. Het is dus géén product- of bedrijfspresentatie.

WAAROM WHITE PAPER MARKETING?
Adverteren en bannering werkt uitstekend voor uw naamsbekendheid. Maar, horecaondernemers willen ook kennis. Kennis voor een betere bedrijfsvoering. Met onze white paper module wordt u dé horecakennispartner. U brengt opheldering, geeft inzicht. U helpt uw (potentiële) klanten. Bovendien gaat u nieuwe relaties aan en bestendigt bestaande.

DISTRIBUTIE & PROMOTIE
U kiest de online titel(s) en wij promoten uw white paper. Dat doen wij als volgt:
- Voorafgaand aan de campagne wordt er online een artikel gepubliceerd
- Vervolgens wordt uw white paper online en in de Nieuwsbrief gepromoot
- Uw white paper wordt gepromoot in de bladen in de rubriek ‘white papers’

TARIEVEN
De tarieven zijn inclusief eindredactie, vormgeving, cover, distributie & promotie en technische kosten.

EXCLUSIVITEIT
U hebt exclusiviteit voor het specifieke onderwerp waarover u schrijft op de site waarop u publiceert.

WHITE PAPER	3 MAANDEN	6 MAANDEN	9 MAANDEN	12 MAANDEN
bedandbreakfastnieuws.nl	1275	2550	3825	5100
decafekrant.nl	1335	2670	4005	5340
derestaurantkrant.nl	1485	2970	4455	5940
hospitality-management.nl	2535	5070	7605	10140
lunchroom.nl	1635	3270	4905	6540

HORECA KENNISPLATFORM

Uitgeverij PS: bv biedt meer dan het laatste horecanieuws en achtergronden. We hebben als missie horecaondernemers helpen ondernemen. We gaan daarom de diepte in. Dit doen we met achtergrondverhalen over horecaspecifieke onderwerpen, onderzoek, diepte-interviews, white papers en meer… De redactie heeft de kennis in huis om pijnpunten binnen de horeca inzichtelijk te maken. We werken intensief samen met experts die hun kennis via onze platformen met de horecaondernemers delen. Ook dit draagt bij aan uw bereik en uitstraling. Horecaondernemers zijn meer en meer bezig om kennis te vergaren. Serieuze content hoort daarbij.

Uitgeverij PS: bv
Leijenseweg 111F
3721 BC Bilthoven
telefoon (030) 251 22 70
e-mail info@uitgeverijps.nl
website www.uitgeverijps.nl