

HET BESTE BEREIK IN DE HORECA

310+ PRODUCTIES PER JAAR
MEDIKAART 2024

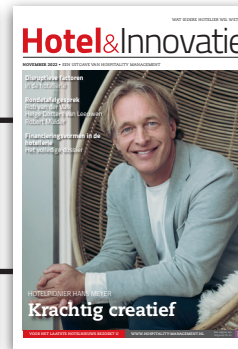
Leading in horeca content

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

ps
UITGEVERIJ

OPLAGE: 4.150

FREQUENTIE: 8 KEER PER JAAR



Wat iedere hotelier wil weten

ALGEMEEN

Hospitality Management is hét vakblad voor de Nederlandse hotellerie. Inhoudelijk sterk, journalistiek verantwoord en met een frisse vormgeving is Hospitality Management de autoriteit binnen het Nederlandse hotellandschap. Hospitality Management heeft het beste bereik: 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.

HOTELTRENDS 2024

- Sales. Hoteliers doen meer inspanningen om weer grip op de directe boekingen te krijgen
- Personeelstekort geeft it een impuls
- De komende jaren zit de groei van het aantal hotels bij de boutique hotels
- Internationaal toerisme komt weer op gang
- Het tekort aan personeel en de inflatieproblematiek zijn de uitdagingen

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN

Wij kennen de hotelondernemers én de hotelmarkt en volgen de (inter)nationale hotellerie op de voet. Need- en nice-to-know zijn redactioneel leidend. Dossiers, interviews en achtergrondartikelen zorgen voor een uitgebalanceerde redactionele formule. Kennis delen met hoteliers 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 adverteerders.

PRINT ADVERTENTIE TARIEVEN

	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

DE MARKT

De hotellerie – zowel binnen als buiten de Randstad – heeft een goed jaar achter de rug. Door toename van het binnenlands toerisme en revenue management zijn de kamerprijzen op niveau. De verwachting is dat het binnenlands toerisme zal blijven. Daarnaast keert de internationale toerist weer langzaam terug. Voor de zakelijke markt zoekt de hotellerie naar alternatieven waarbij wordt ingezet op it.

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 in de materie. Ook de non-food kant van food komt aan bod. Een must voor alle (non-) food toeleveranciers.

HOTEL & INNOVATIE

Hotel & Innovatie verschijnt jaarlijks in november. In Hotel & Innovatie komen techniek, it, nieuwe businessmodellen en managementstijlen aan bod. Kortom onderwerpen die de hotellerie vooruit stuwten.

(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, interviews, spraakmakende columns en nog veel meer. De nieuwsbrief met het relevant hotelnieuws verschijnt op maandag en donderdag.

NIEUW HET DOSSIER

Het Dossier beslaat zes pagina's. Er is één centraal onderwerp dat vanuit verschillende invalshoeken wordt benaderd. Dossiers bieden diepgang. Theorie en praktijk komen hier samen. Deelname kan op aanvraag.

BLIKVANGERS

1 pagina advertorial	2450
Spread advertorial	4500
Spread advertentie	4350
Adresdrager en bijsluiters	Prijs op aanvraag
Productnieuws	495

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

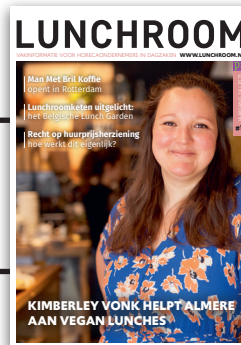
THEMA EN PLANNING

HOSPITALITY MANAGEMENT	AANLEVEREN	VERSCHIJNEN	EXTRA	DOSSIER
HM 2024 01	01-02-2024	27-02-2024		Hotel & Energie
HM 2024 02	26-03-2024	16-04-2024		Hotel & Onderhoud
Hotel & F&B	26-04-2024	17-05-2024		Hotel & Restaurant
HM 2024 03	04-06-2024	25-06-2024	Gasthoofdredacteur	
HM 2024 04	13-08-2024	03-09-2024		Hotel & Exploitatiemodellen
HM 2024 05	17-09-2024	08-10-2024	HotelSummit 2024	Hotel & Revenue
Hotel & Innovatie	29-10-2024	19-11-2024		Innovatie
HM 2024 06	29-11-2024	20-12-2024		Hotel & Vastgoed

LUNCHROOM

OPLAGE: 3.150

FREQUENTIE: 6 KEER PER JAAR



Vakinformatie voor lunchroomhouders en dagzaken

ALGEMEEN

Al meer dan 20 jaar is Lunchroom hét 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 2024

- Bij Lunch- en dagzaken biedt de bezorgmarkt en afhaalmarkt kansen
- Personeelstekort is minder een probleem dan in de andere segmenten
- Lunchrooms en dagzaken zien kansen met (non) alcoholica
- Franchise is in opkomst
- Inflatie en stijgende kosten zijn een uitdaging

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN

Ondernemen staat voorop maar de culinaire kant van de zaak wordt niet vergeten. Wij publiceren over wet- en regelgeving, fiscaliteit, personeel en zaken die de ondernemer verder helpt. Het gaat uiteindelijk om rendement. Daarom houden wij de redactionele formule continu tegen het licht voor een uitgebalanceerde redactionele balans. Online is actualiteit relevant, maar need-to-know wordt beter gelezen.

DE MARKT

Nog steeds groeit het aantal lunchrooms en dagzaken, waarbij een duidelijk en helder concept belangrijker wordt. Vooral in stedelijke agglomeraties groeit de concurrentie. Lunchrooms en dagzaken zijn desondanks gezonde segmenten in het horecalandschap. De afgelopen 20 jaar is de levensduur toegenomen van vier naar acht jaar.

ONDERNEMERSPANEL

Het lunchroom-ondernemerspanel wordt maandelijks 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.

HET LEKKERSTE LUNCHROOMBROODJE

Het Lekkerste Lunchroombroodje van Nederland is een culinaire wedstrijd en is uitgegroeid tot een belangrijke award voor lunchrooms en dagzaken in Nederland. De vakprijs is een initiatief van het vakblad Lunchroom en wordt jaarlijks uitgereikt. Voor sponsors zijn er 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.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	4x	6x	8x	12x
1/1 pagina	1995	1970	1940	1890	1790
1/2 pagina	1195	1180	1165	1135	1075
1/3 pagina	795	785	775	755	715
1/4 pagina	595	590	580	570	535

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1 pagina advertorial	1885
Spread advertorial	3710
Spread advertentie	3160
Adresdrager en bijsluiters	Prijs op aanvraag
Productnieuws	495

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

LUNCHROOM	AANLEVEREN	VERSCHIJNEN	THEMAMAAND	BIJZONDERHEDEN
LU 2024 01	20-02-2024	12-03-2024	Digitale veiligheid	Brood & Horeca
LU 2024 02	03-04-2024	17-04-2024		Zomerse Cocktails & Mocktails
LU 2024 03	21-05-2024	11-06-2024	Slim inkopen	Brood & Horeca
LU 2024 04	20-08-2024	10-09-2024	Horeca concepten	Wijn
LU 2024 05	08-10-2024	05-11-2024		Wat heb je nodig in de keuken?
LU 2024 06	19-11-2024	10-12-2024	Vlees & Vega	Lunchroom & Koffie



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 en 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 balans tussen ondernemerschap, food en non-food.

RESTAURANTTRENDS 2024

- Afhalen en bezorgen zijn vast onderdeel in het businessmodel
- Personeelstekort en inflatieproblematiek zijn uitdagingen
- Integratie van (online) technologie in de bedrijfsprocessen
- De vega & vegan trend lijkt te accelereren
- Bewustwording over waste. Waste tast de marges aan.

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 pandemie heeft diepe wonden geslagen. Dankzij de noodmaatregelen hebben veel restaurants het overleefd. De verwachting is dat in 2023 en 2024 er faillissementen volgen én dat ondernemers stoppen. Afhalen & bezorgen gaat in het dna zitten en zal bij startende ondernemers van meet af aan worden opgenomen in het ondernemersplan. Ondanks de pandemie neemt het aantal restaurants toe. Ook het aantal 'black-kitchens' zal verder toenemen.

ONDERNEMERSPANEL

Restaurantondernemers zijn ons redactionele klankbord. Door input van de ondernemers blijft de bladformule messcherp. Wij sturen redactioneel bij om de ondernemer te boeien. Daardoor staan wij dichtbij de restaurantondernemer.

BEREIK

Met De RestaurantKrant bereikt u alle 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	2995	2895	2795	2695
1/2 pagina	1500	1450	1400	1350
1/3 pagina	1000	980	960	940
1/4 pagina	755	745	735	725
1/8 pagina	390	385	380	375

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1 pagina advertorial	2995
Spread advertorial	5990
Spread advertentie	5990
Adresdrager en bijsluiter	Prijs op aanvraag
Productnieuws	495

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

DE RESTAURANTKRANT	AANLEVEREN	VERSCIJ-NEN	THEMAMAAND	THEMA
DRK 2024 01	20-02-2024	12-03-2024	Digitale veiligheid	Brood & Horeca
DRK 2024 02	03-04-2024	17-04-2024		Zomerse Cocktails & Mocktails
DRK 2024 03	21-05-2024	11-06-2024	Slim inkopen	De 8 van...
DRK 2024 04	20-08-2024	10-09-2024	Horeca concepten	Wijn
DRK 2024 05	08-10-2024	05-11-2024		Wat heb je nodig in de keuken?
DRK 2024 06	19-11-2024	10-12-2024	Vlees & Vega	Restaurant & Koffie



Alles voor de caféondernemer

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 marktkennis kunnen wij de 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 2023

- Speciaal bieren blijven belangrijk maar het aandeel non alcoholica neemt toe
- Personeelstekort en inflatie dwingen tot het maken van scherpe bedrijfsmatige keuzes
- Conceptontwikkeling wordt daardoor nog belangrijker. Bijvoorbeeld kleine(re) kaart
- Caféondernemers moeten it nog verder omarmen

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 in de praktijk. Waarbij diepgang niet wordt geschuwd. Zo helpen wij bij het ondernemen en zijn en blijven wij relevant!

DE MARKT

Vanaf 1 oktober 2022 moesten ondernemers de belastingschuld – opgebouwd in coronatijd terugbetalen. De impact hiervan is op dit moment moeilijk in te schatten. Café-eigenaren worden gedwongen creatief te zijn om extra omzet te genereren. De algehele inflatie en de stijgende energieprijzen maken de consument straks voorzichtiger. Dit biedt mogelijkheden voor ondernemers die op overnamepad zijn en willen groeien. Door die groei staan ze sterker bij afnemers.

DE CAFÉ MARKTVERKENNING

De Café Marktverkenning (€ 49,95) is een uitgave van Uitgeverij PS: bv. In de marktverkenning is de markt historisch in kaart gebracht met een visie op de toekomst. De marktverkenning is onmisbaar voor toeleveranciers en startende ondernemers. De Café Marktverkenning is te bestellen bij Uitgeverij PS: bv, (030) 2512270 of via de webshop

CAFÉONDERNEMERS

Café-eigenaren zijn ons klankbord. Wij spreken en ontmoeten ze vaak. Met de input van die ondernemers bepalen wij onze redactionele koers. De CaféKrant sluit daarom inhoudelijk aan bij de ondernemers/lezers.

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 need-to-know informatie.

DE CAFÉKRANT NIEUWBRIF

De nieuwsbrief verschijnt wekelijks en biedt kansen voor toeleveranciers van de branche.

PRINT ADVERTENTIE TARIEVEN

	1x	3x	6x	8x
1/1 pagina	2995	2895	2795	2695
1/2 pagina	1500	1450	1400	1350
1/3 pagina	1000	980	960	940
1/4 pagina	755	745	735	725
1/8 pagina	390	385	380	375

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1 pagina advertorial	2995
Spread advertorial	5990
Spread advertentie	5990
Adresdrager en bijsluiter	Prijs op aanvraag
Productnieuws	495

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

DE CAFÉKRANT	AANLEVEREN	VERSCHEIJEN	THEMAMAAND	THEMA
DCK 2024 01	20-02-2024	12-03-2024	Digitale veiligheid	Brood & Horeca
DCK 2024 02	21-05-2024	11-06-2024	Slim inkopen	Zomerse Cocktails & Mocktails
DCK 2024 03	20-08-2024	10-09-2024	Horeca concepten	Wijn
DCK 2024 04	19-11-2024	10-12-2024	Vlees & Vega	Café & Koffie

OPLAGE: 2600

FREQUENTIE: 4 KEER PER JAAR



Magazine voor Bed & Breakfast ondernemer

ALGEMEEN

De professionele bed & breakfasteigenaren met minimaal twee kamers ontvangen het magazine Bed & Breakfast. Het magazine 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 2024

- De bedrijfsvoering van B&B's is professioneler
- Grote B&B's lijken qua bedrijfsvoering meer op hotels
- De komende jaren wordt er geïnvesteerd in comfort en (keuken)faciliteiten voor longstay
- Binnenlands toerisme is een groeimarkt

REDACTIONELE AANDACHTSVELDEN

De belangrijkste pijlers zijn ondernemen, trends en marktontwikkelingen. Ondernemen wordt belangrijker. De scheidslijn tussen 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

Het binnenlands toerisme heeft door corona een impuls gekregen. De B&B-markt heeft hiervan de vruchten geplukt. Zowel voor short- als longstay. Vooralsnog wijzen de signalen er op dat dit een constante is. Hierdoor is er ook een nieuwe zakelijkheid ontstaan waardoor er geïnvesteerd wordt in slimme (online) it toepassingen. De komende drie jaar zal het aantal b&b's tot en met zeven kamers toenemen. Ook in de buitengebieden.

ONDERNEMERSPANEL

Wij spelen adequaat in op de kennisbehoefte van B&B-eigenaren. Dit doen wij met ons B&B-panel. Het panel bestaat uit ondernemers en 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. Om de week verschijnt de nieuwsbrief met het laatste nieuws, interessante dossiers, spraakmakende columns, interviews, handige tools en nog veel meer.

DE NIEUWSBRIEF

De nieuwsbrief verschijnt om de week en biedt kansen voor toeleveranciers.

PRINT ADVERTENTIETARIEVEN

	1x	4x	6x	8x
1/1 pagina	1995	1970	1940	1890
1/2 pagina	1195	1180	1165	1135
1/3 pagina	795	785	775	755
1/4 pagina	595	590	580	570

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

BLIKVANGERS

1 pagina advertorial	2175
Spread advertorial	4350
Spread advertentie	3780
Adresdrager en bijsluiters	Prijs op aanvraag
Productnieuws	495

ALLE TARIEVEN ZIJN IN EURO'S EN EXCLUSIEF BTW

THEMA EN PLANNING

BED & BREAKFAST	AANLEVEREN	VERSCIJNEN	DOSSIER
B&B 2024 01	20-02-2024	12-03-2024	B&B & Automatisering
B&B 2024 02	21-05-2024	11-06-2024	Cyber Security
B&B 2024 03	20-08-2024	10-09-2024	Revenue Management
B&B 2024 04	19-11-2024	10-12-2024	Wat heb je nodig in de keuken?

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

DERESTaurant
KRANT

DECAFÉ
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

DERESTaurant
KRANT

DECAFÉ
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 2024 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