

# Die Besten des Marktes 2013 gekürt

**first class, GVmanager und 24 Stunden Gastlichkeit** haben im Auftrag ihrer Leser auf der Internorga den renommierten Preis **BEST of Market 2013** in zwölf Kategorien verliehen.

**München/Hamburg.** Nach der Premiere als Branchenpreis für die Gemeinschaftsverpflegung, dem „GV-Manager's Best“, im Jahr 2010 und der Erweiterung auf den gesamten Außer-Haus-Markt im letzten Jahr haben die Fachmagazine **first class, GVmanager** und **24 Stunden Gastlichkeit** auf der Internorga am 7. März 2013 erneut den BEST of Market an die besten Zulieferunternehmen des Jahres 2013 verliehen. Der Preis basiert auf den Ergebnissen einer umfangreichen Befragung zur Leistungsbandbreite von Industriepartnern. Daran haben insgesamt 2.293 Entscheider aus der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Ende letzten Jahres teilgenommen und 488 Hersteller der Branche nach deren Qualität, Service und Preis-Leistung beurteilt. Mit der Verbreitung des Fragebogens in den drei Fachmagazinen wurden rund 67.500 der insgesamt 71.000 Empfänger erreicht. Die Platzierungen ergaben sich aus der Summe der Einzelnoten in den Bewertungskriterien Qualität, Service und Preis-Leistung.

Durch die Erweiterung der Anwenderbereiche und die höhere Zahl an abgefragten Unternehmen wurde der Preis in diesem Jahr nicht mehr nur in sieben, sondern zwölf Kategorien vergeben. Zu den bekannten Kategorien Backwaren, Gartetechnik und Spültechnik sind neu die Kategorien Dessert, Objektausstattung, Ausgabesysteme, Abrechnungssysteme und Küchenhelfer hinzugekommen. Der Kaffeemaschinenbereich wurde um die Kaffeeröster und Teehersteller ergänzt. Die Kategorie Premium-Convenience wurde für eine differenziertere Marktabbildung in die Kategorien Food-Konzepte und Convenience aufgeteilt, und schließlich die Kategorie Tischkultur auf „Ambiente“ erweitert.

Bei teilweise sehr knappen Ergebnissen tauschte in diesem Jahr in der Kategorie Spültechnik Meiko mit Winterhalter den ersten Platz. In der Kategorie Gartetechnik zog erstmals Palux unter die besten drei. Bartscher rückte dafür in der neuen Kategorie Küchenhelfer an die Spitze der besten Unternehmen. Im Bereich Kaffee & Tee konnte sich trotz der Erweiterung um Röster und Teehersteller weiterhin WMF an der Spitze behaupten und Melitta SystemService wiederum seinen 2. Platz festigen. In der Kategorie Convenience erreichte in diesem Jahr Dr. August Oetker Nahrungsmittel (Geschäftsbereich Food-Service) den ersten Platz vor Unilever Deutschland, Unilever Food Solutions. Nestlé Professional schaffte es unter die besten drei. Mit der neuen Kategorie Food-Konzepte, die erstmals auch die ganzheitliche Ausrichtung hin zu kompletten Konzepten würdigt, erhielten auch Salomon FoodWorld, Block Menü und Barilla die begehrte Trophäe. Edna konnte als einziges Unternehmen innerhalb der Kategorie Backwaren seine Platzierung halten.

## Kontakt und nähere Informationen:



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVmanager • c.kirchner@blmedien.de  
Augustenstr. 10 • 80333 München • Tel. (089) 370 60-155 • Fax (089) 370 60-111  
www.gastroinfoportal.de

**BEST  
of  
Market**

## Folgende Unternehmen wurden auf der Internorga mit dem BEST of Market 2013 ausgezeichnet:

### Kategorie Backwaren:

1. EDNA International GmbH, Zusmarshausen
2. Vandemoortele (Meylip Nahrungsmittel GmbH & Co. KG), Herford
3. erlenbacher backwaren GmbH, Groß-Gerau

### Kategorie Dessert:

1. frischli Milchwerke GmbH, Rehburg-Loccum
2. FrieslandCampina Professional GmbH, Köln
3. bindi DEUTSCHLAND GmbH, Halle/Westfalen

### Kategorie Convenience:

1. Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Geschäftsbereich Food-Service, Ettlingen
2. Unilever Deutschland GmbH, Unilever Food Solutions, Heilbronn
3. Nestlé Professional GmbH, Frankfurt am Main

### Kategorie Food-Konzepte:

1. SALOMON FoodWorld GmbH, Großostheim
2. Block Menü GmbH, Zarrentin
3. Barilla Deutschland GmbH, Köln

### Kategorie Ambiente:

1. Duni GmbH, Bramsche
2. PAPSTAR GmbH, Kall
3. Hotelwäsche Erwin Müller GmbH & Co. KG, Wertingen

### Kategorie Objektausstattung:

1. GO IN GmbH, Landsberg am Lech
2. AICHINGER GmbH, Wendelstein
3. neubert. Hoteleinrichtung BDSK Handels GmbH & Co. KG, Würzburg

### Kategorie Küchenhelfer:

1. Bartscher GmbH, Salzkotten
2. Groupe NADIA GmbH, Kehl
3. AlexanderSolia GmbH, Remscheid

### Kategorie Gartechnik:

1. RATIONAL Großküchentechnik GmbH, Landsberg am Lech
2. MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG, Wolfenbüttel
3. PALUX Aktiengesellschaft, Bad Mergentheim

### Kategorie Spültechnik:

1. MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Offenburg
2. Winterhalter Deutschland GmbH, Meckenbeuren
3. HOBART GmbH, Offenburg

### Kategorie Ausgabesysteme:

1. BLANCO Professional GmbH & Co. KG, Oberderdingen
2. Beer Grill AG, CH-Villmergen
3. HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld

### Kategorie Abrechnungssysteme:

1. MICROS-FIDELIO GmbH, Neuss
2. Vectron Systems AG, Münster
3. CASIO Europe GmbH, Norderstedt

### Kategorie Kaffee & Tee:

1. WMF Württembergische Metallwarenfabrik AG, Geislingen an der Steige
2. Melitta SystemService GmbH & Co. KG, Minden
3. TEEKANNE GmbH & Co. KG, Düsseldorf



### Kontakt und nähere Informationen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVmanager • c.kirchner@blmedien.de  
Augustenstr. 10 • 80333 München • Tel. (089) 370 60-155 • Fax (089) 370 60-111  
www.gastroinfoportal.de

**BEST  
of  
Market**

Bei der Erstellung des Rankings orientierte sich das Marktforschungsteam der B&L MedienGesellschaft am Schulnotensystem. So hatten die Befragten in den 2.293 auswertbaren Fragebögen die Wahl, das Preis-Leistungs-Verhältnis, die Qualität und den Service von 488 Herstellern mit gut (= Note 1), mittel (= Note 2) oder schlecht (= Note 3) zu beurteilen. War der Hersteller dem Leser nicht bekannt, bekam er hierfür die schlechteste Note, eine 6. Die Endnote, die die Basis für die Preisvergabe bildete, errechnete sich aus den Teilnoten der Kategorien Preis-Leistungs-Verhältnis, Qualität und Service. Daneben wurden den Entscheidern in dem insgesamt vierseitigen, standardisierten Fragebogen Fragen über das Einkaufsverhalten und die Investitionsplanung gestellt.

Mit der Befragung zur Leistungsbandbreite der Industrielieferer in der Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung 2013 sowie der Leserbewertung der Zulieferunternehmen haben die Redaktionen der Fachmagazine **first class**, **GVmanager** und **24 Stunden Gastlichkeit** eine langjährige Tradition regelmäßiger Branchenstudien fortgesetzt. Seit 2011 gehört dazu auch ein regelmäßiges Panel, auf dessen Basis zahlreiche Online-Befragungen zu aktuellen Themen stattfinden.

## Über die Fachmagazine

Die **first class**, die gerade mit einem Facelift ihren 30. Geburtstag gefeiert hat, richtet sich an die Entscheider der Drei- bis Fünf-Sterne-Hotellerie und der gehobenen Gastronomie, vor allem aus dem inhabergeführten Bereich. Dabei stehen in jeder Ausgabe alle für Hotel und Gastronomie relevanten Themen, vom F&B-Bereich über Management sowie Technik und Einrichtung bis hin zum Wellnessbereich, im Fokus.

Der **GVmanager** ist ein Fachmagazin für Führungskräfte in der Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, das im 64. 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.

Das Fachmagazin **24 Stunden Gastlichkeit** stellt in seinem 7. Erscheinungsjahr 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 an Unternehmer und Führungskräfte bzw. Quereinsteiger aus jeder Form der Gastronomie.

Während der **GVmanager** und die **first class** zehnmal jährlich erscheinen, sind es bei **24 Stunden Gastlichkeit** sechs Ausgaben pro Jahr. Alle Magazine werden durch zahlreiche Themenpublikationen z. B. über Getränke oder Küchentechnik ergänzt.

Herausgeber aller drei Fachzeitschriften ist die Verlagsniederlassung der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG in München.

### Kontakt und nähere Informationen:



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVmanager • c.kirchner@blmedien.de  
Augustenstr. 10 • 80333 München • Tel. (089) 370 60-155 • Fax (089) 370 60-111  
www.gastroinfoportal.de

**BEST  
of  
Market**