

CATERING STAR 2011

Die Top-Innovationen

Catering Star 2011

Welche Food- und Beverage-Produkte sind die Top-Innovationen der vergangenen Monate? **Catering-Manager und Einkäufer** haben darüber abgestimmt.

Die Innovationsfreude der Hersteller ist ungebrochen. Tausende Produkte werden jedes Jahr von den Produkt-Managern der Food- und Beverage-Industrie entwickelt und zur Marktreife gebracht. Ob sie in der Profi-Küche bei den Caterern auch wirklich ankommen, steht jedoch auf einem ganz anderen Blatt. Um hier konkrete Antworten zu erhalten, hat Catering inside jetzt zum vierten Mal Caterer sowie verantwortliche Einkäufer befragt und die erfolgreichsten Neueinführungen von Food- und Getränke-Produkten, die in den vergangenen zwölf Monaten eingeführt wur-

den, ermittelt. Die Ergebnisse machen deutlich, dass nicht nur der Umsatz das entscheidende Kriterium ist, ob ein Produkt im Catering-Markt als erfolgreich oder nicht angesehen wird. Gefragt sind vor allem echte Innovationen, die für Abwechslung in der Küche und somit natürlich auch auf dem Speiseplan sorgen. Gute Ideen der Hersteller werden honoriert, wie beispielsweise ein Saltimbocca von der Forelle aus dem Hause Seubert (Platz drei in der Kategorie Fisch, Fleisch, Geflügel) oder Balsamico Glace Aronia von Wiberger (Platz eins in der Kategorie Soßen,

Suppen, Fonds). Aber auch Convenience steht weiterhin hoch im Kurs, wie die Innovation ServEasy Asia von Salomon Food Service (Platz eins in der Kategorie Fingerfood & Snacks) oder das Kabeljau-Filet im Maisblatt von Deutsche See (Platz zwei in der Kategorie Fisch, Fleisch, Geflügel). Kein Wunder, erleichtert Convenience doch die Arbeit um ein vielfaches. Aber: Die Qualität muss stimmen, darauf legen die Caterer und Einkäufer Wert. 08/15-Convenience hat keine Chance. Alle Ergebnisse und Platzierungen lesen Sie auf den folgenden Seiten.



01

Backwaren

Ganz vorn liegt die **Triangel mit Toblerone**, ein 80 g-Plundergebäck im Dreiecksformat. Für dessen Füllung verarbeitete **Hiestand & Suhr** die Milkschokolade mit dem Honig-Mandel-Nougat-Geschmack. Mit dem Mischkarton **Gourmet Rustikal** punktete **Edna International** auf Platz zwei. Die Mischung enthält jeweils vier Baguettes in vier verschiedenen Sorten. Bronze gab es für **Unsere Prachtstücke** von **Nestlé Schöller**. Sechs der beliebtesten Tortenklassiker sind in zwölf Stücke vorgeschnitten und damit exakt kalkulierbar.

02



03



02



Vegetarische Produkte

Chutney Kürbis-Apfel im Glas ist der Gewinner. Es passt laut Hersteller **Wiberg** gut zu Wild, Wildgeflügel und Rindfleisch. TK-Produkte von **Bonduelle** belegen die Plätze zwei und drei: Beim **Bohnen-Mix Delikatess** werden grüne Bohnen mit Wachsbohnen kombiniert. Der **Romanesco-Mix Exquisit** bringt durch Romanesco und Karotten Farbe auf jeden Teller, ergänzt um gegrillte rote Paprika.

01



03

VIELEN DANK
FÜR IHR
VERTRAUEN!



A STAR
IS
BORN...

WARENGRUPPE	PRODUKT	PLATZ
Soßen, Suppen, Fonds	Balsamico Glace Aronia	1
Vegetarische Produkte	Chutney Kürbis-Apfel	1
Dressings, Essige, Öle	Tomaten-Essig	1
Dressings, Essige, Öle	Zitrus-Öl	2

www.wiberg.eu



MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.