

# Die Besten des Marktes 2018 gekürt

## Original neu ausgerichtet

**first class, GVmanager, 24 Stunden Gastlichkeit** und **street FOOD business** haben im Auftrag ihrer Leser auf der Internorga den renommierten Preis BEST of Market 2018 zum achten Mal verliehen.

**Erstmals wurden konkrete Produkte bewertet, bisher stand die Leistung der Industriepartner generell im Fokus.**

**München/Hamburg.** Fest etablierter Termin, bewährte Location, renommierter Preis – und doch ganz anders als in den Vorjahren: Am 8. März, dem Vorabend des Internorga-Starts, fand in Hamburg wieder die Verleihung des Leserpreises BEST of Market und die Auszeichnung NEXT of Market statt. Der Leserpreis, der seit 2012 jährlich vergeben wird, wurde inhaltlich neu ausgerichtet und erweitert. So konnten sich Industriepartner des Außer-Haus-Markts erstmals aktiv mit konkreten Produkten und Konzepten bewerben. Diese wurden, wie bewährt, von den Lesern der Fachmagazine **first class, GVmanager, 24 Stunden Gastlichkeit** und **street FOOD business** im Online-Voting bewertet. Das Ergebnis sind 22 ausgezeichnete Produkte und Konzepte in zehn Kategorien. Hinzu kommen zwei Preisträger, die sich mit dem Titel NEXT of Market schmücken dürfen – eine Auszeichnung für zukunftsweisende Produkte und Konzepte, welche anstelle der Leser die Fachredaktion selbst vergeben hat. „Der Leser beurteilt die BEST of Market aufgrund seiner praktischen Erfahrungen. Da die NEXT of Market noch nicht so lange am Markt bestehen, urteilt stattdessen die Redaktion der B&L MedienGesellschaft basierend auf ihrem fachlichen Know-how“, begründet Annemarie Heinrichsdobler, Verlagsleiterin der B&L MedienGesellschaft München das Bewertungsverfahren des Preises, der 2018 zum zweiten Mal verliehen wurde.

### Gewinner BEST of Market

Viele Marktführer und angestammte Industriepartner konnten dank der Neuausrichtung beweisen, dass die Anwender nicht nur die Qualität ihrer Produkte, deren Preis-Leistungs-Verhältnis und den Service der Unternehmen schätzen, sondern auch konkrete Produkte und Konzepte. So konnten sich die bisherigen Spitzenreiter der Bestenliste seit 2012 Bartscher, Dr. Oetker Professional, Edna, frischli Milchwerke, Go In, Hotelwäsche Erwin Müller und Vectron auch dieses Jahr mit den von ihnen eingereichten Produkten und Konzepten durchsetzen. Damit tragen sie den Titel als bestplatziertes BEST of Market bereits zum fünften, sechsten oder gar siebten Mal. Drei- bis viermal an der Spitze der jeweiligen Kategorie standen inklusive der diesjährigen Auszeichnung Block Menü, Bohner, Ecolab, Hobart, J.J.Darboven, Meiko und Melitta Professional Coffee Solutions.

Gleich fünf Unternehmen schafften es dieses Jahr mit ihren Produkten und Konzepten erstmals in die Reihe der BEST of Market: Eipro-Vermarktung, Electrolux Professional, Gastrofix, OSI Convenience sowie die Sander Holding.

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**

## Gewinner NEXT of Market

Ausgezeichnet als NEXT of Market im Bereich Technik wurde ConnectedCooking von Rational. Die digitale Vernetzungslösung für die Profiküche bindet die Gerätetypen Self-CookingCenter, VarioCookingCenter und CombiMaster Plus aus dem Hause Rational in ein Netzwerk ein. Die Auszeichnung als NEXT of Market ist eine Premiere für Rational. Bisher führte das Unternehmen als Spitzenreiter im Bereich Technik die Bestenliste der BEST of Market an und zählte seit 2012 jedes Jahr zu den BEST of Market.

Im Bereich Food setzte sich als zukunftsweisendes Produkt BASIC dry Suppe & Soße von Herbafood Ingredients durch. Der trockene Texturgeber basiert auf Pflanzenfasern und bringt besondere funktionelle Eigenschaften mit sich.

## Zur Umfrage

Der Preis BEST of Market basiert auf den Ergebnissen einer Online-Leserbefragung zu Produkten und Konzepten von Industriepartnern des Außer-Haus-Markts. Im ersten Teil wurden die anonymen Teilnehmer dabei den jeweiligen Fachmagazinen zugeordnet und zu Kriterien befragt, die ihr Investitionsverhalten beeinflussen. Im Hauptteil waren insgesamt 118 Produkte/Konzepte in mehreren Kategorien zu bewerten. Die Online-Befragung wurde bei Entscheidern aus der Hotellerie, Gastronomie, Street Food Szene und Gemeinschaftsverpflegung im Januar/Februar 2018 durchgeführt und ist durch eine Versendung an über 32.000 Newsletter-Abonnenten gestützt worden. 1.447 Teilnehmer beurteilten die Produkte und Konzepte.

## Zur Historie

Seit 2012 vergeben wir im Auftrag unserer Leser jährlich den renommierten BEST of Market – auf der Basis einer umfangreichen Online-Leserbefragung zur Leistungsbandbreite von Industriepartnern. Bisher beurteilten die Leser jeweils Qualität, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis von bis zu 800 Unternehmen. „Um Aspekte wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit stärker zu berücksichtigen und konkrete Produkte in den Vordergrund zu rücken, haben wir den fest in der Branche verankerten Preis neu ausgerichtet“, erläuterte Michael Teodorescu, Chefredakteur des Fachmagazins **24 Stunden Gastlichkeit** in seiner Laudatio bei der Preisverleihung.

The logo consists of the text 'BEST of Market' in white, bold, sans-serif font, centered within a white-bordered square. This square is positioned in the upper-left corner of a larger black diamond shape.The logo consists of the text 'NEXT of Market' in white, bold, sans-serif font, centered within a white-bordered square. This square is positioned in the lower-right corner of a larger black diamond shape, which is partially overlapped by the 'BEST of Market' logo.



**BEST  
of  
Market**

**Kategorie Bestseller – Nonfood:**

Go In GmbH: FLAT-Technologie

**Kategorie Bestseller – Technik:**

Bartscher GmbH: Heißluftofen AT 90

**Kategorie Bestseller – Food:**

frischli Milchwerke GmbH: Milchpudding Butterkeks

**Kategorie Bestseller – Beverage:**

J.J.Darboven GmbH & Co. KG: ID ORIGINS

**Kategorie Klassiker – Produkt:**

EDNA International GmbH: Brötchenkiste, 5-fach sortiert

**Kategorie Klassiker – Konzept:**

OSI Convenience Europe GmbH: Angus Beef Burger

**Kategorie Design – Produkt:**

Hotelwäsche Erwin Müller GmbH: Servicejacke MAY

**Kategorie Design – Konzept:**

PALUX AG: Topline Black Edition

**Kategorie Digitalisierung – Produkt:**

GASTROFIX GmbH: Kassensystem GASTROFIX

**Kategorie Digitalisierung – Konzept:**

Vectron Systems AG: bonVito

**Kategorie Energieeffizienz – Produkt:**

Bohner® Produktions GmbH:  
Hochleistungs-Grillplatten

**Kategorie Energieeffizienz – Konzept:**

HOBART GmbH: Effizienzkonzept Bandspülmaschinen

**Kategorie Funktionalität – Food:**

Dr. Oetker Professional/Individual Solutions: TK-Desserts

**Kategorie Funktionalität – Technik:**

Electrolux Professional GmbH: Speedelight

**Kategorie Hygiene – Food:**

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG: PEGGYS

**Kategorie Hygiene – Nonfood:**

Ecolab Deutschland GmbH:  
KitchenPro Oxy Wipes S und Oxy Foam S

**Kategorie Individualität – Food:**

Block Menü GmbH: Beef Ribs

**Kategorie Individualität – Technik:**

Winterhalter Gastronom GmbH: Pay per Wash

**Kategorie Nachhaltigkeit – Beverage:**

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG:  
La Tazza Verde®

**Kategorie Nachhaltigkeit – Technik:**

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG: M-iClean H

**Kategorie Prozessoptimierung – Food:**

Sander Holding GmbH & Co. KG: Sous-vide-Sortiment

**Kategorie Prozessoptimierung – Technik:**

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG:  
FlexiChef



**NEXT  
of  
Market**

**Kategorie Food:**

Herbafood Ingredients GmbH: BASIC dry

**Kategorie Technik:**

Rational AG: ConnectedCooking



**BEST  
of  
Market**



**NEXT  
of  
Market**

## 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 der zehn Ausgaben 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 im 69. 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. 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 **street FOOD business** ist das einzige Fachmagazin für den boomenden Trendmarkt Streetfood. Es erscheint bereits im dritten Jahr und kommt zweimal jährlich als Sonderausgabe der 24 Stunden Gastlichkeit. Der redaktionelle Schwerpunkt liegt auf praxiserprobten Konzepten, konkreten Tipps zur Umsetzung und einem Marktüberblick. Zielgruppe sind Inhaber und Führungskräfte im Streetfood-Business.

Die Fachmagazine werden durch zahlreiche Themenpublikationen z. B. über Getränke oder Technik 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, Chefredakteur 24 Stunden Gastlichkeit • [m.teodorescu@blmedien.de](mailto:m.teodorescu@blmedien.de)

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

[www.gastroinfoportal.de](http://www.gastroinfoportal.de)

**BEST  
of  
Market**

**NEXT  
of  
Market**