

STUDIE CATERING 2010

# Het beste uit de Belgische event-keuken

© Dinner In The Sky

Op 25 maart verzamelde de top van de Belgische cateraars in de gebouwen van Femat in Izegem. Daar had EventIdee, in opdracht van Experience magazine, zijn academische partner Showtex en de locatiesponsor Femat, voor hen een magische avond voorbereid. De sfeervolle aankleding en de ongrijpbare trucs van de illusionist zorgden voor de nodige ambiance, maar het spannendste moment van de avond was uiteraard weggelegd voor de bekendmaking van de resultaten van de studie rond event-catering, die Experience Magazine elk jaar laat uitvoeren...

**D**eze enquête is opgebouwd rond de feedback van 90 event agencies en 308 corporates. De respondenten zijn afkomstig uit het hele land, met de nadruk op Vlaanderen en Brussel.

De respondenten hebben elk 4 vragen moeten beantwoorden. Enkel de respondenten die alle vragen hebben beantwoord werden meegenomen in de resultaten. De grapjassen die een stem hebben uitgebracht op zichzelf zijn uiteraard, van a tot z, uit de respondentenlijsten genomen.

Let bij het doornemen van de cijfers vooral op de lijsten omtrent de 'waarderingen' die de cateraars krijgen. Het vermelde percentage geeft daarbij een beeld van het aantal (!) vermeldingen. De voorbije jaren gebruikten we een gemiddelde van de opgegeven 'waardering', wat soms een vertekend beeld gaf bij bedrijven die slechts een aantal malen werden vermeld. De listing van vandaag biedt een perfect beeld van de totale waardering die de cateraar van de sector ontvangt.

Samen hebben de respondenten meer dan 175 cateraars opgenoemd.

## Wat is ons dit jaar vooral opvalt:

- Binnen de top 5 wordt er opnieuw haasje over gedaan, de topspelers laten weinig steken vallen.
- Oost-Vlaanderen is het Mekka van de Belgische catering industrie en levert in bijna alle gevallen de beste spelers binnen de top 10 en de meeste spelers binnen de top 50.
- Wallonië wordt gedomineerd door een halve hand spelers met Pierre Paulus op kop.
- De markt toont een aantal nieuwkomers die meteen hoge ogen gooien. Het is nu voor hen zaak om deze verworven posities te handhaven.
- De bedrijven hebben het voorbije jaar blijkbaar veel meer van hun cateraar gevraagd dan louter het f&b gebeuren. Dat leiden we af uit het grote percenta-



ge dat als belangrijkste criterium 'een verregaande' service heeft opgegeven. Een evolutie die gevaren inhoudt.

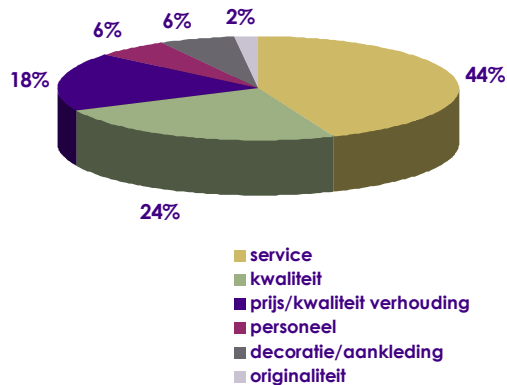
### De Cijfers

#### Wie is er Top of Mind?

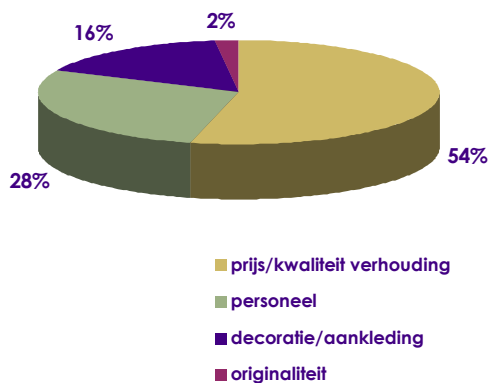
Ten opzichte vorig jaar is de top 10 niet veel aangepast. Zoals eerder gezegd,

#### WIE IS ER TOP OF MIND?

1	Gourmet Invent.....	30%
2	J&M catering .....	22,5%
3	Traiteur Loriers .....	18,5%
4	Les Frères Debekker.....	17%
5	Belgocatering .....	14%
6	Alfin .....	9%
	Coeur d'Artichaut .....	9%
7	Carpe Diem.....	8%
8	Baobab Catering .....	7%
	Bart Claes .....	7%
	L'Aile ou la Cuisse.....	7%
	Foodsie Catering .....	7%
	Delicious .....	7%
	Pierre Paulus .....	7%
	Silverspoon .....	7%
	Boxy's.....	7%
	Diner Privé.....	7%
	Guillaume van Eeckhout.....	7%
	Traiteur Léonard.....	7%
	Huitrière & Eole.....	7%
9	Amalthea.....	6%
	Cardinal Catering.....	6%
	Jeroen Storme .....	6%
10	Apropos.....	5%
	A Gustum .....	5%
	Chef chez Soi.....	5%
	Impe Catering.....	5%
	Vandersmissen Feestservices ...	5%
	Horeto Catering .....	5%
	Savory .....	5%
	Outré .....	5%
	Rustenburg.....	5%
	Uitzendgastronomie.....	5%
	Very Food .....	5%
	Events Catering Bevers.....	5%
	De Feestarchitect.....	5%
	Dinner Events .....	5%
	B&B Catering.....	5%
	Taste Exclusive catering.....	5%
	Traiteur Leconte .....	5%
	Hendrickx Feesten .....	5%
	Vicora Catering.....	5%



De meest voorkomende selectiecriteria bij bedrijven



De meest voorkomende selectiecriteria bij event agencies



© Dinner In The Sky

enkele bedrijven doen haasje over. Wat wel moet worden vermeld is dat de kloof tussen de top 10 en de rest (qua percentage) steeds groter wordt. Komt daar nog eens bovenop dat de bedrijven Gourmet Invent en Alfin op vandaag eigenlijk eigenlijk één bedrijf vormen..... en als je hun scores optelt.....

Opmerkelijke stijgers in de Top of Mind list t.o.v. 2009: J&M catering, Gourmet Invent, Alfin, Foodsie, L'Aile ou la Cuisse, Silverspoon.

De hoogste nieuwkomers (en zodus ook stijgers) t.o.v. 2009: A Gustum, Delicious catering, Savory en Very Food

#### Met welke cateraar werkt u?

J&M scoort dit jaar bijzonder goed en neemt de leiding van Gourmet over. Leggen we opnieuw Gourmet Invent en Alfin samen, dan krijgen we opnieuw een andere score maar we doen dit even niet omdat de enquête is afgelopen in de periode dat de beide bedrijven nog niet samen waren.

Les Frères Debekker blijken opnieuw een aan opmars bezig. Belgocatering zakt lichtjes door de sterke scores van de top 3 maar krijgt anderzijds wel meer aanhangers. De top 4 haalt bijzonder veel stemmen binnen en lopen weg van de rest van het peloton.....



© Dinner In The Sky



Loriers heeft het wat moeilijker om gelijke tred te houden met de top. De overname door GL events zal daar uiteindelijk wel veel mee te maken hebben. De hoogste nieuwkomers hier zijn Very Food, A Gustum en De Feestarchitect.

### Welke cateraar waardeert u het meest?

Opnieuw J&M die de lead neemt met 20 vermeldingen. Opmerkelijk: de bedrijven uit de top 3 van vorig jaar houden stand.

Silverspoon, Pierre Paulus, A Gustum, L'Aile ou la Cuisse en L'Huitriere&Eole hebben dit jaar een opmerkelijke opmars gemaakt.

Ook hier laat Loriers wat steken vallen – al blijft het bedrijf op een mooie 6de plaats. Very Food nestelt zich meteen tussen de grote jongens en hoort net als A Gustum bij de hoogst geplaatste nieuwkomers. **X**

### MET WELKE CATERAAR WERKT U?

1 J&M Catering .....	25%	Carpe Diem .....	6%
2 Gourmet Invent.....	17%	Grimod .....	6%
3 Les Frères Debekker.....	12%	Impe Catering.....	6%
4 Belgocatering .....	10%	10 Jeroen Storme .....	5,5%
Alfin .....	10%	Pierre Paulus .....	5,5%
5 Silverspoon .....	9%	Taste Exclusive catering.....	5,5%
Guillaume Van Eeckhout .....	9%	Apropos.....	5,5%
Bart Claes .....	9%	Diner Privé .....	5,5%
6 Traiteur Leonard .....	8,5%	Savory .....	5,5%
Coeur d'Artichaut .....	8,5%	Huis van Dijck.....	5,5%
7 L'Huitriere&Eole.....	8%	Saillart.....	5,5%
Delicious .....	8%	t Keukentje .....	5,5%
8 Outré .....	7,5%	Rustenburg .....	5,5%
Foodsie .....	7,5%	Feestservices Vandersmissen.....	5,5%
Very Food .....	7,5%	Horeto .....	5,5%
Cardinal Catering.....	7,5%	Bibitor.....	5,5%
L'Aile ou la Cuisse.....	7,5%	Dinner Events.....	5,5%
Boxy's.....	7,5%	Restauration Nouvelle .....	5,5%
De Feestarchitect .....	7,5%	Uitzendgastronomie .....	5,5%
9 Baobab.....	6%	Trait Event.....	5,5%
Chef Chez Soi .....	6%		
Loriers .....	6%		
A gustum .....	6%		

### WELKE CATERAAR WAARDEERT U HET MEEST?

aantal  
vermeldingen

1 J&M Catering .....	20
2 Gourmet Invent.....	16
3 Belgocatering .....	11
Silverspoon .....	11
4 Pierre Paulus .....	10
A Gustum .....	10
5 L'Aile ou la Cuisse.....	8
L'Huitriere&Eole.....	8
Delicious catering .....	8
6 Coeur d'Artichaut .....	7
Bart Claes .....	7
Loriers .....	7
7 Alfin .....	7
8 Very Food .....	6
Baobab Catering .....	6
Cardinal Catering.....	6
Outre .....	6
9 Chef chez soi .....	5
Impe Catering .....	5
Guillaume Van Eeckhout .....	5
Traiteur Léonard .....	5
Foodsie Catering .....	5
Amalthea.....	5
Boxy's.....	5
Carpe Diem.....	5
Den Eyck .....	5
Uitzendgastronomie .....	5
De Feestarchitect .....	5
Outre .....	5
10 Diner Prive .....	4
Huis Van Dijck .....	4
Les freres debekker .....	4
Taste Exclusive catering.....	4
Dinner Events .....	4

### 2 of 3 vermeldingen

Rustenburg .....
L'orient .....
Vandersmissen Catering .....
B&B Catering.....
Event Catering Bevers.....
Bibitor.....
Les Cours.....
Carte Blanche .....
Chou De Bruxelles .....
Traiteur Leconte .....
Jeroen Storme .....
Trait Event .....
Traiteur Jaco .....
Vicora .....
Goonie.....