

M A G A Z I N E

experience

Inspiratie voor evenementen en event marketing



BENELUX EVENT AWARDS 2008

Nextel en B-Art behalen goud

SPONSORING

De situatie in Vlaanderen

FLASH-BACK

Beknopte kijk op de evenementiële actualiteit

FIELD MARKETING

De acties op het veld en hun return

DEME

Achter de schermen van een communicatie in volle bloei

EVENT MANAGEMENT

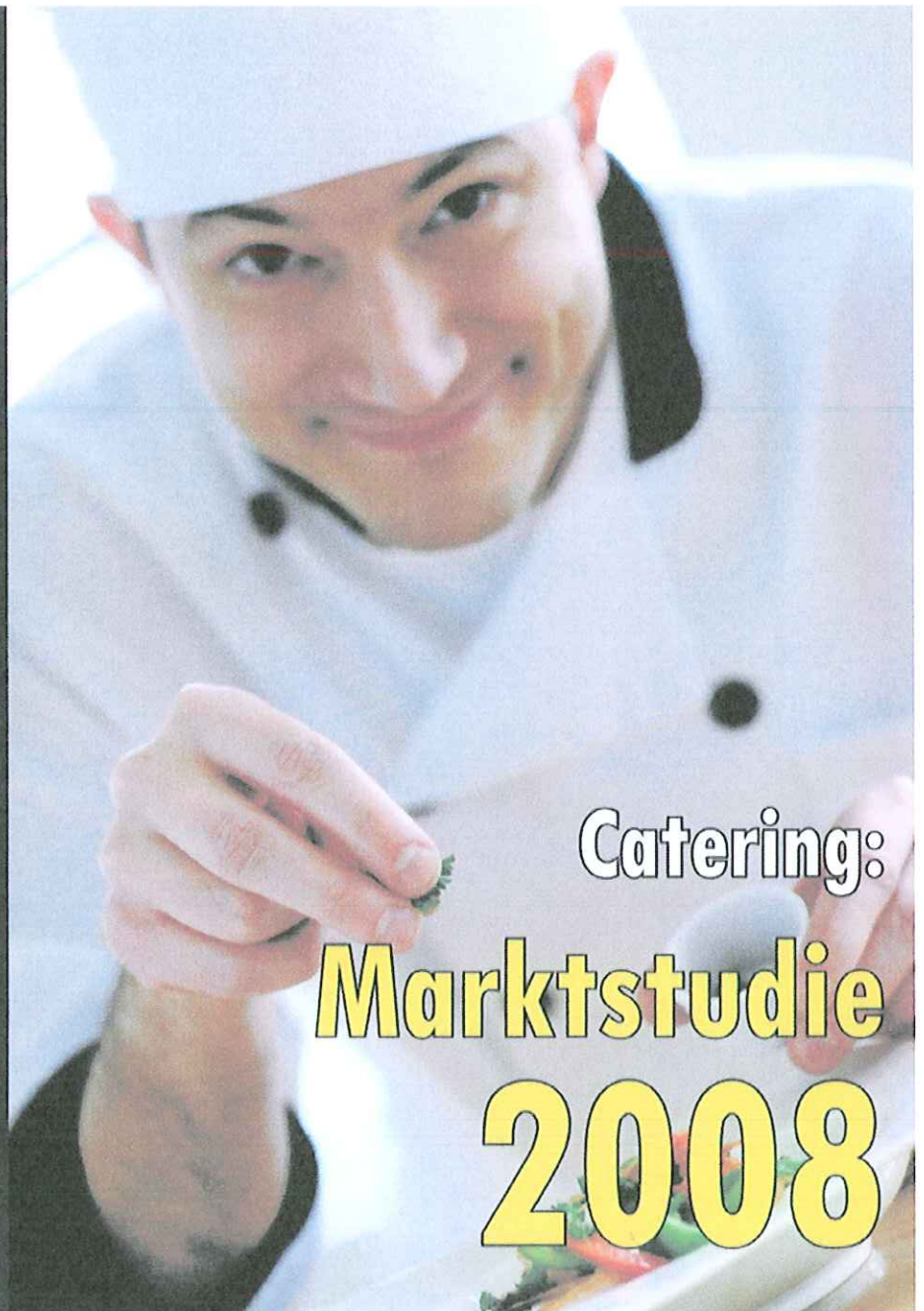
Veiligheid en toezicht van de menigte

SUPPLIES SPECIAL

Inflatables

INCENTIVES

Van de Vlaamse kust tot Mongolië



Catering: **Marktstudie 2008**

RESULTATEN VAN DE STUDIE UIT 2008
OVER DE BELGISCHE TRAITTEURS OP EVENEMENTEN

TRAITTEURS OP DE ROOSTER GELEGD

Bekendheid en voorkeuren. Dit jaar heeft de studie over de markt van evenement-traiteurs zich enigszins uitgebreid. Ze heeft zich eveneens gebogen over de voorkeuren van de evenementenbureaus, en geprobeerd de negatieve punten op het terrein te ontdekken.

Zoals elk jaar heeft de ploeg van Experience een panel van 'corporate' organisatoren en evenementenbureaus gevraagd naar hun mening over de professionals op gebied van event-catering.

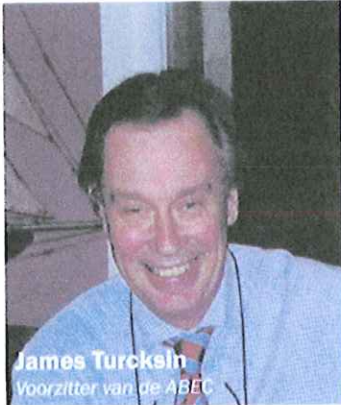
Februari laatstleden heeft een panel van 100 vertegenwoordigers van agentschappen en 145 event-organisatoren uit de bedrijfswereld geantwoord op een reeks vragen over de traiteurs in ons land, op basis van hun ervaringen op

Waar de agentschappen het meeste belang aan hechten bij een traiteur

1. kwaliteit van het eten
2. Creativiteit
3. Prijs/kwaliteit verhouding
4. Flexibiliteit / toewijding
5. Presentatie (schotels & personeel)

De antwoorden die het vaakst voorkwamen bij het panel van 100 vertegenwoordigers van evenementenbureaus.





James Turcksin
Voorzitter van de ABEC

het terrein. We legden de resultaten van deze studie, die u in de kadertjes ziet, voor aan James Turcksin, voorzitter van de ABEC, de Belgische associatie van event cateraars.

J&M Catering, Traiteur Loriers, Gourmet Invent en Belgocatering zijn de vier cateringbedrijven die het vaakst genoemd worden door de agentschap-

pen (voorkeur) en hun klanten (bekendheid). Verrast dit resultaat u?

JT: "Een echte verrassing vind ik dit niet. Het gaat om vier gereputeerde bedrijven, met een duidelijke visie, een strategie die er inherent aan is, en een creatieve uitwerking die verrassend en realistisch is. Telkens ook gaat het om bedrijven die een aantal vaste locaties onder hun beheer hebben, waardoor ze over een zeer stevige onderbouw beschikken."

Tijdens de enquête, is er aan de agentschappen gevraagd om de traiteurs te quoteren. Alle traiteurs uit de top 5 van de evenementenbureaus behaalden een score van meer dan 8 op 10. Moeilijk om nog beter te doen, niet?

JT: "Op zich een zeer mooi resultaat, maar net zoals bij gastronomische gidsen, gaat het niet om een exacte wetenschap, maar om een zeer subjek-

De traiteurs met wie de agentschappen het liefst samenwerken

1. **J&M Catering**
2. **Gourmet Invent**
3. **Traiteur Loriers**
4. **Belgocatering**
5. **Boxys**
Cœur D'Artichaut
6. **Bart Claes Catering**
Dîner Privé
Traiteur Léonard
Horeca Catering – De Bisschop
Silverspoon
Impe Catering
Carpe Diem
7. **Jeroen Storme**
Flanders Catering
L'Huitrière & Eole
Chef Chez Soi
Uitzendgastronomie
Vicora
Deldycke
8. **Guillaume Van Eeckhout**
All In Events
Baobab
Les Frères Debekker
Dinner Events
Foestservice Vandersmissen
Horeto
9. **Rustenburg**
Affin
10. **Goonie**
11. **Cardinal Catering**
12. **ISS**
A Gustum
13. **Traiteur Janssens**
14. **B&B Catering**
Mark Liebrecht
15. **L'autre Concept**
16. **Pierre Paulus**
17. **Jophivino**
Trait Event
18. **Jaco, Deli Fish**

Antwoord op de vraag "Met welke traiteurs voor evenementen werkt u het liefst samen?" Het klassement werd opgemaakt in functie van het aantal keren dat de traiteurs spontaan vernoemd werden door de verschillende agentschappen (100).



Bekendheid van de traiteurs bij 'corporate' klanten

1. Traiteur Lories
2. Belgocatering
3. Gourmet Invent
4. J&M Catering
Leonard
Deldycke
5. L'Huitrière et Eole
Diner Prive
L'autre concept
6. Jeroen Storme
ISS
7. Flanders Catering
Carpe Diem
8. Dinner Events (Groep Van Eyck)
Bart Claes Catering
Chef Chez Soi
Traiteur Pierre Paulus
Guillaume Van Eeckhout
Amalthea
Horeto
Mark Liebrecht
9. Les Freres Debekker
Restauration Nouvelle
Sodexo
Feestservice Vandersmissen
Cœur d'Artichaut
Traitevent
Baobab Catering
Boxys
Horeca catering
10. Silverspoen
Impe Catering
Uitzendinggastronomie
11. Alfin
Vicora
12. All in Events
13. Baobab, Rustenburg
14. Cardinal Catering
Goonle,
15. B&B catering,

Antwoord op de vraag "Welke Belgische traiteurs voor evenementen kent u?" Het klassement werd opgemaakt in functie van het aantal keren dat de traiteurs spontaan vernoemd werden door de 'corporate' klanten (145).



tief gegeven. Dit is misschien net wat er ontbreekt binnen onze sector: een degelijk meetinstrument, eventueel in de vorm van een gids, die een overzicht geeft van de sector, maar die vooral ook

sterktes en zwakheden onderstreept. Indien dit kan gebeuren op een rechtlijnige en objectieve basis, met bv. een jaarlijkse award uitreiking, ondersteund door een grote invoerder van water of

wijn, dan heeft zo'n gids, of minstens een ranking, enige kans op slagen. De Top 5 uit onze sector is zeker evenveel waard als de Top 5 uit andere gastronomische sectoren: zulke scores vallen niet uit de lucht, maar zijn het resultaat van geduldige opbouw en consequente uitwerking."

Los van het gastronomische aspect, heeft de studie ook aangetoond dat de agentschappen en hun klanten veel belang hechten aan de flexibiliteit en de toewijding van de traiteurs. Wordt er op de duur niet teveel van hen verwacht?

JT: "Het agentschap is de architect die moet kunnen terugvallen op de know-how en de efficiëntie van zijn aannemers. Hoe veeleisender de architect, hoe beter het globaal resultaat, voor zover het niet gaat om onrealistische constructies. Meestal echter heeft deze efficiëntie haar prijs: men kan niet eisen van een klein bedrijf dat ze evenveel energie kan steken in bv. decoratieve elementen, zonder dat de 'huurprijs' hiervoor wordt betaald. Onze Top-5 collega's beschikken echter in hun ateliers over heel wat troeven om een supplementaire toets te kunnen geven.

Men mag dus als agentschap veeleisend zijn, in de mate dat het niet begint te lijken op improvisatie (om bv. eigen tekortkomingen te verdoezelen), en in de mate dat er de juiste vergoeding tegenover staat."

Met uw jarenlange ervaring aan het hoofd van ABEC, hoe ziet u de relatie tussen de traiteurs en hun eventklanten evolueren?

JT: "De evolutie is zeker gunstig te noemen. Minder recente problematieken zoals terrein-afbakening, betalingstermijnen, ongeoorloofde prijszettingen, gratis crew-maaltijden, etc... zijn helemaal uitgevlakt en hebben hun oplossing gekregen. De sectoren hebben mekaar leren waarderen, en hoewel

Waarom agentschappen zich ergeren bij een traiteur

1. Slechte organisatie
2. Overdreven prijzen
3. Gebrek aan originaliteit
4. Misbruik van de titel hulstraiteur
5. Gebrek aan verfijning

De antwoorden die het vaakst voorkwamen bij het panel van 100 vertegenwoordigers van evenementenbureaus

er nog steeds enkele 'slechte spelers' of 'leveranciers van onfrisse praktijken' rond de tafel zitten, hebben we vandaag een nieuwe golf meegemaakt van uitklaringen en nieuwe concentraties, die de markt in een voorlopig en gezond evenwicht hebben gebracht."

Ziet u trouwens een groot verschil tussen de houding van agentschappen en die van 'corporate' klanten?

JT: "Er is een veel duidelijker profilering bij de corporate-klant: deze interne Event Manager weet zeer duidelijk welke de beoogde streefdoelen zijn, en zal in die zin ook een veel duidelijker lastenkohier kunnen voorleggen aan zijn aannemers. Bij de agentschappen heeft alles te maken met de kwaliteit en het inlevingsvermogen van de account-manager of de project-verantwoordelijke. Met een senior is het zeer aangenaam werken, want onder gelijken, d.w.z. ervaringsdeskundigen. Met juniors daarentegen, die nog al hun strepen moeten verdienen, kan het soms kwaad kersen eten zijn. Beide partijen streven dan immers naar een optimaal resultaat voor de klant, maar trekken aan een verschillend zeel.

De corporates staan ook zeker garant voor continuïteit, voor debriefings, voor positieve input, terwijl het bij agentschappen veelal afhangt van de persoonlijkheden. Er zijn in dit laatste geval dus meer 'gaten dicht te rijden', maar in geval van duidelijke scores,

kan dit agentschap natuurlijk voor een interessant hefboom-effect zorgen."

De 'enquête heeft niet het standpunt van de traiteurs zelf bestudeerd. Wat zijn hun voornaamste eisen ten opzichte van de organisatoren van evenementen?

JT: "Ik denk dat het net hetzelfde is: zoals wij hun professionalisme zullen waarderen, zullen zij dat ook bij ons doen. Met een duidelijke briefing, een toegankelijke locatie, een professionele ondersteuning en een aanvaardbaar budget zal elke cateraar de nodige 'wonderen' kunnen verrichten. In de mate dat men ons de mogelijkheden geeft om correct onze job uit te voeren, en er de nodige (dikwijls financiële) consequenties uit trekt, zullen we het verwachtingspatroon van onze klant kunnen invullen, en in zeer veel gevallen zelfs overtreffen. Maar het personeel is duurder geworden, de grondstoffen, de aankleding, het transport, de energie, etc... Laat ons niet vervallen in situaties waarin we verplicht worden om te improviseren, om eindjes aan mekaar te knopen, ja zelfs om risico's te nemen op het vlak van hygiëne en veiligheid. Om met een politiek statement te eindigen: wederzijds respect is er zeker, laat dit gepaard gaan met een rechtvaardige verdeling van de middelen." X