

Studi-Klassiker & neue Rezepte!

2018/19



Das Campus-Kochbuch

DR. TRAUTWEIN
MEDIA

Media-Informationen

Das Campus-Kochbuch

DR. TRAUTWEIN
MEDIA

Das leistungsstarke Tool
für Ihr Hochschulmarketing

- hoher praktischer Nutzwert für Ihre Zielgruppe Studierende und Absolventen
- ausgeprägte Zielgruppennachfrage
- extrem lange Nutzungsdauer über gesamtes Studium
- keinerlei Streuverluste
- sympathischer Auftritt Ihres Unternehmens als Top-Arbeitgeber und -Anbieter

www.drt-campusmedien.de

Ihr Anzeigenberater



Heinz Harre

Fon: +49 77 20 - 4463

Mobil: +49 174 3133489

Mail: heinz.harre@googlemail.com

„Es gibt unendlich viele tolle Kampagnen, um mit Ihrer Zielgruppe in Kontakt zu treten. Der Kreativität und dem Preis sind keine Grenzen gesetzt ... Bleibt immer die Frage nach der Effizienz. Stimmen Aufwand und Ertrag?

Nach vielen Jahren in der Medienbranche kann ich sagen, dass sich Ihre Anzeige im Campus-Kochbuch für Sie garantiert lohnen wird. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Mail!“

Akademiker stecken die Nase nicht nur in Lehrbücher. Wer das Studium gut überstehen will, benötigt unbedingt auch ein Kochbuch.

Sie sind da skeptisch?
Warum?

Tatsache: Sieben von zehn Studierenden pfeifen auf die Mensa und kochen regelmäßig selber!

Obwohl die eigenen Kochkünste eines Studienanfängers oft nicht sonderlich entwickelt sind. Da kommt ein Leitfaden wie dieser gerade recht, der anschaulich erklärt, wie man ausgewogene, abwechslungsreiche Kost auf den Tisch bringt. Leckeres, Leichtes, Party-Taugliches - all dies können Sie jungen Menschen präsentieren, die für Ihr Unternehmen interessant sind.

In Kombination mit dem neuen Konstanz Campus-Kochbuch erreichen Sie über 10.000 Studierende an den Standorten Konstanz, Tuttlingen, Villingen-Schwenningen und Furtwangen.

Doping für Ihr Hochschulmarketing



Das Prinzip: Mit uns erreichen Sie Kunden von heute und Mitarbeiter von morgen.



Das Campus-Kochbuch

Umschlagseite
vorne innen:

US 2

Die „Filetstücke“ jedes Werbeträgers im Print sind die Umschlagseiten. Hier platzieren Sie Ihre Anzeige an prominenter Position und erzielen die höchsten Aufmerksamkeitswerte.

Umschlagseite
hinten innen:

US 3

Das Campus-Kochbuch ist ein Printprodukt, das zu 100 % auf Ihre Bedürfnisse als werbendes Unternehmen angepasst wurde. Es umfasst in der Standardausführung 4 Umschlagseiten und 40 Innenseiten und wird auf hochwertigem 170g-Papier im Format DIN A 5 gedruckt. Damit ist sehr handlich und als treuer Begleiter durch das Hochschulstudium bestens geeignet.

Umschlagseite
hinten außen

US 4

Im Kochbuch standardmäßig enthalten sind 30 Kochrezepte, die von Studenten für Studenten ausgewählt, erprobt und dann zusammengestellt wurden. Weiterhin enthalten sind ein Inhaltsverzeichnis und eine Zutatenpreisliste.

Ihre Anzeige im Campus-Kochbuch: Ein besseres Umfeld gibt es nicht.

1/1 Seite

DIN A 5 hoch
B 148 x H 210

Anschnitt: 3 mm
oder Satzspiegel

*Unsere Anzeigenformate sind auf das Erscheinen im
DIN A 5-Format ausgerichtet.*

1/2 Seite

B 142 x H 100
im Satzspiegel

*Unsere Anzeigenformate sind auf das Erscheinen im
DIN A 5-Format ausgerichtet.*

Wir bieten Ihnen 4 Standardformate an:

1/1 Seite B 148 x H 210 mm (mit Anschnitt)

1/2 Seite B 142 x H 100 mm (Satzspiegel)

1/2 Seite B 72 x H 204 mm (Satzspiegel)

1/4 Seite B 72 x H 102 mm (Satzspiegel)

1/2 Seite

B 72 x H 204
im Satzspiegel

1/4 Seite

B 72 x H 102
im Satzspiegel

*Ihre Anzeigendatei liefern
Sie uns bitte druckfähig
aufgelöst wahlweise in den
Formaten*

- PDF
- TIF
- EPS

Die Kochrezepte und die Zutaten



Zutaten

für 2 Personen
 1 Eisbergsalat (1,50 Euro)
 1 große Tomate (0,30 Euro)
 eine halbe Salatgurke (0,50 Euro)
 100 g Feta (0,85 Euro)
 50 g Oliven (0,35 Euro)
 500 g grüne Bohnen (0,85 Euro)
 200 g Thunfisch (0,80)
 2 hartgekochte Eier (0,26)
 1 rote Paprikaschote (0,25 Euro)
 1 Frühlingszwiebel (0,30 Euro)
 2 EL Salat-Fertigdressing (0,10 Euro)

Kosten

ca. 3,03 Euro pro Person

Nizza-Salat

Beim Nipöse geht es hauptsächlich um die Frage, was rein gehört beziehungsweise was nicht. Auf jeden Fall frische Sachen! Einfach Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden, Schafkäse würfeln und alles in eine große Schüssel geben. Bohnen und Salat untermischen. Den Thunfisch mit der Gabel klein rupfen und hineingeben. Dann mit der Salatsauce vermischen. Die kann man natürlich auch selber machen, mit einem Fertigdressing geht es aber hier schneller. Und nun noch die Kür: Die Gurke und die hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und auf dem Tellerrand herum schön platzieren. Frankreich-Fans wissen: Hervorragend dazu schmeckt Baguette.

Tipp:

Nichts ist älter als das Weinbrot von gestern. Deshalb die Baguettes beim Bäcker am besten vorbeistellen und unbedingt frisch verzehren.

Wer kann es schon mit Paul Bocuse, dem Meisterkoch, aufnehmen?

Wir nicht. Das ist auch nicht unsere Absicht. Wir wollen Studierenden, die plötzlich auf sich alleine gestellt sind, Anregungen und Hilfestellung für eine gesunde und schmackhafte Selbstversorgung liefern.

Unser Campus-Kochbuch enthält daher ausschließlich Kochrezepte, die „studienalltagstauglich“ sind. Bei der Zusammenstellung, inspiriert und unterstützt durch Studierende, haben wir Wert darauf gelegt, leckere, zeitlich nicht aufwendige und verhältnismäßig leicht kochbare Rezepte zusammenzustellen. Großen Wert legen wir auf unsere Zutaten - bei allen Gerichten steht die frische und gesunde Zubereitung im Vordergrund. Die Preisberechnungen basieren auf den Angaben des Portals www.supermarktcheck.de.

Dabei haben wir ganz bewusst auch einfachere Mahlzeiten aufgenommen; eingedenk der Tatsache, dass eine ganze Reihe junger Leute, die soeben ihr Studium aufgenommen haben, wirklich völlig ungeübt und unerfahren am Herd sind - auch sie erreichen wir mit unseren Vorschlägen, die sowohl Suppen, Süßspeisen, leichte Mahlzeiten und Herzhaftes abdecken. Natürlich dürfen auch die „Klassiker“ studentischer Küche nicht fehlen.

Unsere Zutaten.

Zum Kochen und Verfeinern

1 Kg Zucker 0,85
 1 Kg Pariemilch 0,65
 1 Kg Bratfett 3,20
 1 Kg Butterschmalz 6,-
 1 L Weissig 0,55
 1 L Apfelmessig 0,70
 1 L Balsamico 3,60
 1 L Olivenöl 3,19
 1 L Pflanzenöl 1,10
 1 L Salat-Fertigdressing 3,-
 1 Schokoladensoße 0,50
 0,75 L Weißwein 2,-
 500 ml Ketchup 1,-
 250 ml Sojasauc 2,30
 200 g Tomatenmark 0,40
 900 ml Senf 0,50
 100 ml Sauce Hollandaise 0,30
 100 g Ruderzucker 0,20
 100 g Marmelade 0,50
 100 g Salz 0,12
 100 g Pfeffer 1,-
 100 g Puddingpulver 0,80
 100 g Backpulver 1,-
 100 g Vanillezucker 4,50
 1 Brühwürfel 0,13

Fleisch, Wurst, Fisch

1 Kg Hühnerbrust 7,-
 1 Kg Schweinegulasch 5,-
 1 Kg Bodenschwanz (10 St.) 2,90
 1 Kg Seelachsfilet 3,40
 1 Kg Hackfleisch gemischt 3,80
 1 Kg Kalbschnitzel 36,-
 1 Kg Putenbrustfilet 4,80
 100 g Salami in Scheiben 0,90
 100 g Fleischsalat 1,-
 1 Ring Fleischwurst (650 g) 2,-
 100 g Schinken 1,10
 100 g Speckwürfel 0,70
 100 g Schinken 2,-

100 g Schweinebauch 0,70
 100 g Thunfisch in Öl 0,40
 1 kuchenfertige Forelle 1,50

Milchprodukte, Eier und Mehl

1 Liter Milch 0,70
 1Kg Milchreis 1,10
 1 Kg Weizenmehl 0,60
 500 g Magerquark 0,90
 500 g Naturjoghurt 0,40
 250 g Markenbutter 0,80
 100 g Schlagahne 0,35
 100 g saure Sahne 0,20
 100 g Crème fraîche 0,35
 100 g Emmentaler gerieben 0,65
 100 g Feta 0,85
 100 g Parmesan 1,40
 10 Eier Güteklasse A 1,30
 1 Hefewürfel 0,50

Beilagen

1 kg Kartoffeln 0,50
 500 g Renne/Spaghetti/Spätzle 0,40
 500 g Makaroni 1,-
 500 g Rgatorni 1,50
 500 g Lasagneplatten 1,50
 500 g Reis 0,50
 500 g Instant-Reis 1,20

Kräuter und Gewürze

100 g Thymian 0,50
 100 g Chilipulver 1,65
 100 g Dill 2,90
 100 g Currypulver 6,45
 100 g Oregano geriebt 9,90
 100 g frischer Schnittlauch 0,60
 100 g Salatkräuter-Mix 4,-
 100 g Kümmel 6,40
 100 g Knoblauch 0,30
 100 g Paprika edelsüß 1,-
 100 g Majoran 5,50

100 g Petersilie 0,60
 35 g Muskatnuss gemahlen 1,-
 1 Topf frisches Basilikum 0,80
 1 Topf frische Kresse 0,60
 1 Flaschen Backaroma 0,15

Obst und Gemüse

1 Blattsalat 1,50
 1 Kg Tomaten 1,50
 1 Kg Rispentomaten 2,70
 1 Kg Bananen 1,80
 1 Kg Karotten 1,80
 1 Kg Zucchini 0,80
 1 Kg Soessezwiebeln 0,50
 1 Kg grüne Bohnen 1,70
 1 Kg Erbsen 2,90
 1 Kg Paprikaschoten 1,30
 1 Kg Unsen 2,-
 1 Kg Ingwer 2,50
 1 Kg Zuckerschoten 3,50
 1 Kg Sellerie 1,-
 500 g passierte Tomaten 0,90
 500 g Kidneybohnen 0,40
 500 g Mais 0,50
 500 g Brokkoli 0,45
 400 g Dosen Tomaten 0,30
 100 g Peperoni 0,80
 100 g Oliven 0,70
 100 g Schwabotten 0,40
 1 Salatgurke 1,-
 1 Stück Frühlingszwiebel 0,30
 1 Stange Lauch 0,30
 1 Glas Essiggurken groß 1,-

Die Preise für unsere Zutaten basieren auf dem günstigsten Angebot von www.supermarktcheck.de für das Postleitzahlengebiet 78054. Bei der Zugabe von Gewürzen wurde der jeweilige Kostenfaktor standardisiert mit 0,03 bzw. 0,05 Euro kalkuliert. Die tatsächlichen Kosten pro Gericht können, je nachdem, wo Sie einkaufen, natürlich variieren.

Wie Sie Ihre Zielgruppe zu 100 % erreichen

Unsere Anzeigen-Preisliste

Umschlagseiten

Format	erm. Grundpreis 1fach*	erm. Grundpreis 2fach-Buchung*	erm. Grundpreis KN-Kombi*
US 2 nur 1/1 Seite	1200.-	je 1100.-	je 1000.-
US 3 nur 1/1 Seite	1200.-	je 1100.-	je 1000.-
US 4 nur 1/1 Seite	1800.-	je 1600.-	je 1500.-

Innenseiten

Format	erm. Grundpreis 1fach* (Campus-Kochbuch 2018/19)	erm. Grundpreis 2fach-Buchung* (Campus-Kochbuch 2018/19 u. 19/20)	erm. Grundpreis KN-Kombi*
2/1 Seite	1200.-	je 1100.-	je 1000.-
1/1 Seite	700.-	je 650.-	je 600.-
1/2 Seite	400.-	je 350.-	je 330.-
1/4 Seite	250.-	je 200.-	je 200.-

Rabatt



*Preise

Bei den ausgewiesenen Preisen handelt es sich um ermäßigte Grundpreise für Direktbucher. Erfolgt die Buchung über einen Werbedienstleister und wird AE-Provision fällig, erhöhen sich die ausgewiesenen ermäßigten Grundpreise wie branchenüblich um 15%.

Noch mehr qualifizierte Reichweite im Südwesten!



Bei den genannten Preisen handelt es sich um Netto-Preise. Allen Preisen ist daher der aktuelle Mehrwertsteuersatz hinzuzurechnen. Wenn Sie für zwei aufeinanderfolgende Ausgaben buchen, erhalten Sie **2-fach-Rabatt** (siehe Preisliste). Wenn Sie eine Kombi-Anzeige mit dem neuen Konstanzer Campus-Kochbuch wählen, erhalten Sie **Kombi-Rabatt**.

2-fach-Rabatt: Buchung Campus-Kochbuch 2018/19 und 2019/20

Kombi-Rabatt: Buchung Campus-Kochbuch + Konstanzer Campus-Kochbuch 2018/19

Zielgruppenansprache

Campus-Kochbuch:

Sie erreichen bis zu 6000 Studierende der Hochschule Furtwangen (HFU) an den Campus Furtwangen, VS-Schwenningen und Tuttlingen in industrierelevanten Studiengängen wie Maschinenbau und Mechatronik (Am Campus Schwenningen ist die größte Ingenieursfakultät in Baden-Württemberg), Elektrotechnik, Medical Engineering, Medizintechnik, Werkstofftechnik, Produktionstechnik, Informatik, Wirtschaftsinformatik, Bioprozesstechnologie, Internationale Betriebswirtschaft etc.

Konstanzer Campus-Kochbuch:

Sie erreichen bis zu 5000 Studierende der HTWG Konstanz (Fachhochschule) und der Uni Konstanz (Informatik) in industrierelevanten Studiengängen wie Maschinenbau, Automobilinformationstechnik, Elektrotechnik und Informationstechnik, Informatik, Elektrotechnik und Informationstechnik, Wirtschaftsinformatik, Wirtschaftsingenieurwesen etc.

Erscheinungsweise/Auflage

Das Campus-Kochbuch erscheint jährlich und wird durch einen gut organisierten Vertrieb am jeweiligen Hochschulstandort in einer Auflage von 5000 Exemplaren kostenfrei abgegeben. Erfahrungsgemäß ist die Nachfrage von Seiten der Studierenden beträchtlich, sodass die Auflage stets rasch vergriffen ist. Anzeigen werden nur in 4c veröffentlicht.

Zahlungsbedingungen

30 Tage ohne Abzug.

Individuell für den Hochschulstandort mit Riesenreichweite!

Konstanz im Fokus

Unser Konzept mit dem Campus-Kochbuch ist seit Jahren ein Erfolgsmodell. Die Akzeptanz der Studierenden ist herausragend.

Zahlreiche unserer Kunden aus dem Bereich Schwarzwald-Baar-Heuberg wollen sich darüber auch am Hochschulstandort Konstanz als attraktiver Arbeitgeber positionieren und zusätzlich Konstanzer Studenten ansprechen. Denn ihr Rekrutierungsbedarf ist beträchtlich. „Warum gibt es das Campus-Kochbuch nur für die Hochschule Furtwangen?“, wurden wir gefragt?

Ja, warum eigentlich?

Warum nicht auch was für die Bodenseeregion? Also bringen wir nun auch ein Kochbuch für den sehr attraktiven Hochschulstandort Konstanz heraus! Machen Sie mit und profitieren Sie. Wir bieten auch eine günstige Kombi-Anzeige mit dem Konstanzer Campus-Kochbuch.

So erreichen Sie über 10.000 Studierende an den Standorten Konstanz, Tuttlingen, Villingen-Schwenningen und Furtwangen.



Das Campus-Kochbuch: Ihre Werbebotschaft über sieben Semester im Blick!



„Der Ansturm ist riesig, und alle freuen sich.“

So freute sich beispielsweise AStA-Vertreter Lukas Aurnhammer, der zusammen mit anderen AStA-Kollegen eine Auflage des Campus-Kochbuchs an seine Kommilitonen am Campus Villingen-Schwenningen der Hochschule Furtwangen University (HFU) verteilte.

Hier nutzten Unternehmen gemeinsam die Plattform für einen werbewirksamen Auftritt an der Hochschule. Das Projekt war ein voller Erfolg - innerhalb kurzer Zeit war eine Erstauflage von 2500 Kochbüchern vergriffen. Ebenso weitere, höhere Auflagen in den Folgejahren.

Hier einige Reaktionen Studierender, die sich über ihr Exemplar des Campus-Kochbuchs gefreut haben (O-Ton):

„Wow, was für eine tolle Idee!“

Melanie Riester (Internationale Betriebswirtschaft)

„Sowas fehlt mir noch!“

Irfan Suriaganda (Internationale Betriebswirtschaft)

„Damit krieg auch ich was Genießbares auf den Tisch.“

Björn König (Maschinenbau)

„Ich freue mich total, hoffentlich bleibt auch noch eines für mich übrig.“

Sabrina Siber (Internationale Betriebswirtschaft)

Ein Win-win-win-Produkt - Studenten, Professoren und Firmen lieben es.

Professoren



„Mich hat das Büchlein überzeugt!“

Prof. Dr. Michael Lederer
Prorektor Hochschule Furtwangen (HFU)



**„Für unsere Studierenden ist das Kochbuch
im Alltag etwas sehr Nützliches.“**

Prof. Manfred Kühne
em. Dekan Maschinenbau und Mechatronik (HFU)

Firmen



„Wir waren von dieser Idee begeistert!“

Siegfried Gänsler, Vorstandsvorsitzender
Schwenninger Krankenkasse



**„Ein weiterer Schritt in unserer
Zusammenarbeit mit der Hochschule.“**

Arendt Gruben, Vorstandsvorsitzender
Sparkasse Schwarzwald-Baar



Das Campus-Kochbuch: Employer Branding tagtäglich.

„Eigentlich ist die Stimmung bei den deutschen Mittelständlern gut - trotzdem befürchtet jeder zweite Umsatzeinbußen, weil die Fachkräfte fehlen. Eine Untersuchung schätzt den Schaden auf etwa 46 Milliarden Euro pro Jahr.“

Spiegel online, 26. Januar 2016

„Deutschen Firmen fehlen Fachleute aus technischen Berufen. Einer Studie zufolge sind es inzwischen mehr als 300.000 - die Arbeitgeber sprechen von Rekordwerten. Diese Zahl hat das Institut der deutschen Wirtschaft (IW) in Köln errechnet.“

Spiegel online, 14. Mai 2018

„Die rasend wachsende Digitalisierung, die erneuerbaren Energien und Trends wie die Künstliche Intelligenz erfordern Spezialisten auf dem Arbeitsmarkt für Ingenieure. Der Bedarf an Experten stieg im letzten Jahr in allen Branchen an.“

www.get-in-engineering.de, 16.07.2018

Dr. Trautwein Media
Campus-Medien und intelligentes Marketing
Riedstraße 19
78073 Bad Dürkheim
info@dr-trautwein.de
+49 (0)7726/929-871

Professor Dr. Ralf Trautwein, Journalist und Kommunikationswissenschaftler, lehrt an der Fakultät Wirtschaft an der Hochschule Furtwangen University (HFU) Unternehmenskommunikation mit den Schwerpunkten Public Relations und Werbung. Er kann auf eine langjährige Tätigkeit als Redakteur und Kommunikationsberater zurückblicken. Als Spezialist für Hochschulmarketing entwickelte er zusammen mit Studierenden das Produkt „Campus-Kochbuch“, das sorgsam auf die Wünsche und Bedürfnisse junger Leute abgestimmt wurde, die an der Hochschule die ersten Schritte in ein eigenständiges Erwachsenenleben gehen.



„Wir wollen mit unserem Campus-Kochbuch nicht etwa Lafer oder Lichter Konkurrenz machen. Wie bieten hier Firmen, die im harten Wettbewerb um die besten Köpfe stehen, ein wirksames Instrument an, um potenzielle Mitarbeiter auf eine ebenso effiziente wie sympathische Art und Weise anzusprechen.“