

The logo for 'BEST OF MARKET' features the word 'BEST' in a large, bold, red sans-serif font, with 'OF MARKET' in a smaller, bold, black sans-serif font directly below it. The text is centered within a gold-colored diamond shape.The logo for 'NEXT OF MARKET' features the word 'NEXT' in a large, bold, red sans-serif font, with 'OF MARKET' in a smaller, bold, black sans-serif font directly below it. The text is centered within a gold-colored diamond shape.

## **BEST of Market und NEXT of Market 2024: Ausgezeichnete Top Ten**

**München/Stuttgart:** Vertrauter Preis, frischer Look und neue Location: Zum ersten Mal seit 2012 – dem Jahr, in dem der Leserpreis BEST of Market seine Premiere feierte – wurde dieser am **3. Februar 2024** auf der Intergastra in Stuttgart verliehen.

Mitten im Messegeschehen durften sich insgesamt **zehn Preisträger** über eine Auszeichnung freuen. Sieben von diesen wurden im Rahmen des Leserpreises als BEST of Market 2024 ausgezeichnet, drei weitere Unternehmen nahmen den Fachjurypreis NEXT of Market 2024 entgegen.

„Wir freuen uns sehr, dass wir unsere Preisträger – die Industriepartner des Außer-Haus-Marktes – erstmalig auf der Intergastra feiern können“, betont Michael Teodorescu, Chefredakteur des Fachmagazins first class.

### **BEST of Market 2024 – die Preisträger**

**30 Bewerbungen** gingen ins Rennen um die Auszeichnung als BEST of Market, über die 821 Verantwortliche und Praktiker aus Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie und Hotellerie in einer Online-Umfrage abstimmten. Die Online-Befragung im Auftrag der Fachmagazine GVMANAGER, first class und 24 Stunden Gastlichkeit fand Ende 2023/Anfang 2024 innerhalb von vier Wochen statt.

Im Zuge der Preisübergabe auf der Intergastra hatten die BEST of Market-Preisträger 2024, die als Aussteller oder als Besucher vor Ort waren, die Möglichkeit, ihre Worte an die Leser zu richten und bedanken sich für das entgegengebrachte Vertrauen.

- **Bestseller Food:** Wiberg – Grill-Argentina Style
- **Bestseller Technik:** Bartscher – Blender Pro Xtra 2,5 l
- **Optik:** Alpenhain – Back-Camembert Donuts
- **Funktionalität:** Bohner – Hochleistungs-Grillplatte
- **Handling:** Edna – FF-Flying Burger Mischkiste
- **Nachhaltigkeit Food:** Verdino – Unfished PlanTuna Sashimi
- **Nachhaltigkeit Non-Food:** Winterhalter – Mehrwegspülsystem



## NEXT of Market 2024 – die Preisträger

Für den NEXT of Market 2024 wurden **23 Produkte und/oder Konzepte eingereicht** – aus denen die Fachjury ein Trio als Preisträger auswählte:

- **Funktionalität:** Unox – Evereo
- **Nachhaltigkeit:** necta – Monitoring von Regionalität und Herkunft von Lebensmitteln
- **Effizienz:** Hobart – Besteck Premium Funktion für die FP/FX

Mehr zu den diesjährigen Gewinnern und ausgezeichneten Produkten und Konzepten lesen Sie in den Aprilausgaben unserer Fachmagazin GVMANAGER, first class und 24 Stunden Gastlichkeit.

## Zur Methodik

An der Online-Bewertung der BEST of Market nahmen 821 Verantwortliche aus (Gemeinschafts-)Gastronomie und Hotellerie teil. „Beim BEST of Market bewerten unsere Leser – also die gastronomischen Praktiker – basierend auf ihren Erfahrungen am Markt etablierte Produkte und Konzepte. Für die Auszeichnung der NEXT of Market hingegen wählt unsere zentrale Fachredaktion basierend auf ihrem Branchen-Know-how die innovativsten Bewerber aus“, erläutert Michael Teodorescu die Methodik.

## Über die Fachmagazine

Die **first class** setzt seit 1983 Impulse für erfolgreiches Hotel- und Gastronomie-Business und richtet sich vor allem an Entscheider aus inhabergeführten Betrieben. Sechsmal jährlich informiert die Redaktion über Hintergründe, Herausforderungen und Trends der Branche – vom F&B-Bereich und Personalthemen über Technik, Online-Vertrieb und Einrichtung bis hin zum Wellnessbereich.

Das Management-Magazin für Führungskräfte in der Gemeinschaftsgastronomie **GVMANAGER** erscheint bereits im 75. Jahr und ist damit einer der längsten Marktbegleiter in diesem Bereich. Es zeichnet sich durch berufsbegleitende, nutzwertorientierte Informationen aus, die sich an Verpflegungsverantwortliche in den Bereichen Betriebs-, Senioren-, Patienten- und Studentenverpflegung, an Entscheider aus Zentral- und Sozialküchen sowie von Cateringunternehmen richten. 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 Fachmagazine sind Produkte der Verlagsniederlassung der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG in München.

Kontakt: Michael Teodorescu • m.teodorescu@blmedien.de • (089) 370 60 175