



Die Kür der Sieger

Jeweils drei Sieger in 23 Produktkategorien: Das macht summa summarum 69 Top-Innovationen. Lassen Sie sich von den Catering-Stars 2012, gewählt von den Catering-Managern und -Einkäufern, inspirieren.

Text: Martin Eschbach

Ganz so üppig ist das mit den Innovationen im Catering-Markt ja nicht. Zumindest im Vergleich zu anderen Branchen, wie beispielsweise dem Lebensmittel-Handel. Hier können sich die Leiter von Supermärkten vor Neuheiten kaum retten. Oft haben die Einkäufer der großen Handels-Organisationen die Qual der Wahl. Allerdings sind auch viele Flops dabei. Produkte, die es erst gar nicht in die Regale schaffen oder nach kurzer Zeit wieder ausgelistet werden. Auch wenn die Innovationskraft im Catering-Markt nicht ganz so stark ist, können sich die Neuheiten, die die Hersteller jedes Jahr

ins Rennen schicken, sehen lassen. Natürlich kommen auch hier nicht alle bei den Catering-Managern und Chef-Einkäufern an, aber es gibt immer wieder Produkte, die das Angebot der Caterer bereichern.

Um herauszubekommen, welche Produkte das sind, hat Catering inside eine bundesweite Befragung durchgeführt. Befragt wurden 1.500 Catering-Manager und -Einkäufer aus den Bereichen Care-, Verkehrs-, Sport-, Messe- und Event-Catering. Ermittelt wurden so die erfolgreichsten Neueinführungen von Convenience-Produkten für Catering, Gemeinschaftsverpflegung

und Gastronomie aus den vergangenen zwölf Monaten sowie die erfolgreichsten Dienstleistungskonzepte und Neueinführungen aus dem Technik- bzw. Nonfood-Bereich der letzten 24 Monate. Stichtag war jeweils der 31. Mai 2012.

In den Ergebnissen zeigt sich ganz deutlich, dass es den Verantwortlichen im Catering-Markt gar nicht so sehr darauf ankommt, ob das Produkt große Umsätze verspricht, sondern ihnen geht es viel mehr um die tatsächliche Innovationskraft. Gefragt ist Abwechslung, was wiederum erklärt, warum beispielsweise auch Saisonprodukte wie in der Kategorie Eiscreme (s. Seite 45)

gut ankommen. Honoriert werden auch Innovationen, die neue Ernährungsgewohnheiten berücksichtigen. Dann überrascht es kaum, dass der laktosefreie Mozzarella-Stick von Salomon Food World auf dem ersten Platz in der Kategorie Fingerfood landet (s. Seite 46).

Convenience soll den Caterern das Leben aber auch einfacher, eben bequemer machen. Dennoch sollen möglichst keine 08/15-Produkte ins eigene Portfolio. Da kommen Eismeerlachsforellen, exakt in Form und Gewicht, auf Kundenwunsch sorgfältig von Hand filetiert genau richtig. Ein Service, der von den Caterern mit dem ersten Platz in der Kategorie Fisch, Fleisch, Geflügel belohnt wird (s. Seite 47).

Innovative Ideen gibt es auch im Technik-/Dienstleistungs- und Nonfood-Bereich, wie beispielsweise die Evolin-Tischdecke von Duni, die alle Vorzüge einer modernen und flexiblen Einweglösung bietet und gleichzeitig in Eleganz und Stil nicht von textiler Tischwäsche zu unterscheiden ist. Platz 1 in der Kategorie Tabletop (s. Seite 59). Ein weiteres Beispiel ist die Giga X7 Professional. Der Espresso-/Kaffee-Vollautomat aus dem Hause Jura verfügt über ein nahezu verschleißfreies Mahlwerk und eine optimierte Feinschaumtechnologie. Das kommt an: Platz 2 in der Kategorie Kaffeeautomaten (s. Seite 55).

Das sind nur einige wenige Beispiele, die zeigen, wie innovativ die Branche ist. ■

Backwaren



01

2. Platz
 Oma's Landkuchen Butter
 Hefezop

Bereits 2007 haben die Tiefkühl-Experten von Schöller direkt echte Innovationskraft und Gespür für den Markt bewiesen, als sie die Produktlinie Oma's Landkuchen auf den Markt brachten und seitdem große Erfolge damit feiern konnten. Die Innovation Oma's Landkuchen Butter-Hefezopf setzt diese Erfolgsgeschichte fort: Platz 2 in dieser Kategorie bei den diesjährigen Catering Stars.

1. Platz
 Landfrauenkuchen Mohn-Mandarine- Käse

Eine klassische Käsekuchennussmasse trifft auf eine geschmackvolle Mohnfüllung und wird durch fruchtige Mandarinspalten abgerundet. Der Sieger in der Kategorie Backwaren ist mit Gelee abgeglänzt. Der Hefemürbeteig trägt dazu bei, dass der Kuchen aussieht, wie selbst gemacht. Darauf deutet auch der Name hin, den sich die Marketing-Experten der Conditorei Palzgra für diese Spezialität ausgedacht haben: Landfrauenkuchen Mohn-Mandarine-Käse.



03

3. Platz
 Bio-Gourmetbrot

Das 280 g-Bio-Gourmetbrot aus dem Hause Edna wird mit ausgesuchten Zutaten und besten Rohstoffen hergestellt. Seinen feinen Geschmack erhält das Gourmetbrot laut Hersteller durch das Meersalz der Gu rande Le Gu randais. Die Brote sind handwerklich in der Optik und in nur drei bis fünf Minuten ofenfrisch und servierbereit für die Gäste.



02

Alpenhain

*Goldmedaille für unser
TK Käse-Medaillon*

Das TK Käse-Medaillon von ALPENHAIN:

- vielseitig verwendbar
- mit appetitlichen Grillstreifen
- die trendige Alternative für Ihren Spiseplan
- natürlich mit ALPENHAIN-Garantie: ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern

VEGETARISCH

Mehr als 300 Catering Inside Leser können nicht irren! Sie haben unser ALPENHAIN TK Käse-Medaillon auf Platz 1 der Warengruppe „Milchprodukte & Käse“ gewählt. Wir bedanken uns ganz herzlich für den Catering Star!

ALPENHAIN. Nur vom Besten der Natur.

Palas. Eine neue Dimension.

Palas. Eine Event- und Messehalle in funktionalem und elegantem Design. Für weltweite Anlässe. Mit herausragender Zeltarchitektur, sehr modernem Hallenbau und moderner Aussen- und Innenarchitektur. Mit Wandeldecken aus Kunststoff oder Isolierglas in horizontaler oder vertikaler Ausrichtung. Auf Wunsch als Doppelstockverleinte Palas Exporten.

Sustel mobile Company
 powered by DMS

LOGO
 www.logo.com

Tele: +49 7094 945-0
 E-Mail: palas@valberg.com
 www.palas-valberg.com

BOOTH OF HONORS INTERNATIONAL 2013
 Halle 4, Stand A01

LOEBROER



Fingerfood & Snacks



1. Platz
Mozzarella Sticks laktosefrei

Rund 16 Millionen Deutsche sind von einer Laktoseintoleranz betroffen. Diese Unverträglichkeit von Milchzucker bedeutet allzu oft Verzicht auch bei leckeren Finger Food Produkten wie den Hot Appetizern. Salomon FoodWorld stellte die ersten laktosefreien Variationen ihrer erfolgreichen „Mozzas“ und „Peppertizer“ vor. Seitdem können Caterer auf eine stark steigende Nachfrage einer neuen Zielgruppe reagieren und diese mit den neuen Finger Food Hits verwöhnen. Die Highconvenience-Produkte sind natürlich auch konvektomatengeeignet und sichern so eine schnelle, bequeme Zubereitung. Platz 1 in dieser Kategorie, auch deshalb, da die laktosefreien Mozzarella Sticks und Peppers Red&Hot mit vollem Geschmack begeistern.

2. Platz
Lolly Zander und Tandoori

Mit Lollies setzt Achenbach beim Fingerfood Maßstäbe. Die kleinen Köstlichkeiten ermöglichen fingerfeinen Genuss von einem handlichen Stick. Mit Brücke oder Ständer sind edle Service-Ideen für die appetitliche Präsentation der herzhaften und süß-fruchtigen Lollies erhältlich. Das tiefgekühlte Lolly-Sortiment greift kulinarische Trends auf und hat für jeden Gaumen eine Überraschung parat. Lolly Zander und Tandoori ist ein rechteckiger, zweifarbiger Fisch-Lolly mit Tandoori, einer Gewürzmischung aus der indischen Küche. Die Lollies werden zu 50 Stück in der Kunststoffschale tiefgekühlt geliefert. Über Nacht im Kühlhaus schonend aufgetaut sind sie servierfertig. Convenience, die belohnt wird: Platz 2 im Segment Fingerfood & Snacks.



3. Platz
Baby-Donut-Mischkiste

Praktisch, diese Baby-Donut-Mischkiste, dreifach sortiert aus dem Hause Edna. Das fanden auch unsere Leser und hievt die Innovation auf den dritten Platz in dieser Kategorie. Die Mischkiste ist befüllt mit jeweils 50 der kleinen 12 g-Donuts mit Zimtzucker, pinkfarbener und mit Kakaoglasur sowie weißen Schokoladenstückchen. Bis vor einigen Jahren waren Donuts in Deutschland übrigens noch vergleichsweise unbekannt. Inzwischen sind sie jedoch in jeder besser sortierten Bäckerei vorzufinden. Das machte sie „gesellschaftsfähig“ und für Caterer interessant. Nicht zuletzt auch, weil sie im Segment der süßen Snacks für Abwechslung sorgen. Mit den Mini-Donuts entspricht Edna auch dem Trend der Fingerfoods im süßen Segment.