

Februar 2012

Auflage: 20.000 Exemplare
Zielgruppe:
Chefs von Fleischer-Fachgeschäften
Verbreitung: Deutschland
Erscheinungstermin: 13. 02. 2012
Anzeigenschluss: 27. 01. 2012
Anzeigenpreise:
Lt. Preisliste Nr. 44 vom 1. 1. 2012

März 2012

Auflage: 5.000 Exemplare
Zielgruppe:
Fleisch verarbeitende Industriebetriebe
Verbreitung: Amerika/Asien/Australien
Afrika/Canada/Großbritannien/
Benelux-Länder/Skandinavien
Erscheinungstermin: 15. 03. 2012
Anzeigenschluss: 23. 02. 2012
Anzeigenpreise:
Lt. Preisliste Nr. 44 vom 1. 1. 2012

September 2012

Auflage: 7.000 Exemplare
Zielgruppe:
Chefs von
Fleisch verarbeitenden Betrieben
Verbreitung:
Einzugsgebiet der Messe Stuttgart
und Messeverbreitung
Erscheinungstermin: 28. 09. 2012
Anzeigenschluss: 05. 09. 2012
Anzeigenpreise:
Separate Preisliste - bitte anfordern

November 2012

Auflage: 5.000 Exemplare
Zielgruppe:
Fleisch verarbeitende
Industriebetriebe
Verbreitung:
Amerika/Asien/Australien
Afrika/Canada/Großbritannien/
Benelux-Länder/Skandinavien
Erscheinungstermin: 02. 11. 2012
Anzeigenschluss: 10. 10. 2012
Anzeigenpreise:
Lt. Preisliste Nr. 44 vom 1. 1. 2012

Sonderheft: Catering

Themen:

- Internorga 2012: Ideen für das Außer-Haus-Geschäft
- Komplettservice: Professionelles Catering
- Praxisbericht: Angebote für jeden Bedarf
- Kombidämpfer: Perfekte Küchenhelfer
- Ausstattung: Alles für den Service
- Saubere Sachen: Hygienelösungen für Caterer
- Bekleidung: Outfits für den guten Eindruck
- Belieferung: Spezialfahrzeuge für den sicheren Transport
- Zusatzgeschäft: Kaffee im Angebot



Bedienen Sie diese hochmotivierte und engagierte Zielgruppe mit Ihrem Angebot.

Sonderheft: Die Fleischerei international

– englischsprachig –

Themen:

Zur Anuga FoodTec 2012

- Anuga FoodTec 2012: Messe im Aufwind
- Verarbeiten: Schneidemaschinen für den großen Bedarf
- Verpacken: Anlagen für Industriebetriebe
- Kennzeichnen: Etikettiersysteme für interne und externe Zwecke
- Veredeln: Perfektes Klima zum Räuchern und Reifen
- Reinigungssysteme: Hygiene für den ganzen Betrieb
- Messen und Prüfen: Qualitätssicherung im Fokus
- Kühl- und Kältetechnik: Coole Bedingungen für Lebensmittel



Der Markt macht nicht an Grenzen halt.
Wir auch nicht: **Die Fleischerei international**

Sonderheft: SÜFFA 2012

Themen:

- Süffa 2012: Alles für die Fleischbranche
- Highlights: Ideen, Trends und Produkte
- Marktchancen: Lukrative Geschäftsfelder
- Feinkost: Sinnvoller Zukauf
- Umsatzpotenzial: Spezialitäten aus der Region
- Außer-Haus-Markt: Das gute Geschäft mit der Heißen Theke
- Wettbewerbe: Mit Leistung profilieren
- Kooperationen: Beliefern und beliefern lassen
- Schwabenmetropole: Stuttgart bietet mehr



Die Fleischerei:
Medienpartner der Neuen Messe Stuttgart

Sonderheft: Die Fleischerei international

– englischsprachig –

Themen:

- Ausstattung: Anlagen und Einrichtungen für Schlachtbetriebe
- Verarbeiten: Wölfe und Mischer für industrielle Anforderungen
- Produzieren: Mit hoher Leistung kattern
- Slicer: In Stücke, Scheiben oder Würfel schneiden
- Linienlösungen: Füll-, Portionier- und Clipsysteme
- Würsthüllen: Natur- und Kunstdärme
- Gewürze und Zusatzstoffe: Zutaten für den guten Geschmack



Weit über Europas Grenzen hinaus:
Die Fleischerei international