

CATERING STAR

2009

Catering
inside

Die Top-Innovationen

Produkt-Award 2009: Die deutschen Catering-Manager und -Einkäufer haben jetzt zum zweiten Mal die erfolgreichsten Produktneueinführungen in den beiden Kategorien Getränke & Convenience gewählt

Nahezu täglich werden die Einkaufs- und Investitionsentscheider in den deutschen Catering-Unternehmen mit neuen Produkten aus den Sortimenten der Convenience-Food- und Getränkehersteller konfrontiert. Auch bei den einschlägigen Fachmessen präsentieren die Hersteller regelmäßig ihre Neuheiten und Konzepte für die Branche. Klar ist: Nur die besten Produktinnovationen haben eine reelle Chance, sich einen festen Platz auf den Einkaufslisten der Caterer zu sichern. Doch was ist top und was ein Flop? Eine Orientierungshilfe dazu bietet der *Catering Star*, der in diesem Jahr zum zweiten Mal nach der Premiere im vergangenen Jahr vergeben wird – und zwar in den Produktkategorien Convenience und Getränke.

Zur Ermittlung der *Catering Stars 2009* führte *Catering inside* im Juli eine bundesweite Befragung unter 1500 Catering-Managern und -Einkäufern aus den fünf Geschäftsbereichen Business-, Care-, Verkehrs-, Messe- und Event-Catering durch. Die gestützte Befragung erfolgte bundesweit analog nach Nielsen-Gebieten und auf dem Wege des Direct Mailings. Die nun vorliegenden und

Auf einen Blick

Catering Star 2009

Die Auszeichnung für Top-Innovationen im deutschen Catering-Markt wird in diesem Jahr in zwei Kategorien und insgesamt zwölf Produktgruppen vergeben:

Kategorie Convenience

- Fleisch, Fisch, Geflügel
- Suppen & Soßen
- Fingerfood & Snacks
- Vegetarische Produkte
- Backwaren (süß/herzhaft)
- Milch- & Milchersatzprodukte
- Kartoffeln, Pasta, Reis
- Gewürze & Dressings
- Eiscreme
- Desserts

Kategorie Getränke

- Heißgetränke
- Kaltgetränke

nachfolgend präsentierten Ergebnisse basieren auf insgesamt 342 Rückantworten.

Als Grundlage für die groß angelegte Befragung diente zum einen die Datenbank „Convenience“ und zum anderen die Datenbank „Getränke“. In beiden waren alle dem LPV Lebensmittel Praxis Verlag von den Herstellern genannten Produktneueinführungen für die Branche im Zeitraum 1. Juni 2008 bis 31. Mai 2009 enthalten.

Die Befragten hatten die Möglichkeit, auf dem Fragebogen in jeder Warengruppe das aus ihrer Sicht erfolgreichste Produkt anzukreuzen. Das Kriterium „erfolgreich“ war dabei bewusst umfassend ausgelegt – es hat sich gezeigt, dass die Caterer den Erfolg eines Produkts nicht nur z.B. am Umsatz und/oder an der Verarbeitungsqualität messen, sondern auch an der Innovationsleistung und den Kommunikationsstrategien der Hersteller.

Auf den folgenden Seiten stellen wir nun die insgesamt 32 Gewinner des *Catering Star 2009* und ihre Produktkonzepte vor. In jeder Kategorie wurden jeweils ein erster, ein zweiter und ein dritter Platz vergeben. Allen frisch gekürten Trägern des *Catering Star 2009* sagen wir herzlichen Glückwunsch! ■



2. Platz

Edna International

Mischkarton Mini-Wraps

Die gerollten Mini-Weizentortillas von Edna überzeugten die Caterer durch ihren besonderen Geschmack und die trendige Optik. Sie sind individuell gefüllt mit Hühnchen und pikanter Chili-Tomatensoße oder mit Rindfleisch und würziger Chili-Tomatensoße. Milder Käse rundet sie geschmacklich ab. Die tiefgekühlten Mini-Wraps mit einem Stückgewicht von 40 Gramm sind zweifach sortiert im Mischkarton à 112 Stück erhältlich.

www.edna.de

