

# Produkte und Konzepte, die überzeugen

## B&L Medien verleiht Leserpreis BEST of Market

- 9. Auszeichnung der BEST of Market in zehn Kategorien
- Rund 140 Produkte und Konzepte gingen ins Rennen um die Auszeichnungen
- 1.231 Leser stimmten im Rahmen der Wahl zum BEST of Market ab
- 23 Produkte bzw. Konzepte sind BEST of Market bzw. NEXT of Market 2019

**München/Hamburg.** Wenn Hamburg zur Internorga ruft, ist die Preisverleihung der BEST of Market nicht weit. Als fest etablierter Termin hat das Event auch dieses Jahr am Vorabend der Internorga stattgefunden. Rund 140 Produkte gingen dabei ins Rennen um die Auszeichnungen BEST of Market sowie NEXT of Market. Der BEST of Market wurde dabei von den Fachmagazinen *first class*, *GVmanager*, **24 STUNDEN GASTLICHKEIT** und **street FOOD business** im Auftrag ihrer Leser bereits zum neunten Mal, basierend auf einer großen Befragung, verliehen. Zum dritten Mal vergeben wurde auch der NEXT of Market, ein Preis für zukunftsweisende Produkte und Konzepte, der auf dem Urteil einer Fachjury basiert. Er ergänzt die Preisverleihung seit 2017 mit der Intention, „neu am Markt befindliche, zukunftsweisende Lösungen zu ehren, die dazu beitragen, dass sich gastronomische Betriebe erfolgreich für Morgen aufstellen können“, erklärt Claudia Kirchner, Chefredakteurin des *GVmanager*.

### Gewinner BEST of Market

Die Online-Leserumfrage zu den BEST of Market brachte 17 preiswürdige Produkte und Konzepte in zehn Kategorien hervor, vom Bestseller und Klassiker über die Kategorien Design, Funktionalität, Handling und Individualität bis hin zu Digitalisierung, Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Prozessoptimierung. Diese stammen sowohl von Unternehmen, die in den Vorjahren bereits einen der begehrten Preise erringen konnten, als auch von Unternehmen, die erstmalig in die Riege der Preisträger eingezogen sind wie **Betterspace**, **Brita Vivreau** und **Vega**. Besonders oft in der neunjährigen Historie, wie auch dieses Jahr, überzeugen konnten die am Markt etablierten Industriepartner **Bartscher**, **Edna** und **Rational**. Den BEST of Market 2019 erhielten zudem **Aviko**, **Blanco Professional**, **Block Menü**, **Bohner**, **Hobart**, **Hotelwäsche Erwin Müller**, **Hügli**, **Melitta Professional Coffee Solutions**, **Sander**, **Service-Bund** und **Winterhalter**.

### Gewinner NEXT of Market

„Aufgrund der großen Anzahl spannender und innovativer Produkte und Konzepte haben wir uns in diesem Jahr dazu entschieden, mehr NEXT of Market als bisher zu küren“, berichtet Michael Teodorescu, Chefredakteur der **24 STUNDEN GASTLICHKEIT**. Den Titel NEXT of Market 2019 dürfen entsprechend je drei Preisträger in den Bereichen Food und Nonfood tragen.

Das Unternehmen **Rieber**, das bei der Einführung des NEXT of Market bereits eine Auszeichnung erhielt, nahm für das Cateringkonzept aus K-POT, thermoplates und CHECK HACCP, erneut einen Preis entgegen. Weitere Unternehmen,

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**

die im Bereich Nonfood die Fachjury überzeugten, sind **KAYA&KOTO** für die Kollektion Clean Ocean, hergestellt unter anderem aus recyceltem Polyester aus Meeresmüll sowie **Winter Fahrzeugtechnik** mit einem elektrisch und autark betriebenen Kühlsystem.

Unternehmen, die in der Kategorie Food als NEXT of Market geehrt wurden, sind: **BETTEC** mit der Marke Colourfood Professional, unter der färbende Lebensmittel vertrieben werden, **Essento Food** mit dem Essento Burger – ein Patty, dessen Hauptzutat Insekten sind, und **Frutarom Savory Solutions Austria** mit dem Exquisite Azteken Gold, einer urgeschichtlich überlieferten Gewürzmischung.

### 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-Markts beworben haben. Im ersten Teil wurden die anonymen Teilnehmer dabei als Verantwortliche den einzelnen Teilbereichen des Außer-Haus-Markts Gastronomie/Streetfood, 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 in zehn Kategorien die eingereichten Produkte bzw. Konzepte zu bewerten.

An der Online-Bewertung der BEST of Market, die im Januar/Februar 2019 durchgeführt wurde, nahmen 1.231 Verantwortliche teil. „Die BEST of Market lassen wir als etablierte Produkte und Konzepte am Markt von den Lesern, basierend auf ihren praktischen Erfahrungen, bewerten. Die Auszeichnung der NEXT of Market, die erst kurz am Markt sind, basiert dagegen auf dem Urteil unserer zentralen Fachredaktion und deren Branchen-Know-how“, erläutert Michael Teodorescu den Unterschied in der Methodik.

### Zur Historie

Seit 2012 vergeben die Fachmagazine der B&L MedienGesellschaft im Namen ihrer Leser jährlich den renommierten Preis BEST of Market. Grundlage ist eine umfangreiche Leserbefragung zur Leistungsbandbreite bzw. zu den Produkten und Konzepten von Industriepartnern. Der Vorläufer des Preises wurde bereits 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. So können sich Industriepartner des Außer-Haus-Markts seit diesem Zeitpunkt aktiv mit konkreten Produkten und Konzepten bewerben. 2019 sind hierzu rund 140 Bewerbungen eingegangen.

The logo consists of the text "BEST of Market" in white, bold, sans-serif font, centered within a white-bordered square. This square is positioned in the upper-left corner of a larger black diamond shape that is part of a graphic design at the bottom right of the page.The logo consists of the text "NEXT of Market" in white, bold, sans-serif font, centered within a white-bordered square. This square is positioned in the lower-right corner of a larger black diamond shape that is part of a graphic design at the bottom right of the page.



**BEST  
of  
Market**

**Kategorie Bestseller – Nonfood:**

Hotelwäsche Erwin Müller GmbH: Tischwäsche Laurin

**Kategorie Bestseller – Technik:**

Bartscher GmbH: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

**Kategorie Bestseller – Food:**

EDNA International GmbH: Burgerbrötchen FF-OMG

**Kategorie Klassiker:**

Block Menü GmbH: Hirschsauerbraten

**Kategorie Design:**

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG:

Melitta Cafina XT6

**Kategorie Digitalisierung:**

Sander Gruppe: Sander Webshop

**Kategorie Energieeffizienz – Produkt:**

Bohner® Produktions GmbH: Hochleistungs-Grillplatten

**Kategorie Energieeffizienz – Konzept:**

Betterspace GmbH: Raumsteuerung iQ Roomcontrol

**Kategorie Funktionalität – Produkt:**

Winterhalter Deutschland GmbH:

Untertischspülmaschine UC 2018

**Kategorie Funktionalität – Konzept:**

VEGA GmbH: Buffet-System Portland

**Kategorie Handling:**

Aviko B.V.: SuperCrunch Fresh Pommes

**Kategorie Individualität – Produkt:**

BLANCO Professional GmbH + Co KG:

Speisenausgabe-System Basic Line

**Kategorie Individualität – Konzept:**

Service-Bund GmbH & Co. KG:

Rodeo Steakhouse-Konzept

**Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt:**

BRITA VIVREAU GmbH: Sodamaster

**Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept:**

Hügli Nahrungsmittel GmbH: Gastronormschalen-Konzept

**Kategorie Prozessoptimierung – Produkt:**

HOBART GmbH:

Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen

**Kategorie Prozessoptimierung – Konzept:**

RATIONAL AG: Kombination SelfCookingCenter und

VarioCookingCenter



**NEXT  
of  
Market**

**Kategorie Food:**

BETTEC B.V.:

Colourfood Professional

Essento Food AG:

Essento Burger

Frutarom Savory Solutions Austria GmbH:

Exquisite Azteken Gold

**Kategorie Nonfood:**

KAYA&KATO GmbH:

Kollektion Clean Ocean

Rieber GmbH & Co. KG:

Cateringkonzept aus K-POT, thermoplates® und

CHECK HACCP

Winter Fahrzeugtechnik GmbH:

Elektrisch und autark betriebenes Kühlsystem



**BEST  
of  
Market**



**NEXT  
of  
Market**

## Über die Fachmagazine

Die **first class** richtet sich seit 1983 an die Entscheider der 3- bis 5-Sterne-Hotellerie und der gehobenen Gastronomie, vor allem aus dem inhabergeführten Bereich. Dabei stehen in jeder der zehn Ausgaben alle für Hotel und Gastronomie relevanten Themen im Fokus – vom F&B-Bereich und Personalthemen über Technik, Online-Vertrieb und Einrichtung bis hin zum Wellnessbereich.

Der **GVmanager** ist ein Fachmagazin für Führungskräfte in der Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, das im 70. Jahr erscheint und damit eines der längsten Marktbegleiter in diesem Bereich ist. Es richtet sich an Verpflegungsverantwortliche in den Bereichen Betriebs-, Senioren-, Patienten- und Studentenverpflegung, an Entscheider aus Zentral- und Sozialküchen sowie von Cateringunternehmen und zeichnet sich besonders durch den hohen Praxisbezug aus. Es erscheint zehnmal pro Jahr.

Das Fachmagazin **24 STUNDEN GASTLICHKEIT** stellt seit 2007 erfolgreiche und moderne Gastronomiekonzepte rund um die Uhr vor, seit 2019 in einem neuen Look, 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 **street FOOD business** ist das einzige Fachmagazin für diesen Trendmarkt. Es erscheint bereits im vierten Jahr und kommt zweimal jährlich als Sonderausgabe der **24 STUNDEN GASTLICHKEIT** heraus. Der redaktionelle Schwerpunkt liegt auf praxiserprobten Konzepten, konkreten Tipps zur Umsetzung und einem Marktüberblick. Zielgruppe sind Inhaber und Führungskräfte, die sich im Haupt- und Nebengeschäftszweig im Streetfood-Business bewegen.

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



### Kontakt und nähere Informationen:

B&L Medien-Gesellschaft mbH & Co. KG

Michael Teodorescu, Chefredakteur 24 Stunden Gastlichkeit • [m.teodorescu@blmedien.de](mailto:m.teodorescu@blmedien.de)

Ridlerstraße 37 • 80339 München • Tel. (089) 370 60-175 • Fax (089) 370 60-111

[www.gastroinfoportal.de](http://www.gastroinfoportal.de)

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**