

CLUB! magazin



MEDIA! daten 2017

Kontakt

- >> Christian Büeler
Grepperstrasse 62
6403 Küssnacht
- >> christian.bueeler@clubmagazin.ch
- >> +41 77 408 81 02
- >> www.clubmagazin.ch



13 000 Exemplare
100% Abdeckung
in alle Haushaltungen

Verteilung

Küssnacht am Rigi
Merlischachen
Immensee
Vitznau
Meggen
Weggis



Inhalt und Konzept

In Küssnacht und den umliegenden Seegemeinden bestehen rund 400 Vereine. CLUB! magazin hat sich zum Ziel gesetzt, die Vereinsvielfalt in der Region zu unterstützen und zu fördern. CLUB! präsentiert regelmässig Vereine aus diversen Sparten.

Inserate-Tarife zu Top-Konditionen

CLUB! ist ein qualitativ hochstehendes Produkt und wird im Offset-Verfahren produziert. Das Magazin ist farbenfroh mit vielen Fotos und einem frischen, modernen Layout gestaltet.

Abdeckung 100% – interessant für Inserenten

CLUB! magazin hat eine Auflage von 13 000 Exemplaren und ist das einzige Medium der Grossregion Küssnacht und Seegemeinden mit einer Abdeckung von 100%.

Erscheinungsdaten 2017

01 23. Oktober 2017

Dienstleistungen

Gerne übernehmen wir für Sie auch die grafische Gestaltung, Aufbereitung und Realisation Ihres Inserates.

CHF 170.– / Std.

Weitere Dienstleistungen auf Anfrage. Wir beraten Sie gerne.

Technische Daten

Druckauflage

14 000 Exemplare

Verteilung

13 000 Exemplare – 100% Abdeckung

in alle Haushaltungen der Gemeinden Küssnacht am Rigi, Merlischachen, Immensee, Vitznau, Meggen, Weggis. Verteilung auch in Briefkästen mit dem «Stopp Werbung»-Kleber.

Druckverfahren

Bogenoffset

Farbigkeit

4/4-farbig Skala (CMYK) durchgängig ohne Farbzuschlag

Magazinformat

225 × 315 mm

Gesamtplanung

20 bis 48 Seiten

Datenformate

PDF (Adobe Acrobat), EPS oder InDesign

Datenübermittlung

CD, DVD, USB oder per E-Mail an: christian.bueeler@clubmagazin.ch

Nachhaltigkeit



Papier FSC-zertifiziert

klimaneutral - OAK-Oberallmig-Klimaschutzprojekt





Anzeigenpreise

Anzeigenformate	Satzspiegel	Preis in CHF zuzüglich MwSt.
1/1 Seite *	190 × 270 mm 	1110.–
1/2 Seite quer	190 × 135 mm 	695.–
1/2 Seite hoch	95 × 270 mm 	695.–
1/4 Seite quer	190 × 67,5 mm 	435.–
1/4 Seite hoch	95 × 135 mm 	435.–
2. Umschlagseite *	190 × 270 mm 	1665.–
3. Umschlagseite *	190 × 270 mm 	1450.–
4. Umschlagseite *	190 × 270 mm 	2235.–

* Ganzseitige Inserate können auch randabfallend auf Seitenformat produziert werden.

Rabatte

Wiederholabschluss für 2 Erscheinungen	7 %
Wiederholabschluss für 3 Erscheinungen	12 %
Rabatt für Vereine	15 %

Partner-Angebot

Profitieren Sie von einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit. Ihr Firmenname ist omnipräsent, und die letzte Umschlagseite gehört Ihnen. **Bitte kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.**

PubliReport

PubliReport ist ein sehr interessantes Angebot. Beachten Sie bitte die nachfolgende Seite.

Beilagen / Spezielles

Wir sind offen für Ihre Ideen und bieten Ihnen auch kreative Zusatzangebote an.

Interessantes Angebot PubliReport



PubliReport

Ihre Firma XY im Portrait

Hier ist eine Kurzzusammenfassung der wichtigsten Tätigkeiten der Firma GmbH AG. Hier ist eine Kurzzusammenfassung der wichtigsten Tätigkeiten der Firma GmbH AG. Hier ist eine Kurzzusammenfassung der wichtigsten Tätigkeiten der Firma GmbH AG. Hier ist eine Kurzzusammenfassung der wichtigsten Tätigkeiten der Firma GmbH AG. Hier ist eine Kurzzusammenfassung der wichtigsten Tätigkeiten der Firma GmbH AG.

Die Initiatoren 1985 hinter diesem Projekt waren Maria Mächty und Toni Schuler. Der Gemeinderat verabschiedete, dass ein Verein zu gründen sei, damit sie die CHF 21'000.- ab Starthilfe spenden können. Auch die Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Schwyz sowie die Pro Senectute beteiligten sich finanziell. Das Geld wurde zur Anschaffung von Bienen, Gerätschaften und Regeneriermitteln gebraucht. Das Spital Schwyz wiesse anfangs, ob die Möglichkeit bestehe, die Mahlzahnen zu liefern. Auch wurde gleich das System Regithema mit dem Geschir, den Bienen und der Regeneriermitteln erklärt. Der damalige Spitalverwalter Karl Kälin, zögerte zuerst etwas, aber der Richtigheit konnte ihn überzeugen. Es waren ja nicht der Patienten- und Personalverfügungen nur ein paar Mahlzahnen mehr. Aber das Ganze entwickelte sich in immer grössere Dimensionen, bis heute jede einige Mahlzahnen mehr. So dass man sich bald einmal die Frage stellt, wieviel können wir noch verdragen? Kein grosses Problem, nur eine Sache der Organisation. Einzige die Spitalküche konnte diese Leistungen erbringen, und dies klappt bis heute hervorragend. Der MZD ist nur möglich

dadurch die Spitalküche. Deren sehr guter Ruf ist weithin bekannt. Die erste Mahlzahnanlieferung war am 10. März 1986. Man begann mit 8 Bücklern. Alles wurde mit Privatautos transportiert. Nach nur neun Monaten überbrachte der Präsident, Toni Schuler, bereits die 1500. Mahlzahn. In der Zeitung stand damals: «Der Mahlzahndienst erfreut sich immer grösserer Beliebtheit». Vom 10. März 1986 bis Ende 2012 wurden 382'237 Mahlzahnen gekocht, angerichtet, verteilt und in Rechnung gestellt. 1987 kaufte sich die Gemeinde Ingersheim mit einem Beitrag von CHF 6'000.- in den Verein ein. 2004 wurde auch die Gemeinde Morschach Mitglied der MZD. Ab 6. Juli 1987 bis Februar 1988 wurden auf Anfrage des Bezirks Gersau Mahlzahnen geliefert. Sozuzagen als Starthilfe für einen eigenen



2



Mahlzahnenfest. 8 Bückler waren es. Die Bienen wurden in einer extra angefertigten Kiste mit der Auto AG Schwyz transportiert.

➤ Unsere Fahrzeugflotte

Wegen der steigenden Anzahl Bückler und der neuen Lebensmittelverordnung beschloss man, ein zweites Auto anzuschaffen. Mit der Toyota-Garage Ruedi Horst AG fanden wir einen soliden, grossartigen Partner.

➤ Was funktioniert denn mit dem Mahlzahnen?

Die Verteiler bringen jeweils am Donnerstag den Bücklern den Mehlstein für die nächste Woche. Diese können dazu ihre Wünsche angeben. Verschiedene Diätwünsche werden

Öffel zu stellen. Ein kurzer Schwatz sollte auch noch dazwischen liegen, da ist gut. Es ist auch schon vorgekommen, dass die Verteiler Hilfe in der Not waren und den Rettungsdienst alarmieren mussten.

Am Montag 7. Juli 1997 überbrachte der Präsident, zusammen mit Maria Mächty, die 100'000. Mahlzahn an Josef Bösch, Brannen.

➤ Finanzen:

1986 kosteten 1 Mahlzahn normal CHF 9.-, 1/2 CHF 5.-, 1/4 CHF 10.-, 1/8 CHF 5.50. Heute sind es CHF 11.- und CHF 8.- für alle. CHF 10.- bedeutet die Miete eines Wärmefelders im Monat. Der Jahresbeitrag beträgt CHF 30.- und ist nach oben offen. Auf 2014 erwägt man einen kleinen Aufschlag. Waren wir 1986 nach die Teuerung, so sind wir heute die Günstigsten im Vergleich zu anderen Mahlzahnanbietern in der Region.

Vor zwei Jahren führten wir ein neues System ein. Es ging ums Erfassen, Bestellen, Produzieren, Anreihen, Bestücken der Autos und ums Abrechnen. Zuerst war man sehr skeptisch. Das Brannen Team war das Versuchsunternehmen und sollte bald fest, dass dieses System für die Verteiler nur Vorteile bringt. Die Schwyz Mannschaft glaubte nicht so recht daran, und es beschränkte Überzeugungskraft. Aber man erkannte die Vorteile, und heute sind alle glücklich damit.

➤ Personal:

Beim Verein Mahlzahndienst sind neben dem Vorstand auch 45 Verteiler und Verteilerinnen beschäftigt. Beim Start 1986 waren es acht Personen. Es sind vor allem Rentner und Rentnerinnen, welche diese Aufgabe sehr motiviert bei Sonnenschein, Regen oder Schnee erfüllen. Als man nur ein Auto hatte, wickelte Schwyz und Brannen bediente, waren es etwa 25. Die Anzahl der Kunden aus Brannen nahm massiv zu, sodass man in Erwägung zog, ein zweites Verteilerteam auf die Beine zu stellen und ein zweites Auto anzuschaffen.

Natürlich musste man auf die Sache nach fahren und verteilen. An der GV 2012 konnten wir zwei Frauen ehren für ihre 25-jährige Mitarbeit, nämlich Silvia Annon und Elise Inglin, welche denn auch die verdiente Ehrenmitgliedschaft erhalten haben, daneben auch Rita Heiser und Roman Feh für besondere florante Abrechnungsweise im Restaurant Hohmatt, Schwyz, und Restaurant Stauffer, Brannen, finden die Festsitzungsgründer statt. Diese Sitzungen werden von Martha Iohn geleitet. Meistens sind es Zweitvorträge, welche sich jeweils für drei Tage, nach ihren Wünschen, mehr oder weniger, abwechseln. Frau Maria Schöpfer, Leiden Hotelierin, sieht das als Akt der guten Zusammenarbeit und des Dankes. Dabei wurden wir von der Spitalküche und dem Pharmaten Servis richtig verwahrt.



reitet. Nach dem Anrichten werden die Bienen auf Rollis gepackt, getankt nach Schwyz und Brannen, und über Nacht bei 2.0 Grad im Kühlraum gelagert. Am Morgen dann kommen die Verteiler und Verteilerinnen um 07.30 Uhr und beladen ihre Autos. Um etwa 09.30 Uhr kehren sie zurück zur Küche und bringen die leeren Bienen vom Vortrag. Diese werden dann in der Abwaschküche sortiert und durch die Maschinen gereinigt. Hygiene ist oberstes Gebot. Die Wünsche der Bückler sind unterschiedlich, die einen wollen, dass man die Bienen vor der Tür deponiert, andere wiederum wünschen sie in die Wohnung zu bringen und gleich ins

Konzept

Das Layout wird durch uns erstellt. Die Gestaltung ist identisch mit den redaktionellen Inhalten. Text und Fotos werden durch Sie bestimmt und geliefert. Ihre PubliReport-Seite unterscheidet sich einzig im Farbkonzept.

Preise

1 Seite CHF 1590.-
2 Seiten (Doppelseite) CHF 2995.-

Sehr hoher Beachtungsgrad!