

Die Besten des Marktes 2015 gekürt

***first class*, *GVmanager*, *24 Stunden Gastlichkeit* und *Schulverpflegung* haben im Auftrag ihrer Leser auf der Internorga den renommierten Preis BEST of Market 2015 in 24 Kategorien verliehen.**

München/Hamburg. Bereits 2010 wurde der Branchenpreis erstmals für die Gemeinschaftsverpflegung, als „GV-Manager's Best“, vergeben und in den folgenden Jahren auf den gesamten Außer-Haus-Markt ausgeweitet. Der Preis basiert auf den Ergebnissen einer umfangreichen Leserbefragung zur Leistungsbandbreite von Industriepartnern. Etabliert im vergangenen Jahr, wurde die Befragung erneut ausschließlich online durchgeführt. Im ersten Teil der Befragung wurden die anonymen Teilnehmer dabei den jeweiligen Fachmagazinen und Teilbereichen des Außer-Haus-Markts zugeordnet sowie ihrer Entscheiderbefugnis nach kategorisiert. Einigen allgemeinen Fragen zum Betrieb und Einkaufsverhalten folgte schließlich der Hauptteil: die Bewertung. Die Zahl der zu beurteilenden Unternehmen lag bei 857. Dabei konnten einzelne Unternehmen mit einem sehr breiten Portfolio auch in mehreren Kategorien beurteilt werden. Die Online-Befragung wurde bei Entscheidern aus der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschafts- und Schulverpflegung zwischen Oktober 2014 und Februar 2015 durchgeführt und ist durch eine Versendung an über 33.000 Newsletter-Abonnenten gestützt worden.

Fazit: Am 12. März 2015 haben die Fachmagazine ***first class*, *GVmanager*, *24 Stunden Gastlichkeit* und *Schulverpflegung*** auf der Internorga erneut den BEST of Market an die besten Zulieferunternehmen des Jahres 2015 verliehen.

Die Platzierungen ergaben sich aus der Summe der Einzelnoten in den Bewertungskriterien Qualität, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Preis wurde in 24 Kategorien vergeben: zehn im Bereich Food & Beverage und 14 im Bereich Technik & Ausstattung. Ausgezeichnet wurden die Kategorien: Backwaren, Beilagen, Dessert, Fingerfood/Feinkost, Würzmittel, Frühstückskonzepte, High Convenience, Milchprodukte, Suppen/Saucen, Heißgetränke, Kombidämpfer, Frontcooking, Herdanlagen, Spültechnik, Kaffeemaschinen, Küchenhelfer, Kühltechnik, Thermosysteme, Foodlogistik, Hygienesysteme, Objektmöbel, Tischkultur, Kassensysteme und Textilien.

Bartscher, Bauscher, Ecolab, Edna, frischli, GO IN, Hotelwäsche Erwin Müller, J.J. Darboven, Kellogg, Rational, Unilever Deutschland, Vectron, Wiberg und WMF konnten dabei auch in diesem Jahr in ihren angestammten Bereichen ihre Premiumstellung bestätigen. In jeweils neu akzentuierten Kategorien überzeugten wiederum Unternehmen, die bereits in den Vorjahren zu den BEST of Market gehörten, darunter Achenbach, Blanco Professional und Rieber. Mit der Schaffung neuer Kategorien reihten sich im Technikbereich die Unternehmen MKN (Herdanlagen) und Bohner (Frontcooking) in die Siegerriege ein. Neulinge in der Siegerhistorie sind Cool Compact (Kühltechnik) und Aviko (Beilagen). Im Bereich Spültechnik rückte Meiko nach 2013 wieder an die Spitze. NESTLÉ SCHÖLLER setzte sich dieses Jahr in der Kategorie Dessert durch, Dr. Oetker Professional bei High Convenience.

**BEST
of
Market**

Kategorie Backwaren:

EDNA International GmbH, Zusmarshausen

Kategorie Beilagen:

Aviko B. V., Steenderen/NL

Kategorie Dessert:

NESTLÉ SCHÖLLER GmbH, Nürnberg

Kategorie Fingerfood/Feinkost:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG, Sulzbach

Kategorie Würzmittel:

WIBERG GmbH, Salzburg/A

Kategorie Frühstückskonzepte:

KELLOGG Deutschland GMBH, Bremen

Kategorie High Convenience:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG,
Sortimentsbereich Professional, Ettlingen

Kategorie Milchprodukte:

frischli Milchwerke GmbH, Rehburg-Loccum

Kategorie Suppen/Saucen:

Unilever Deutschland GmbH, Unilever Food Solutions,
Heilbronn

Kategorie Heißgetränke:

J.J.Darboven GmbH & Co. KG, Hamburg

Kategorie Kombidämpfer:

RATIONAL Aktiengesellschaft, Landsberg am Lech

Kategorie Frontcooking:

Bohner® Produktions GmbH, Bad Waldsee

Kategorie Herdanlagen:

MKN, Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG,
Wolfenbüttel

Kategorie Spültechnik:

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Offenburg

Kategorie Kaffeemaschinen:

WMF AG, Geislingen an der Steige

Kategorie Küchenhelfer:

Bartscher GmbH, Salzkotten

Kategorie Kühltechnik:

Cool Compact Kühlgeräte GmbH, Grosselfingen

Kategorie Thermosysteme:

Rieber GmbH & Co. KG, Reutlingen

Kategorie Foodlogistik:

BLANCO Professional GmbH + Co KG, Oberderdingen

Kategorie Hygienesysteme:

Ecolab Deutschland GmbH, Monheim am Rhein

Kategorie Objektmöbel:

GO IN GmbH, Landsberg am Lech

Kategorie Tischkultur:

BAUSCHER, Eine Marke der BHS tabletop AG,
Weiden

Kategorie Kassensysteme:

Vectron Systems AG, Münster

Kategorie Textilien:

Hotelwäsche Erwin Müller GmbH & Co. KG, Wertingen

**BEST
of
Market**

Bei der Erstellung der Bewertungskriterien orientierte sich das Marktforschungsteam der B&L MedienGesellschaft am Schulnotensystem. So hatten die Befragten die Wahl, das Preis-Leistungs-Verhältnis, die Qualität und den Service von 857 in den einzelnen Kategorien aufgeführten Herstellern mit gut (= Note 1), mittel (= Note 2) oder schlecht (= Note 3) zu beurteilen. Die Endnote, die die Basis für die Preisvergabe bildete, errechnete sich aus den Teilnoten der Kategorien Preis-Leistungs-Verhältnis, Qualität und Service. Darüber hinaus wurden die Teilnehmer zu ihrem Einkaufsverhalten und ihrer Investitionsplanung befragt.

Mit der Befragung zur Leistungsbandbreite der Industrielieferer in der Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschafts- und Schulverpflegung sowie der Leserbewertung der Zulieferunternehmen haben die Redaktionen der Fachmagazine **first class**, **GVmanager**, **24 Stunden Gastlichkeit** und **Schulverpflegung** eine langjährige Tradition regelmäßiger Branchenstudien fortgesetzt.

Über die Fachmagazine

Die **first class** richtet sich seit 1983 an die Entscheider der Drei- bis Fünf-Sterne-Hotellerie und der gehobenen Gastronomie, vor allem aus dem inhabergeführten Bereich. Dabei stehen in jeder Ausgabe 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 bereits im 66. Jahr erscheint und damit die älteste (ivw-geprüfte) Fachzeitschrift in diesem Bereich darstellt. 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.

Das Fachmagazin **24 Stunden Gastlichkeit** 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 an Unternehmer und Führungskräfte bzw. Quereinsteiger aus jeder Form der Gastronomie.

Die **Schulverpflegung** erscheint im 10. Jahr und bietet für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen allen Verantwortlichen, Entscheidern und Interessierten fachlich fundierte Basis- und Experteninformationen sowie entsprechende Praxisbeispiele zum Thema. Das Fachmagazin versteht sich als Sprachrohr der Branche.

Der **GVmanager** und die **first class** erscheinen zehnmal jährlich, die **24 Stunden Gastlichkeit** sechsmal und die **Schulverpflegung** viermal pro Jahr. Die Magazine werden durch zahlreiche Themenpublikationen z. B. über Getränke oder Technik ergänzt.

Herausgeber aller vier Fachzeitschriften ist die Verlagsniederlassung der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG in München.



Kontakt und nähere Informationen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVmanager • c.kirchner@blmedien.de
Ridlerstr. 37 • 80339 München • Tel. (089) 370 60-155 • Fax (089) 370 60-111
www.gastroinfoportal.de

**BEST
of
Market**