

# Die BESTen Produkte und Konzepte 2021

## Branchenpreis geht in die 11. Runde

- **BEST of Market** zum 11. Mal verliehen
- Neben 13 Auszeichnungen als **BEST of Market 2021** wurde auch fünfmal die Auszeichnung **NEXT of Market 2021** verliehen
- **97 Produkte und Konzepte** gingen ins Rennen um die Auszeichnungen

München, April 2021. Eine persönliche Preisübergabe, in gewohnt feierlichem Rahmen im Vorfeld der Internorga – das war leider auch in diesem Jahr nicht möglich. „Das hindert uns aber natürlich nicht daran, unsere bewährten Branchenpreise für Industriepartner des Außer-Haus-Marktes **BEST of Market** und **NEXT of Market** zum 11. Mal zu verleihen“, betont Michael Teodorescu, Chef vom Dienst bei der B&L Medien-Gesellschaft München.

Der **BEST of Market** wurde dabei von den Fachmagazinen der B&L MedienGesellschaft first class, GVMANAGER und 24 Stunden Gastlichkeit im Auftrag ihrer Leser, basierend auf einer großen Online-Befragung, verliehen. Ins Rennen um die Auszeichnung als **BEST of Market** gingen dieses Mal 62 von den jeweiligen Unternehmen eingereichte Produkte und Konzepte.

Hinzu kamen 35 Bewerbungen für den **NEXT of Market**, einen Preis für zukunftsweisende Produkte und Konzepte, der auf dem Urteil einer Fachjury basiert. Er wurde 2017 ins Leben gerufen, um neu am Markt befindliche, zukunftsweisende Lösungen zu ehren.

### Gewinner **BEST of Market**

Die Online-Leserumfrage und Bewertung rund um die **BEST of Market** brachte 13 preiswürdige Produkte und Konzepte hervor: vom Klassiker und Bestseller Food und Non-Food über die Kategorien Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Funktionalität, Handling und Hygiene bis hin zu Individualität und Prozessoptimierung. Premiere feierte in diesem Jahr zudem die Kategorie Corona-Krisenkonzept.

Angesichts der langjährigen Historie der Auszeichnung sind auch 2021 unter den Preisträgern viele Unternehmen, die bereits in den vergangenen Jahren überzeugen konnten. **Bartscher** feiert sogar ein „Jubiläum“ mit dem zehnten Preis in Folge. Zum ersten Mal dabei sind **Homann Foodservice** und **McCain**. Die weiteren Preisträger des **BEST of Market 2021** sind **Barilla, Block Menü, Bohner, Ecolab, ExpertPartnership, Frischli Milchwerke, Rational, Rieber, Service-Bund** und **Winterhalter**.

### Gewinner **NEXT of Market**

Darüber hinaus konnten fünf Produkte bzw. Konzepte, die sich unter anderem den Megatrends Digitalisierung und Nachhaltigkeit widmen, die redaktionelle Fachjury als **NEXT of Market** überzeugen.

Mit der Marke The Vegetarian Butcher bedient **Unilever Food Solutions** den Veggie-Trend. Die grob strukturierten Little Willies kommen sowohl als vegetarische Grill- bzw. Bratwurst als auch gebrüht als klassische Frühstückswürstchen zum Einsatz.

Das Thema Abfallmanagement hat **rheavendors servomat Deutschland** mit

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**

den Food Waste Solutions aufgegriffen. Die Maschinen brechen Lebensmittelabfälle in kleine Partikel auf und verarbeiten diese mithilfe mikrobiologischer Zugabe in Abwasser, welches dem bestehenden Abwassersystem zugeführt werden kann.

Mit der webbasierten App SmartRemote bietet **WMF** seinen Kunden ein Werkzeug für die kontaktlose Getränkebestellung und -zubereitung in der Selbstbedienung. Mithilfe des Smartphones scannt der Gast einen QR-Code und wählt per Touch auf dem Mobilgerät das gewünschte Getränk aus dem angezeigten Angebot aus.

Mit der App Connect von **Rieber** lassen sich diverse Verpflegungsprozesse digitalisieren, wodurch der Weg zur vernetzten Profiküche geebnet wird – so lassen sich damit ein Gemeinschaftskühlschrank sowie Koch- und Ausgabegeräte bedienen, aber auch das Mehrwegsystem eatTainable organisieren.

Der fünfte Preisträger hebt das Thema Convenience auf ein neues Level. Das Konzept Daily von **MChef** bietet servierfertig auf Porzellan angerichtete Gerichte, die hygienisch versiegelt und tiefgefroren geliefert werden. Die Gerichte können eingelagert, einzeln entnommen und dann zubereitet werden. Teller und Eurobehälter werden retourniert.

## Zur Umfrage

Der Preis BEST of Market basiert auf den Ergebnissen einer Online-Befragung zu Produkten und Konzepten, mit welchen sich Industriepartner des Außer-Haus-Marktes beworben haben. Im ersten Teil wurden die anonymen Teilnehmer dabei als Verantwortliche den Teilbereichen des Außer-Haus-Marktes Gastronomie, Hotellerie/Hotelgastronomie und Gemeinschaftsgastronomie sowie als Empfänger den jeweiligen Fachmagazinen zugeordnet. Zudem wurden sie zu Kriterien befragt, die ihr Investitionsverhalten beeinflussen. Im Hauptteil waren dann die eingereichten Produkte bzw. Konzepte zu bewerten.

An der Online-Bewertung der BEST of Market, die im Februar/März 2021 durchgeführt wurde, nahmen 971 Verantwortliche teil. „Beim BEST of Market bewerten unsere Leser – also die gastronomischen Praktiker – basierend auf ihren Erfahrungen am Markt etablierte Produkte und Konzepte. Für die Auszeichnung der NEXT of Market hingegen wählt unsere zentrale Fachredaktion basierend auf ihrem Branchen-Know-how die innovativsten Bewerber aus“, erläutert Michael Teodorescu die Methodik.

## Zur Historie

Seit 2012 vergeben die Fachmagazine der B&L MedienGesellschaft im Namen ihrer Leser jährlich den Preis BEST of Market. Grundlage ist eine Leserbefragung zu den Produkten und Konzepten von Industriepartnern. Der Vorläufer des Preises wurde 2010 als GVmanager's BEST, basierend auf einer Befragung rein unter GV-Verantwortlichen, vergeben. Bis einschließlich 2017 beurteilten die Teilnehmer jeweils Qualität, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis von bis zu 800 Unternehmen. „Um Aspekte wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit stärker zu berücksichtigen und konkrete Produkte und Konzepte in den Vordergrund zu rücken, haben wir den fest in der Branche verankerten Preis 2018 inhaltlich neu ausgerichtet“, erläutert Claudia Kirchner, Chefredakteurin des GVMANAGER. So können sich Industriepartner des Außer-Haus-Marktes seitdem aktiv mit konkreten Produkten und Konzepten bewerben.

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**

**Kategorie Individualität:**

Winterhalter Gastronom GmbH:  
PAY PER WASH

**Kategorie Hygiene:**

Ecolab Deutschland GmbH:  
Relentless Recovery

**Kategorie Handling:**

McCain GmbH:  
SureCrisp Pommes Frites

**Kategorie Bestseller Non-Food Gastronomie:**

Bartscher GmbH:  
Panini-MDI

**Kategorie Bestseller Non-Food  
Gemeinschaftsverpflegung:**

Rieber GmbH & Co. KG:  
thermoport

**Kategorie Bestseller Food Gastronomie:**

Barilla Deutschland GmbH:  
Selezione Oro Chef

**Kategorie Bestseller Food Gemeinschaftsverpflegung:**

frischli Milchwerke GmbH:  
Yo-Fruit

**Kategorie Digitalisierung:**

Service-Bund GmbH & Co. KG:  
ServisaPOS

**Kategorie Nachhaltigkeit:**

Block Menü GmbH:  
Veganer Burger

**Kategorie Funktionalität:**

BOHNER Produktions GmbH:  
Hochleistungs-Grillplatten

**Kategorie Prozessoptimierung:**

RATIONAL AG:  
iVario Pro

**Kategorie Klassiker:**

HOMANN Feinkost GmbH – Abteilung Foodservice:  
Tomaten Ketchup

**Kategorie Corona-Krisenkonzept:**

ExpertPartnership:  
Flexible Konzepte mit verpackten Gerichten

**Kategorie Veggie-Trend:**

Unilever Food Solutions:  
The Vegetarian Butcher Little Willies

**Kategorie Conveniencekonzept:**

MChef GmbH & Co. KG:  
Daily

**Kategorie Vernetzung:**

Rieber GmbH & Co. KG:  
CONNECT

**Kategorie Digitalisierung:**

WMF Group GmbH:  
SmartRemote

**Kategorie Abfallmanagement:**


rheavendors servomat Deutschland GmbH:  
Food Waste Solutions

BEST  
of  
Market

NEXT  
of  
Market

## Über die Fachmagazine

Die *first class* setzt seit 1983 Impulse für erfolgreiches Hotel- und Gastronomie-Business und richtet sich vor allem an Entscheider aus inhabergeführten Betrieben. Zehnmals jährlich informiert die Redaktion über Hintergründe, Herausforderungen und Trends der Branche – vom F&B-Bereich und Personalthemen über Technik, Online-Vertrieb und Einrichtung bis hin zum Wellnessbereich.

Das Management-Magazin für Führungskräfte in der Gemeinschaftsgastronomie  erscheint bereits im 72. Jahr und ist damit einer der längsten Marktbegleiter in diesem Bereich. Es zeichnet sich durch berufsbegleitende, nutzwertorientierte Informationen aus, die sich an Verpflegungsverantwortliche in den Bereichen Betriebs-, Senioren-, Patienten- und Studentenverpflegung, an Entscheider aus Zentral- und Sozialküchen sowie von Cateringunternehmen richten. Es erscheint zehnmal pro Jahr.

Das Fachmagazin **24 STUNDEN GÄSTLICHKEIT** stellt seit 2007 erfolgreiche und moderne Gastronomiekonzepte rund um die Uhr vor, und bietet dabei konkrete Hilfestellungen bei der Konzeption und Umsetzung gastronomischer Vorhaben. Damit richtet sich das Magazin, das sechsmal jährlich erscheint, an Unternehmer und Führungskräfte bzw. Quereinsteiger aus jeder Form der Gastronomie.

Die Fachmagazine werden durch zahlreiche Themenpublikationen z. B. über Getränke ergänzt. Sie sind Produkte der Verlagsniederlassung der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG in München.



### Kontakt und nähere Informationen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG  
Michael Teodorescu, Chef vom Dienst • [m.teodorescu@blmedien.de](mailto:m.teodorescu@blmedien.de)

Garmischer Str. 7 • 80339 München • Tel. (089) 370 60-175  
[www.gastroinfoportal.de](http://www.gastroinfoportal.de)

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**