

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 leckerstes Honigrezept. Werden Sie kreativ und schicken Sie uns ein von Ihnen entwickeltes Lieblingsrezept mit Honig. Ob süß oder herzhaft, klassisch oder modern – Ihre Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mitmachen lohnt sich. Die Gewinner der drei besten Honigrezepte gewinnen jeweils eine brandneue KitchenAid Küchenmaschine in Gelb im Wert von je über 600 Euro! Außerdem verlosen wir 30 Lunchboxen von Langnese Honig. Alle Infos jetzt unter: www.eatsmarter.de/langnese-honig

ZU GEWINNEN:
3 KitchenAids
30 LANGNESE-HONIG-LUNCHBOXEN

Jetzt bis 08.01.17 bewerben!

Mit Honig schmeckt alles besser!

Wer Honig bislang nur 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, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten Pfiff. Gehen Sie jetzt auf Genussreise mit Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Bienenhonig! Ob Sommerbienenhonig, Landhonig, Sortenhonig im vakuumformigen 6-Eck-Glas oder die Rote Biene im praktischen Dosen-Spendier, die es in neun 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 BIO

EatSmarter! 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-Filets, aromatische Pasta mit würziger Thunfischsauce oder Thunfischpizza nach Art des Hauses – wir sind gespannt auf Ihr Erfolgsrezept! Setzen Sie die köstlichen Thunfisch-Filets in Olivenöl in Ihrem Lieblingsrezept in Szene und gewinnen Sie einen italienischen Kaffeevollautomaten im Wert von 899 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 machen auch die neuen Produktvarianten nach italienischer Rezeptur selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem. Zum Beispiel die hochwertigen Thunfisch-Filets in Premium-Ölivenöl. Abgestimmt mit schwarzem Pfeffer und Zitronensaft eignen sie sich ideal für Salate. Für Fans der pikanten Küche: zarte Thunfisch-Filets mit Chili aus Kalabrien. Eine kalorienbewusste Alternative für alle, die sich fit und leicht fühlen möchten, sind die Saupiquet Thunfisch-Filets 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 GESCHMACK

EatSmarter! EXTRABEST

REZEPTE • KOCHBÜCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESUND LEBEN

Kaffeehater • Gewinnerpage • Aktionen

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 einen von neun Weber-Grill!

powered by **Bonduelle**

GRILL DICH BERÜHMT!

Das perfekte Grill-Duo

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

DEUTSCHLAND IST GESCHMACK

EatSmarter! EXTRABEST

REZEPTE • KOCHBÜCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESUND LEBEN

Kaffeehater • Gewinnerpage • Aktionen

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 dem neuen Bio-Fonds von Lacroix. Senden Sie uns Ihr Rezept und gewinnen Sie mit etwas Glück einen "Natural-Cooking"-Produktkorb mit einem hochwertigen Topfset aus Silikon von Silk und vielen raffinierten Feinkostprodukten von Lacroix!

powered by **Lacroix**
EIN BRAND VON LEROY

NATÜRLICH 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 Konservierungsstoffe, Zusatz- oder Farbstoffe. Leidenschaftlichen Hobbyköchen bieten die neuen Bio-Geflügel-, Bio-Rinder- und Bio-Gemüse-Fonds somit die perfekten Grundlagen für Suppen, Saucen und Terrinen.

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



Medium Rectangle

4. E-MAILING: Stand-Alone-Newsletter



5. SOCIAL MEDIA: Facebook + Instagram



Facebook-Post



Instagram-Story

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

[illegible]

NEU!

EatSmarter!

WINTER • REZEPTE • LEBENSMITTEL-LEXIKON • GESUNDE ERNÄHRUNG • ABNEHMEN

EatSmarter • Gewinnspiele • Soupiert sucht Deutschlands bestes Thunfischrezept

IN KOOPERATION MIT LANGHEISE HÖNIG

Deutschlands beste Honigrezepte

Gemeinsam mit Langheise Honig hat EAT SMARTER die besten Rezepte mit Honig gefunden. Die drei Gewinner-Rezepte des großen Kreativ-Wettbewerbs finden Sie jetzt hier!



The advertisement features a yellow background with a sunburst effect. At the top, there's a navigation bar with 'WINTER • REZEPTE • LEBENSMITTEL-LEXIKON • GESUNDE ERNÄHRUNG • ABNEHMEN'. Below it, the text 'EatSmarter • Gewinnspiele • Soupiert sucht Deutschlands bestes Thunfischrezept' is displayed. The main headline reads 'IN KOOPERATION MIT LANGHEISE HÖNIG' followed by 'Deutschlands beste Honigrezepte'. A paragraph states: 'Gemeinsam mit Langheise Honig hat EAT SMARTER die besten Rezepte mit Honig gefunden. Die drei Gewinner-Rezepte des großen Kreativ-Wettbewerbs finden Sie jetzt hier!'. The central image shows three food items: a pink cake, a bowl of orange soup, and a chocolate dessert. To the right, two jars of Langheise honey are shown, one labeled 'Langheise Honig' and the other 'Fülle Bienen'. A red circular badge on the right says 'Die besten HONIG-REZEPTE'.



LEO
Montag 18.

Die Gewinnerin unseres Alpro-Bezeig-Wettbewerbs steht fest. Herzlichen Glückwunsch, liebe Katrin Spöck!

Das Gewinner-Rezept könnt ihr übrigens online bei uns abrufen: <http://eatsmarter.de/gewinnspiele/alpro/>

Das beste „Grüne Löffel“-Rezept!

powered by **alpro**



Frühlingserwachen mit
Hähnchen und
Alpro Cuisine KochCrème

mehr

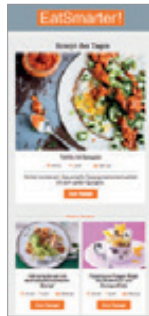
WORLD OF EAT SMARTER IN DER 360° KOMMUNIKATION



Zeitschrift



Website



Newsletter



Mobile



Social Media

TERMINKALENDER 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,- €*

*zzgl. MwSt., Konzernrabatte nicht anwendbar

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 Wichers
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