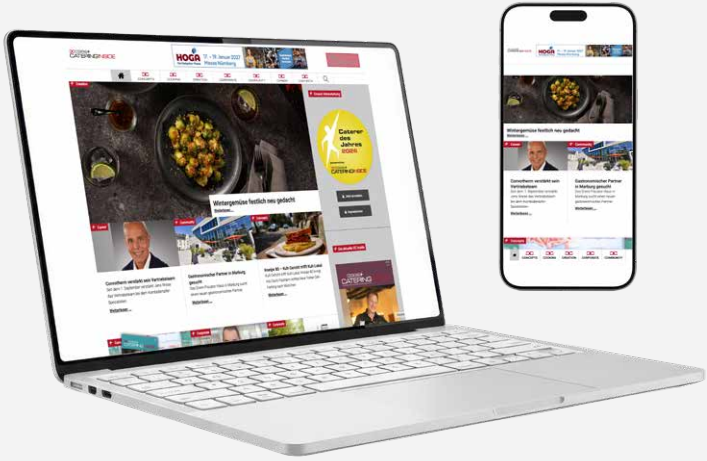
geprüft
Quartal 3/2026

Anzeigenpreisliste Nr. 29 vom 01.01.2027

www.ccinside.de

MEDIADATEN 2027



COOKING+ CATERINGINSIDE

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 27 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.

370GRAD 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: 27. Jahrgang 2027

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

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 umgebende vielfältige 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.

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	**2.541**	Universitäten, Unternehmen, Industrie, Behörden und Verwaltungen, Streitkräfte/Bundeswehr
Care-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	**1.097**	Schulen, Kitas/Kindergärten, Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, Justizvollzugsanstalten, Behinderteneinrichtungen, Rehakliniken und Krankenhäuser
Event-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchenleiter, Küchenchefs	**1.596**	Corporate Events, Partyservice, Private Events, Arenen und Stadien, Sports Hospitality, Freizeitparks
Messe-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchenleiter, Küchenchefs	**207**	Tagungen und Kongresse, mobile Verkaufsstände, Messegastronomie, Event-Catering extern, Event-Catering auf der Messe, Stand-Catering

Marktsegmente	Anzahl verbreiteter Exemplare CC	Verpflegungsbereiche des Catering- und GV-Marktes
Hotel-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	**731**	Tagungen und Kongresse, Event-Catering intern und extern, private und geschäftliche Events
Eigenregie-Catering Geschäftsführer Zentraleinkauf Betriebs-/Küchen-/Gebiets-/Regionalleiter	**1.423**	Restaurant-Catering, Unternehmen, Industrie, Tagungen, Schulungen, Event-Catering intern und extern
Vending	**186**	
Zulieferindustrie	**196**	
Sonstige	**23**	
Summe	**8.000**	

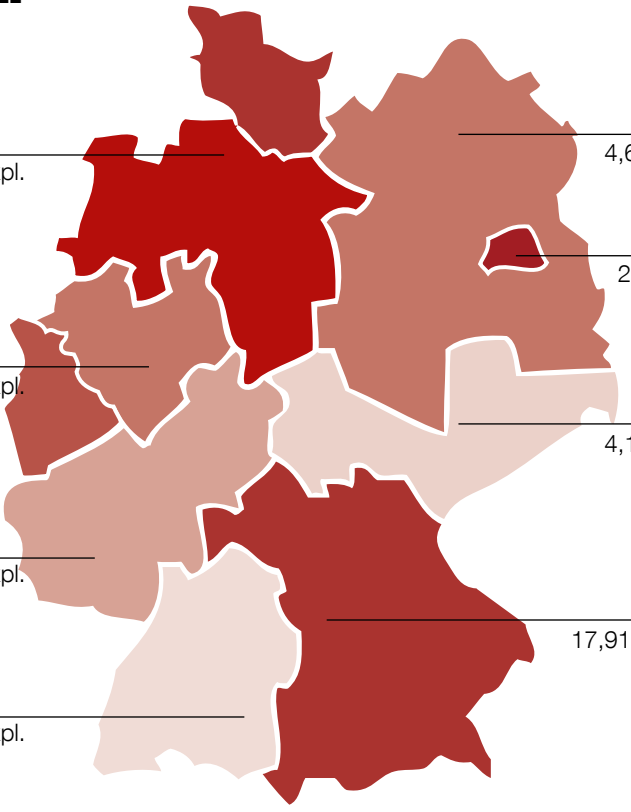
Quelle: Vertrieb CCI/Redaktionsschätzungen

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

Verbreitung nach Nielsengebieten

Kurzfassung der Erhebungsmethode

1. **Methode:**
   Empfänger-Struktur-Analyse durch Dateiauswertung (Totalerhebung)
2. **Grundgesamtheit:**
   tvA Inland = 8.000 = 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:**
   24.10.2025
6. **Durchführung der Untersuchung:**
   CCI Verlag GmbH



Nielsen 1
16,81 % = 1.345 Expl.

Nielsen 2
20,06 % = 1.605 Expl.

Nielsen 3a
15,50 % = 1.240 Expl.

Nielsen 3b
18,03 % = 1.442 Expl.

Nielsen 4
17,91 % = 1.433 Expl.

Nielsen 5
2,9 % = 232 Expl.

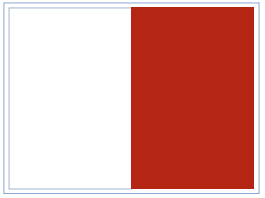
Nielsen 6
4,68 % = 374 Expl.

Nielsen 7
4,11 % = 329 Expl.

Heft Nr.	Anz.-/Red.-Schluss Erschein. Termin	Kulinarik/Food & Beverage	Management, Ausstattung & Technik	Highlights
1	AS: 12.02.27 ET: 05.03.27	• Bestseller aus dem Wasser (Fisch und Meeresfrüchte) • Molkereiprodukte • Finishing für Profis (Würzen, Soßen, Garnituren) • Spargelsaison	• Speisenverteilung, -aufbewahrung • Vernetzt kochen (Die intelligente Küche) • Spültechnik	• Vorbericht: Internorga • Vorbericht: 370GRAD Internorga, Hamburg (12.03. – 16.03.27)
2	AS: 02.04.27 ET: 23.04.27	• Kaffee, Tee, Kakao • Brot- und Backwaren • Snack + Fingerfood • High Proteine	• Berufskleidung • Einkauf mit Ertrag (Quellen, Handel Tipps) • Tabletop und Messer	• Internorga: Innovationen – Kulinarik u. Technik • **COOKING AWARD 2027** – Die Gewinnerprodukte
3	AS: 28.05.27 ET: 18.06.27	**KULINARIK EDITION** Die neue Frische: Die Welt auf dem Teller (globales Comfort- und Finger-Food), Convenience reloaded (Basis, Kalkulation, Portionieren), Proteine mit Profil (Fleisch, Plant, Hybrid), Analysen und Trendsetter.		

Heft Nr.	Anz.-/Red.-Schluss Erschein. Termin	Kulinarik/Food & Beverage	Management, Ausstattung & Technik	Highlights
4	AS: 13.08.27 ET: 03.09.27	• Kartoffel-Spezialitäten • Vegetarisch & Vegan • Molkereiprodukte • Convenience-Produkte	• Küchenkleingeräte • Messer • Take-Away-Konzepte	• Kita/Schul-Catering • Großhandels-Konzepte
5	AS: 14.09.27 ET: 05.10.27	**PROFIKÜCHE EDITION** Must-haves der Profiküche: Faktor Mensch – die Profiköche, Arbeitsplatz Küche: Ergonomie bringt Entlastung, Smarte Technik: multifunktional & digital, Küchenpartner als Konzeptgeber, Energie und Effizienz (Strom, Wärme, Wasser), Spülen und Reinigen (weniger Wasser, weniger Chemie), Planung und Produktion (Verpackung, Kühlketten, Food Waste).		• **CATERING STAR 2027** – Die Gewinnerprodukte
6	AS: 12.11.27 ET: 03.12.27	• Kaffee/ Kaffeemaschinen • Gewürze, Dressings, Öle, Essige • Suppen • Brot- und Backwaren	• Robotik + KI (Kitchen Intelligence) • Recruiting heute (Fachkräfte und Quereinsteiger finden)	• **Caterer des Jahres 2027** – Die Gewinner

1/1 Seite

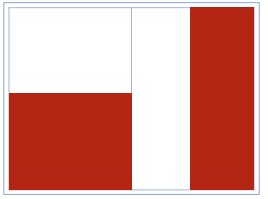


1/1 Seite
Satzspiegel B 185 x H 267
Anschnitt* B 210 x H 297

9.200 €

U2: 9.600 €
U3: 9.360 €
U4: 9.830 €

1/2 Seite

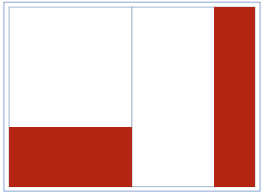


1/2 Seite quer B 185 x H 131
Anschnitt* B 210 x H 148

1/2 Seite hoch B 90 x H 267
Anschnitt* B 103 x H 297

6.200 €

1/3 Seite

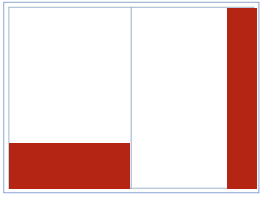


1/3 Seite quer B 185 x H 89
Anschnitt* B 210 x H 99

1/3 Seite hoch B 59 x H 267
Anschnitt* B 70 x H 297

4.160 €

1/4 Seite



1/4 Seite quer B 185 x H 67
Anschnitt* B 210 x H 75

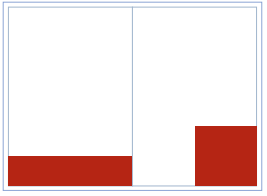
1/4 Seite hoch B 44 x H 267
Anschnitt* B 54 x H 297

3.200 €

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

3.200 €

1/8 Seite

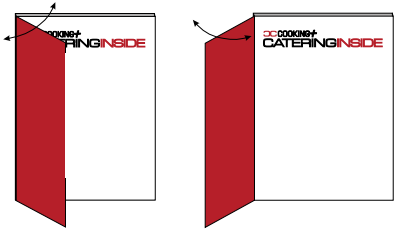


1/8 Seite quer B 185 x H 34
Anschnitt* –

1/8 Seite 2-sp. B 90 x H 66
Anschnitt* –

1.820 €

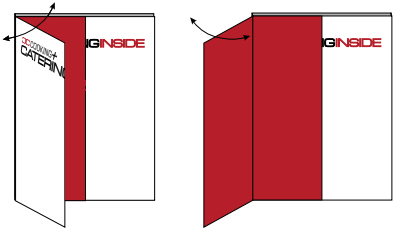
Titelklappe titelbedeckend



Anschnittformat*:
B 90 x H 297 (Vorderseite)
B 90 x H 297 (Innenseite)

11.800 €

Titelklappe innen liegend



Anschnittformat*:
B 105 x H 297 mm (links)
B 107 x H 297 mm (rechts)

11.800 €

Titelseiten-Ecke

Kathetenlänge:
B 105 x H 115

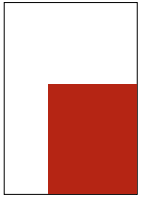
3.950 €

Entree-Doppelseite 2/1 Seite

Anschnittformat:
B 420 x H 297

14.400 €

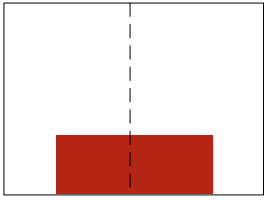
Junior-Page



Satzspiegel:
B 131 x H 185
Anschnittformat:
B 144 x H 202

6.850 €

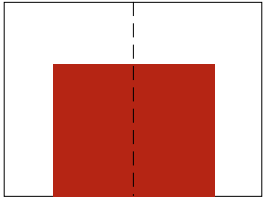
Panorama-Anzeige



B 205 x H 148

6.850 €

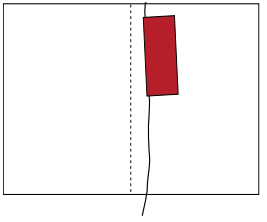
Tunnel-Anzeige



B 268 x H 202

9.500 €

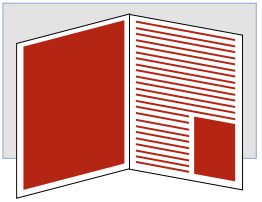
Lesezeichen



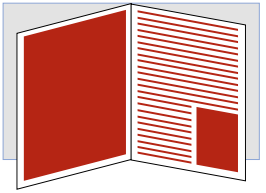
auf Anfrage

Banderole

auf Anfrage

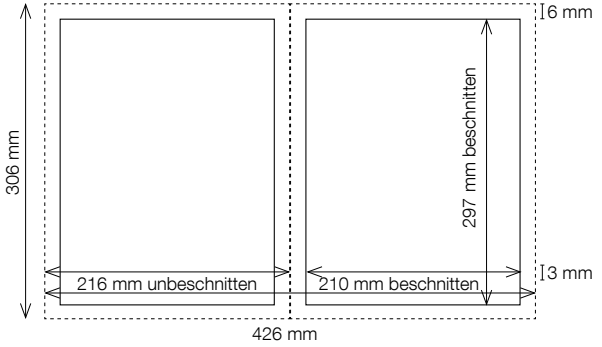


Beilagen
≤ 25 g: **5.750 €**
≤ 50 g: **7.200 €**



Beihefter
2-seitig: **7.630 €**
4-seitig: **11.700 €**
6-seitig: **15.450 €**

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 €

Zeitschriftenformat
210 mm breit x 297 mm hoch

Druck- und Bindeverfahren
Rollenoffsetdruck, Klebebindung

Papier
Umschlag: 170 g/qm
Innenseiten: 80 g/qm

Druckunterlagentermin
= Anzeigenschlusstermin

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

Farben
Euro-Skala: Zusatzfarbe CMYK-Modus
Profil: PSO_LWC_Standard_eci.icc
Umschlag: ISOcoated_v2_eci.cc (FOGRA39L)
Sonderfarben nach Absprache

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

Beilagen, Beihefter
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
8.000 Exemplare
(zzgl. Verarbeitungszuschuss)

Anliefertermin
Bis 13 Tage vor Erscheinungstermin
(siehe Termin- und Themenplan Seite 10+11)

Zahlungsbedingung
14 Tage nach Rechnungseingang netto ohne Abzug

Bankverbindung:
Raiffeisenbank eG Seesternmühe
IBAN: DE25 2006 9144 0000 4360 97
BIC: GENODEF1SST

Agenturvergütung: 15 % vom Netto-Rechnungsbetrag

Rücktrittsrecht: Bis zum Anzeigenschluss-Termin der betreffenden Ausgabe

Versandanschrift
Westermann Druck GmbH
Warenannahme (CCI x/26)
Georg-Westermann-Allee 66
38104 Braunschweig

www.ccinside.de

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.

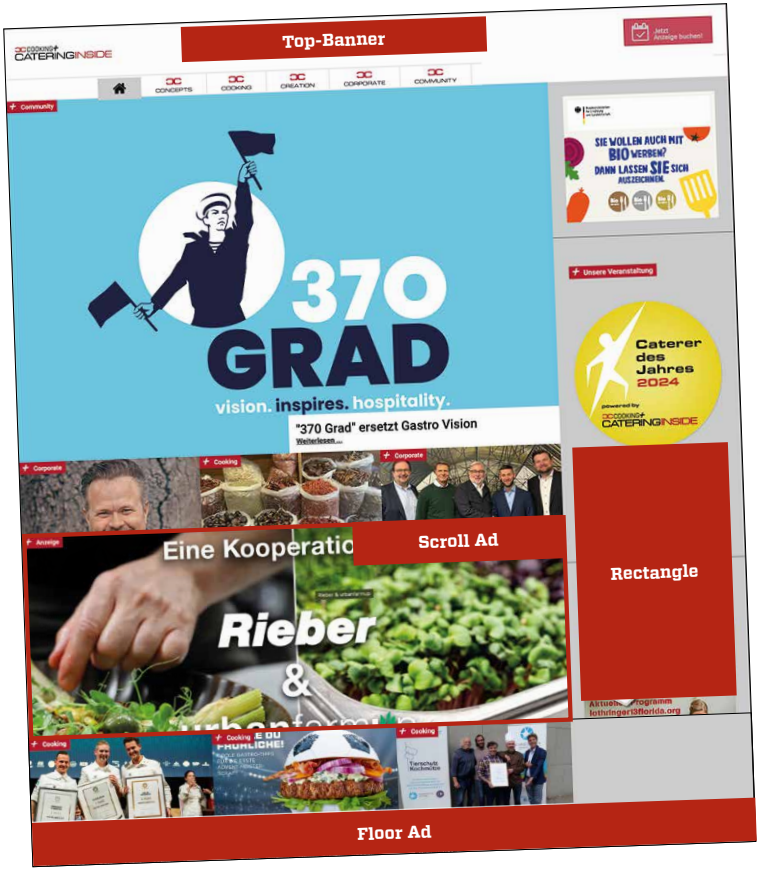
www.ccinside.de arrangiert ein spannendes, nutzerorientiertes Informationspaket mit Informationen von Caterern, Gemeinschaftsverpflegern und deren Marktpartnern zur Weiterentwicklung des Geschäftes in dieser Branche. Und das sowohl im Web als auch auf allen modernen Endgeräten wie Smartphones und Tablets.

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

	Format in Pixel (Breite x Höhe)	Preis für 1 Woche	Preis für 4 Wochen
Top-Banner	728 x 90	265,00 €	730,00 €
Rectangle	336 x 280	265,00 €	730,00 €
Scroll Ad	1200 x 800	525,00 €	1.360,00 €
Floor Ad	Format bitte anfragen!	420,00 €	730,00 €

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**



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 DES JAHRES
powered by COOKING+ CATERINGINSIDE

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.

Caterer des Jahres 2027
powered by COOKING+ CATERINGINSIDE

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.

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

CATERING STAR 2027

GOLD CATERING STAR 2027

SILBER CATERING STAR 2027

BRONZE CATERING STAR 2027

AUSGEZEICHNETE **LEISTUNGEN**

Die Auszeichnung:
CCI hebt Topakteure und -produkte des Catering-Geschäftes aufs 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 Leserpanel 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.

CATERING STAR 2027

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 5/2027 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 sind ebenso wie
- die kostenlose Logonutzung CATERING STAR 2027 im Anzeigenpaket der CCI 5/2027 ab Mindestformat 1/3 Seite bereits enthalten!

Ihre Termine zur Berichtsausgabe CATERING STAR 2027:

- Ihre neuen Produkte nehmen kostenlos an der Befragung teil.

CCI 5/2027

Anzeigenschluss
14. September 2027

Erscheinungstermin
05. Oktober 2027

DER 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 2/2027 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 sind ebenso wie

+ die kostenlose Logonutzung COOKING AWARD 2027 im Anzeigenpaket der CCI 2/2027 ab Mindestformat 1/3 Seite bereits enthalten!

Ihre Termine zur Berichtsausgabe COOKING AWARD 2027:

+ Ihre neuen Produkte nehmen kostenlos an der Befragung teil.

CCI 2/2027

Anzeigenschluss
02. April 2027

Erscheinungstermin
23. April 2027

COOKING+ CATERINGINSIDE

Ihre Ansprechpartner im Verlag

CCI Verlag GmbH
Röpckes Mühle 2
25436 Uetersen
Telefon: 04122 99979-0

Geschäftsführung
Volker Geuer
Telefon: 04122 99979-11
Mobil: 0171 7706682
E-Mail: volker.geuer@cci-verlag.de

Leitung Media Sales
Tim Yannik Geuer
Telefon: 04122 99979-12
Mobil: 0173 8081331
E-Mail: tim.geuer@cci-verlag.de

Chefredaktion
Hans Jürgen Krone
Mobil: 01522 2576375
E-Mail: krone-redaktion@cci-verlag.de

Anzeigenverwaltung
Ilonka Bonin
Mobil: 01522 2589456
E-Mail: ilonka.bonin@cci-verlag.de