

Vending Star 2017

Die Innovatoren der Branche

Fester Bestandteil des Euvend-Messeprogramms ist die Verleihung des Vending Stars. Bereits zum sechsten Mal wurde der Preis von der Koelnmesse und dem Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) verliehen.

Mit dem Vending Star zeichnet die Koelnmesse in Kooperation mit dem BDV als ideellem Träger der Euvend & Coffeena Innovationen und die neuesten Produktentwicklungen der Branche aus. Auch in diesem Jahr wurde der Preis im Rahmen der Euvend & Coffeena-Night verliehen. Nachdem sich die Beiträge der nominierten Unternehmen im Vorfeld bereits auf der Sonderschaufläche „Vending-Star-Area“ den Messebesuchern präsentieren konnten, wurden dort die Gewinner bekannt gegeben.



Freuten sich über die Auszeichnung: Die Gewinner des Vending Star 2017. Der Preis würdigt Innovationen und neueste Produktentwicklungen mit besonderem Mehrwert.

Misch-Mix-Revolution

„Unser Auftritt auf der Euvend wurde abgerundet durch eine ganz besondere Auszeichnung: Als Preisträger in der Kategorie Hilfsmittel für den Betrieb von Vending-Automaten bekamen wir für unsere Misch-Mix-Revolution den Vending Star 2017 verliehen“, sagt Bernd Gerhardt. Das Unternehmen Gerhardt Automaten wurde für sein Produkt „Gerhardt MMX“ ausgezeichnet und nimmt die Ehrung als Motivation, „die OCX Serie mit dem Gerhardt MMX schon bald in Serie zu fertigen.“

Auszeichnung und Anerkennung

Ebenfalls erfreut über die Auszeichnung war Kuchenmeister als Sieger der Kategorie „Innovatives Automatenprodukt“. Die „Mini-Sacher Torte 50 g“ konnte die Jury überzeugen und sich gegen Dr. Karg's mit Bio-Vollkorn-Snack-Pack Dinkel-Quinoa und Käse-Kürbiskern und der „Wonderful Laktosefreie Milch“ von Flexoco durchsetzen. „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung und Anerkennung

und hoffen mit unseren kleinen Back- und Konditorei-Spezialitäten neue Impulse setzen zu können“, sagt Kuchenmeister-Keyaccount-Manager Marc Albersmann. Ein weiterer Sieger war Servomat Steigler. Das Unternehmen erhielt den Preis in der Kategorie „Technisches Gerät“ für seine Gerätebaureihe „La Rhea Cool Aqua Plus“ und verwies damit Bianchi mit dem Gerät Diva sowie N&W Global Vending mit Mambo auf die Plätze. Das israelische Unternehmen Nayax sicherte sich mit der Pro-

duktentwicklung „VPOS Touch“ den Vending Star in der Kategorie „Konzept“. Für die Verleihung des Preises waren Unternehmen der Vending-Branche dazu aufgerufen, sich mit ihren Innovationen und neuesten Produktentwicklungen zu bewerben. Eine internationale Experten-Jury hatte aus allen eingereichten Bewerbungen die Finalisten nominiert. Dabei standen einmal mehr Innovationskraft, der Mehrwert und die Alltagstauglichkeit der Beiträge im Fokus. ew ■



Frieder Steigler erhielt den Vending Star für den neue Kaltgetränke-Tabletop-Automaten „La Rhea Cool Aqua Plus“.



Bernd Gerhardt (L) erhielt Preis und Urkunde für den MMX von BDV-Präsident Karl-Heinz Blum überreicht.



Yair Nechmad von Nayax erhielt für das Abrechnungs-Konzept „VPOS Touch“ den Vending Star.



Für die Mini-Sachertorte nahm Marc Albersmann von Kuchenmeister den Vending Star entgegen.