

Presseinformation

Preisverleihung DIE BESTEN 2023: Drei Kölner Betriebe freuen sich über ihre Auszeichnung.

- Kölsches Jubiläum: Zum 11. Mal fand die Preisverleihung des Wettbewerbs „DIE BESTEN 2023“ statt
- Prämiert wurden die Kölner Unternehmen *Restaurant Pöttgen*, *Parfümerie Meller* sowie das Traditionscafé *Osterspey*
- Drei Kölner Unternehmen berichteten zudem zum Thema „Mer sin Kölle: Unser Beitrag zum Wirtschaftsstandort Köln“

Köln, 16. März 2023. Die diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinner des Wettbewerbs „DIE BESTEN 2023“ stehen fest. Auf der kölschen Jubiläums-Preisverleihung, die gestern Abend mit Moderatorin Frauke Ludowig im 25hours-Hotel in Köln stattfand, wurden die Alltagshelden der Stadt aus den drei Kategorien Gastronomie, Handel und Handwerk ausgezeichnet. Zum 11. Mal fand der renommierte Wettbewerb in diesem Jahr bereits statt, der jährlich die Leistungen des Mittelstands in Köln würdigt.

Ins Leben gerufen von den drei Verbänden DEHOGA Nordrhein, der Kreishandwerkerschaft Köln und dem Handelsverband NRW Aachen-Düren-Köln rückt der Wettbewerb „DIE BESTEN“ jedes Jahr die Alltagsheldinnen und -helden aus Handwerk, Handel und Gastronomie in den Fokus der Öffentlichkeit. Moderiert von Frauke Ludowig wurden auf der gestrigen Preisverleihung im 25hours-Hotel in Köln die diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinner mit dem begehrten Preis „DIE BESTEN 2023“ ausgezeichnet. Daneben gab es das kölsche Jubiläum zu feiern: Der Wettbewerb ging dieses Jahr in die 11. Runde und ist damit ein kölsches Original. Zum weiteren Programmhilighlight zählte eine Talkrunde mit den Unternehmern Karl-Heinz Miebach (Anton Miebach GmbH), Detlev Bernert (Borgards Herrenmoden) und Anna Heller (Brauerei Heller).

Von den Besten für die Besten

„Die vielen engagierten kleinen und mittleren Betriebe geben unserer Heimatstadt nicht nur ein Gesicht, sie geben für ihre Kunden täglich ihr Bestes“, betonte Timo von Lepel, Geschäftsführer von NetCologne und Hauptsponsor von DIE BESTEN. „Auch wir sind hier zuhause und wissen, wie wichtig es ist, sich an den Bedürfnissen der eignen Kunden zu orientieren. Spürbare Erlebnisse mit Service, Qualität und Perfomance sind heute ausschlaggebend für die Zufriedenheit der Kunden, um im Markt erfolgreich zu sein. Durch den Wettbewerb, den wir gerne unterstützen, wird die großartige Leistung, die die Betriebe in ihrem Alltag leisten, sichtbar gemacht. Das Schönste dabei ist, die Ehrung kommt von den besten Kunden für die besten Betriebe.“

2.000 Vorschläge, drei Gewinner

Alle Kölnerinnen und Kölner hatten die Möglichkeit, ihren Lieblingsgastronom, ihren Lieblingshändler oder ihren Lieblingshandwerker mit ihrer Stimme ins Rennen zu schicken. Vom 01. Dezember 2022 bis zum 15. Januar 2023 wurden online rund 2.000 Vorschläge eingereicht, die anschließend eine Fachjury gesichtet hat und die drei Preisträger festlegte. Neben einem von NetCologne gestifteten Preisgeld in Höhe von jeweils 1.000 Euro erhielten die drei Prämierten zudem ein attraktives Werbepaket für die Bewerbung ihres Betriebes auf dem Stadtportal koeln.de.

Das sind DIE BESTEN 2023

Die Gewinner sind:

- in der **Kategorie Gastronomie**: Wolfgang Pöttgen vom **Restaurant Pöttgen** (ausgezeichnet von Anna Heller, stellvertretende Vorstandsvorsitzende des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Nordrhein)
- in der **Kategorie Einzelhandel**: Heinz-Josef Meller von der **Parfümerie Meller** (ausgezeichnet von Jörg Hamel, Geschäftsführer des Handelsverbandes NRW Aachen-Düren-Köln)
- in der **Kategorie Handwerk**: Lea Schlosser & Kevin Thomas Kleber, **Traditionscafé Osterspey** (ausgezeichnet von Nicolai Lucks, Kreishandwerksmeister der Kreishandwerkerschaft Köln)

Weitere Informationen zu den diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinnern können dem beigefügten Kurz-Porträts entnommen werden.

- Ende der Pressemitteilung -

Bildunterschrift (v.l.n.r.): Bei der gestrigen Preisverleihung im 25h Hotel in Köln. Anne Lettenbauer (Restaurant Pöttgen), Moderatorin Frauke Ludowig, Heinz-Josef Meller (Parfümerie Meller), Lea Schlosser und Kevin Thomas Kleber (Traditionscafé Osterspey) und Timo von Lepel (Geschäftsführer NetCologne).

Über NetCologne:

NetCologne gehört mit über einer halben Million Kundenanschlüssen zu den größten regionalen Telekommunikationsanbietern Deutschlands. Das Unternehmen bietet Privat- und Geschäftskunden sowie der Wohnungswirtschaft zukunftsichere Kommunikationstechnologie über das eigene, leistungsstarke Glasfasernetz. Mit 29.000 verlegten Kilometern und einem jährlichen Invest im zweistelligen Millionenbereich treibt der Kölner Anbieter somit die Digitalisierung in der Region auch jenseits der Ballungszentren voran. Zum Produktangebot gehören neben klassischen Telefonie-, Internet- Mobilfunk- und TV-Diensten auch professionelle IT- und Rechenzentrumsleistungen für Unternehmen.

Pressekontakt NetCologne:

Jennifer Becker | Tel. 0221 2222-400 | presse@netcologne.de

Über den DEHOGA Nordrhein:

Der DEHOGA Nordrhein ist der Unternehmer- und Interessensverband des Gastgewerbes. Über 6.000 Gastronomen und Hoteliers in den Regierungsbezirken Düsseldorf und Köln zählen zu den Mitgliedern, davon rund 1.200 alleine aus der Stadt Köln. Wir vertreten die wirtschaftlichen und politischen Interessen der gastgewerblichen Unternehmer auf allen politischen Ebenen und beraten darüber hinaus persönlich in allen rechtlichen Angelegenheiten rund um das Gewerbe. Wir begleiten die Unternehmer von der Existenzgründung bis zur Betriebsübergabe. Ein breites Weiterbildungsangebot neben zahlreichen geldwerten Vorteilen komplettiert das Leistungsportfolio des DEHOGA Nordrhein

Über die Kreishandwerkerschaft Köln:

Die Kreishandwerkerschaft Köln ist der Dachverband der 30 Kölner Handwerksinnungen mit ca. 3.500 freiwillig organisierten Handwerksbetrieben, die ca. 30.000 Mitarbeiter und 5.000 Azubis beschäftigen. Die Kreishandwerkerschaft ist die Interessenvertretung des Handwerks in der Stadt Köln. Sie vertritt die gemeinsamen Belange der ihr angeschlossenen Handwerksinnungen und setzt sich für das Interesse aller selbständigen Handwerker und handwerksähnlichen Gewerbetreibenden ein. Die Kreishandwerkerschaft sieht sich als Partner der Unternehmer im Handwerk und bietet den Mitgliedern der Fachinnungen exklusiv ein umfangreiches Serviceangebot mit einer Vielzahl von Dienstleistungen an.

Die Kreishandwerkerschaft ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts und wird durch den Kreishandwerksmeister und den Hauptgeschäftsführer vertreten. Ihre Organe sind der Vorstand, die Mitgliederversammlung und Ausschüsse.

Über den Handelsverband NRW Aachen-Düren-Köln:

Der Einzelhandel ist in NRW der drittgrößte Wirtschaftszweig und ein verlässlicher Job-Motor. Der Handelsverband NRW vertritt als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die Interessen von mehr als 100.000 Einzelhandelsbetrieben jeglicher Unternehmensform und -größe, die im Jahr rund 100 Milliarden Euro Umsatz und damit gut ein Viertel des gesamten deutschen Einzelhandelsumsatzes erwirtschaften. Mit mehr als 750.000 Beschäftigten und Auszubildenden ist der Einzelhandel in NRW darüber hinaus einer der wichtigsten Arbeitgeber und Nachwuchsförderer: Jeder zehnte Arbeitsplatz im einwohnerstärksten Bundesland wird durch die Branche zur Verfügung gestellt.

Gewinnerinformationen

DIE BESTEN 2023

Am Mittwoch, den 15. März 2023 wurden die drei Gewinner des Wettbewerbs DIE BESTEN in den Kategorien Gastronomie, Handel und Handwerk ausgezeichnet. Der Wettbewerb wird jährlich ausgetragen und fand in diesem Jahr zum 11. Mal statt. Die Initiatoren sind die Verbände DEHOGA Nordrhein, Handelsverband NRW Aachen-Düren-Köln und die Kreishandwerkerschaft Köln. Hauptsponsor ist NetCologne.

Kategorie Gastronomie

Gewinner: Wolfgang Pöttgen vom Restaurant Pöttgen

Reibekuchen, FlöNZ, Rahmzierchen und Schnitzel so groß, dass sie über den Teller- rand reichen: Seit 116 Jahren werden im Restaurant Pöttgen klassische Gerichte zu- bereitet. In vierter Generation schwingt Wolfgang Pöttgen in der Küche den Kochlöf- fel, während seine Frau und die älteste Tochter des Ehepaares im Service arbeiten. Das Besondere an dem kölschen Original: Alle Pöttgens haben ihre gastronomische Laufbahn in Top-Hotels begonnen. „Meine Eltern haben im Atlantic Hotel in Hamburg oder in den Seiler Hotels in Zermatt gearbeitet. Ich im Bayerischen Hof in München und im Breidenbacher Hof in Düsseldorf“, erzählt Wolfgang Pöttgen, der diesjährige Gewinner im Bereich Gastronomie. Selbstverständlich steht für ihn gute Qualität an höchster Stelle: „Und natürlich machen wir Suppen, Saucen und Desserts selbst.“

Restaurant Pöttgen

Landmannstr. 19
50825 Köln

Kategorie Einzelhandel

Gewinner: Heinz-Josef Meller von der Parfümerie Meller

Fünf Geschäfte, eine Schminkschule und ein Dufttaxi, das Kosmetikprodukte und Parfums direkt dorthin liefert, wo die Kundinnen und Kunden es benötigen: Der Fami- lienbetrieb Meller ist in den vergangenen über 60 Jahren zu einer festen Beauty-In- stanz in Köln und Umgebung geworden. „Beste Beratung. Eine große Auswahl. Top Service“, lobten die Fans, die dem Unternehmen beim diesjährigen Wettbewerb DIE BESTEN 2023 ihre Stimme gaben. 1960 gründeten Max und Christel Meller die Par- fümerie, die Sohn Heinz-Josef im Jahr 1997 übernahm, weiter ausbaute und der seit 2017 von seiner Tochter in der Geschäftsleitung unterstützt wird – ein echter Fami- lienbetrieb. Schon vor mehr als zehn Jahren führte er unter anderem mit dem Dufttaxi eine Innovation ein, die ihresgleichen sucht. Das Dufttaxi liefert Beautykundinnen und Kunden die gewünschten Produkte direkt frei Haus. „Neben einer sehr individuellen

Beratung und Nischendüften vertreiben wir mittlerweile auch vier eigene Düfte, die wir gemeinsam mit einer südfranzösischen Firma kreiert haben“, erzählt Heinz-Josef Meller, der diesjährige Preisträger in der Kategorie Handel. „Berate jeden Kunden so, wie Du selbst gerne beraten werden möchtest“, lautet sein Credo, mit dem er und sein Team sich tagtäglich und leidenschaftlich für die Schönheit einsetzen.

Parfümerie Meller

Filiale Apostelnstraße 32-34
50667 Köln

Kategorie Handwerk

Gewinner: Lea Schlosser & Kevin Thomas Kleber vom Traditionscafé Osterspey

Eine über einhundert Jahre alte Institution, die die Kölner Caféhaus-Landschaft bereichert, ist das Traditionscafé Osterspey. Im Jahre 1919 von der gleichnamigen Familie gegründet, sorgen die Konditormeisterin Lea Schlosser und Konditor Thomas Kleber seit Juli 2021 für frischen und süßen Wind in den charmanten Räumlichkeiten. „Wir wollten unbedingt den Retro-Chic erhalten und die alten Traditionen weiterleben lassen“, erklären die beiden Preisträger, die sich in der Meisterschule kennengelernt haben. Von französischen Petits Fours bis zum Kölner Margaretenkuchen, von der Hochzeitstorte bis hin zu raffinierten Pralinen: Die Auswahl an Köstlichkeiten ist groß. Täglich wird alles von dem fleißigen Power-Duo selbstgebacken. Beim Einkauf der Zutaten legen sie großen Wert auf regionale Produkte. „Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis bieten und verarbeiten deshalb nur die besten Rohstoffe.“ Ihr Erfolgsrezept geht auf. „Unsere Kundschaft fühlt sich sichtlich wohl bei uns. Man merkt immer mehr, dass hier in Sülz eine Konditorei wie unsere lange gefehlt hat“, freut sich das Gewinner-Paar.

Traditionscafé Osterspey

Luxemburger Str. 267
50939 Köln