Die BESTen Produkte und Konzepte 2020 Preisvergabe losgelöst von Internorga

- 10. Auszeichnung der BEST of Market in elf Kategorien
- 85 Produkte und Konzepte gingen ins Rennen um die Auszeichnungen
- 18 Produkte bzw. Konzepte sind BEST of Market bzw. NEXT of Market 2020

Bis Juni warten? Das war für uns keine Option. Daher haben wir beschlossen, die Preisträger der BEST und NEXT of Market losgelöst von der etablierten Preisverleihung am Vorabend des Internorga-Starts zu verkünden. Ihren Preis bekommen sie peu à peu persönlich in ihrem Unternehmen überreicht.

Ins Rennen um die Auszeichnungen BEST of Market sowie NEXT of Market gingen dieses Mal 85 von den jeweiligen Unternehmen eingereichte Produkte und Konzepte. Der BEST of Market wurde dabei von den Fachmagazinen first class, GVMANAGER und 24 Stunden Gastlichkeit im Auftrag ihrer Leser bereits zum zehnten Mal, basierend auf einer großen Online-Befragung, verliehen.

Zum vierten Mal vergeben wurde 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.

Gewinner BEST of Market

Die Online-Leserumfrage zu den BEST of Market brachte 14 preiswürdige Produkte und Konzepte in elf Kategorien hervor, vom Klassiker und Bestseller über die Kategorien Nachhaltigkeit, Design, Digitalisierung, Energieeffizienz, Funktionalität, Handling und Hygiene bis hin zu Optik und Prozessoptimierung.

Angesichts der zehnjährigen Geschichte der Auszeichnung sind auch 2020 unter den Preisträgern viele Unternehmen, die bereits in den vergangenen Jahren überzeugen konnten. Spitzenreiter im zehnjährigen Ranking, die auch 2020 einen der begehrten Preise erringen konnten, sind Bartscher und Hobart. Nichtsdestotrotz hat es mit Barit auch ein Branchenpartner erstmalig in die Riege der Preisträger geschafft. Den BEST of Market 2020 erhielten zudem Aviko, Blanco Professional, Bohner, Electrolux Professional, Frutarom Savory Solutions, Ecolab, Erlenbacher Backwaren, Hügli Nahrungsmittel, Melitta Professional Coffee Solutions, Vega und Winterhalter.

Gewinner NEXT of Market

Darüber hinaus konnten vier Produkte bzw. Konzepte, je zwei in den Bereichen Food und Nonfood, die redaktionelle Fachjury als NEXT of Market überzeugen.

Auffallend dabei die Innovationskraft aus dem Hause **Rieber**: Das Unternehmen erhielt den zum vierten Mal ausgelobten NEXT of Market bereits zum dritten Mal; 2020 für den Automatischen Produktionassistenten APAS, der zusammen mit **Bosch Rexroth** entwickelt wurde und als mobiler Serviceroboter standardisierte Abläufe in gastronomischen Betrieben übernehmen kann.

BEST of Market



Zum ersten Mal unter den Preisträgern war dagegen **Gastros Switzerland**. Das Schweizer Unternehmen bekam einen NEXT of Market für das InductWarm Batteriemodul, ein batteriebetriebenes Induktionsmodul, das Buffets wesentlich mobiler und flexibler macht.

Premiere beim NEXT of Market feierten die beiden Preisträger der Kategorie Food: **Edna International** und **Unilever Food Solutions**. Edna International wurde geehrt für die zukunftsweisende Marke Better Life, die Backwaren mit besonderem Mehrwert für diverse Ernährungsansprüche wie vegan, Low Carb oder salzreduziert umfasst. Den Trend zur pflanzenbasierten Küche bedient Unilever Food Solutions mit der Marke The Vegetarian Butcher. Sie steht für Fleischersatzprodukte, die nah am Original und damit auf Flexitarier ausgelegt sind.

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 elf Kategorien die eingereichten Produkte bzw. Konzepte zu bewerten.

An der Online-Bewertung der BEST of Market, die im Januar/Februar 2020 durchgeführt wurde, nahmen 1.051 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 neu am Markt positionierten NEXT of Market gründet 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. 2020 sind hierzu rund 85 Bewerbungen eingegangen.

BEST of Market





Kategorie Klassiker - Nonfood:

BLANCO Professional GmbH + Co KG: BLANCO Cook Classic

Kategorie Klassiker - Food:

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH: WIBERG Ursalz Kräuter/Bio

Kategorie Bestseller – Nonfood:

Bartscher GmbH: Kaffeemaschine Contessa 1002

Kategorie Bestseller - Food:

erlenbacher backwaren gmbh: GenussPLUS – New Style

Kategorie Nachhaltigkeit - Nonfood:

Ecolab Deutschland GmbH: Nachhaltigkeitskonzept

Kategorie Nachhaltigkeit - Food:

Hügli Nahrungsmittel GmbH: Palmfettfreies Sortiment

Kategorie Design:

VEGA GmbH: Servierwagen Odisseo

Kategorie Digitalisierung:

Winterhalter Gastronom GmbH: Connected Wash

Kategorie Energieeffizienz:

Electrolux Professional GmbH: SkyLine und SkyDuo Cook & Chill

Kategorie Funktionalität:

BOHNER® Produktions GmbH: BOHNER® Burger-Grill

Kategorie Handling:

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG: Melitta® Cafina® XT8-F

Kategorie Hygiene:

BARiT® Kunstharz-Belagstechnik GmbH: BARiT® Epoxidharzbasiertes Küchenbodensystem mit Oberer Verbundabdichtung

Kategorie Optik:

Aviko B.V.:

Kartoffeln Hausfrauenschnitt

Kategorie Prozessoptimierung:

HOBART GmbH: Two-Level-Washer



Kategorie Food:

EDNA International GmbH: Better Life

Unilever Food Solutions – Unilever Deutschland GmbH: The Vegetarian Butcher

Kategorie Nonfood:

Rieber GmbH & Co. KG/Bosch Rexroth AG: Automatischer Produktionsassistent APAS

Gastros Switzerland AG: InductWarm® Batteriemodul





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 71. 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 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, das sechsmal jährlich erscheint, an Unternehmer und Führungskräfte bzw. Quereinsteiger aus jeder Form der Gastronomie.

Die Fachmagazine werden durch zahlreiche Themenpublikationen z. B. über Getränke ergänzt. Sie sind Produkte der 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



