

Die Besten des Marktes 2016 gekürt

first class, GVmanager, 24 Stunden Gastlichkeit und Schulverpflegung haben im Auftrag ihrer Leser auf der Internorga den renommierten Preis BEST of Market 2016 in 23 Kategorien verliehen.

München/Hamburg. Die Platzierungen der besten Zulieferunternehmen des Jahres 2016 ergaben sich aus der Summe der Einzelnoten in den Bewertungskriterien Qualität, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis. Den Preis haben die Fachmagazine **first class, GVmanager, 24 Stunden Gastlichkeit** und **Schulverpflegung** auf der Internorga 2016 am 10. März in 23 Kategorien in den Bereichen Food & Beverage sowie Technik & Ausstattung vergeben. Ausgezeichnet wurden die Kategorien: Backwaren, Dessert, Feinkost, Fleisch-Convenience, Würzmittel, Frühstückskonzepte, Convenience, Milchprodukte, Suppen/Saucen, Heißgetränkekonzepte, Handelspartner, Kombidämpfer, Herdanlagen, Frontcooking, Spültechnik, Küchenhelfer, Kühltechnik, Foodlogistik, Ausgabesysteme, Kassensysteme, Ausstatter/Möbel, Tischkultur und Textilien.

Die Unternehmen Bartscher, Bohner®, Edna, Go In, Hotelwäsche Erwin Müller, Kellogg, MKN, Rational und Vectron konnten in diesem Jahr in ihren angestammten Bereichen ihre Premiumstellung bestätigen. Erneut als BEST of Market ausgezeichnet wurden ebenfalls Blanco Professional (Ausgabesysteme), Dr. Oetker Professional (Dessert), Rieber (Foodlogistik) und Unilever Deutschland GmbH, Unilever Food Solutions (Convenience). Bei den neuen Kategorien reihten sich die Unternehmen Block Menü (Fleisch-Convenience), Grossmann Feinkost (Feinkost), Melitta Professional Coffee Solutions (Heißgetränkekonzepte) und Service-Bund (Handelspartner) in die Siegerriege ein. Neulinge in der Siegerhistorie sind Fuchs Foodservice (Würzmittel), Hügli (Suppen/Saucen) und Viessmann (Kühltechnik). Im Bereich Spültechnik rückte Hobart nach 2014 wieder an die Spitze, in der Kategorie Tischkultur belegte Duni nach 2013 erneut den ersten Platz. Erstmals wurden mit frischli und FrieslandCampina Foodservice in einer Kategorie (Milchprodukte) zwei Sieger gekürt.

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. Erneut fand die Befragung ausschließlich online statt. 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 über 800. 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 im Januar und Anfang Februar 2016 durchgeführt und ist durch eine Versendung an über 36.000 Newsletter-Abonnenten gestützt worden. 1.873 Teilnehmer beurteilten daraufhin die Unternehmen.

**BEST
of
Market**

Kategorie Backwaren:

EDNA International GmbH, Zusmarshausen

Kategorie Dessert:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG,
Sortimentsbereich Professional, Ettlingen

Kategorie Feinkost:

GROSSMANN Feinkost GmbH, Reinbek

Kategorie Fleisch-Convenience:

Block Menü GmbH, Zarrentin

Kategorie Würzmittel:

FUCHS Foodservice GmbH, Dissen a.T.W.

Kategorie Frühstückskonzepte:

KELLOGG (Deutschland) GMBH, Hamburg

Kategorie Convenience:

Unilever Deutschland GmbH,
Unilever Food Solutions, Heilbronn

Kategorie Milchprodukte:

frischli Milchwerke GmbH, Rehbürg-Loccum

FrieslandCampina Germany GmbH, Foodservice, Heilbronn

Kategorie Suppen/Saucen:

Hügli Holding AG, Steinach/CH

Kategorie Heißgetränkekonzepte:

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG,
Minden

Kategorie Handelspartner:

Service-Bund GmbH & Co. KG, Lübeck

Kategorie Kombidämpfer:

Rational Aktiengesellschaft, Landsberg am Lech

Kategorie Herdanlagen:

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

Kategorie Frontcooking:

BOHNER® Produktions GmbH, Bad Waldsee

Kategorie Spültechnik:

HOBART GmbH, Offenburg

Kategorie Küchenhelfer:

Bartscher GmbH, Salzkotten

Kategorie Kühltechnik:

Viessmann Kühlsysteme GmbH, Hof/Saale

Kategorie Foodlogistik:

Rieber GmbH & Co. KG, Reutlingen

Kategorie Ausgabesysteme:

BLANCO Professional GmbH + Co KG, Oberderdingen

Kategorie Kassensysteme:

Vectron Systems AG, Münster

Kategorie Ausstatter/Möbel:

GO IN GmbH, Landsberg am Lech

Kategorie Tischkultur:

Duni GmbH, Bramsche

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 67. 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 11. 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

Michael Teodorescu, Chefredakteur 24 Stunden Gastlichkeit • m.teodorescu@blmedien.de

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

www.gastroinfoportal.de

**BEST
of
Market**