

**BEST
of
Market**



Die **Besten** von heute & morgen

Was haben Hugh Hefner, Russisches Roulette und Transparenz gemeinsam? Eine Antwort darauf gab das B&L-Event am Vorabend der Internorga.



Strahlende Gesichter, leckeres Essen und angeregte Gespräche: Zur Einstimmung auf die Hamburger Internorga begrüßte die B&L MedienGesellschaft am Vorabend der Messe Branchenvertreter und Industriepartner erneut zur Preisverleihung der BEST of Market im Norden. Bereits zum sechsten Mal kürten die Fachmagazine *ÖV*, *Wassinger*, *first class*, *24 Stunden Gastro* und *street FOOD business* im Namen ihrer Leser die besten Industriepartner des Jahres 2017. Neben den 20 besten Branchenpartnern wurden auch Produktlösungen ausgezeichnet – eine Preisvergabe, die in diesem Jahr Premiere feierte. Annemarie Heinrichsdoberl, Verlagsleiterin der B&L MedienGesellschaft München, begrüßte die anwesenden Gäste und freute sich, den Abend und die Preisträger gemeinsam zu feiern: „Die Auszeichnungen sind Ihr Verdienst, denn Sie

Fotos: E. Heinrichsdoberl, Thiemer



**NEXT
of
Market**

alle sind der Motor unserer Branche. Diese kann sich nur entwickeln, wenn wir eine Industrie haben, die ständig Vordenker ist – im Interesse ihrer Kunden und Partner.“ Nach einem kurzen Einblick in den Ablauf läutete sie den Preisträger ein und übergab an Claudia Kirchner, Chefredakteurin des GVmanager, und Michael Teodorescu, Chefredakteur der **24 Stunden Gastlichkeit**,

Auf dem Treppchen

Er startete mit einem Allbekannten in die Preisverleihung – denn mit Edna International wurde ein Industriepartner ausgezeichnet, der bereits zum sechsten Mal in der Kategorie Backwaren den Leserpreis entgegennahm. Bindi Deutschland setzte sich an die Spitze der Kategorie Dessert – nach 2013 gehört das Unternehmen somit erneut zu den Siegern des Abends. In der im letzten Jahr eingeführten Kategorie Fleisch-Convenience konnte sich Block Menü

freuen, denn auch im zweiten Jahr in Folge kam niemand anderes an dem Unternehmen vorbei. Ganz neu unter den Preisträgern reichte sich die Alfred Faller Konfitürenmanufaktur ein, welche die Kategorie der Frühstückprodukte anführt. Im Bereich der High-Convenience rückte Dr. August Oetiker Nahrungsmittel, Sortimentsbereich Professional, aus Ettlingen nach 2015 wieder auf den ersten Rang. Im Gegensatz dazu bestätigte frischli Milchwerke seine Premiumstellung in der Kategorie Milchprodukte und machte somit den Hattrick perfekt. Bei Unilever Deutschland, Unilever Food Solutions, gab es einen Wechsel, denn nach 2015 siegte das Unternehmen in diesem Jahr wieder in der Kategorie Suppen und Saucen. Zum zweiten Mal punktete Melitta Professional Coffee Solutions in der 2016 eingeführten Kategorie Heißgetränkekonzepte. Zu den Preisträgern der technischen

Vielen Dank für Ihre Wahl auf Platz 1 in der Kategorie
AUSSTATTER/MÖBEL

GO IN



20
17/18



**GASTRONOMIE
GESTALTEN!**

**1. Platz
in der Kategorie**

AUSSTATTER/MÖBEL



ZENTRALE Landsberg am Lech

GO IN GmbH

www.go.in.de

info@go.in.de

T: 08191 9194-200

Alle Neuheiten und
Bestseller im kosten-
freien Katalog unter
www.go.in.de

Hotelwäsche Erwin Müller

TEXTILIEN FÜR GASTRONOMIE,
HOTELLERIE & CATERING

Danke
für den erneuten 1. Platz
in der Kategorie "Textilien"



*Wir freuen uns sehr über
Ihr entgegengebrachtes Vertrauen*

WWW.HOTELWAESCHE.DE

Kategorien zählten viele altbekannte, aber auch neue Gesichter: In den Kategorien Kombidämpfer, Herdanlagen und Frontcooking gab es so z. B. keine Veränderung an der Spitze – laut Leserumfrage kommen hier andere Industriepartner in puncto Preis-Leistungs-Verhältnis, Service und Qualität nicht an Rational, MRN bzw. Bohner vorbei. Auch in der Kategorie Spültechnik war kein Vorkommen an Hobart, ein Unternehmen, das seine Position ebenfalls zum wiederholten Mal verteidigte.

Preisgekrönt

Auch der zweite Teil der Preisverleihung startete mit einem Wiederholungstäter: Bartscher behauptet

seit jeher seine Marktstellung in der Kategorie Küchenheifer. Hingegen hielt Irinox in diesem Jahr wieder Einzug in die Liste der siegreichen Industriepartner, nachdem das Unternehmen zuletzt 2014 den ersten Rang im Bereich Kühlttechnik belegte. Neu auf den Podestplätzen dabei ist das Unternehmen Franke Coffee Systems, das bei den Lesern in der Kategorie Kaffeemaschinen punktete, während Vectron Systems seinen ersten Platz in der Kategorie Kassensysteme erneut verteidigte.

Wie in den vergangenen vier bzw. drei Jahren konnten sich auch Go In (Kategorie Ausstatter/Möbel) und Hotelwäsche

**BEST
of
Market**

Die Gewinner unseres Leserpreises 2017

Gewinner BEST of Market

Kategorie Backwaren:
Edna International GmbH

Kategorie Dessert:
bindi Deutschland GmbH

Kategorie Fleisch-Convenience:
Block Menü GmbH

Kategorie Frühstückprodukte:
Konfitürenmanufaktur Alfred
Faller GmbH

Kategorie High-Convenience:
Dr. August Oetker Nahrungsmittel
KG, Sortimentsbereich Professional

Kategorie Milchprodukte:
Irischli Milchwerke GmbH

Kategorie Suppen/Saucen:
Unilever Deutschland GmbH,
Unilever Food Solutions

Kategorie Heißgetränkessenzepate:
Melitta Professional Coffee Solutions
GmbH & Co. KG

Kategorie Kombidämpfer:
Rational AG

Kategorie Herdanlagen:
MKN Maschinenfabrik Kurt
Neubeuer GmbH & Co. KG

Kategorie Frontcooking:
Bohner Produktions GmbH

Kategorie Spültechnik:
Hobart GmbH

Kategorie Küchenheifer:
Bartscher GmbH

Kategorie Kühlttechnik:
Irinox SpA

Kategorie Kaffeemaschinen:
Franke Coffee Systems

Kategorie Kassensysteme:
Vectron Systems AG

Kategorie Ausstatter/Möbel:
Go In GmbH

Kategorie Textilien:
Hotelwäsche Erwin Müller GmbH
& Co. KG

Kategorie Handelspartner:
Service-Bund GmbH & Co. KG

Kategorie Hygienesysteme:
Ecolab Deutschland GmbH

Gewinner NEXT of Market

*CHECK – Rieber GmbH & Co. KG
gastronomic – vertical cloud
solution GmbH

Yummy Chow – Masande
GmbH

**NEXT
of
Market**



Claudia Bohner im Gespräch und Gewinner Josef Stöckle von Edna, Orientalische Köstlichkeiten stimmten auf den Abend im Restaurant Mazza ein, mit dem das B&L Medien-Team die Internorga einleitete.

Erwin Müller (Kategorie Textilien) gegenüber der Konkurrenz durchsetzen und somit ihr positives Image und Standing in der Branche weiter ausbauen. In der Kategorie Handelspartner platzierte sich Service-Bund vorn und zog nach dem letzten Jahr wieder an den Wettbewerbern vorbei, hingegen rückte Ecolab Deutschland (Kategorie Hygienesysteme) nach 2015 wieder in die Siegerriege.

Produkte für morgen

Die mittlerweile fest etablierte Verleihung BEST of Market wurde zum Schluss noch einmal spannend, denn getreu dem Motto „Traditionen sind

da, um gebrochen zu werden“ trumpfte die B&L MedienGesellschaft mit einer Neuerung auf: der Verleihung der NEXT of Market für zukunftsweisende Produktlösungen. „Angesichts des oft sehr breiten Leistungsportfolios vieler Industriepartner lag es nahe, auch einmal konkrete zukunftsweisende Produkte herauszugreifen und nicht nur das Unternehmen sowie dessen Qualität, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis generell bewerten zu lassen“, nannte Michael Teodorescu den Hauptgrund für die Erweiterung.

Das Gewinnertrio setzt sich 2017 zusammen aus: °CHECK von Rieber, gastromatic von vertical cloud

solution sowie Yummy Chow von Masands. Hinter Ersterem verbirgt sich ein Organisations- und Digitalisierungstool, das Transparenz und Rückverfolgbarkeit entlang des gesamten Foodflows abdeckt, gastromatic ist ein intelligenter Dienstplan mit individuellem Aufbau, und bei Yummy Chow handelt es sich um ein Brot, das im Street-food-Bereich verwendet, das Geschirr ersetzt, da z. B. Currys darin serviert werden können.

Methodik

Der Preis Best of Market basiert auf den Ergebnissen einer umfangreichen Leserbefragung zur Leis-

Fotos: E. Hainthuber/ok



MAKE IT
Wonderful!

A1000

DIE NEUE GENUSS-DIMENSION.

Jede Person hat einen eigenen, persönlichen Lieblings-Kaffee. Für diese enormen Ansprüche haben wir von Franke die neue, wegweisende A1000 entwickelt. Sie ist 5-mal einzigartig:

- **Noch mehr Kaffee-Genuss, neu mit 6 Flavors**
- **Neue, intelligente Kühleinheit:** Bis zu 2 Milchchoc mit 2 parallelen Kühlkreisläufen
- **CleanMaster:** Vollautomatisches Reinigungssystem serienmässig
- **Multimedia-Touchscreen:** Video inklusive Ton, Nährwert- und Allergen- Informationen
- **IoT:** Zugriff via internet auf jede A1000

Mit der A1000 wird Kaffee zum ganz persönlichen Lebensstil.
a1000.franke.com

tungsbandbreite von Industriepartnern, die erneut ausschließlich online erfolgte. Die Platzierungen der besten Zulieferunternehmen 2017 ergaben sich aus den Nennungen in den Bewertungskategorien Qualität, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis. Im ersten Teil der Befragung wurden die Teilnehmer dabei den jeweiligen Fachmagazinen zugeordnet sowie nach ihrer Entscheidungsbefähigung kategorisiert. Im Hauptteil waren über 800 Unternehmen in mehreren Kategorien zu bewerten, dabei konnten einzelne Unternehmen aufgrund eines sehr breiten Portfolios auch in verschiedenen Kategorien beurteilt werden. Ausgezeichnet wurden die Kategorien Backwaren, Dessert, Fleisch-Convenience, Frühstückprodukte, High-Convenience, Milchprodukte, Suppen/Saucen und Heißgetränkekonzepte im Bereich Food & Beverage sowie die Kategorien Kombidämpfer, Herdanlagen, Frontcooking, Spültechnik, Küchenhelfer, Kühltechnik, Kaffee-



Die Gäste nutzten die Gelegenheit zum Netzwerken.



Oliver Froesch (Rational) freute sich über die Auszeichnung.



Rajsh Debes (Blanco Prof.) und Sabine Zimmerer (szuachraf)



Sichtliche Freude: Hotelwäscher E. Müller, Go In, Service-Bund, Ecolab



”

MKN

„Uns liegen die besondere Qualität und die anwenderorientierten Features unserer Produkte sehr am Herzen. Wir freuen uns deshalb sehr, dass die Leser der B&L MedienGesellschaft dies auch so sehen und uns mit dem BEST of Market ausgezeichnet haben. Wir danken für das Vertrauen und wollen auch künftig mit unseren thematischen Profiklösungen durch eine hohe Praxistauglichkeit, Multifunktionalität, Wirtschaftlichkeit und Effizienz überzeugen.“

Anja Habauer

Konfitürenmanufaktur Alfred Falter

„Die Konfitürenmanufaktur Alfred Falter legt bei der Konfitürenherstellung höchsten Wert auf Qualität. Die Früchte werden schonend im offenen Kupferkessel gekocht und sorgfältig von Hand gerührt, um so den natürlichen Eigengeschmack bestmöglich zu erhalten. Um unseren Service abzurunden, betreut und berät ein eigener Außendienst unsere Kunden. Wir freuen uns ganz besonders, dass unsere Kunden diese Qualität und den Service zu schätzen wissen und uns mit dem BEST of Market auszeichnen.“

Rebekka Löffler

frischli Milchwerke

„Wir freuen uns sehr über den Sieg als bestes Molkereunternehmen im Foodservice. Wir starten gerade mit unserem Cheesecake-Dessert eine weitere Innovationsoffensive, um hoffentlich auch 2018 wieder so erfolgreich zu sein. Durch unsere im April startende Kooperation mit der Sahnemolkerei Wiesehoff werden wir künftig auch in großem Umfang Frischprodukte in unserem Sortiment und so ein noch breiteres Qualitätsangebot haben.“

Curd Kießler

Unilever Food Solutions

„Unser Ziel ist es, u. a. auch mit unseren Suppen und Saucen, immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für die tägliche Arbeit der Köche zu liefern und Ihnen somit den Alltag zu erleichtern.“

Wir freuen uns sehr darüber, dass die Leser von den Fachzeitschriften der B&L MedienGesellschaft uns als beste Marke in der Kategorie Suppen/Saucen gewählt haben und möchten uns auf diesem Weg für das uns entgegengebrachte Vertrauen ganz herzlich bedanken.“

Anna Kugler

”



Kompetenz in Küchentechnik




Frontcooking auf höchstem Niveau mit noch mehr Möglichkeiten!

MODERNSTE KÜCHENTECHNIK
energiesparend & leistungsstark

BOHNER® Produktions GmbH
Dallenberg 8
88339 Bad Waldsee
Germany

Phone + 49-75 24-97 06-0
Fax + 49-75 24-97 06-22
info@bohnergmbh.de
www.bohnergmbh.de



Alexandra Herr (zweiblick) mit Curd Kießler
(frisch! Milchwerke)

maschinen, Kassensysteme, Ausstatter/Möbel, Textilien und Hygienesysteme im Bereich Technik und Ausstattung, ergänzt um die Kategorie Handelspartner. Die Online-Befragung wurde bei Entscheidern aus der Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie inklusive dem Streetfood-Bereich im Januar/Februar 2017 durchgeführt und ist durch die Versendung an 36.000 Newsletter-Abonnenten gestützt worden. 1.129 Teilnehmer beurteilten daraufhin die Unternehmen.

Die drei Gewinner der NEXT of Market wurden in diesem Jahr mit dem fachlichen Know-how der Redaktion der B&L Medien-Gesellschaft gekürt.

”

Bartscher

„Für die erneute „BEST of Market“ Auszeichnung bedanken wir uns bei allen Lesern ganz herzlich. Wir freuen uns sehr, dass wir nun zum 6. Mal in Folge von 2012 bis 2017 mit unserem Vollsortiment, unserem guten Service und dem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis unserer Produkte überzeugen konnten. Diese Auszeichnung bedeutet uns sehr viel und ist Ansporn zugleich, auch in Zukunft mit praktischen Geräten und einem umfangreichen Dienstleistungspaket für Sie da zu sein.“

Markus Kosfeld

BEST
of
Market

Wir haben diesen begehrten Preis jetzt schon seit vielen Jahren ohne Unterbrechung erhalten. Das zeigt die Qualität unserer Produkte und Serviceleistungen und bestärkt uns in unserer täglichen Arbeit. Die Auszeichnung bedeutet uns auch deshalb so viel, weil die Profis in den Küchen nun mal am besten beurteilen können, was Qualität und Leistung bedeuten.“ Guido Köhler

bindi Deutschland

„Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung BEST of Market 2017 in der Kategorie Dessert. Von unseren Kunden für Qualität, Geschmack und Service ausgezeichnet zu werden, ist uns eine besondere Ehre. Gleichzeitig ist es für uns auch ein Ansporn, weiterhin für die Gastronomie ein verlässlicher Partner zu sein.“

Niels Konzack

NEXT
of
Market

Rieber

„Wir bedanken uns bei der Redaktion von GVmanager, first class, 24 Stunden Gastlichkeit und streetfood business für die Auszeichnung. Es freut uns sehr, dass wir den erstmalig vergebenen Preis NEXT of Market 2017 mit unserem Digitalisierungs- und Organisationssystem „CHECK“ gewonnen haben.“

Sabine Kühne

”

Dr. Oetker Professional

„Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Lesern, die uns auch in diesem Jahr ihr Vertrauen geschenkt und uns an die Spitze der Kategorie High-Convenience gewählt haben.“

VIELEN DANK FÜR
IHR VERTRAUEN!

ALLES, WAS GÄSTEN UND
GASTGEBERN SCHMECKT.

