

Create your sustainable future

EatSmarter!

2020

CROSSMEDIALER REZEPT-WETTBEWERB

Zeitschrift • Website • Newsletter • Social Media • Termine & Preise • Ansprechpartner

Gültig ab 01.01.2020

Unser Erfolgs-Rezept für Ihre Kampagne

Liebe Kooperationspartner/-innen,

mit dem crossmedialen Rezept-Wettbewerb bietet EAT SMARTER Ihnen einen optimalen Zutatenmix für eine erfolgreiche Marketing-Kampagne.

Steigern Sie das **Produktinvolvement** und nutzen Sie unsere EAT SMARTER-Leser und User mit diesem Crossmedia-Paket als Ihre Markenbotschafter, indem diese sich für die Rezeptentwicklung **intensiv und kreativ mit Ihren Produkten auseinandersetzen**.

Partizipieren Sie von den exquisiten Zutaten unseres umfassenden Angebots-Menüs in Form von **zwei 1/1 Seiten** in der Zeitschrift, **dauerhafter Präsenz** auf eatsmarter.de, einem **Stand-alone-Newsletter** und einer Social Media-Begleitung mit **Facebook** und – in diesem Jahr neu – unserem reichweitenstarken Kanal **Instagram**.

Haben wir Ihnen Appetit gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf unter **040 / 228 60 69 66** oder Ihre Mail an anzeigen@eatsmarter.de.

Herzlichst
Ihr EAT SMARTER-Team



CROSSMEDIA: Großer Rezept-Wettbewerb



AUFRUF-PHASE

1. ZEITSCHRIFT: 1/1. S. Aufruf zum Rezept-Wettbewerb

REZEPTWETTBEWERB

Wir suchen Deutschlands bestes Honigrezept!

Jetzt mitmachen und eine von drei KitchenAid Küchenmaschinen gewinnen!

Langnese Honig und EAT SMARTER suchen Deutschlands leckerste Honigrezept. Werden Sie kreativ und schicken Sie uns ein von Ihnen entwickeltes Honigrezept mit Honig. Ob süß oder herzhaft, klassisch oder modern – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mithören lohnt sich: Die Einsender des drei besten Honigrezepte gewinnen jeweils eine brandneue KitchenAid Küchenmaschine in Gold im Wert von je über 600 Euro! Außerdem verlosen wir 50 Luchtböden von Langnese Honig. Als Infos jetzt unter: www.eatsmarter.de/langnese-honig

ZU GEWINNEN:
3 KitchenAids

**50 LANGNESE-
HONIG-
LUNCHBOXEN**

**Jetzt bis
08.01.17
bewerben!**

Mit Honig schmeckt alles besser!

Wer Honig benutzt, tut als Brotaufstrich oder zum Süßen von Tee verwendet, der verpasst etwas. Auch zum Kochen und Backen ist er unverzichtbar. Mit seiner aromatischen Süße unterstreicht Honig den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Saucen und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Gefügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten Priff. Gehören Sie jetzt zu den Gewinnern! Langnese Honig, Deutsches beliebtestes Bienenhonig! Ob Sommerhonig, Landhonig, Sortenhonig im wabentümigen 6-Eck-Clas oder die Flotte Biene im praktischen Dosierspender, die es in neuen Geschmacksvarianten gibt: Bei der Vielfalt der Qualitätshonige von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezeptideen mit Langnese Honig finden Sie unter www.langnese-honig.de.

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.



ANZEIGE

Saupiquet
PRO

**EXKLUSIVER
REZEPT-
WETTBEWERB**

ÜBERZEUGEN SIE UNS MIT IHREM LIEBLINGSREZEPT!

Gemeinsam mit Saupiquet suchen wir
Deutschlands bestes Thunfischrezept.

Hobbyköche und Küchenkünstler aufgepasst: Holen Sie sich mit Saupiquet den Geschmack von „Bella Italia“ nach Hause. Ob köstlicher Salat mit zarten Thunfisch-Fillets, aromatische Pasta mit würziger Thunfischsauce oder Thunfischpizza nach Art des Hauses – wir sind gespannt auf Ihr Erfolgsrezept! Setzen Sie die köstlichen Thunfisch-Fillets in Olivenöl in Ihrem Lieblingsrezept in Szene und gewinnen Sie einen italienischen Kaffeavollautomaten im Wert von 699 Euro. Mehr Informationen: www.eatsmarter.de/thunfisch

**Gewinnen Sie
eine edle
De'Longhi Autentica**

**Bis
08.12.19
mitmachen &
gewinnen!**

Echter italienischer Geschmack für zu Hause

Schon probiert? Neben dem Klassiker von Saupiquet möchten wir die neuen Produktdimensionen auch italienischer Rezepte selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem. Zum Beispiel die hochwertigen Thunfisch-Fillets in Premium-Olivenöl. Abgestimmt mit schwarzen Pfeffer und Zitronensaft eignen sie sich ideal für Salate. Für Fans der pikanten Küche: zarte Thunfisch-Fillets mit Chili aus Kalabrien. Eine kalorienbewusste Alternative für alle, die sich fit und leicht fühlen möchten, sind die Saupiquet Thunfisch-Fillets Leicht mit etwas nativem Olivenöl extra und 30 Prozent weniger Fett. Hier ist garantiert für jeden Geschmack das Richtige dabei. Mehr Informationen finden Sie auf www.saupiquet.de

Das Voting und die Rezepte finden Sie unter www.eatsmarter.de/thunfisch



2. WEBSITE: Exklusive Landingpage mit Aufruf

DEUTSCHLAND IST GESÜNDEN!

EatSmarter!

IN KOOPERATION MIT BONDUELLE

Wir suchen Deutschlands bestes Grill-Rezept!

Gemeinsam mit Bonduelle sucht EAT SMARTER das beste Grill-Rezept Deutschlands. Schicken Sie uns Ihr Rezept und gewinnen Sie eine Veröffentlichung im EAT SMARTER-Magazin oder einem von neuen Weber-Grill!

powered by
Bonduelle



**GRILL DICH
BERÜHMKT!**

Das perfekte Grill-Duo

Ran an den Grill: Wenn die Abende länger werden und die Temperaturen steigen, verwandeln sich Balkone, Terrassen und Parks in gemütliche Freiluftküchen. Die Grill-Saison steht endlich wieder in den Startlöchern und verbreitet den aromatischen Duft von Würstchen, Steaks und Grillkäse. Doch ohne Ihre leckeren Helferstellen wären die Hauptakteure Fleisch und Fisch nur halb so lecker!

DEUTSCHLAND IST GESÜNDEN!

EatSmarter!

IN KOOPERATION MIT LACROIX

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept mit Bio-Fond!

Unter dem Motto "Natural Cooking" suchen Lacroix und die EAT SMARTER die besten Gerichte mit den neuen Bio-Fonds von Lacroix. Senden Sie uns Ihr Rezept und gewinnen Sie mit etwas Glück einen "Natural Cooking"-Produktkorb mit einem hochwertigen Topf aus Silberguss von Silit und vielen raffinierten Feinkostprodukt von Lacroix!

powered by
Lacroix
EIN HAUCH VON LUXUS



**NÄTURLICH KOCHEN UND
Feinkost-Set GEWINNEN!**

So fein kann Bio sein

Lacroix erweitert sein Sortiment um drei Bio-Fonds aus 100 Prozent ökologischen Zutaten – und komplett ohne Konservierungs-, Zusatz- oder Farbstoffe. Leidenschaftliche Matayassen bieten die neuen Bio-Geflügel-, Bio-Rinder- und Bio-Gemüse-Fonds somit die perfekten Grundlagen für Suppen, Saucen und Tiramisu.

3. WEBSITE: Werbemittel zum Rezept-Wettbewerb in der Rotation

EatSmarter!

Suchen

WINTER • REZEPTE • LEBENSMITTEL-LEXIKON • GESENDE ERNAHRUNG • ABNEHMEN • THEMEN • AKTIONEN • SHOP

FEIERABEND-REZEPTE • NEUE REZEPTE • JETZT KAUFEN • PLÄTZCHEN-SPECIAL

Finden Sie mehr als 100.000 gesunde Rezept-Ideen!

Willkommen bei EAT SMARTER!, Europas modernster Kochsalat und ihrem Portal für ausgewogene Ernährung mit vielen gesunden Rezepten zum Kochen und Backen. Mit EAT SMARTER brauchen Sie kein Kochbuch mehr! Mit unseren Apps für Smartphone und Tablet nehmen Sie die Rezepte einfach überall hin mit! Viele unserer Rezepte präsentieren wir Ihnen mit ausführlichen Schritt-Fotos und kurzen How-to-Videos. Noch nie war gut kochen so einfach!

Unsere besten Rezepte

ANZEIGE

powered by

THUNFISCH-REZEPT einsenden und gewinnen!

Zum Gewinnspiel ►

Medium Rectangle

4. E-MAILING: Stand-Alone-Newsletter

EatSmarter!

GEWINNSPIEL

EAT SMARTER bietet seinen Lesern in unregelmäßigen Abständen die Möglichkeit, an exklusiven Gewinnspielen und Aktionen teilzunehmen. Machen Sie jetzt mit und sichern Sie sich attraktive Preise!

IN KOPRODUKTION MIT LACROIX

Kochen mit Bio-Fonds: Senden Sie uns Ihr bestes Rezept!

powered by

EIN HAUCH VON LUXUS

NÄTURLICH KOCHEN UND Feinkost-Set GEWINNEN!

SO FEIN KANN BIO SEIN

Lacroix erweitert sein Sortiment um drei Bio-Fonds aus 100 Prozent ökologischen Zutaten – und komplett ohne Konservierungs-, Zusatz- oder Farbstoffe. Leidenschaftlichen Hobbyköchen bieten die neuen Bio-Gefügel-, Bio-Rinder- und Bio-Gemüse-Fonds somit die perfekten Grundlagen für Suppen, Saucen und Terrinen!

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Ihre Kreativität ist gefragt: Unter dem Motto "Natural Cooking" suchen Lacroix und EAT SMARTER die besten Gerichte mit den neuen Bio-Fonds und saisonalen Zutaten aus der Region. Senden Sie uns Ihr schnelles und gesundes Rezept und gewinnen Sie mit ein wenig Glück einen "Natural Cooking"-Produktkorb mit einem hochwertigen Tropfset aus Silargarn von Silt und vielen raffinierten Feinkostproduktken von Lacroix im Wert von 500 Euro.

Und so geht es: Fotografieren Sie Ihr fertiges "Natural Cooking"-Gericht und schicken Sie das Bild per E-Mail an lacroix@eatsmarter.de. Bitte beachten Sie unsere Teilnahmebedingungen.

Hier mitmachen und gewinnen ►

5. SOCIAL MEDIA: Facebook + Instagram

EAT SMARTER 23. September um 10:00 - 0

Unter dem Motto "Natural Cooking" suchen wir die besten Rezepte mit neuen Lacroix Bio-Fonds und saisonalen Zutaten aus der Region. Machen jetzt mit beim Rezeptwettbewerb und gewinne ein toller Silt Tropfset + leckere Feinkost-Spezialitäten!

NÄTURLICH KOCHEN UND Feinkost-Set GEWINNEN!

Rezept-Wettbewerb: Gesund kochen mit Bio-Fond

Gewinne ein Natural Cooking-Produktkorb mit Silt-Tropfset und vielen Feinkostproduktken von Lacroix.

EATSMARTER.DE



Facebook-Post

NEU!

THUNFISCH-REZEPT einsenden und gewinnen!

Instagram-Story

NACHBERICHT-PHASE

6. ZEITSCHRIFT: 1/1 S. Vorstellung der Gewinner-Rezepte

REZEPTWETTBEWERB

Das sind Deutschlands beste Honigrezepte!

Unsere Gewinnerrezepte beweisen: Honig ist ein wahres Allroundtalent in der Küche.

Ohne Honig geht beim gesunden Kochen und Backen nichts.

Das beweisen die Gewinner vom großen Rezeptwettbewerb von Langnese Honig und EAT SMARTER. Denn Honig schmeckt nicht nur in süßen Speisen, er verleiht auch herzhaften Gerichten das gewisse Etwas. Ob als Saucen, überbacken oder als die tollen Kombinationen von Honig mit Käse, Roter Bete oder Lavendel. Alle Gewinnerrezepte und die Gewinnerrezepte zum Nachkochen und Backen gibt es jetzt unter www.eatsmarter.de/langnese-honig. Viele weitere creative Rezeptideen mit Honig finden Sie außerdem unter www.langnese-honig.de.

Die vollständigen Gewinnerrezepte mit Langnese Honig finden Sie jetzt auf: www.eatsmarter.de/langnese-honig



Honig-Kürbis-Suppe mit Honig-Croutons von STEFANIE G.



Süße Honig-Rote-Bete-Burger von JULIA H.



Gebackener Honig-Lavendel-Käsekuchen von ANDREA L.



Langnese Honig Sonnenblumenhonig



Flotte Biene Wildblumenhonig

Mit Honig schmeckt alles besser!

Honig ist nicht nur Brotaufstrich und Süßungsmittel im Tee – auch zum Kochen und Backen ist er unverzichtbar. Mit seiner aromatischen Süße unterstreicht er den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Backwaren einen besonderen, frischen und leicht süßen Geschmack. Pfiff. Gehen Sie auf Genussreise mit Langnese Honig. Deutschlands beliebtestem Bienengut! Ob Sommerblütenhonig, Landhonig, Sortenhonig im wabenförmigen 6-Eck-Glas oder Flotte Biene im praktischen Dosierpfeffer: Bei der Vielfalt der **Qualitätshonige** von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezepte gibt es auf www.langnese-honig.de.

7. WEBSITE: Gewinner-Rezepte auf der exklusiven Landingpage

8. SOCIAL MEDIA: Facebook + Instagram

NEU!

ES Eastmerten
Montag, 08

Die Gewinnerin unseres Alpro-Rezept-Wettbewerbs steht fest. Herzlichen Glückwunsch, liebe Karin Spendl. Das Gewinner-Rezept könnt ihr übrigens online bei uns abrufen: <http://eatsmarter.de/gewinnspiele/alpro/>

Das beste „Grüne Löffel“-Rezept!

powered by 

Frühlingserwachen mit Hähnchen und Alpro Cuisine KochCrème

mehr

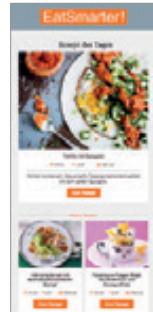
WORLD OF EAT SMARTER IN DER 360° KOMMUNIKATION



Zeitschrift



Website



Newsletter



Mobile



Social Media

TERMIKALENDER 2020		Erstverkaufstag	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
Heft 02/2020		26.02.2020	24.01.2020	31.01.2020
Heft 03/2020		22.04.2020	18.03.2020	25.03.2020
Heft 04/2020		24.06.2020	19.05.2020	27.05.2020
Heft 05/2020		26.08.2020	24.07.2020	31.07.2020
Heft 06/2020		28.10.2020	25.09.2020	02.10.2020
Heft 01/2021		28.12.2020	23.11.2020	30.11.2020

PAKET-PREIS

Zeitschrift + Website + Newsletter + Social Media inkl. Gestaltungs- und Redaktionskosten (mit 2 Korrekturschleifen)	18.900,- €* <small>*zzgl. MwSt., Konzernrabatte nicht anwendbar</small>
--	---

IHRE ANSPRECHPARTNER



GESCHÄFTSFÜHRUNG

Martin Fischer
Tel.: 040-228 60 69 66
martin.fischer@eatsmarter.de



BRAND MANAGEMENT

Antje Gutberlet
Tel.: 040-228 60 69 79
antje@eatsmarter.de



NIELSEN IIIA

Volker Andres
va Medien Medienmarketing
Tel.: 06132-716 46 40
va@va-medien.net



**LEITUNG
BRAND MANAGEMENT**
Annabelle Nieß
Tel.: 040-228 60 69 63
annabelle@eatsmarter.de



BRAND MANAGEMENT
Julia Wickers
Tel.: 040-228 60 69 80
julia@eatsmarter.de



NIELSEN IIIB, IV
Martin Schaible
UPGRADE MEDIA GmbH
Tel.: 089-173 00 70
martin.schaible@medienpartner.net



LEITUNG ONLINE SALES
Alexander Adler
Tel.: 040-228 60 69 66
alexander.adler@eatsmarter.de



**ASSISTENZ DER
GESCHÄFTSFÜHRUNG**
Katja Ohlhauser
Tel.: 040-228 60 69 67
katja@eatsmarter.de



WISSEN, WAS ZÄHLT
Geprüfte Auflage
Klare Basis für den Werbemarkt