

# Studie over de bekendheid en waardering van event-traiteurs



Wat is ze toch uitgebreid, de markt van event-cateraar! In België zijn ze met enkele honderden die gespecialiseerd zijn in catering op evenementen. Daarom laat het magazine Experience elk jaar een marktstudie uitvoeren met als doel de naamsbekendheid en de waardering van de Belgische event-cateraar te evalueren. Deze keer werd de studie uitgevoerd door het Gentse bureau Agora Marketing. De resultaten...

Voor de eerste keer in drie jaar werd ons onderzoek niet afgenomen door middel van een call center, maar wel op elektronische wijze. 2.000 toeleveranciers en 21.000 bedrijven werden zo gebruikt om een panel van minimum 500 professionals te bekomen. Agora Marketing verwerkte alle kwantitatieve antwoorden in het statistische verwerkingspakket SPSS en gaf de resultaten weer in tabellen. De kwalitatieve antwoorden werden allen genoteerd, waarna Agora Marketing er de belangrijkste en meest voorkomende antwoorden uit filterde.

## Bekendheid van de cateraars

Het eerste luik van het onderzoek bestond uit een evaluatie van de naamsbekendheid van de cateraars. Niet enkel bij de bedrijven in ons land, maar ook binnen de hele evenementensector. Deze operatie vond dus plaats op twee vlakken: de bekendheid van de cateraars bij de eventleveranciers en hun bekendheid bij de bedrijven van het land. Om de homogeniteit en de leesbaarheid van de studie te garanderen, werden de bekomen resultaten omgezet in percentages. Gezien het feit dat elke ondervraagde spontaan drie cateraars mocht opnoemen, over-

### 1. BEKENDHEID VAN CATERAARS BIJ DE BELGISCHE BEDRIJVEN

1	Traiteur Lories .....	18,2%	Grimaud .....	2,6%
2	Gourmet Invent.....	16,4%	Impe Catering .....	2,6%
3	Belgocatering .....	14,1%	L'autre Concept .....	2,6%
4	J&M Catering .....	9,4%	Outre .....	2,6%
5	Carpe Diem.....	8,5%	Restauration Nouvelle .....	2,6%
	Les Frères Debekker .....	8,5%	Rustenburg .....	2,6%
6	L'Huîtrière & Éole.....	8,0%	Salons Saint Germain .....	2,6%
7	Bart Claes .....	6,8%	Silverspooon .....	2,6%
8	Bibitor.....	5,6%	t Keukentje .....	2,6%
	Chef chez soi .....	5,6%	Traiteur Léonard .....	2,6%
	Guillaume Van Eeckhout .....	5,6%	14 Amalthea.....	2,2%
	Horeto Catering .....	5,6%	Aramark .....	2,2%
	Traiteur Pierre Paulus .....	5,6%	De Feestarchitect .....	2,2%
9	Coeur d'Artichaut .....	4,6%	Dinner Events .....	2,2%
	Vandersmissen Feestservice ..	4,6%	Magnus .....	2,2%
10	Catering Bert Van Rooy.....	4,2%	Sodexo .....	2,2%
	t Festijn Catering .....	4,2%	15 Boxy's .....	2,0%
11	Pascal Goose.....	3,8%	Events Catering Bevers.....	2,0%
	Traiteur Les Cours .....	3,8%	Foodsie .....	2,0%
12	Baobab.....	3,1%	L'Aile ou la Cuisse.....	2,0%
	Cardinal.....	3,1%	Mark Liebrechts .....	2,0%
	Turcksin.....	3,1%	Taste Catering.....	2,0%
13	Alfin Catering .....	2,6%	Dinner Events .....	2,0%
	All in Events .....	2,6%	Traiteur Chez Nous.....	2,0%
	Deldycke .....	2,6%	Traiteur Leconte .....	2,0%
	Diner Privé .....	2,6%	Trait-Event.....	2,0%
	Gastronomie Jeroen Storme....	2,6%	Uitzendgastronomie .....	2,0%
	Goonie.....	2,6%		



stijgen de hierop volgende resultaten natuurlijk de 100%. In tabellen 1 en 2 geven de vermelde percentages voor elke cateraar het percentage van bedrijven en leveranciers dat spontaan hun naam heeft vernoemd.

De eerste tabel geeft duidelijk aan dat Cateraar Lories, Gourmet Invent en Belgocatering de cateraars zijn die het best gekend zijn bij de Belgische ondernemingen. Zij worden onmiddellijk gevolgd door J&M Catering, Carpe Diem, Les Frères Debecker en l'Huïtrière & Eole.

Uit tabel 2 kan afgeleid worden dat vier event-cateraaars een beduidend grotere naamsbekendheid hebben bij de leveranciers. Deze zijn Gourmet Invent, Belgocatering, J&M Catering en Cateraar Lories. Daarna behalen de cateraars Bart Claes, Chef Chez Soi, Coeur d'Artichaut en Delicious Catering ook erg goede resultaten.

Wat betreft naamsbekendheid is het dus een klein tiental bedrijven dat zich bovenaan de studie heeft genesteld.

### Appreciatie van de cateraars

De catering is een zeer belangrijk aspect op events, zowel in termen van budget als op het gebied van kwaliteit. Het tweede deel van de jaarlijkse studie buigt zich dan ook over de manier waarop de klanten van de cateraars hun prijs-kwaliteitverhouding beoordelen. In dit kader kon de vraag die aan ons panel van bedrijven en leveranciers werd voorgelegd dan ook niet eenvoudiger zijn: 'Welke cateraar biedt volgens u de beste prijs-kwaliteitsverhouding op de markt?'

De resultaten voor deze vraag werden gegoten in tabellen 3 en 4 van onze studie. En ook daar onderscheidde een klein groepje cateraars, samengesteld uit Gourmet Invent, J&M Catering, Belgocatering en Cateraar Lories, zich aan de top van de twee peilingen. Daarentegen merken we dat enkele cateraars wel voorkomen in het koppeleton van het ene panel, maar niet in dat van het andere. Merk ook op dat 94 cateraars vernoemd werden door de bedrijven, en slechts 56 door de leveranciers. In onze tabellen werden enkel de cateraars opgenomen die meer dan één keer werden vernoemd door de ondervraagden.

## 2. BEKENDHEID VAN TRAITEURS BIJ DE EVENTPROFESSIONALS

1	Gourmet Invent.....	19,5%
2	Belgocatering .....	16,5%
3	J&M Catering .....	12,0%
4	Traiteur Lories .....	9,0%
5	Bart Claes .....	4,5%
6	Chef Chez Soi .....	3,9%
	Coeur d'Artichaut .....	3,9%
	Delicious Catering .....	3,9%
	Impe Catering .....	3,9%
7	Amalthea.....	3,4%
	Baobab.....	3,4%
	Events Catering Bevers.....	3,4%
	Gastronomie Jeroen Storme....	3,4%
	L'autre Concept .....	3,4%
	Traiteur Léonard .....	3,4%
8	Alfin Catering .....	2,9%
	Carpe Diem .....	2,9%
	Guillaume Van Eeckhout .....	2,9%
	L'Aile ou la Cuisse.....	2,9%
	Vandersmissen Feestservice ..	2,9%
9	All in Events .....	2,6%
	Catering Bert Van Rooy .....	2,6%
	Catering Mark Liebrechts .....	2,6%
	D&D Catering.....	2,6%
	Deldycke .....	2,6%
	Diner Privé.....	2,6%
	Dinner Events .....	2,6%
	Goonie.....	2,6%
	Horeto .....	2,6%
	ISS Catering.....	2,6%
	L'Huïtrière & Éole.....	2,6%
	Les Frères Debecker .....	2,6%
	Rustenburg .....	2,6%
	Silverspoen .....	2,6%
	Traiteur Pierre Paulus .....	2,6%
	Trait-Event.....	2,6%
	Uitzendgastronomie.....	2,6%
10	B&B Catering.....	2,4%
	Bibitor.....	2,4%
	Boxy's.....	2,4%
	Foodsie .....	2,4%
	Hendrickx Feesten .....	2,4%
	Outre .....	2,4%
	Saillart.....	2,4%
	Salons Paaleyck .....	2,4%
	Taste Catering.....	2,4%
	Traiteur Chez Nous.....	2,4%
	Traiteur Leconte .....	2,4%
	Traiteur Tastoe.....	2,4%

### 3. BESTE PRIJS-KWALITEIT-VERHOUDING VOOR DE PROFESSIONALS UIT DE SECTOR

1	Gourmet Invent.....	11,4%
2	J&M Catering.....	10,3%
3	Belgocatering.....	9,6%
4	Delicious Catering.....	3,7%
	l'Autre Concept.....	3,7%
	Les Frères Debekker.....	3,7%
	Traiteur Loriers.....	3,7%
5	Bart Claes.....	2,9%
	Bevers Catering.....	2,9%
	Chef Chez Soi.....	2,9%
	Foodsie.....	2,9%
	Impe Catering.....	2,9%
6	Coeur d'artichaut.....	2,2%
	L'Aile ou la cuisine.....	2,2%
	Salons Saint-Germain.....	2,2%
7	Carpe Diem.....	1,5%
	D&D Catering.....	1,5%
	Dinner Events.....	1,5%
	ALFIN Catering.....	1,5%
	Gastronomie Jeroen Storme....	1,5%
	Guillaume Van Eeckhout.....	1,5%
	Ideal Cooking.....	1,5%
	Rustenburg.....	1,5%
	Saillart.....	1,5%
	Silverspoen.....	1,5%
	Traiteur Léonard.....	1,5%

#### Specifieke criteria

Om onze studie voor 2009 af te sluiten, vroegen we onze panels naar de prestatiecriteria die zij het belangrijkste vinden voor een cateraar. Daar opnieuw, tekenden zich enkele verschillen af tussen de bedrijven en de leveranciers uit de evenementensector...

Voor de leveranciers uit de sector is het vooral de kwaliteit van het voedsel die primeert, kort gevolgd door de algemene presentatie van de cateraar (presentatie van de schotels, maar ook van het personeel). Deze twee criteria worden gevolgd door de service, de prijs-kwaliteitverhouding en ten slotte, de creativiteit van de cateraar.

Voor de bedrijven, voor wie de kwaliteit van het voedsel ook het belangrijkste criterium is, bestaat er weinig verschil in appreciatie tussen de hierboven genoemde waarden. In dalende volgorde zijn de belangrijkste criteria voor hen: de prijs-kwaliteitverhouding, de algemene presentatie en de service. Ook hier wordt de creativiteit van de cateraar als het minst belangrijk aanzien.

#### Conclusie

Ondanks het feit dat onze studie werd uitgevoerd met een panel dat vijf maal groter was dan vorig jaar en ondanks het feit ze werd afgenomen via de elektronische weg in plaats van met telefoongesprekken, is de top 5 van meest bekende en meest gewaardeerde cateraars haast ongewijzigd gebleven.

In deze periode van crisis herinneren we de adverteerders eraan hoe belangrijk het is om 'top of the mind' te blijven bij hun (potentiële) klanten. Vandaar het belang dat wij in onze studie hechten aan de bekendheid van de cateraars, die misschien nog belangrijker is dan de kwalitatieve aspecten, die natuurlijk geen enkele rol kunnen spelen als de betrokken cateraar niet wordt uitgenodigd om een voorstel te doen. X

### 4. BESTE PRIJS-KWALITEIT-VERHOUDING VOOR DE BELGISCHE BEDRIJVEN

1	Gourmet Invent.....	10,1%
2	Belgocatering.....	8,2%
3	J&M Catering.....	7,3%
	Traiteur Loriers.....	7,3%
4	Chef Chez Soi.....	4,4%
5	Les Frères Debekker.....	3,9%
6	Carpe Diem.....	3,2%
	L'Huîtrière & Éole.....	3,2%
7	Bart Claes.....	2,6%
	Guillaume Van Eeckhout.....	2,6%
	Impe Catering.....	2,6%
	t Festijn Catering.....	2,6%
	Traiteur Les Cours.....	2,6%
	Traiteur Pierre Paulus.....	2,6%
8	Amalthea.....	2,3%
	Ambrosia Fijnkeuken.....	2,3%
	Bibitor.....	2,3%
	Catering Bert Van Rooy.....	2,3%
	Salons Saint-Germain.....	2,3%
9	Gourmand Gaillard.....	1,9%
	L'aile ou la cuisine.....	1,9%
	Pascal Goose.....	1,9%
	Traiteur Aan Tafel.....	1,9%
10	Boxy's.....	1,5%
	Cœur d'Artichaut.....	1,5%
	ALFIN Catering.....	1,5%
	Silverspoen.....	1,5%
	Uitzendgastronomie.....	1,5%

