



geprüft
Quartal 3/2023



MEDIADATEN 2024



INHALT

- 03** CCI in Kürze
- 05** Redaktionskonzept
- 07** Catering-Markt, Empfängerstruktur, Verbreitung
- 10** Themen und Termine
- 12** Anzeigenformate und Preise
- 15** Technische Daten/Zahlungsbedingungen
- 16** Crossmedia/Online
- 18** Top Ausbilder des Jahres
- 20** Caterer des Jahres
- 22** Catering Star
- 24** Cooking Award
- 26** Ansprechpartner

DAS BRANCHENMAGAZIN FÜR CATERING UND GV

Titel: Cooking + Catering inside (CCI)

Kurzcharakteristik:

Cooking + Catering inside (CCI) ist seit 25 Jahren das Magazin für Catering und Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland. CCI versteht sich als zuverlässiger Partner für alle Segmente des Marktes und will immer eine engagierte, kompetente und professionelle Kommunikations-Plattform zur Verfügung stellen. Im Fokus stehen dabei der intensive Informations- und Know-how-Transfer. Diese werden von starker inhaltlicher Präsenz, moderner Bildsprache und dem

von Chefredakteur Hans Jürgen Krone persönlich gepflegten Branchen-Netzwerk flankiert. Dadurch entsteht ein hoher



Nutzwert für die Zielgruppe: alle Entscheider-Ebenen des Catering- und GV-Marktes; insbesondere Inhaber, Geschäftsführer und zentrale Einkaufsleiter der Caterer, Gebiets- und Regionalleiter sowie Betriebsleiter. Zudem spricht CCI auch Küchenchefs, Küchenleiter, Souschefs, Wirtschaftsleiter und Küchendirektoren an. Mit seiner Ausrichtung ist CCI auch ein starker Partner für die Unternehmen aus der Zulieferindustrie.

Partner der



Euro-Toques
Deutschland e.V.



Gastro Vision Hamburg
Gründungs-Medienpartner des parallel zur Internorga Hamburg stattfindenden Branchentreffs

Titel-Portrait

Erscheinungsweise:

6 Ausgaben jährlich

Heftformat:

B x H = 210 mm x 297 mm

Jahrgang: 25. Jahrgang 2024

Bezugspreis

Jahresabonnement

Inland 51,50 €

Studierende 38,90 €

Ausland 64,10 €

Einzelverkaufspreis 9,50 €

Verlag:

CCI Verlag GmbH

Röpckes Mühle 2, 25436 Uetersen

www.ccinside.de

www.cateringinside.de

Geschäftsführung:

Volker Geuer

Herausgeber:

CCI Verlag GmbH

Redaktion:



Hans Jürgen Krone

Chefredakteur

Mobil: +49 (0)152 22576375

E-Mail: krone-redaktion@cci-verlag.de

Anzeigen:

Ilonka Bonin

Mediaberatung

Mobil: +49 (0)1522 2589456

E-Mail: ilonka.bonin@cci-verlag.de

5 REDAKTIONSKONZEPT



CCI will journalistische Qualität und unterhaltsame, attraktive Bildsprache vereinen. Alle, die mit Catering und Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben, sollen einen möglichst hohen Nutzen aus dem Magazin ziehen können. Die Rubrizierung trägt dazu bei, dass die Leser so schnell wie möglich das finden, was sie hier besonders interessiert.

COMMUNITY

CCI berichtet in der Rubrik Community über aktuelle Entwicklungen im Catering und die sie umgebenden vielfältigen Community. Dazu gehören Industrie-Unternehmen ebenso wie zentrale Institutionen, die den Markt prägen. Interviews mit Branchen-Persönlichkeiten machen kurze und knackige Infos aus erster Hand zugänglich.

CONCEPTS

In der Rubrik Concepts stellt CCI konzeptionelle Ansätze und Strategien der Catering-Unternehmen sowie deren konkrete Umsetzung im Markt vor. Zu diesem Zweck gibt es exklusive Interviews mit Top-Entscheidern und deren Teams sowie Reportagen. Dazu kommen Management- und Spezialthemen aus den Catering-Bereichen.

CENTER

In diesem Zentrum jeder Ausgabe steht die Titelstory. Hier greifen wir Themen auf, die die Branche bewegen. Wir zeigen auf, wie die Player damit umgehen oder auch umgehen sollten. Wichtige Vertreter der unterschiedlichen Catering-Branchen kommen dabei zu Wort.

6 REDAKTIONSKONZEPT



CAREER

Personal und Recruitment sind, vor dem Hintergrund der aktuellen Entwicklungen, für alle Caterer noch wichtiger geworden. Nur wer die Mitarbeiter weiterentwickelt, neues Personal gewinnt und an sich bindet, kann erfolgreich arbeiten. In dieser Rubrik will CCI praxisorientierte Anregungen zur Problemlösung geben. Wir berichten über diesbezügliche Konzepte von Caterern und Kooperationen mit Dienstleistern, Schulen und Verbänden auf diesem Feld.

COOKING

Professionelle Köche, entsprechende Küchen und die darin ausgeübte Kochkunst bleiben Eckpfeiler des Catering-Geschäftes. In dieser Rubrik spürt CCI der Kreativität von Köchen im Catering nach. Zu diesem Zweck stellen wir immer wieder innovative Küchenkonzepte vor und zeigen auf, wie Experten die kulinarische Entwicklung beurteilen und vorantreiben.

CREATION

Trends und die für ihre Nutzung im Catering-Business notwendigen Produkte und Konzepte sind von ganz entscheidender Bedeutung für die Weiterentwicklung. Es ist daher für alle Caterer sehr wichtig, von uns gut darüber informiert zu werden, welche Innovationen von den Industrie-Partnern kommen. Dabei geht es vor allem darum, wie diese Produkte auf die wichtigsten Trends einzahlen und sich daraus für die Branche ein Nutzwert entwickelt.

CORPORATE

In der Rubrik Corporate schreibt CCI über relevante Unternehmen und Institutionen, die mit ihrem Engagement als Problemlöser für die Catering-Branche wertvolle Arbeit leisten. Dazu berichten wir regelmäßig von den relevanten Messen und Events.

Der Catering- und GV-Markt: Zielgruppen

Marktsegmente	Anzahl verbreiteter Exemplare 	Verpflegungsbereiche des Catering- und GV-Marktes
Business-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	2.884	Universitäten, Unternehmen, Industrie, Behörden und Verwaltungen, Streitkräfte/Bundeswehr
Care-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	1.165	Schulen, Kitas/Kindergärten, Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, Justizvollzugsanstalten, Behinderteneinrichtungen, Rehakliniken und Krankenhäuser
Event-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchenleiter, Küchenchefs	1.670	Corporate Events, Partyservice, Private Events, Arenen und Stadien, Sports Hospitality, Freizeitparks
Messe-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchenleiter, Küchenchefs	227	Tagungen und Kongresse, mobile Verkaufsstände, Messegastronomie, Event-Catering extern, Event-Catering auf der Messe, Stand-Catering

8 CATERING-MARKT, EMPFÄNGERSTRUKTUR, VERBREITUNG

Marktsegmente	Anzahl verbreiteter Exemplare 	Verpflegungsbereiche des Catering- und GV-Marktes
Hotel-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	968	Tagungen und Kongresse, Event-Catering intern und extern, private und geschäftliche Events
Eigenregie-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	1.641	Restaurant-Catering, Unternehmen, Industrie, Tagungen, Schulungen, Event-Catering intern und extern
Vending	193	
Zulieferindustrie	219	
Sonstige	33	
Summe	9.000	

Quelle: Vertrieb CCI/Redaktionsschätzungen

- » Die Interaktion zwischen Catering, Eigenregiebetrieben und Hotels führt dazu, dass die Märkte von Catering und Gemeinschaftsverpflegung immer näher zusammenrücken.

Verbreitung nach Nielseengebieten

Kurzfassung der Erhebungsmethode

1. Methode:

Empfänger-Struktur-Analyse durch Dateiauswertung (Totalerhebung)

2. Grundgesamtheit:

tvA Inland = 9.000 = 100 %, in der Untersuchung nicht erfasst 60 = 0,61 %

3. Stichprobe: Totalerhebung

4. Zielperson der Untersuchung:

Die in der Datei erfassten persönlichen Empfänger und Institutionen

5. Zeitraum der Untersuchung:

03.11.2022

6. Durchführung der Untersuchung:

CCI Verlag GmbH

Nielsen 1

16,81 % = 1.513 Expl.

Nielsen 2

20,06 % = 1.805 Expl.

Nielsen 3a

15,50 % = 1.395 Expl.

Nielsen 3b

18,03 % = 1.623 Expl.

Nielsen 6

4,68 % = 421 Expl.

Nielsen 5

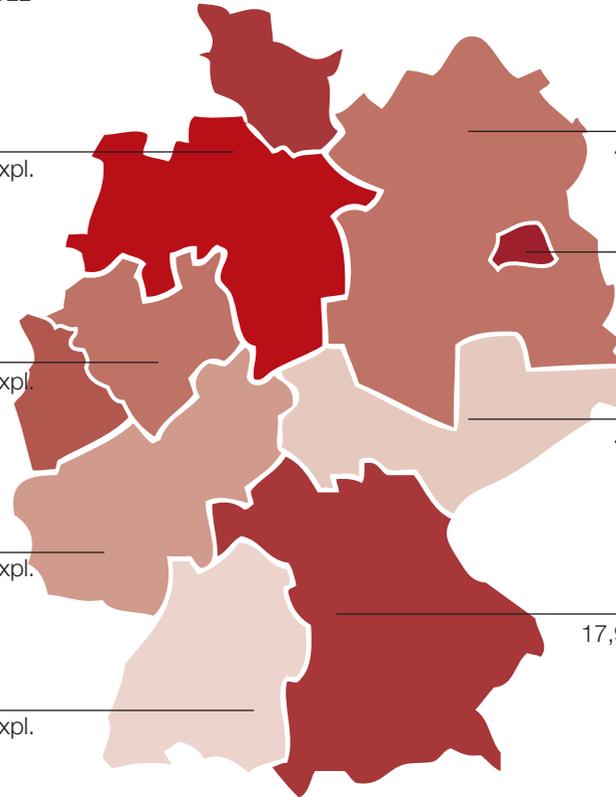
2,9 % = 261 Expl.

Nielsen 7

4,11 % = 370 Expl.

Nielsen 4

17,91 % = 1.612 Expl.



10 THEMEN UND TERMINE

Heft Nr.	Anz.-/Red.-Schluss	Kulinarik/Food & Beverage	Management, Ausstattung & Technik	Highlights
	Erschein. Termin			
1	AS: 09.02.24	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch & Meeresfrüchte • Molkereiprodukte • Kaffee, Tee, Kakao • Convenience-Produkte 	<ul style="list-style-type: none"> • Gar- und Küchentechnik • Spültechnik • Tabletop 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbericht: Internorga • Nachbericht Intergastra
	ET: 01.03.24			
2	AS: 05.04.24	<ul style="list-style-type: none"> • Gewürze, Dressing, Öle, Essig • Grillsaison • Vegetarisch & Vegan • Spargelsaison • Eis 	<ul style="list-style-type: none"> • Kühltechnik • Digitalisierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Frischdienste, Cash & Carry • Internorga: Innovationen • COOKING AWARD 2024 – Die Gewinnerprodukte
	ET: 26.04.24			
3	AS: 24.05.24	<ul style="list-style-type: none"> • Snacks & Fingerfood • Brot & Backwaren • Fleisch/Geflügel • Kartoffelprodukte u. Reis • Getränke 	<ul style="list-style-type: none"> • Berufskleidung • Gar- und Küchentechnik • Frontcooking 	<ul style="list-style-type: none"> • Delivery-Services • BEST BRANDS 2023–2024
	ET: 14.06.24			

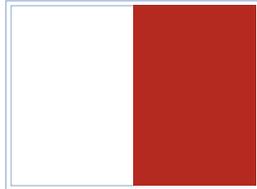
11 THEMEN UND TERMINE

Heft Nr.	Anz./Red.-Schluss	Kulinarik/Food & Beverage	Management, Ausstattung & Technik	Highlights
	Erschein. Termin			
4	AS: 30.08.24	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch & Meeresfrüchte • Vegetarisch & Vegan • Molkereiprodukte • Bio, Regional, Nachhaltig 	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenkleingeräte/Messer • Kühltechnik 	<ul style="list-style-type: none"> • GREEN COOKING + CATERING INSIDE Nachhaltigkeit in der Catering-Branche
	ET: 20.09.24			
5	AS: 11.10.24	<p>Jubiläum 25 Jahre Cooking+Catering inside (Markt, Player + Konzepte)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Caterer des Jahres 2024 – Vorbericht
	ET: 30.10.24			
6	AS: 22.11.24	<ul style="list-style-type: none"> • Convenience-Produkte • Gewürze, Dressing, Öle, Essig 	<ul style="list-style-type: none"> • Spültechnik • Kaffeemaschinen 	<ul style="list-style-type: none"> • CATERING STAR 2024 – Die Gewinnerprodukte • Caterer des Jahres 2024 – Die Gewinner
	ET: 13.12.24			



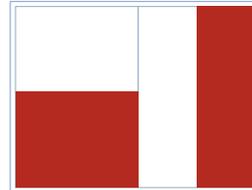
12 ANZEIGENFORMATE UND PREISE

1/1 Seite



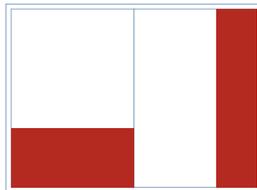
1/1 Seite
Satzspiegel B 185 x H 267
Anschnitt* B 210 x H 297
9.064 €
U2: 9.476 €
U3: 9.218 €
U4: 9.682 €

1/2 Seite



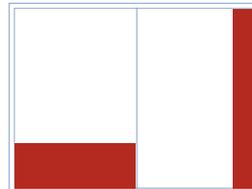
1/2 Seite quer B 185 x H 131
Anschnitt* B 210 x H 148
1/2 Seite hoch B 90 x H 267
Anschnitt* B 103 x H 297
6.107 €

1/3 Seite



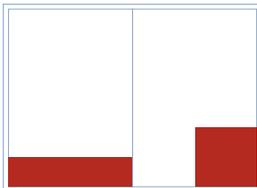
1/3 Seite quer B 185 x H 89
Anschnitt* B 210 x H 99
1/3 Seite hoch B 59 x H 267
Anschnitt* B 70 x H 297
4.099 €

1/4 Seite



1/4 Seite quer B 185 x H 67
Anschnitt* B 210 x H 75
1/4 Seite hoch B 44 x H 267
Anschnitt* B 54 x H 297
3.151 €

1/8 Seite



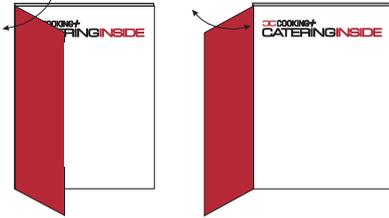
1/8 Seite quer B 185 x H 34
Anschnitt* –
1/8 Seite 2-sp. B 90 x H 66
Anschnitt* –
1.792 €



1/4 Seite 2-sp. B 90 x H 131
Anschnitt* B 103 x H 148
3.151 €

13 ANZEIGENFORMATE UND PREISE

Titelklappe titelbedeckend



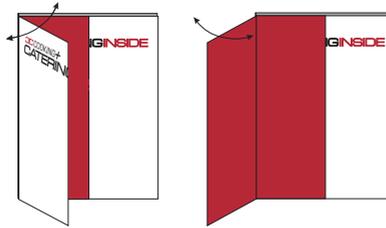
Anschnittformat*:

B 105 x H 297 (Vorderseite)

B 105 x H 297 (Innenseite)

11.700 €

Titelklappe innen liegend



Anschnittformat*:

B 105 x H 297 mm (links)

B 107 x H 297 mm (rechts)

11.700 €

Titelseiten-Ecke

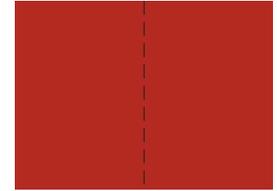


Kathetenlänge:

B 105 x H 115

3.914 €

Entree-Doppelseite 2/1 Seite

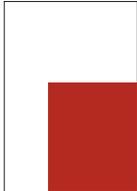


Anschnittformat:

B 420 x H 297

15.347 €

Junior-Page



Satzspiegel:

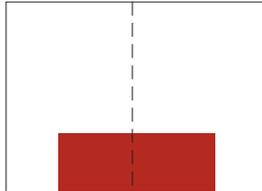
B 131 x H 185

Anschnittformat:

B 144 x H 202

6.746 €

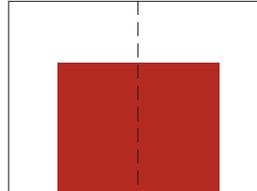
Panorama-Anzeige



B 205 x H 148

6.746 €

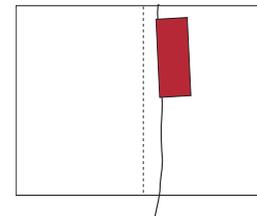
Tunnel-Anzeige



B 268 x H 202

9.373 €

Leesezeichen



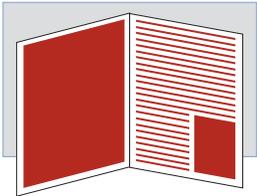
auf Anfrage

Banderole



auf Anfrage

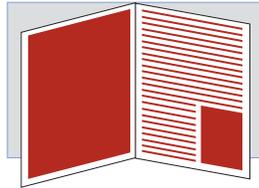
14 ANZEIGENFORMATE UND PREISE



Beilagen

≤ 25 g: **5.665 €**

≤ 50 g: **7.107 €**



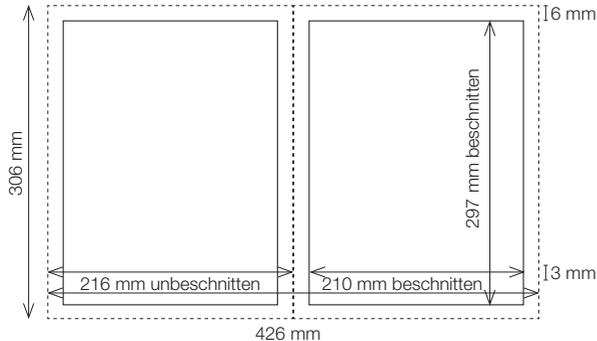
Beihefter

2-seitig: **7.519 €**

4-seitig: **11.536 €**

6-seitig: **15.244 €**

Beihefter 2- und 4-seitig



Weitere Sonderformate auf Anfrage. Alle Maßangaben in mm.

* Angeschnittene Anzeigen: zzgl. 3 mm Beschnittzugabe auf allen Seiten.

Wegen der unterschiedlichen Heftstärken müssen bei der Anlage der Druckvorlagen anschnittgefährdete Elemente oben und unten mindestens 4 mm und an den Seiten mindestens 8 mm vom Beschnitt nach innen gelegt werden.

Zuschläge

Farbe: Bei Rubrikanzeigen beträgt der Farbzuschlag 25 % pro Zusatzfarbe. Zuschlag für Sonderfarben außerhalb der Euro-Skala auf Anfrage.

Rabatte

Abnahme innerhalb 12 Monaten (Insertionsjahr):

Malstaffel

3 Anzeigen	3 %
6 Anzeigen	5 %
9 Anzeigen	10 %
12 Anzeigen	15 %
24 Anzeigen	20 %

Mengenstaffel

1 Seite	5 %
3 Seiten	10 %
6 Seiten	15 %
9 Seiten	20 %
12 Seiten	23 %
24 Seiten	25 %

Beilagen sind nicht rabattfähig.



Rubrikanzeige:

Pro mm, 1-spaltig, 44 mm breit, schwarz-weiß

Anzeigen im redaktionellen Umfeld	7,60 €
Stellenangebote, Weiterbildung	3,60 €
Stellengesuche	2,60 €
Gelegenheitsanzeigen (Vermietung, Verpachtung, An- und Verkauf)	4,60 €
Bezugsquellenverzeichnis	4,60 €
Chiffregebühr Gesuche/Angebote	10,00 €/20,00 €

15 TECHNISCHE DATEN UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Zahlungsbedingungen

30 Tage nach Rechnungseingang netto. Bei Vorauszahlung bis zum Erscheinungstag 3 % Skonto. Agenturvergütung: 15 % des Netto-Rechnungsbetrages.

Bankverbindung:

VR Bank in Holstein eG
IBAN: DE32 2219 1405 0040 0482 50
BIC: GENODEF1PIN

Rücktrittsrecht für fest erteilte Anzeigenaufträge: 14 Tage vor Anzeigenschluss. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Werbeeinschaltungen in Medien der Hospitality Medien Gruppe, einsehbar unter www.ccinside.de/mediadaten

Zeitschriftenformat

210 mm breit x 297 mm hoch

Druck- und Bindeverfahren

Rollenoffsetdruck, Klebebindung

Papier

Umschlag: 170 g/qm, fast holzfrei, weiß glänzend gestrichen

Innenseiten: 80 g/qm, halbmatt, aufgebessert LWC, Offset

Druckunterlagetermin

= Anzeigenschlusstermin

Datenübermittlung per E-Mail

ilonka.bonin@cci-verlag.de

Dateiformate

Druckdaten im PDF/X-3-Format werden verarbeitet (andere Dateiformate auf Anfrage).

Farben

Zusatzfarben bitte im C-M-Y-K-Modus (Euro-Skala) anlegen. Profil: PSO_LWC_Standard_eci.icc
Profil für den Umschlag: ISOcoated_v2_eci.icc (FOGRA39L)
Sonderfarben sind nach Absprache möglich.

Datenarchivierung

Daten werden archiviert, unveränderte Wiederholungen sind deshalb in der Regel möglich. Eine Datengarantie wird jedoch nicht übernommen.

Gewährleistung

Bei digitaler Datenanlieferung übernehmen wir keine Gewähr bezüglich Format, Text und Farbigkeit der Anzeige sowie der Erscheinung der Anzeige bei Nichtbeachtung der oben genannten Vorgaben.

Kontakt

Ilonka Bonin, Auftragsabwicklung
Mobil: +49 (0)1522 2589456
E-Mail: ilonka.bonin@cci-verlag.de

Beilagen, Beihefter

Bedingung für die Auftragsannahme und -bestätigung von Beilagen und Beiheftern durch den Verlag ist die Vorlage von zwei verbindlichen Mustern, notfalls eines Blindmusters mit Größen- und Gewichtsangabe. Beilagen und ganz besonders Beihefter müssen so gestaltet werden, dass sie als Werbung erkennbar sind, nicht mit dem Redaktionsteil verwechselt werden können und sie dürfen nur für das Verkaufsprogramm eines Werbungtreibenden werben.

Format

Beilagen: bis maximal
B 205 mm x H 283 mm

Beihefter: gefalzt:
B 213 mm x H 306 mm
beschnitten:
B 210 mm x H 297 mm

Auflage

9.000 Exemplare
(inklusive Verarbeitungszuschuss)

Technische Angaben

Anlieferung der Beihefter unbeschnitten mit 6 mm Kopf- und min. 3 mm Fußbeschnitt und vorgefalzt. Beilagen werden lose eingelegt. Sie müssen aus einem Stück bestehen und so beschaffen sein, dass eine

zusätzliche Verarbeitung entfällt. Erschwernisse bei der Verarbeitung und zusätzliche Arbeiten (z. B. Falzen) werden gesondert in Rechnung gestellt. Sofern die Beilage aus mehreren Blättern besteht, muss sie zum Bund, also in Einsteckrichtung, geschlossen sein. Die Platzierung von Beilagen und Beiheftern ist abhängig von den technischen Möglichkeiten. Beilagen und Beihefter, die auf einem anderen Werkstoff als Papier gedruckt sind, können nur nach Vorlage eines verbindlichen Musters zur Prüfung der Möglichkeiten von Verarbeitung und Versand angenommen werden.

Anliefertermin

Bis 13 Tage vor Erscheinungstermin (siehe Termin- und Themenplan Seite 10)

Versandanschrift

Dierichs Druck + Media
GmbH + Co.KG
Herrn Uwe Przybilla
Cooking+Catering inside
Ausgabe Nr. x/2022
Frankfurter Str. 168
34121 Kassel

ONLINEPLATTFORM FÜR DIE BRANCHE

www.ccinside.de ist die Onlineplattform des Fachmagazins CCI. Hier finden sich alle wichtigen Informationen für die Player in Catering und Gemeinschaftsverpflegung: von den Contract-Caterern in allen Sparten über die Eigenbetriebe bis hin zur Hotellerie. Geboten werden News und Hintergrundberichte zu den Hospitality-Konzepten der Branche und weitere exklusive Informationen aus CCI, dem Fachmagazin für die Gemeinschaftsverpflegung und Catering in Deutschland. Zu Wort kommen auch wichtige Persönlichkeiten der

Branche – von Köchen über Catering-Manager bis hin zu Topunternehmern.

www.ccinside.de arrangiert ein spannendes, nutzerorientiertes Informationspaket mit Informationen von Caterern, Gemeinschaftsverpflegern und deren Marktpartnern zur Weiterentwicklung des Geschäftes in dieser Branche. Und das sowohl im Web als auch auf allen modernen Endgeräten wie Smartphones und Tablets.

www.ccinside.de bietet exklusive Bannerplätze in einem hochwertigen Content-Umfeld.

	Format in Pixel (Breite x Höhe)	Preis	
		für 1 Woche	für 4 Wochen
Top-Banner	728 x 90	257,00 €	721,00 €
Rectangle	336 x 280	257,00 €	721,00 €
Scroll Add	1200 x 800	515,00 €	1.339,00 €
Floor Ad	Format bitte anfragen!	412,00 €	721,00 €

Preise für weitere Buchungszeiträume auf Anfrage.
Maximale Dateigröße der Flash, GIF, JPEG für Banner: 50 KB.

Bannerformate und die gültigen Online-Mediadaten finden Sie unter www.ccinside.de/mediadaten

The screenshot displays the homepage of the COOKING+CATERING+INSIDE website. At the top, there is a navigation bar with the logo and menu items: CONCEPTS, EVENTS, EMPLOYERS, COMPANIES, COMMUNITY, CAREER, and CONTENTS. A search icon and a 'Jetzt hochgeladen' button are also visible.

The main content area features a large hero image of a chef with the headline: **Hamburger Kochklub Gastronom: Erfolgreiche Mitgliederwerbung wird fortgesetzt**. Below this, there are three smaller articles:

- Aramark führt ein neues digitales Bezahlssystem ein**: Aramark investiert sein digitales Bezahlssystem Aramark in ein cloud-basiertes Mitgliederportal und integriert die fesselnde Menüapp Restaurant-App in Zusammenarbeit mit den Partnern CashOnSite, Onyx, VR Payment, Einweb und überträgt vollständig in das Bezahlssystem. [Weiterlesen...](#)
- Wissag Catering startet "kulinarische Weltreise"**: Zum Jahresanfang will Wissag Catering in ihrem Betriebsrestaurant schmackhafte Gerichte der internationalen Küche anbieten. Auszubildende und Nachwuchskräfte haben die Aktion erlernt. Am 21. November soll die kulinarische Weltreise starten und so Abwechslung in die Mittagspause der Gäste bringen. [Weiterlesen...](#)
- Christian Funk ist neuer CEO der Compass Group Deutschland**: Die Compass Group hat heute Christian Funk (Foto) zum neuen CEO der Compass Group Deutschland ernannt. Er übernimmt damit die Nachfolge von Gerhard Marschitz. Unterstützt wird Christian Funk zukünftig von Robbie Robertson, Frank Hering, Christina Portschach und Peter Schmidt. [Weiterlesen...](#)

On the right side, there is a sidebar with a featured article: **COOKING+CATERING+INSIDE: Gemeinsam erfolgreich!** and social media sharing buttons for 'Abo', 'E-Paper', and 'Medienkit'.

At the bottom, there is a large advertisement for 'Schöner' hot dogs with the text: **UNSERE NEUEN LAUGEN-HOT-DOGS**. The ad features an image of a hot dog and a sign that says 'Einfach. Mehr. Genuss.'

At the very bottom, there is a 'Floor Ad' section with images of award winners and a 'Tierschutz' logo.

Mindestdauer:
4 Kalenderwochen

Agenturprovision:
15 % bei Buchung über Agentur

Anlieferung der Dateien:
5 Tage vor Schaltbeginn

Ansprechpartnerin:
Ilonka Bonin
Mobil: +49 (0)1522 2589456
E-Mail: ilonka.bonin@cci-verlag.de



Top Ausbilder:

CCI und die Euro-Toques zeigen, dass es in der Branche vorbildliche Betriebe gibt.

EINE **TOP AUSBILDUNG!**

Mit dem Top Ausbilder des Jahres werden seit 2003 herausragende Ausbildungsleistungen im Berufsfeld Koch/Köchin gewürdigt. Die Auszeichnung wird an Betriebe und/oder Personen im Catering, in der Gemeinschaftsverpflegung oder der Individualgastronomie für beispielgebende Verdienste um die Ausbildung verliehen. Eine Prämierung kann aufgrund

hervorragender Leistungen einzelner Personen oder aufgrund entwickelter und umgesetzter Konzepte erfolgen. Partner von CCI hierbei sind die Köche der Euro-Toques Deutschland. Ziel ist, nachhaltige Impulse bei der Nachwuchsförderung und beim Engagement gegen den Fachkräftemangel in der Gastronomie zu geben: Die Auszeichnung verdeutlicht, dass



Catering-Branche und Gastronomie attraktive Ausbilder und Arbeitgeber sind.

19 TOP AUSBILDER DES JAHRES





DIE BESTEN **KONZEPTE** **DER CATERER**

CCI vergibt seit 2003 den Branchen-Award „Caterer des Jahres“. Jedes Jahr werden herausragende Dienstleistungskonzepte in unterschiedlichen Catering-Kategorien ausgezeichnet.

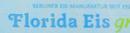
Höhepunkt des Wettbewerbs ist die Präsentation und festliche Prämierung der „Caterer des Jahres“ auf

Basis des Urteils einer unabhängigen Fachjury. Dabei erwartet ca. 300 Gäste die Möglichkeit zum lockeren und kommunikativen Austausch mit Branchenkollegen. Außerdem werden Gewinner und Nominierte ausführlich in CCI, auf www.ccinside.de und in den begleitenden sozialen Medien vorgestellt.





Wir danken unseren Partnern!



Werden Sie Partner der
Catering-Branche!

Unterstützen Sie den Caterer des Jahres als Sponsor oder Förderer und profitieren Sie von besonderen Marketingangeboten aus unserem Hause.

Mehr Informationen dazu erhalten Sie bei: **Volker Geuer**,
Mobil: +49 (0)171 7706682,
volker.geuer@cci-verlag.de



AUSGEZEICHNETE LEISTUNGEN

Die Auszeichnung:

CCI hebt Topakteure und -produkte des Catering-Geschäftes auf Podest und zeichnet sie auf Basis einer jährlichen Leserbefragung mit dem CATERING STAR aus. Die Auszeichnung wird in Gold, Silber und Bronze in diversen Food-, Technik- und Dienstleistungskategorien verliehen.

Die Befragung:

CCI befragt aus dem Leserpannel bundesweit Entscheider aus allen Ebenen der Catering-Branche nach ihren neuen Lieblingsprodukten sowie nach bevorzugten Dienstleistern. Sie wählen die erfolgreichsten Produkte unter den Innovationen des vergangenen Jahres.



Die Gewinner und Platzierten werden in der Catering-Star-Ausgabe ausführlich und individuell vorgestellt.

Die Redaktion:

Die Gewinner werden in einem umfangreichen Sonderteil präsentiert.



Informieren Sie uns!

Bitte informieren Sie die Redaktion zeitnah und vollständig über Ihre Produktinnovationen. Das ist in Ihrem eigenen Interesse. So können wir nicht nur aktuell berichten, sondern auch für Sie sicherstellen, dass Ihre Neuheit später in unserer Befragung berücksichtigt wird.

Ihre Kommunikation - unterstützen Sie zusätzlich Ihr Gewinnerprodukt:

- + Mit Ihrer Fachanzeige in CCI 6/2024 präsentieren Sie Deutschlands Gemeinschaftsverpflegern und Caterern Ihre Erfolgsprodukte.
- + Der Cross-Media-Mehrwert auf www.ccinside.de mit Produkt-Slideshow und die Verlinkung zu Ihrer Website ist ebenso wie
- + die kostenlose Logonutzung CATERING STAR 2024 im Anzeigenpaket der CCI 6/2024 ab Mindestformat 1/3 Seite bereits enthalten!

Ihre Termine zur Berichtsausgabe CATERING STAR 2024:

- + Ihre neuen Produkte nehmen kostenlos an der Befragung teil.

CCI 6/2024

Anzeigenschluss

22. November 2024

Erscheinungstermin

13. Dezember 2024





DER NEUE INNOVATIONSPREIS FÜR CATERING- UND GV-KÜCHEN

Köche haben genaue Vorstellungen davon, welche Vorteile ihnen Innovationen bei Produkten und Technik bringen müssen, wenn sie ihnen die Arbeit erleichtern und sie kulinarisch voranbringen sollen. Solche Neuheiten zeichnet der COOKING AWARD von CCI aus. Gewählt werden die Gewinner ausschließlich von Profiköchen, die in Catering und GV aktiv sind.

Das Team von CCI stellt die Liste der spannendsten Innovationen des vergangenen Jahres in den unterschiedlichen Waren- und Technikkategorien zusammen und lässt ein großes Leserpanel von Profiköchen in Catering und GV darüber abstimmen. So entsteht das Ranking der Top 3 in jeder Kategorie (Gold, Silber und Bronze). Abgefragt wird nur die Bewertung von Innovationen,



deren Verwendung eindeutig in den Kompetenzbereich der Köche fällt.

Die Bedingungen des Einsatzes im Catering differieren erheblich von denen in normalen Restaurants, Bistros oder der Systemgastronomie. Entsprechend spezifisch werden die Neuheiten auch von den Catering-Köchen bewertet. Sieger und Platzierte werden in CCI ausführlich redaktionell gewürdigt.



Ihre Kommunikation

- unterstützen Sie zusätzlich Ihr Gewinnerprodukt:

+ Mit Ihrer Fachanzeige in CCI 2/2024 präsentieren Sie Deutschlands Gemeinschaftsverpflegern, Hoteliers und Gastronomen Ihre Erfolgsprodukte.

+ Der Cross-Media-Mehrwert auf www.ccinside.de mit Produkt-Slideshow und die Verlinkung zu Ihrer Website ist ebenso wie

+ die kostenlose Logonutzung COOKING AWARD 2024 im Anzeigenpaket der CCI 2/2024 ab Mindestformat 1/3 Seite bereits enthalten!

**Ihre Termine zur
Berichtsausgabe
COOKING AWARD
2024:**

+ Ihre neuen Produkte nehmen kostenlos an der Befragung teil.

CCI 2/2024

Anzeigenschluss

05. April 2024

Erscheinungstermin

26. April 2024

CCI COOKING+ CATERING INSIDE

Unser Team

Volker Geuer, Geschäftsführer
Röpckes Mühle 2, 25436 Uetersen
Telefon: +49 (0)4122 99979-11
Mobil: +49 (0)171 7706682
E-Mail: office@geuermedien.de

Ilonka Bonin, Mediaberatung
CCI Verlag GmbH
Mobil: +49 (0)1522 2589456
E-Mail: ilonka.bonin@cci-verlag.de

Hans Jürgen Krone, Chefredakteur
CCI Verlag GmbH
Mobil: +49 (0)152 22576375
E-Mail: krone-redaktion@cci-verlag.de

Verlagsanschrift

CCI Verlag GmbH
Röpckes Mühle 2, 25436 Uetersen
E-Mail: verlag@cci-verlag.de