



www.infohoreca.com

SUSCRIPCIONES:

suscripciones@infoedita.es
Tel.: 911 255 700

PUBLICIDAD:

publicidad@infoedita.es
Tel.: 911 255 700

INFORMACIÓN general

- **Frecuencia:** 6 números año
- **Difusión:** 6.000 ejemplares

Distribución especial y presencia en las principales ferias y eventos del sector.

PÚBLICO OBJETIVO:

- Profesionales de la Hostelería:
 - Restaurantes
 - Alojamientos (Hoteles, Agroturismo, Campings...)
 - Empresas de catering
 - Ocio (Cafeterías, Pubs...)
 - Mayoristas y servicios dirigidos a la hostelería



Publicación orientada para los profesionales que desempeñan su actividad en hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, catering y colectividades, que incluye en sus páginas estadísticas y datos del sector, las últimas novedades en equipamiento hostelero y de restauración, maquinaria para hostelería, las tendencias más actuales en interiorismo y decoración, entrevistas a las personalidades más relevantes del sector, e interesantes reportajes en profundidad.

infoedita
www.infoedita.es

Rufino González, 40; 3º dcha
28037 MADRID

Ribera de Axpe 11, Edificio C-2; Oficina 113
48950 Erandio (VIZCAYA)



TARIFAS PUBLICIDAD web

www.infohoreca.com

El mayor portal de información profesional y de servicios orientado al sector hostelero.

Su contenido (noticias, artículos, productos, agenda, directorio de empresas...) se actualiza diariamente.

Un punto de encuentro para los profesionales del sector.



POSICIONES	TAMAÑO	MES €
Pop-up	800 x 600	Consultar
Megabanner superior	728 x 90	600
Medio banner superior	234 x 90	400
Producto destacado	—	400
Banner mitad página	468 x 60	600
Medio banner mitad pág.	234 x 60	250
Megabanner mitad página	728 x 90	400
Mini robapágina	300 x 100	250
Robapágina 1	300 x 250	600
Robapágina 2	300 x 250	600
Banner lateral	300 x 600	Consultar
Robapágina 3	300 x 250	600
Robapágina 4	300 x 250	600
Megabanner cierre página	728 x 90	400

Tarifas sin IVA. Precios por inserción.

Todos los espacios banner pueden rotar con otros clientes.

Las impresiones se muestran en todo el site.

NEWS empresa

Boletín electrónico a la carta; ideal para hacer llegar a los profesionales del sector los servicios de su empresa, anunciar un nuevo producto, comunicar su presencia en una feria importante.

DISTRIBUCIÓN	PRECIO €
50.000 envíos	1.500

Tarifas sin IVA.

EVENTOS

Organizamos y promovemos todo tipo de jornadas profesionales, ponencias, cursos, seminarios, eventos corporativos y deportivos.

PUBLICIDAD:

911 255 700 • publicidad@infoedita.es



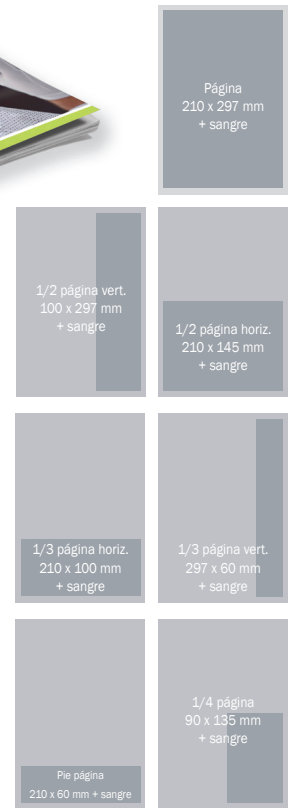
TARIFAS PUBLICIDAD revista

TAMAÑO	PRECIO €	FORMATOS ESPECIALES	PRECIO €
Página completa	2.450	Portada	4.900
1/2 Página	1.430	Interior Portada	3.370
1/3 Página	1.130	Contra Portada	3.725
1/4 Página	820	Interior Contraportada	2.500
Pie página	870	Encarte hoja	3.060
		Encarte díptico	4.335
		Marketing de contenidos (Publirreportaje una página)	2.450
		Marketing de contenidos (Publirreportaje doble página)	3.500

MODULO DIRECTORIO	€
1 módulo (90x50 mm) (6 inserciones)	600

Tarifas sin IVA.

Tarifas sin IVA.



TARIFAS PUBLICIDAD news online

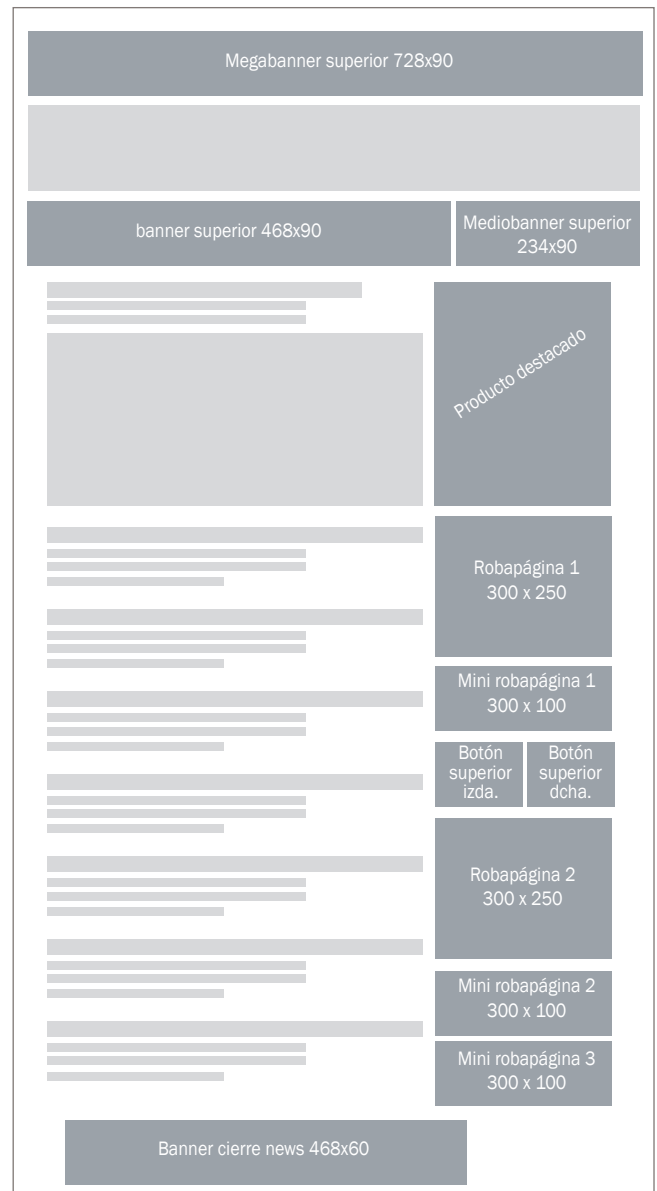
Newsletter con las últimas noticias y novedades del sector hotelero.

Envíos: 50.000

Frecuencia: Semanal

POSICIONES	TAMAÑO	PRECIO €
Megabanner superior	728 x 90	650
Banner superior	468 x 90	450
Medio banner superior	234 x 90	300
Producto destacado	—	500
Robapáginas 1	300 x 250	600
Mini robapáginas 1	300 x 100	300
Botón sup. izda.	125 x 125	250
Botón sup. dcha.	125 x 125	250
Robapáginas 2	300 x 250	600
Mini robapáginas 2	300 x 100	300
Mini robapáginas 3	300 x 100	300
Banner cierre news	468 x 60	400

Tarifas sin IVA. Precios por inserción. Rotación general



DICIEMBRE 2018

**NÚMERO CON PRESENCIA
ESPECIAL EN HIP**

• **HIP, Hospitality Innovation Planet**
(del 18 al 20 de febrero de 2019)

• **TIC'S**

Tecnologías de la información para hoteles y restaurantes.

• **Seguridad Alimentaria**

MARZO 2019

**NÚMERO CON PRESENCIA
ESPECIAL EN SALÓN DE
GOURMETS**

• **SALÓN DE GOURMETS**

(Barcelona, del 8 al 11 de abril de 2019).

Informe del salón y avance de novedades delicatessen: bacalao, foie, ahumados, ibéricos, mariscos, congelados, platos preparados, productos de cuarta y quinta gama, conservas, postres, condimentos, etc.

• **TERRAZAS**

Mobiliario y equipamiento de exterior y terrazas.

ABRIL 2019

**NÚMERO CON PRESENCIA
ESPECIAL EN FREE FROM FOOD**

• **BARES Y CAFETERIAS**

Equipos y productos para bares y cafeterías:

- Maquinaria
- Panadería, bollería, detalles de cortesía...
- Café e infusiones
- Bebidas y espirituosos

• **Lo último en AHORRO
ENERGÉTICO en hoteles
y restaurantes.**

- Establecimientos ecológicos y turismo sostenible; actuaciones destacadas

- Soluciones y servicios que ahorran energía en climatización, agua, iluminación...

• **VENDIBÉRICA**

(Madrid, del 08 al 10 de mayo de 2019)

- Productos de un sólo uso – Take Away

JUNIO 2019

• **NUEVA RESTAURACIÓN**

- Novedades de productos y equipamiento: hornos, planchas, barbacoas, panes congelados, platos precocinados y preparados, salsas, toppings...

• **EQUIPAMIENTO PARA HOTELES
Y RESTAURANTES**

- Cocina industrial
- Frío industrial
- Control de accesos, seguridad

SEPTIEMBRE 2019

**NÚMERO CON PRESENCIA
ESPECIAL EN INTERIHOTEL**

• **interiHOTEL**

(fecha por determinar, finales de octubre)

• **CONTRACT**

Mobiliario y decoración para hoteles y restaurantes. Proyectos llave en mano. Baños. Pavimentos. Revestimientos. Iluminación.

• **SERVICIO DE MESA**

- Vajillas, cristalería, cubertería y accesorios
- Lencería para el restaurante: mantelerías textiles, servilletas, manteles de un solo uso

• **MENAJE**

- Cuchillería de cocina
- Utensilios de cocina

OCTUBRE 2019

**NÚMERO CON PRESENCIA
ESPECIAL EN HYGIENALIA +
PULIRE**

• **HYGIENALIA + PULIRE**

(12 al 14 de noviembre de 2019)

Seguridad alimentaria. Informe del salón y avance de novedades en higiene y limpieza.

• **PRODUCTOS Y EQUIPOS
PARA HOTEL**

Todos los productos y equipamiento para asegurar la comodidad del cliente en hoteles y alojamientos: amenities, wellness, albornoces, complementos de baño...

• **SOLUCIONES TEXTILES
PARA LA HOSTELERÍA**

- Vestuario profesional
- Lencería de hotel
- Colchones

• **CATERING**

- Alimentos y productos: foodservice, vajillas monouso, isotermos, etc.

• **LIMPIEZA Y LAVANDERÍA
PARA HOTELES Y RESTAURANTES**

- Equipos y productos. Servicios de limpieza, higiene y desinfección.

DICIEMBRE 2019

• **HIP, Hospitality Innovation Planet**

(Febrero de 2020)

• **INFORMÁTICA y TIC'S**

Tecnologías de la información para hoteles y restaurantes.

• **PRODUCTOS PARA
INTOLERANCIAS**

REDACCIÓN:

911 255 700

redaccionhoreca@infoedita.es