

Create your sustainable future

**EatSmarter!**

2020

# SMARTER TIPP EMPFEHLUNGS-MARKETING

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

Gültig ab 01.01.2020



## Der smarte Tipp zu Ihrer Werbebotschaft

Liebe Kooperationspartner/-innen,

die EAT SMARTER-Redaktion empfiehlt regelmäßig überzeugende Produkte aus dem Food- und Nonfood-Bereich. In der „SMARTE TIPP“ bereitet unsere Redaktion **Interessantes und Wissenswertes über Ihr Produkt und/oder Ihr Unternehmen** lesenswert und redaktionell auf. Der „SMARTE TIPP“ wird vom Leser als neutrales Informationstool – und nicht als reine Werbeplattform – wahrgenommen und genießt daher eine hohe Glaubwürdigkeit.

Um den Wiedererkennungseffekt zu erhöhen und die Produktvielfalt bzw. einzelne Produktvorteile separat auszuloben, bietet sich der „SMARTE TIPP“ als Serie an. Der „SMARTE TIPP“ kann für Print bzw. Online, aber auch crossmedial gebucht werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter **040-228 60 69 66** oder Ihre Mail an **anzeigen@eat smarter.de**.

Herzlichst

Ihr EAT SMARTER-Team



# ZEITSCHRIFT: 1/2 Seite Advertorial im passenden Redaktions-Umfeld



**PASTA MIT CHICORÉE UND FISCH**  
Dieser Gericht verbindet zwei beliebte, aber gegensätzliche Tische. Die Pasta ist cremig und die Chicorée ist knusprig. Ein perfekter Mix aus Süß und Saurem.

**PASTA MIT LACHS UND FENICHEL**  
Frischer Lachs passt perfekt zu dem süßen Geschmack der Pasta. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.

**Heißer Tipp aus Norwegen: der „Salmon Knot“**  
Ein Rezept, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.

## UMFELD



**Lamm-Kürbis-Eintopf**  
Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.



**WeinEntdecker werden!**  
Entdecken Sie die Vielfalt deutscher Weine! Ein Wettbewerb, bei dem Sie die besten deutschen Weine finden können.



**SMARTER TIPP**

### WERTVOLLER ALLESKÖNNER

ANZEIGE



**Lammkoteletts mit Rucola-Pesto**  
Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.

Die Rapskörner von Deli Reform werden aus den geschälten Kernen des Rapses in der ersten Kaltpressung gewonnen. So entsteht natürliches Rapskernöl der ersten Güteklasse. Erhältlich in zwei Sorten: „nussig“ zum Verfeinern von Salaten und frischem Gemüse und „mild“, welches nach der Kaltpressung schonend gedüngt wird und sich ideal zum Braten von Fleisch und Fisch eignet.

Tolle Rezeptsuggestionen und mehr Infos unter: [www.deli-reform.de](http://www.deli-reform.de)



**SMARTER TIPP**

### Ganz einfach gesund essen

ANZEIGE

Wer einige simple Grundsätze beherzigt, kann seinen Alltag easy und im Handumdrehen gesünder gestalten. Die erste Devise lautet: So bunt und abwechslungsreich wie möglich, dafür müssen Sie aber nicht selbst kochen. Tiefkühlgemüse ist bereits vorbestellt und steht im Nu auf dem Tisch. Dabei ist es oft sogar vitaminreicher als Frischware – und kann ganz einfach portioniert werden.

Setzen Sie auf Abwechslung auf dem Teller und essen Sie alle Farben des Regenbogens. Sie erhalten Sie eine breite Palette wertvoller Nährstoffe. Sie wollen mehr erfahren? Acht ausführliche Tipps zum Thema finden Sie unter [www.eatsmarter.de/ausgewogen-ernaehren](http://www.eatsmarter.de/ausgewogen-ernaehren)

Mit dem Nutri-Score zeigt Ihnen befit – als erster vollsortierter auf dem deutschen Markt mit mehr als 800 Eis- und Tiefkühlprodukten – online auf einen Blick, ob ein Lebensmittel sich als Basis für eine ausgewogene Ernährung (grün) oder eher für den gelegentlichen Genuss (dunkelorange) eignet. Sie können die Produkte sogar nach Nutri-Score filtern. Infos unter [beFit.de/nutri-score](http://beFit.de/nutri-score)



**SMARTER REIS-TIPP**

### FESTLICHES MIT FISCH

ANZEIGE



**Gebratener Seelachs mit Wildreis**  
Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.

Was wäre Weihnachten ohne feine Fischküche? Ob aromatischer Lachs, zarte Scholle oder wohlschmeckender Karpfen, zum Fest darf es das Beste aus Meer und Flüssen sein. Und was gibt es dazu? Bei uns kommt reis-fit Spitzen-Longkorn & Wildreis auf den Teller. Die lockeren Körner sind leicht verdaulich, von Natur aus glutenfrei und enthalten so gut wie kein Fett. So liegt ihnen der Festtagschmaus garantiert nicht schwer im Magen. Unser Tipp: Richten Sie den Reis zu besonderen Anlässen doch einmal außergewöhnlich an. Einfach weihnachtliche Filzschneckenstecher auf den Teller legen, dicht mit dem Reis befüllen und dann vorsichtig wieder entfernen – voilà!

Der reis-fit Spitzen-Longkorn & Wildreis verbindet den milden Geschmack von Spitzen-Longkorn-Reis mit dem natürlich-nussigen Aroma von dunklem Wildreis. Das Korn der Inka ist wunderbar vielseitig und schmeckt zum Beispiel im Salat oder als Füllung für Gemüse. Dank reis-fit gibt es für die Quinoa-Zubereitung zwei clevere Lösungen: Quinoa im Kochbeutel oder die

Das Rezept und mehr Infos finden Sie unter [www.eatsmarter.de/reis-tipp](http://www.eatsmarter.de/reis-tipp)



**SMARTER REIS-TIPP**

### FEIERABEND, FIX UND ... FERTIG

ADVERTORIAL



**HÄHNCHEN-TERIYAKI-BOWL**  
Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.



**PERSISCHER NATURREISALAT**  
Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.

Wer kennt es nicht: Manche Tage sind von morgens bis abends voll mit Terminen. Sie wollen trotzdem nicht auf leckere, selbst gekochte Mahlzeiten verzichten? Kein Problem! Mit diesen zwei abwechslungsreichen Reis-Gerichten geht es smart und ausgewogen in den Feierabend – in weniger als 30 Minuten. Der 8 Minuten Spitzen-Longkorn-Reis von reis-fit ist locker-körnig und mild im Geschmack, der 8 Minuten Natur-Reis punktet mit vielen Nährstoffen, herhaftem Geschmack und kernigem Biss. Ob zu cremigem Curry, in einer bunten Gemüsepfanne oder als kreativer Salat – mit den reis-fit Produkten wird schnelle, leichte Küche zum Kinderspiel.

Der reis-fit 8 Minuten Spitzen-Longkorn-Reis und der 8 Minuten Natur-Reis im vortopferierten Kochbeutel eignen sich besonders schnell und sind im Handumdrehen fertig! Mehr Infos zu den Produkten unter [www.reis-fit.de](http://www.reis-fit.de)

Die Rezepte und mehr Infos finden Sie unter [www.eatsmarter.de/reis-tipp](http://www.eatsmarter.de/reis-tipp)



**SMARTER REIS-TIPP**

### VEGGIE-STAR FÜR DEN GRILL

ADVERTORIAL



**Quinoa-Tafel mit Tofupast**  
Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird. Ein Gericht, das Sie in den Sommer bringen wird.

Was macht einen warmen Sommerabend perfekt? Grillen mit Freunden und richtig leckeres Essen! Wir haben zwei Rezepte mit Quinoa für Sie, die jedes Grillbuffet besonders und abwechslungsreich machen. Das Korn der Inka ist wunderbar vielseitig und schmeckt zum Beispiel im Salat oder als Füllung für Gemüse. Dank reis-fit gibt es für die Quinoa-Zubereitung zwei clevere Lösungen: Quinoa im Kochbeutel oder die

vorgearbeitete, weiß-rote Quinoa-Mischung im Becher. Für große Grillrunden eignet sich der Kochbeutel optimal. Wenn die Zeit drängt, ist der Becher in nur 1 Minute in der Mikrowelle zubereitet – oder kann direkt verwendet werden. Dabei punktet die Getreidealternative mit wichtigen Proteinen und macht angenehm satt.

reis-fit sorgt mit Quinoa im Kochbeutel und im Becher für Superfood im Handumdrehen. Während der Zubereitung des Kochbeutels können Sie entspannt weitere Zutaten, etwa für einen Quinoa-Salat, vorbereiten. Für schnellere Rezepte, wie gefüllte Zucchini, ist der Becher für die Mikrowelle perfekt.

Die Rezepte und mehr Infos finden Sie unter [www.eatsmarter.de/reis-tipp](http://www.eatsmarter.de/reis-tipp)



## WEBSITE: Kundenindividuelle Microsite

# EatSmarter!

- HERBST
- REZEPTE
- KOCHBÜCHER
- BLOGS
- ERNÄHRUNG
- ABNEHMEN

EatSmarter • Ernährung • Gesund Ernähren • Vegan in den Tag

## Vegan in den Tag

Das Frühstück ist für viele die wichtigste Mahlzeit des Tages. Aber was, wenn Käse, Eier, Milch, Joghurt und Wurst nicht mehr auf den Teller kommen? Mit veganen Käse-Alternativen schafft Simply V ganz neue Frühstücksvarianten, bei denen Sie bestimmt nichts vermissen.

powered by **Simply V**

Das Rezept für das hüft-Hirse-Porridge finden Sie weiter unten.

### Lecker und vegan frühstücken

Morgens benötigt der Körper Energie, um gut in den Tag zu starten. Für viele Menschen ist das Frühstück sogar die wichtigste und gleichzeitig die Lieblingsmahlzeit. Wer sich **vegan** ernährt, verzichtet aber auf alle tierischen Produkte. Das heißt: kein Käsebrat zum Frühstück, kein Müsli mit Milch, keine Pancakes. Oder?

Falsch. Denn die pflanzlichen Käse-Alternativen von Simply V schmecken so gut wie sie vielseitig sind: Ob auf Brot, im Porridge oder zum Backen süßer Speisen, mit Simply V bleibt das Frühstück weiterhin ein Gaumenschmaus.

# EatSmarter!

- FRÜHLING
- REZEPTE
- KOCHBÜCHER
- BLOGS
- ERNÄHRUNG
- ABNEHMEN

EatSmarter • Ernährung • Ernährungsgewohnen • Multitalent Kichererbse

## ADVERTORIAL

### Multitalent Kichererbse

Von Marieke Darmann

Klein, rund und wirklich vielseitig – die Kichererbse! Sie punktet nicht nur in Sachen Nährstoffe, sondern peppt zudem viele Gerichte auf und sorgt für eine langanhaltende Sättigung. So auch im leckeren Karmix mit Quinoa und Gemüse von reis-fit!

Kennen Sie Kichererbsen? Die trendige Hülsenfrucht mit dem heileren Namen hat ein mild-nussiges Aroma und bereichert mit ihrer Vielseitigkeit sowohl die Veggie-Küche als auch das Repertoire von Fleisch- und Fischfans. Ob in knackigen Salaten, bunten Gemüsepfannen oder herzhaften Aufläufen, die gelben Minis machen immer eine gute Figur.

### Leckerer Mix mit Kichererbsen

Auch der neue **reis-fit Karmix** wird durch Kichererbsen, Quinoa und Gemüse zum echten Powerpaket: Neben leicht verdaulichem pflanzlichen Eiweiß erhält er jede Menge Ballaststoffe und versorgt Sie mit wichtigen Proteinen. Dadurch sättigt der kernige Mix langanhaltend und ist die

## WEBSITE: Co-branded Teaser zum „SMARTEN TIPP“

# EatSmarter!

- WINTER
- REZEPTE
- LEBENSMITTEL-LEXIKON
- GESUNDE ERNÄHRUNG
- ABNEHMEN
- THEMEN
- AKTIVEN
- SHOP

EatSmarter • Rezepte • Partnerrezepte • Simply V

Schnell gesunde **Herbssaison-Gut** NEUE REZEPTE LOW CARB HIN & HER ECHT SMART! SPECIALS SPECIALS

### Vitaminreiche Saison-Liebliche

Unsere besten Rezepte mit Frühlingserdbeeren

## Gesunde Rezepte – leicht und lecker

### Finden Sie mehr als 100.000 Rezept-Ideen!

Willkommen bei EAT SMARTER, Europas moderner Kochseite 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!

Rezepte suchen

ANZEIGE

**Ausgewogen ernähren – so klappt's!**

Mit unseren 8 Tipps können auch Sie eine gesunde Ernährung spielend leicht in den Alltag integrieren!

## MEDIUM RECTANGLE

Ausspielung in der Rotation auf [www.eatsmarter.de](http://www.eatsmarter.de)

### ANZEIGE

**Ausgewogene Mittags-Pause – so geht's!**

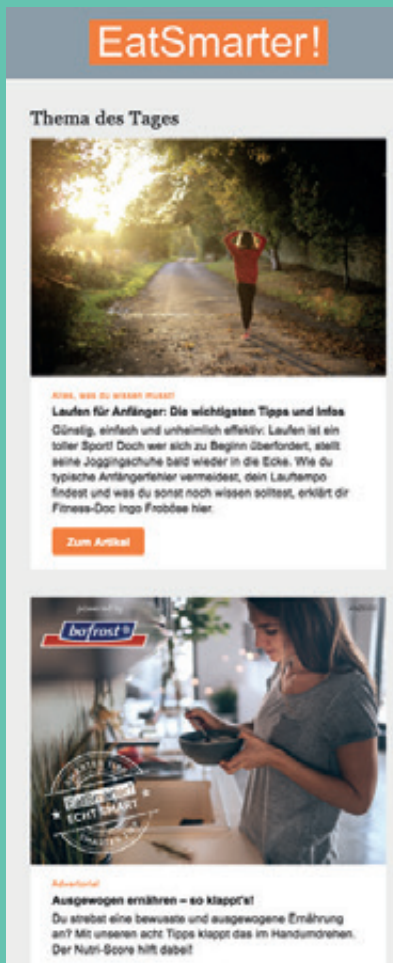
Tipps, Tricks & Rezepte: Wir erklären Ihnen, was hinter dem Trend Meal Prepping steckt

### ANZEIGE

**Ausgewogen ernähren – so klappt's!**

Mit unseren 8 Tipps können auch Sie eine gesunde Ernährung spielend leicht in den Alltag integrieren!

## E-MAILING: Post im Ernährungs- & Rezept-Newsletter



## SOCIAL MEDIA: Facebook + Instagram



Facebook-Post



Facebook-Post



Instagram-Story



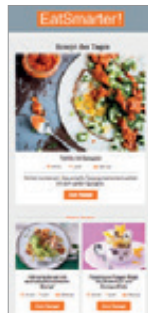
## WORLD OF EAT SMARTER IN DER 360° KOMMUNIKATION



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

### PAKETPREISE

#### PRINT ONLY

8.900,- €\*

#### CROSSMEDIA (Online + Print)

12.900,- €\*

inkl. Gestaltungs- und Redaktionskosten (mit 2 Korrekturschleifen)

\*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



#### PROJEKTLEITUNG 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 Werbekmarkt