



MEDIADATEN 2024

gültig ab 01.01.2024

Einfach Pizza

www.1fachpizza.de

Das Magazin

Luftiger Rand, krosser oder saftiger Boden, fruchtiges Tomatensugo, zartgeschmolzener Fior di Latte, etwas Basilikum und ein Schuss Olivenöl. Für eine perfekte Pizza braucht es nicht viel. Doch so simpel es auch klingen mag, der Weg zu einer richtig guten Pizza kann steinig sein, wenn das nötige Wissen fehlt. Von der Wahl des Mehls über die Zubereitung des Teigs bis hin zur Herstellung des Tomatensugos und dem perfekt geeigneten Käse. Alle nötigen Infos dafür liefert „Einfach Pizza“. Aber damit nicht genug. Wir sagen auch der Langeweile den Kampf an. Neben der Königsdisziplin Neapolitanischer Pizza widmen wir uns auch allen anderen Pizza-Stilen wie Deep-Dish, Thin-Crust, Bar-Pizza, Calzone, New-Heaven, Al Taglio, Detroit-Style oder Romana.



Wofür steht Einfach Pizza:

Leidenschaftlich

Wir lieben gute Pizza und wollen diese Leidenschaft teilen. Denn Pizza ist alles andere als Fastfood. Gute Pizza braucht Zeit, Wissen, das passende Handwerkzeug, gute Rohstoffe und eine große Portion "Passione".

Praxisnah

Unsere Texte sind nutzwertig, konstruktiv und auch für Unerfahrene sofort praktisch umsetzbar. Fehler, die wir gemacht haben, müssen unsere Leser nicht wiederholen. Thematisch orientiert sich das Magazin stets am aktuellen Interesse der Leserschaft, setzt dabei aber auch auf eigene Themen und Trends.

Verständlich, aber mit Humor

Wir erklären die komplexen Prozesse der Teigherstellung fachlich korrekt, dabei aber einfach nachvollziehbar, unkompliziert und unterhaltsam. Das Lesen soll schließlich genauso viel Spaß machen wie das Backen oder Essen.

Transparent

Unsere Redaktion steht für eine klare Trennung von Redaktion und PR. Das schafft dauerhaft Vertrauen und Glaubwürdigkeit bei der Leserschaft ebenso wie bei Partnerinnen und Partnern. Wir sind davon überzeugt, dass sich gerade in der heutigen Zeit Leser- und nicht Anzeigenorientierte Medien durchsetzen werden.

Das Einfach Pizza-Konzept:

Die notwendige Ausstattung, die geeigneten Rohstoffe, das passende Rezept, die richtigen Handgriffe und Zeit für den Teig – so entsteht die perfekte Pizza. Aromatisch und sau lecker. Darüber hinaus gibt es in jeder Ausgabe nützliche Informationen über Inhaltsstoffe, Handgriffe, die Prozesse in Teig und Ofen sowie Tipps und Tricks für das heimische Pizzabacken. Zudem Geschichten über Menschen, die die Leidenschaft für Pizza mit uns und unseren Leserinnen und Lesern teilen.

Themen:

Rezepte

Pizzavielfalt und Anregungen gegen die Langeweile. Verschiedene Pizzastyle, Ideen für Zutaten, simple aber auch außergewöhnliche Kreationen.

Ausstattung

Was braucht man und was ist nice to have. Vom Teigspachtel über Spiralknetmaschinen bis zum Highend-Ofen. Unser Platz für Neuheiten, Marktübersichten und Praxistests.

Fachwissen rund um Rohstoffe

Zusammensetzung, Temperaturen, Hydratation, Zutaten, Tipps und Tricks.

Genuss & Nachhaltigkeit

Genuss ja, aber nicht um jeden Preis. Bewusster Konsum, wenn machbar durch regionale Produkte.

Pizza weltweit

Geschichte und Geschichten über Pizzaioli und Pizzen rund um den Globus.

Formate & Preise

Product Placement in einem Rezept, inklusive Shopping-Ad

Kundenseitig zur Verfügung gestellte Rohstoffe beziehungsweise Zutaten werden in einem Rezept genutzt und redaktionell inklusive Bezugsquelle kurz vorgestellt. Ein QR-Code in der Printausgabe sowie ein Direkt-Link in der digitalen Ausgabe können auf Wunsch direkt zum jeweiligen Produkt im Shop führen.

Preis: € 1.290,-



Shopfinder

Online-Shops haben die Möglichkeit, sich in Kombination aus Printanzeige (Format 88 x 50 mm) und Produktvorstellung (zirka 250 Zeichen Text inklusive Internet-Adresse, zirka 1/8 Seite) zu präsentieren.

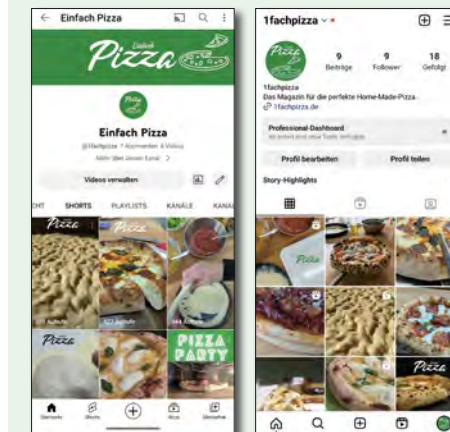
Preis: € 490,- pro Ausgabe bei einem jährlichen Abschluss

Mehlfinder bei den Standard-Teigrezepten

Mehle können hier mit Foto und Fließtext (zirka 1/10 Seite) inklusive Internetadresse vorgestellt werden.

Preis: € 390,- pro Ausgabe bei einem jährlichen Abschluss

Werbetreibende im Mehlfinder erhalten zusätzlich 20 Exemplare pro Ausgabe im Verkaufswert von 138,- Euro kostenlos frei Haus zum Weiterverkauf oder als Goodie für Kundinnen und Kunden.



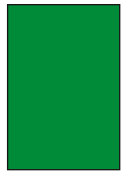
Socialmedia-Boost

Als junge Marke präsentiert sich Einfach Pizza mit Reels und Shorts auf Instagram, Facebook und YouTube. Außerdem wird ein YouTube-Kanal zur Wissensvermittlung aufgebaut. Mit einem Product-Placement oder dem Angebot einer Dienstleistung wird die Zielgruppe direkt erreicht.

Preis: auf Anfrage

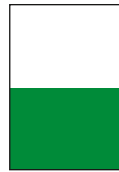
Formate & Preise

Print- & Digital-Magazin



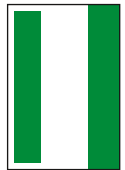
1/1 Seite
210 × 297 mm

€ 3.500,- netto



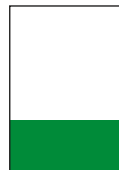
1/2 Seite
210 × 148 mm
100 × 297 mm

€ 1.900,- netto



1/4 Seite
45 × 263 mm
50 × 297 mm
88 × 130 mm
210 × 75 mm

€ 1.190,- netto



1/3 Seite
210 × 95 mm
65 × 297 mm

€ 1.490,- netto

Preise für Sonderplatzierungen:

Zuschlag U4: **+ 25%**
Zuschlag U2: **+ 20%**
Zuschlag U3: **+ 10%**
Editorial: **+ 5%**

Beilagen

Beilagen pro 1.000
€ 85,00
jeweils zuzüglich
Porto-Mehrkosten

Bei 4 Schaltungen pro Jahr 25 % Jahresschaltungsrabatt.

Anschnitt-Anzeigen benötigen eine Beschnittzugabe von 3 Millimeter.

Wir gestalten Ihre Anzeige gern für Sie – Preis auf Anfrage.

Alle Preise sind Netto-Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Erscheinungstermine

Ausgabe	Anzeigenschluss	Erstverkaufstag	
		Digital	Print
01/24	29.12.2023	19.01.2024	02.02.2024
02/24	29.03.2024	19.04.2024	03.05.2024
03/24	19.07.2024	09.08.2024	23.08.2024
04/24	25.09.2024	18.10.2024	01.11.2024

Auflage:

Druckauflage: 25.000

Erscheint 4x im Jahr

ø verkaufte Digitalauflage: rund 17.000

Verbreitungsgebiet

Deutschland, Niederlande, Österreich, Schweiz, Luxemburg im Fachhandel sowie weltweit über diverse Online-Kioske + KIOSK-App und auf www.1fachpizza.de

Druckunterlagen

Geschlossene Bild-Dateien (TIFF- oder JPEG-Format, 300 dpi Auflösung, im Farbmodus CMYK)

Kontakt

wellhausen & marquardt Mediengesellschaft

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg



Marketing-Beratung



Marketing-Beratung



Redaktion



www.1fachpizza.de