

KÜCHE BEST PRODUCT AWARD

Produktanmeldung

KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

Unsere Expertenjury aus erfahrenen Küchenleiterinnen und Küchenleitern prämiiert mit dem **KÜCHE BEST PRODUCT AWARD FOOD & TECHNIK 2026** die besten Produkte aus 29 Kategorien.

Die Gewinner werden in der KÜCHE Ausgabe 8–9/2026 (Erscheinung am 01.09.2026) vorgestellt.

Unternehmen, die in dieser Ausgabe eine Anzeige schalten, erhalten das offizielle Gewinnersignet zur freien werblichen Nutzung.

Sie können bis zu **drei Produkte** einreichen. Bitte füllen Sie für jedes Produkt ein eigenes Formular aus. Jedes Produkt kann in maximal zwei Kategorien angemeldet werden. Achten Sie auf die korrekte Schreibweise des Produktnamens und Ihre vollständige Firmierung.

Senden Sie das Formular zusammen mit einer Produktbeschreibung (max. 2.000 Zeichen) und einem einzelnen druckfähigen Produktfoto (JPG, 300 dpi, ca. 1 MB) an daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de und redaktion@magazin-kueche.de. Das beigefügte PDF zu den Bildrechten muss für den Award 2026 erneut ausgefüllt und unterschrieben zurückgesendet werden.

Alle Teilnehmenden werden im Sommer 2026 über die Ergebnisse informiert.

Anmeldeschluss ist der 30. April 2026. Die Teilnahme ist kostenlos.

KÜCHE Ausgabe 8–9/2026 • Anzeigenschluss: 04.08.2026 • Druckunterlagenschluss: 11.08.2026

Name des Produkts: _____

Bitte wählen Sie die **Technikkategorie**, der Ihr Produkt am besten zuzuordnen ist. Mehrfachnennungen sind möglich – maximal 2 Kategorien pro Produkt.

- | | |
|---|--|
| ☐ Gar- und Herdtechnik
(z. B. Kombidämpfer, Kochkessel, Brat- und Grilltechnik, Induktion, modulare Kochsysteme) | ☐ Digitale Küchen- und Managementsysteme
(z. B. Warenwirtschaft, Produktionsplanung, HACCP-Dokumentation, Temperatur- und Energie-Monitoring, digitale Küchensteuerung) |
| ☐ Kühl- und Tiefkühltechnik
(z. B. Kühlzellen, Kühlschränke, Tiefkühlsysteme, Schockfroster) | ☐ KI-gestützte Planung und Ressourcenmanagement
(z. B. KI-basierte Speisekartenplanung, Absatzprognosen, Personalplanung, Food-Waste-Tracking, Abfallmanagement-Software) |
| ☐ Spültechnik
(z. B. Hauben-, Band- oder Korbtransportspülmaschinen, Gläserspültechnik, Spülsysteme) | ☐ Kassensysteme und Gäste-Management
(z. B. POS-Systeme, Self-Ordering-Lösungen, Tischmanagement, digitale Bezahl- und Bestellsysteme) |
| ☐ Lüftungs- und Klimatechnik
(z. B. Küchenlüftungssysteme, Abluft-/Zulufttechnik, Wärmerückgewinnung, Klimatisierung) | ☐ Nachhaltigkeits-, Energie- und Kreislaufsysteme
(z. B. Reinigungssysteme, Desinfektionstechnik, Hygienestationen, Dosiersysteme) |
| ☐ Speisenausgabe- und Speisentransportsysteme
(z. B. Ausgabestrecken, Warmhalte- und Transportlösungen, Verteil- und Portioniersysteme) | ☐ Hygiene- und Reinigungstechnik
(z. B. Müslis, Aufstriche, Frühstückskomponenten, Buffetelemente) |
| ☐ Zubereitungs- und Vorbereitungstechnik
(z. B. Cutter, Gemüseschneider, Vakuumierer, Sous-vide-Systeme, Multifunktionsgeräte, professionelle Kleingeräte) | ☐ Küchenausstattung und Accessoires
(z. B. Arbeitsflächen, Regalsysteme, Behältersysteme, Organisationslösungen) |
| ☐ Automatisierungs- und Robotiklösungen
(z. B. automatisierte Portioniersysteme, Assistenzsysteme, Robotik in Produktion oder Ausgabe, autonome Prozesslösungen) | ☐ Berufskleidung und Arbeitsschuhe
(z. B. Kochbekleidung, funktionale Berufsbekleidung, Sicherheitsschuhe) |
| ☐ Kaffee- und Getränketechnik
(z. B. Kaffeemaschinen, Heißgetränkessysteme, Wasseraufbereitung, Getränkedispenser) | |

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Anschrift: PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____