

Die BESTen Produkte und Konzepte 2022

Branchenpreis geht in die 12. Runde

- **BEST of Market zum 12. Mal verliehen**
- **Neben zehn Auszeichnungen als BEST of Market 2022 wurde auch siebenmal die Auszeichnung NEXT of Market 2022 vergeben**
- **62 Produkte und Konzepte gingen ins Rennen um die Auszeichnungen**

München, April 2022. Nach 2019 findet die Preisverleihung der BEST und NEXT of Market in 2022 zum ersten Mal wieder live statt – anders als bislang nicht am Vorabend der Internorga, sondern im Laufe der Messe. „Wir freuen uns sehr darauf, unsere bewährten Branchenpreise für Industriepartner des Außer-Haus-Marktes BEST of Market und NEXT of Market in diesem Jahr großteils wieder persönlich übergeben zu können“, betont Michael Teodorescu, Chef vom Dienst bei der B&L MedienGesellschaft 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, die Anfang 2022 stattfand, vergeben. Ins Rennen um die Auszeichnung als BEST of Market gingen dieses Mal 35 von den jeweiligen Unternehmen eingereichte Produkte und Konzepte.

Hinzu kamen 27 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 zehn preiswürdige Produkte und Konzepte in sieben Oberkategorien hervor: vom Klassiker und dreierlei Bestsellern über Nachhaltigkeit Food & Beverage bzw. Non-Food bis hin zu den Kategorien Energieeffizienz, Funktionalität, Prozessoptimierung und Design.

Angesichts der langjährigen Historie der Auszeichnung sind auch 2022 unter den Preisträgern viele Unternehmen, die bereits in den vergangenen Jahren überzeugen konnten. **Bartscher** ist Spitzenreiter mit der elften Auszeichnung in Folge. Zum ersten Mal dabei ist **VITO**. Jeweils zum zweiten Mal nach 2021 überzeugten **Homann Feinkost** und **ExpertPartnership**, eine Kooperation von Service-Bund und Sander. Zum zweiten Mal nach 2014 bzw. 2013 wieder dabei sind **SALOMON FoodWorld** und **Teekanne**. Die weiteren Preisträger des BEST of Market 2022 sind **EDNA International**, **Franke Coffee Systems**, **FRUTAROM Savory Solutions** sowie **Hobart**.

Gewinner NEXT of Market

Darüber hinaus konnten sieben Produkte bzw. Konzepte, die sich unter anderem den Trends Ernährung und Nachhaltigkeit widmen, die redaktionelle Fachjury als NEXT of Market überzeugen. Bereits zum zweiten Mal in Folge konnte **WMF** die Auszeichnung für sich verbuchen. Alle anderen – also **bfm Ladenbau**, **FVZ Convenience**, **Kaffee Koop**, **Milchkristalle**, **TABLE ROC Deutschland** und **thetastecode** – erhielten den Preis zum ersten Mal.

**BEST
of
Market**

**NEXT
of
Market**



Kategorie Bestseller – Gastronomie:

Homann Feinkost GmbH:
Salat-Mayonnaise 50 %

Kategorie Bestseller – Gemeinschaftsgastronomie:

EDNA International GmbH:
BB-Brezel-Brioche Burger

Kategorie Bestseller – Hotellerie:

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH:
WIBERG Steak-Pfeffer

Kategorie Energieeffizienz:

Hobart GmbH:
Bandspülmaschine mit Climate-Plus

Kategorie Nachhaltigkeit – Food & Beverage:

Teekanne GmbH & Co. KG:
Selected Sortiment

Kategorie Nachhaltigkeit – Non-Food:

VITO AG:
Vito 50 FrittierölfILTER

Kategorie Funktionalität:

Bartscher GmbH:
Heißluftofen AT90-MDI

Kategorie Prozessoptimierung:

ExpertPartnership:
Neue Wege bei Fachkräftemangel in Gastro-Küchen

Kategorie Klassiker:

SALOMON FoodWorld:
Prime Cut Burger

Kategorie Design:

Franke Coffee Systems GmbH:
Kaffeefullautomat A300



Kategorie Plantbased Food:

FVZ Convenience GmbH:
Mini-Hackbällchen

Kategorie Nachhaltigkeit – soziales Konzept:

Kaffeekoop GmbH:
Angelique's Finest

Kategorie Nachhaltigkeit – Verpackungskonzept:

TABLE ROC Deutschland GmbH:
Frigoverre future

Kategorie Ernährung:

Milchkristalle GmbH:
dDrei Milch

Kategorie Prozessoptimierung:

WMF GmbH:
AutoClean

Kategorie Vertrieb:

thetastecode GmbH:
The Tastecode

Kategorie Verkaufsförderung:

bfm Ladenbau GmbH:
Free Spirit Switch

**BEST
of
Market**

**NEXT
of
Market**

Produkte und Konzepte im Detail – BEST of Market 2022

Bestseller – Gastronomie: *Homann Feinkost, Salat-Mayonnaise 50 %*

Die Mayonnaise von Homann Foodservice eignet sich durch die ergiebige Konsistenz zur Herstellung von Salaten oder Verfeinerung von Dressings. Dank des ausgewogenen Geschmacks ist sie aber auch pur servierbar, zum Beispiel zu Pommes.

Bestseller – Gemeinschaftsgastronomie: *EDNA International, BB-Brezel-Brioche Burger*

Der Burger-Bun sticht hervor dank der Kombination von französischer Backkunst mit herzhaftem Brezel-Style, wodurch er Anwendern eine Differenzierung und damit auch einen Wettbewerbsvorteil ermöglicht. Erhältlich ist er in unterschiedlichen Burgerbrötchen-Größen (4 und 5 Inches) sowie Dekoren, als Hot Dog-Brötchen sowie als Mini-Stange.

Bestseller – Hotellerie: *FRUTAROM Savory Solutions Austria, WIBERG Steak-Pfeffer*

Der Steak-Pfeffer kombiniert auf einzigartige Weise die Schärfe hochwertigen Pfeffers mit süßlich zarten Noten von Tomaten und Vanille. Damit passt er nicht nur zu Kurzgebratenem oder Carpaccio, sondern auch zu vegetarischen Gerichten.

Energieeffizienz: *Hobart, Bandspülmaschine mit Climate-Plus*

In der Hobart-Bandspülmaschine Premax FT Pi und Profi FT Ni wird die Energie, die für den Spülprozess benötigt wird, mittels kombinierter Abwasserwärmerückgewinnung und Wärmepumpentechnologie zurückgewonnen und dem Spülprozess kontinuierlich wieder zugeführt. Insgesamt senkt das Climate-Plus-System die Energieverluste während des Spülprozesses um durchschnittlich 30 bis 35 Prozent.

Nachhaltigkeit – Food & Beverage: *Teekanne, Selected Sortiment*

Die losen Bio-Teespezialitäten in drei Angebotsformen (Pyramide als Tassenportion, Kännchen- oder große Tassenportion, lose für die individuelle Teezeremonie) sind rundum nachhaltig verpackt. So bestehen sie entweder aus Papier oder aus Materialien, die kompostierbar sind.

Nachhaltigkeit – Non-Food: *VITO, Vito 50 Frittierölfilter*

Mit dem Frittierölfilter werden 50 Prozent des Frittieröls eingespart, es wird gereinigt, und die optimale Produktqualität gesichert. Das bedeutet weniger Transportwege und einen signifikant geringeren Bedarf an Frittieröl. Zudem ist die Handhabung einfach und garantiert höchste Arbeitssicherheit.

Funktionalität: *Bartscher, Heißluftofen AT90-MDI*

Die Bartscher-MDI-Steuerung des beliebten Heißluftofens AT90 ermöglicht eine gradgenaue Einstellung der Temperatur sowie eine sekundengenaue Zeiteinstellung und ist zudem einfach zu bedienen – perfekt geeignet für wiederkehrende Garprozesse mit gleichbleibender Qualität.

Prozessoptimierung: *ExpertPartnership, Neue Wege bei Fachkräftemangel in Gastro-Küchen*

Das Konzept ExpertPartnership von Sander und Service-Bund unterstützt dabei, ein hochwertiges Speisenangebot auch mit wenig oder kurzfristig angelerntem Küchenpersonal ohne fachliche Ausbildung zu halten. Dazu tragen zum einen High-Convenience-Produkte mit dem Schwerpunkt Sous Vide und Cook & Chill bei, zum anderen u. a. die Unterstützung bei der Speisekartengestaltung und Warenkalkulation.

Klassiker: *SALOMON FoodWorld, Prime Cut Burger*

Inspiriert durch die Steak-Trends „Special Cuts“ und „New Cut of Meat“ entstand das Burger-Patty Prime Cut Burger, ein Mix aus ausgesuchten Teilstücken: magerem Brisket und saftigem Flank in extra dicker Stärke. Es eignet sich gut zum Medium-Braten.

Design: *Franke Coffee Systems, Kaffeevollautomat A300*

Die A300 bringt die bewährten Franke-Technologien der professionellen Gastronomie-Vollautomaten in ein Format für Büros und die Kleingastronomie. Sie verfügt über Technologien – wie den FoamMaster oder das vollautomatische Entkalkungssystem, die in dieser Größenklasse einzigartig sind.

**BEST
of
Market**

**NEXT
of
Market**

Produkte und Konzepte im Detail – NEXT of Market 2022

Plantbased Food: *FVZ Convenience, Mini-Hackbällchen*

Die veganen, deklarationsfreien Hackbällchen überzeugen aufgrund ihrer Weizenproteinbasis, die zu 75 Prozent aus Deutschland stammt, sowie die Herstellung ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe. Den typischen Geschmack erhalten die Hackbällchen durch Majoran, Senf und Liebstöckel.

Nachhaltigkeit – soziales Konzept: *Kaffee Koop, Angelique's Finest*

Der „Kaffee ganz aus Frauenhand“ stärkt die finanzielle Unabhängigkeit und die Entscheidungsmacht von Frauen im Kaffeesektor. Sie kontrollieren die komplette Wertschöpfung in der Produktion und verfügen auch über die Markenrechte. So verdienen sie pro verkauftem Kilogramm Kaffee 55 Prozent mehr, als wenn sie die Bohnen als Rohkaffee verkaufen. Der Kaffee ist zudem Fairtrade International zertifiziert, direkt gehandelt, klimaneutral und verfügt über eine transparente Lieferkette, nachvollziehbar via QR-Code auf der Verpackung.

Nachhaltigkeit – Verpackungskonzept: *TABLE ROC Deutschland, Frigoverre future*

Als hygienische und langlebige Alternative zu Plastik-Mehrwegkonzepten überzeugen die Schale sowie der Deckel aus gehärtetem Glas, welche 2,5-mal langlebiger sind als konventionelles Glas. Einzig die Dichtung besteht aus Silikon. Das Produkt lässt sich sehr leicht zerlegen, um eine korrekte Entsorgung der zu 100 % recycelbaren Elemente zu ermöglichen.

Ernährung: *Milchkristalle, dDrei Milch*

Die Milch weist einen 20-fach höheren Vitamin D3-Gehalt auf, der natürlich in der Milch vorkommt. Dies überzeugte v. a. in Hinblick auf die Versorgung von Senioren und vor dem Hintergrund, dass laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung 60 Prozent der Bevölkerung die wünschenswerte Konzentration von Vitamin D nicht erreichen. Zustande kommt der hohe Gehalt, indem das Unternehmen das Sonnenlicht im Stall simuliert, sodass die Kühe Vitamin D bilden und dieses an die Milch weitergeben können. Zudem werden die Bauern deutlich besser bezahlt und verpflichtet, sich für das Wohl der Tiere einzusetzen.

Prozessoptimierung: *WMF, AutoClean*

Durch das Feature wird die tägliche Reinigung der Kaffeemaschine vollautomatisch durchgeführt, die Reinigungsmittel durch die Maschine dosiert und anschließend die Maschine automatisch abgeschaltet. Der Reinigungszeitpunkt kann individuell pro Wochentag konfiguriert werden. Die integrierte Überwachung und Leermeldung für das Reinigungsmittel stellt sicher, dass die Maschine HACCP-konform gereinigt wird.

Vertrieb: *thetastecode, The Tastecode*

Der passive Vertriebskanal bietet einen individuellen, voll ausgestatteten Onlineshop, in den Gastronomen auch ihre Eigenerzeugnisse integrieren und deutschlandweit vermarkten können. Zudem können über 250.000 Produkte aus Großhandelsmärkten ergänzt werden. Um Logistik, Versand, Lagerung und die Zahlungsabwicklung kümmert sich das Unternehmen.

Verkaufsförderung: *bfm Ladenbau, Free Spirit Switch*

Dank ihrer manuell oder per Knopfdruck versenkbaren Frontscheibe kann die Kühltheke als klassische Bedien- oder als Selbstbedienungstheke genutzt werden. So kann in Zeiten geringerer Kundenströme – zum Beispiel in Betriebsgastronomien oder Mensen – in den SB-Verkauf gewechselt und damit Personal sowie -kosten eingespart werden.

**BEST
of
Market**

**NEXT
of
Market**

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 Anfang 2022 durchgeführt wurde, nahmen 766 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.

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. Zehnmal 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 73. 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 zum Beispiel über Getränke ergänzt. Sie sind Produkte der Verlagsniederlassung der B&L Medien-Gesellschaft mbH & Co. KG in München.



Kontakt und nähere Informationen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Michael Teodorescu, Chef vom Dienst • m.teodorescu@blmedien.de

Garmischer Str. 7 • 80339 München • Tel. (089) 370 60-175
www.gastroinfoportal.de

**BEST
of
Market**

**NEXT
of
Market**