

le menu

DIE GRÖSSTE UNABHÄNGIGE KOCHPLATTFORM DER SCHWEIZ MIT PRINT & DIGITAL!

MEDIENDATEN 2025



medienart.

DIE WELT VON LE MENU

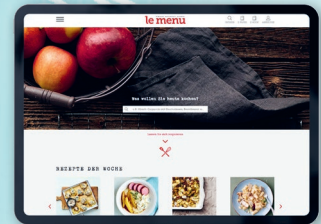


Produkte-Verkauf
via Magazin,
Newsletter & Website



MAGAZIN

- 217000 Leserinnen und Leser
- 42000 Gesamtauflage in
Deutsch- und Westschweiz



WEBSITE

- Ca. 310 000 Page-Impressions
- Ca. 111 000 Unique User
- Zweisprachig d+f



SOCIAL MEDIA

- Präsenz auf allen Kanälen
- Aufbau einer Community



AUFTRAGS- PRODUKTIONEN

- Rezeptkreationen,
Produktion und Media
- Booklets: Gestaltung,
Druck & Platzierung auf Titel
- Verbreitung via Newsletter,
Website und Social Media

le menu



LE MENU APP

Kombiniere deine
vorhandenen Zutaten
spielerisch zu geling-
sicheren Rezepten. Deine
Zutaten, unsere Rezepte.



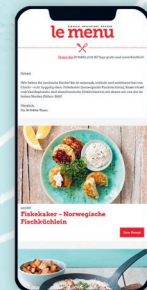
FOOD STORIES

- Rezept- und How-to-Videos,
Storyboard, Kochen, Postproduction
- Verbreitung via Newsletter und
Social Media



E-BOOKS

- 2 E-Books pro Jahr zum Downloaden
- Themenspezifische Rezeptsammlungen
- Tipps und Tricks



NEWSLETTER

- 75000 Abonnent:innen
- Zweisprachig d+f

THEMEN 2025

01/02

Erscheint am 10.1.2025

Heissgeliebtes & Wärmendes für Bauch und Seele: Wir zelebrieren den Après-Ski auf feinste Art, zeigen, wie sich ein leichtes Menü zaubern lässt und warum Grapefruit-Desserts das beste sind gegen den Winterblues.

Anzeigeschluss 13.12.2024

03

Erscheint am 28.2.2025

Wir stillen die Sehnsucht nach Sonne und Wärme mit Sonnengereiftem aus dem Vorrat vom letzten Jahr und verraten Rezepte für Brote, die alle gebacken bekommen.

Anzeigeschluss 7.2.2025

04

Erscheint am 28.3.2025

Ei, Ei, Ei: Wir feiern Ostern mit Eier-Lieblingsgerichten, servieren Köstlichkeiten aus Schweizer Gewässern und Schoggigebäcke zu Ehren der süssen Osterhäschen.

Anzeigeschluss 7.3.2025

05

Erscheint am 25.4.2025

Die Partysaison beginnt! Coole Ideen für Pikantes und Süsses im XXL-Format zum Mitnehmen. Dazu gibts Schweizer Spezialitäten neu interpretiert und Patisserie.

Anzeigeschluss 28.3.2025

06

Erscheint am 23.5.2025

Ab nach Griechenland! Wir läuten den Sommer beim Apéro mit Mezedes ein, brutzeln auf dem Grill Gyros, Souvlaki und Bifteki und erfrischen uns danach mit coolen Jogurt-Desserts.

Anzeigeschluss 2.5.2025

07/08

Erscheint am 20.6.2025

Roh macht froh – und frisch: «Raw Food», auf Deutsch Rohkost, ist der ultimative Tipp für Hitzetage – und natürlich unsere Glaces, mit denen wir Schleckmäuler auf eine Weltreise einladen.

Anzeigeschluss 28.5.2025

09

Erscheint am 22.8.2025

Hommage an die Traube mit Gaumenfreuden à gogo – von Gourmetgerichten bis zu edlen Tropfen aus der Schweiz, vom Brasato al Merlot bis zur Treberwurst samt Ausflugstipps in Biel.

Anzeigeschluss 31.7.2025

10

Erscheint am 26.9.2025

Alles Käse, natürlich aus der Schweiz! Wir laden zur Tour de fromage mit Klassikern und neuen Kreationen sowie süssen Träumen. Ausserdem: Schweizer Alpen-Chic-Menü.

Anzeigeschluss 5.9.2025

11

Erscheint am 24.10.2025

Lust auf den sonnigen Süden: Bauch- und Seelenwärmer mit Bergamotte, Mandarinen, Clementinen und Co, ein Menü, das glücklich macht und luftiges Brandteiggebäck.

Anzeigeschluss 3.10.2025

12

Erscheint am 21.11.2025

Bald ist Weihnachten! Wir feiern den Advent im Schnee, geniessen Vacherin Mont d'Or AOP aus dem Vallée de Joux VD, zelebrieren ein himmlisches Festtagsmenü und feine Weihnachtsguetzli.

Anzeigeschluss 31.10.2025



DIE SCHWEIZ ZUM ESSEN GERN

Auch wenn wir immer mal wieder über den Tellerrand schauen: Wir kochen lokal-global, also grösstenteils mit Schweizer Produkten, meist in Bio-Qualität. Wir zeigen, wie sich Gaumenfreuden jeder Art und Kultur lokal, also nachhaltig zubereiten und mit gutem Gewissen geniessen lassen.

LOKALTERMIN

In jeder Ausgabe reisen wir zu Schweizer Bio-Produzenten oder an den Ursprungsort von kulinarischen Klassikern und geben Tipps für Genussfreuden vor Ort.

SHRIMPS, KIWI & CO

Viele Meeresspezialitäten, Früchte und Gemüse aus fernen Ländern gibt es heute aus hiesiger Produktion. Wir zeigen, wie sie das Speiserepertoire bereichern.

TIERISCH

Wir lieben Fleisch, Eier und Milchprodukte genauso wie die Lieferanten, die Tiere. Weil unser Tierschutzgesetz das strengste ist, verwenden wir hundertpro hiesige Produkte.

FERNWEH STILLLEN

Ob wir kulinarisch nach Griechenland oder Japan reisen: Wir stillen unser Fernweh mit landestypischen Spezialitäten, gezaubert meist aus Schweizer Zutaten.

BEETEN HILFT

Aronia, Mojito-Minze, Stachelbeere: Ein Garten bietet die Möglichkeit, Raritäten und Spezialitäten anzubauen für mehr Geschmackserlebnisse und Biodiversität.

SCHÖNE DINGE

Essen ist Lifestyle. Wir legen Wert auf Nützlich und Schönes für Küche und Tisch, das in der Schweiz designt und/oder hergestellt worden ist.

LABELS

Wie verwenden und empfehlen Produkte mit den Qualitätszeichen von BioSuisse und AOP/IPG, weil sie ökologisch und/oder traditionell hergestellt werden.

GENUSS & SCHUSS

Von Wein bis Bier, von Gin bis Whisky: Dank innovativen Winzern, Brauern und Brennern brillieren heute schöne Schweizer Tropfen in der Küche und bei Tisch.

SAISONAL

Weil Früchte und Gemüse erntefrisch am besten schmecken, halten wir uns beim Kochen an die Jahreszeiten und setzen dabei auf einheimische Erzeugnisse.

RESTLOS

Jedes Lebensmittel verdient unseren Respekt. Wir geben Tipps für die richtige Aufbewahrung und wenn immer möglich für den rest(en)losen Genuss.

le menu

AUFTRAGSPRODUKTIONEN & SONDERWERBEFORMEN



z. B. Videos:
Storyboard, Kochen, Regie,
Videumsetzung, Postproduction



z. B. Unternehmenspublikationen:
Inhaltskonzeption, Redaktion,
Rezeptkreationen, Photoshoot, Layout
und Text-Produktion



z. B. PR-Inserate: Rezeptkreationen,
Photoshoot, Layout und Text-Produktion



z. B. Booklets: Rezeptkreationen,
Photoshoot, Layout und Text-Produktion

Wir sind Ihr Partner für Auftrags-Produktionen jeglicher Art. Unsere Leistungen:

- **Kreation und Entwicklung von Rezepten**
- **Entwicklung von Bildwelten und fotografische Umsetzung**
- **Erarbeiten von Drehbüchern, Regie und Videumsetzung inkl. Schnitt**
- **Entwicklung von Produktplatzierungen im redaktionellen Erscheinungsbild**
- **Entwicklung und Produktion von Unternehmenspublikationen**

Lassen Sie sich von uns beraten!

medienart.

LESERSCHAFTSDATEN

Quelle: MACH 2024-2



Gesamtleserschaft: 217 000
Gesamtauflage*: 42 000 Ex.

Leserschaft Deutschweiz: 176 000
Auflage: 35 000 Ex.

Leserschaft Westschweiz 41 000
Auflage: 7 000 Ex.

LESERSCHAFT	GESAMT			DEUTSCH			FRANZÖSISCH		
	Struktur	Projektion	Affinität	Struktur	Projektion	Affinität	Struktur	Projektion	Affinität
Mann	26,5%	92 000	55	23%	41 000	47	36%	15 000	74
Frau	73,5%	161 000	149	77%	135 000	153	64%	26 000	125
14-34 Jahre	11,8%	27 000	43	12%	22 000	44	11%	5 000	36
35-54 Jahre	37,3%	81 000	113	36%	64 000	109	42%	17 000	126
55 und älter	50,3%	109 000	134	51%	90 000	135	47%	19 000	131

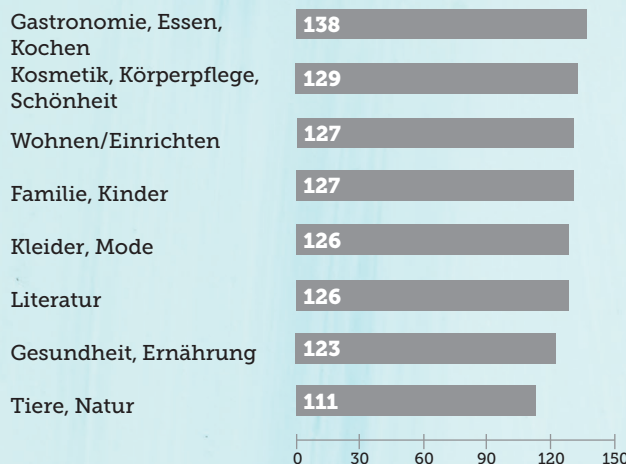
HAUSHALTS-FÜHRUNG

	Struktur	Projektion	Affinität
ja	91%	211 000	111
nein	9%	21 000	50

HAUSHALTSEINKOMMEN

	Affinität
bis CHF 3999.-	98
CHF 4000.- bis CHF 7999.-	100
über CHF 8000.-	100

INTERESSEN



TERMINE 2025

Ausgabe	Erscheinung	Anzeigenschluss	Datenlieferung
Nr. 1/2	10.1.2025	13.12.2024	17.12.2024
Nr. 3	28.2.2025	7.2.2025	12.2.2025
Nr. 4	28.3.2025	7.3.2025	12.3.2025
Nr. 5	25.4.2025	28.3.2025	2.4.2025
Nr. 6	23.5.2025	2.5.2025	7.5.2025
Nr. 7/8	20.6.2025	28.5.2025	3.6.2025
Nr. 9	22.8.2025	31.7.2025	6.8.2025
Nr. 10	26.9.2025	5.9.2025	10.9.2025
Nr. 11	24.10.2025	3.10.2025	8.10.2025
Nr. 12	21.11.2025	31.10.2025	5.11.2025

ANZEIGEN: FORMATE & PREISE

Formate	Rand angeschnitten B×H in mm +3 mm Beschnitt	STANDARDAUFLAGE		
		Gesamt Preise in CHF	Deutsch Preise in CHF	Französisch Preise in CHF
1/1 Seite	210×275	8475.-	6750.-	2550.-
1/2 Seite	hoch	4650.-	3525.-	1400.-
	quer			
1/3 Seite	hoch	3375.-	2700.-	1050.-
	quer			
1/4 Seite	hoch	2550.-	2025.-	800.-
	quer			

RABATTE

Bruttoumsatz in CHF	Rabatt- stufen	Rabattbedingungen
11000	3%	Laufzeit 1 Jahr oder 12 Monate
20000	4%	Beilagen sämtliche Beilagen sind abschlussberechtigt
30000	6%	BK/JUP 15%
50000	8%	Mehrwertsteuer 8,1%
80000	10%	Umschlagseiten 10% auf Bruttopreis
100000	12%	
110000+	14%	

BEILAGEN: FORMATE & PREISE

(Detaillierte technische Spezifikationen nach Rücksprache erhältlich)

BEILAGEN

Platzierung

im hinteren Drittel der Zeitschrift an unbestimmter Stelle (da Adressierung über 4. US erfolgt) **oder** zwischen der letzten Seite Inhalt und der 3. US

Format

Minimum 105×148 mm
Maximum 200×265 mm ideal
(200×275 mm geht aber auch)

Umfang

Minimum 2 Seiten
Maximum 32 Seiten, Dicke: 2 mm

KOSTEN BEILAGEN

Brutto in CHF

Gewicht bis 25 Gramm

CHF 275.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 11550.-

Gewicht bis 50 Gramm

CHF 295.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 12390.-

Gewicht ab 50 Gramm

CHF 395.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 15078.-

BEIHEFTER/MITBINDER

Platzierung

zwischen 2 Bogenteilen

Format

Minimum 105×148 mm
Maximum 210×275 mm

Umfang

Minimum 2 Seiten
Maximum 32 Seiten

Beschnitt

4 mm Kopfbeschnitt
3 mm Fräsrund

KOSTEN BEIHEFTER/MITBINDER

Brutto in CHF

Gewicht bis 25 Gramm

CHF 250.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 10500.-

Gewicht bis 50 Gramm

CHF 275.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 11550.-

Gewicht ab 50 Gramm

CHF 395.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 16590.-

AUFKLEBER

Platzierung

auf Titelseite oder erste Seite eines 16er-Bogens

Format

Minimum 70×70 mm
(kleiner Formate auf Anfrage)
Maximum 180×225 mm

Umfang

Minimum 2 Seiten
Maximum 24 Seiten

KOSTEN POSTKARTE, MUSTERBEUTEL, BOOKLET

Brutto in CHF

Postkarte bis A6/A5

CHF 98.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 4116.-

Musterbeutel

CHF 160.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 6720.-

Titelseitenbooklet

CHF 400.- /1000 Ex.
TOTAL CHF 16800.-

Splitzuschlag

CHF 600.-

DATENÜBERNAHME/-ABGABE UND KOMMUNIKATION

Herausgeberin

Medienart AG, Aurorastrasse 27,
5001 Aarau, T +41 (0)62 544 92 92,
www.medienart.ch

Geschäftsleitung

Jürg Rykart (Mitinhaber, Co-Founder),
Valentin Kälin (Mitinhaber, Co-Founder)

Redaktion

Co-Chefredaktion:
Martin Kurzbein, T +41 (0)62 544 92 80
Stephanie Riedi, T +41 (0)62 544 99 09

Art-Director:

Martin Kurzbein, T +41 (0)62 544 92 80

Werbemarkt

Goldbach Publishing AG,
Clara Lövdold
Sales Account Manager
T +41 (0)44 248 52 53,
clara.loevold@goldbach.com

Content Studio:

Medienart AG, Nicole Hättenschwiler,
5000 Aarau, T +41 (0)62 544 94 44,
nicole.haettenschwiler@medienart.ch

Nutzermarketing

David Erni (Leitung),
T +41 (0)62 544 92 79

le menu Shop

Elina Sandmeier
T +41 (0)62 508 79 41
elina.sandmeier@medienart.ch

Sie erreichen alle Mitarbeiter –
wo nicht anders angegeben – unter
vorname.nachname@lemenu.ch

Datenabgabe Anzeigen

Goldbach Publishing AG
lemenu@tamedia.ch

Datenübermittlung: Die übermittelten
Daten müssen den Produktnamen,
die Ausgabennummer und ein Stichwort
zum Sujet aufweisen.

Technische Voraussetzungen

- Druckfertige digitale Vorlagen:
PDF-Format: Datenanlieferung im
Format PDF/X-3 in Euroskalafarben.
Zu Daten immer verbindliche
Abzüge als Kontrollmittel mitsenden,
4-farbig = Proof/Andruck.
- Format/Stand: Die Dokumentgrösse
sollte dem korrekten Stand der
bezahlten Inseratefläche entsprechen.
- Bildauflösung: 300 dpi

Geschäftsbedingungen

Siehe www.lemenu.ch

Datenabgabe Beilagen

Ausrüstung: Beilagen für Aufkleber
müssen eine geschlossene Kante
links haben. Dasselbe gilt für Beihefter/
Mitbinder (ebenfalls geschlossene
Kante links). In Ausnahmefällen können
auch Beilagen mit ZickZack-Falz
maschinell verarbeitet werden, dies
gilt aber nur für lose Beilagen.

Blindmuster/Standskizze: Die endgültige
Annahme jedes Auftrages ist von der
rechtzeitigen Vorlage eines verbindlichen
Musters sowie einer genauen
Standskizze abhängig.

Verpackung für Beilagen: Sauber
verpackt, unbandiert, unverschränkt
und in handgerechten Bündeln
(ca. 10 cm Griffhöhe) lagenweise auf
Austauschpaletten oder in Paletten-
rahmen abgesetzt, mit Stapelflagge verse-
hen. Die Stapelflagge enthält Art und
Titel der Beilage, Zeitschrift mit Ausga-
benummer und Anzahl Exemplaren.

Anlieferung: 15 Tage vor Erscheinen
an: AVD Goldach, Barbara Neuhauser,
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach
**(unbedingt telefonisch unter
+41 (0)71 844 94 11 avisieren)**

Druckauflage

Deutsche Schweiz: 35000 Ex.
Französische Schweiz: 7000 Ex.
Total: 42000 Ex.

Preise

inklusive Porto und technischer Kosten,
Beikleber exklusive Inseratekosten,
BK/JUP 5%

Teilbelegung

deutsch-/französischsprachige Auflage
ohne Mehrkosten möglich

le menu

DIE GRÖSSTE UNABHÄNGIGE KOCHPLATTFORM DER SCHWEIZ MIT PRINT & DIGITAL!



WEBSEITE

- Ca. 330 000 Page-Impressions pro Monat
- Ca. 66 000 Unique User pro Monat
- Zweisprachig: Deutsch und Französisch

Rectangle

- Bild: 360x300 px (JPG/PNG/GIF, animiert möglich)

Publireportage

- Bild: 360x213 px (JPG/PNG/GIF, animiert möglich)
- Titel: max. 40 Zeichen inkl. Leerschläge
- Text: max. 120 Zeichen inkl. Leerschläge
- Link & CTA

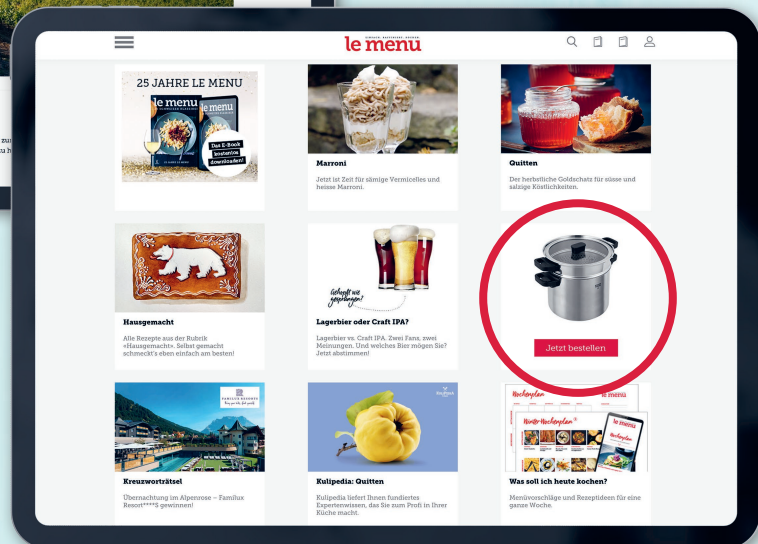
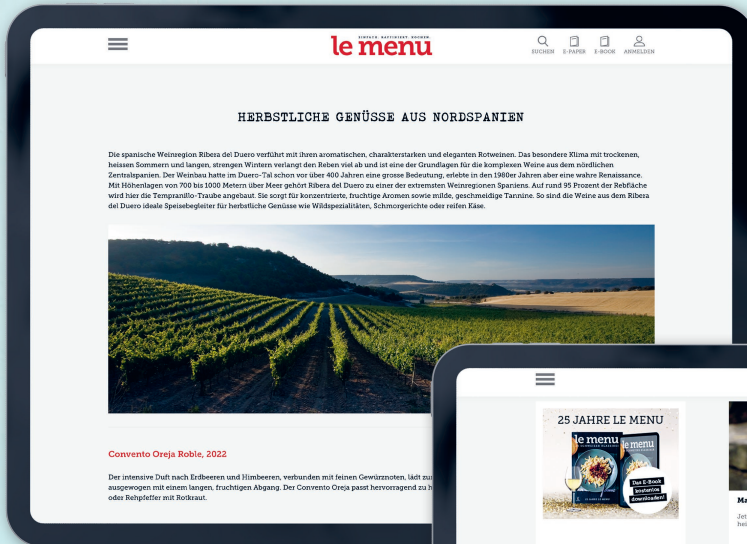
MEDIALEISTUNGEN

Variante A

- Rectangle oder Publireportage CHF 900.– pro Woche (Material angeliefert) mit Link auf Ihre Seite

Variante B

- Rectangle oder Publireportage CHF 900.– pro Woche verbunden mit Erstellung einer Landingpage
- Erstellung einer Landingpage:
 - Text- und Bildmaterial angeliefert CHF 600.–
 - Textinputs sowie Bildmaterial angeliefert, finale Texte durch le menu erstellt CHF 1000.–



BESUCHEN SIE
LEMENU.CH

E-BOOKS

THEMENSPEZIFISCHE E-BOOKS

- 2 E-Books pro Jahr zum Downloaden
- Themenspezifische Rezeptsammlungen
- Tipps und Tricks
- Zweisprachig: Deutsch und Französisch
- Das E-Book wird zusätzlich zu den «le menu»-Kanälen auch auf weiteren Medientiteln beworben, inklusive Ready.

Format

- 296×210 mm resp. 1748×1240 px (150 ppi)

MEDIALEISTUNGEN

- Anzeigenplatzierung: CHF 3500.–
Format: 296×210 mm resp. 1748×1240 px (150 ppi)
- Gestalten Sie mit uns Ihr massgeschneidertes E-Book. Preis auf Anfrage.

TERMINE 2025

THEMA	Erscheinung	Anzeigenschluss	Datenlieferung
Apéro	20.6.2025	28.5.2025	3.6.2025
Guetzli	24.10.2025	3.10.2025	8.10.2025



NEWSLETTER

REDAKTIONS-NEWSLETTER

- Versand wöchentlich am Mittwoch-Vormittag
- Total 75000 Abonnent:innen (61801 D, 13268 F)

WOCHENPLAN-NEWSLETTER

- Versand wöchentlich am Samstag-Vormittag
- Total 60100 Abonnent:innen (48774 D, 11373 F)

SHOP-NEWSLETTER

- Versand jeweils am ersten Sonntag des Monats
- Total 51600 Abonnent:innen

STAND-ALONE-NEWSLETTER

- Präsentieren Sie Ihr Angebot oder Ihr Produkt mit einem thematisch auf Sie abgestimmten, exklusiven Newsletter, der von uns gestaltet wird.
- Inhalt:
 - Einleitungstext (erstellt durch le menu)
 - 3–4 Rezepte aus der le menu-Datenbank
 - 2–3 Beiträge zu Ihrem Produkt (Bildmaterial sowie Textinputs von Ihnen angeliefert, finale Texterstellung durch le menu)

Fixpreis CHF 9500.–

FORMATE

Banner

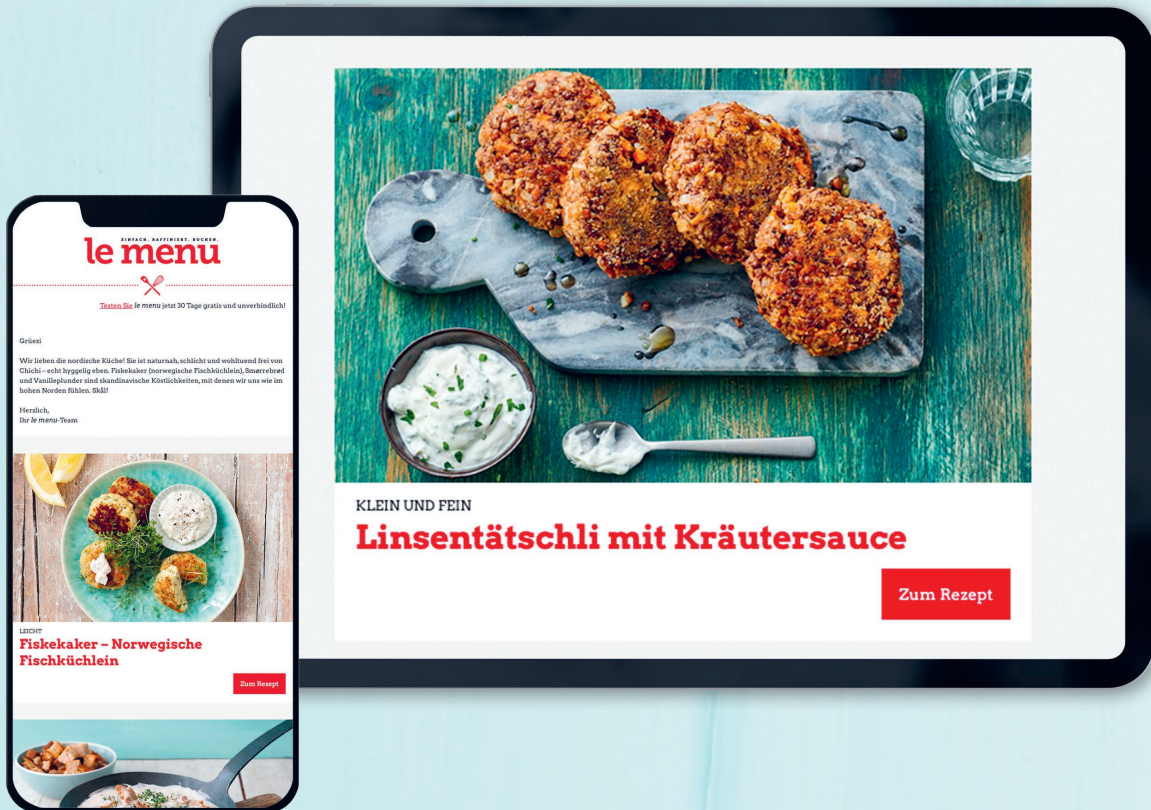
Bild: 600× max. 357 px (JPG/PNG/GIF, animiert möglich)

Publireportage

- Bild: 600× max. 357 px (JPG/PNG/GIF, animiert möglich)
- Titel: max. 60 Zeichen inkl. Leerschläge
- Text: max. 300 Zeichen inkl. Leerschläge
- Link & CTA

KONDITIONEN

CHF 2200.– pro Banner oder Publireportage



REZEPTVIDEOS FÜR SOCIAL MEDIA

Die Art, wie Rezepte auf den sozialen Netzwerken wie Instagram und TikTok dargestellt werden, verändert sich laufend. Wir sind am Puls der Zeit und erstellen Content entsprechend der aktuellen Trends – und doch mit der richtigen Portion Schweiz und im Look and Feel von le menu. Entweder wählen Sie ein bestehendes Rezept aus unserer Datenbank, zu dem wir dann ein Reel erstellen oder wir kreieren nach Ihren Wünschen ein neues Rezept, das wir dann verfilmen. Das Reel wird anschliessend als gemeinsamer Post von unserem und Ihrem Account veröffentlicht und je nach Wunsch auf Instagram, Facebook und TikTok geteilt.

Sponsored Reel

Sie schicken uns Ihr Produkt (Zutat oder Küchengerät), das in unser Reel integriert werden soll. Wir schlagen Ihnen drei passende Rezepte aus unserer le menu-Datenbank vor, aus denen Sie eins auswählen. Danach übernehmen wir und produzieren das Reel im Look and Feel von le menu (Format 9:16, 15–30 Sekunden, Schweizerdeutsch mit französischen Untertiteln, Caption Deutsch und Französisch). Das Reel wird veröffentlicht als gemeinsamer Post auf Facebook, Instagram und TikTok.

CHF 1900.–

Add-ons:

- Script wird im Vorfeld geschickt und von Ihnen freigegeben CHF 400.–
- Logo wird ins Reel integriert (Anfang oder Schluss) CHF 300.–
- Inhalt der Caption wird mit Ihnen abgesprochen CHF 200.–
- Rezept wird neu für Sie kreiert CHF 400.–
- Buy-out CHF 600.–
- Zusätzliche Leistungen werden je nach Aufwand individuell berechnet

Produktion von weiteren Videoformaten auf Anfrage.



Beispiel 1
Instagram
Fondue



Beispiel 2
Instagram
Steak Frites
Sandwich



Beispiel 3
Facebook
Poire Belle-
Hélène

REZEPTKREATION

Sie wünschen kreative und einfache Rezepte für Ihre Publikation, Ihre Website oder für ein Buchprojekt? Unser eingespieltes Team aus Kulinarik-Experten, Stylisten und Fotografen steht Ihnen zur Verfügung. Nachdem Sie uns Ihre Wünsche bezüglich Inhalt und Umsetzung verraten haben, machen wir Ihnen pro Rezept zwei mögliche Vorschläge, erstellen einen Mood und beginnen nach Ihrem Go mit der Rezeptkreation. Jedes Rezept wird bei uns getestet, bevor es geshootet wird. Nach dem Shooting erhalten Sie die Rezepte sowie die fertigen Bilder.

Paket A: 1 Rezept

- Konzeption
- Mood
- Rezeptkreation
- Testkochen
- Shooting
- Postproduction

CHF 1195.–

Paket B: 6 Rezepte

- Konzeption
- Mood
- Rezeptkreation
- Testkochen
- Shooting
- Postproduction

CHF 5070.–
(pro Rezept CHF 995.–)

Add-ons:

- Übersetzung ins Französische: CHF 55.– pro Rezept
- Post des Rezeptbilds auf den le menu-Social-Media-Kanälen (Instagram, Facebook) mit Link auf die Rezeptdatenbank: CHF 800.–
- Integration des Rezepts in den le menu-Newsletter (Format «Publireportage») mit Link auf die Rezeptdatenbank: CHF 2200.–



DATENÜBERNAHME UND KOMMUNIKATION

Herausgeberin

Medienart AG, Aurorastrasse 27,
5001 Aarau, T +41 (0)62 544 92 92,
www.medienart.ch

Geschäftsleitung

Jürg Rykart (Mitinhaber, Co-Founder),
Valentin Kälin (Mitinhaber, Co-Founder)

Redaktion

Co-Chefredaktion:
Martin Kurzbein, T +41 (0)62 544 92 80
Stephanie Riedi, T +41 (0)62 544 99 09

Art-Director:

Martin Kurzbein, T +41 (0)62 544 92 80

Werbemarkt

Goldbach Publishing AG,
Clara Lövold
Sales Account Manager
T +41 (0)44 248 52 53,
clara.loevold@goldbach.com

Content Studio

Medienart AG, Nicole Hättenschwiler,
5000 Aarau, T +41 (0)62 544 94 44,
nicole.haettenschwiler@medienart.ch

Nutzermarketing

David Erni (Leitung),
T +41 (0)62 544 92 79

le menu Shop

Elina Sandmeier,
T +41 (0)62 508 79 41
elina.sandmeier@medienart.ch

Sie erreichen alle Mitarbeiter –
wo nicht anders angegeben – unter
vorname.nachname@lemenu.ch