

## ONDERZOEK NAAR NAAMSBEKENDHEID EN WAARDERING VAN EVENEMENTENTRAITEURS

# Traiteurs op hete kolen

Begin 2011 werden 261 Belgische evenementenbureaus ondervraagd om zo de meest gewaardeerde evenemententraiteurs in België in kaart te brengen. Resultaten...

**D**e studie die door een onafhankelijk onderzoeksbureau uitgevoerd werd, focuste op twee percepties over traiteurs:



hun naamsbekendheid enerzijds en de tevredenheid die ze nalaten anderzijds. Een belangrijk element binnen de studie, ze is enkel op de meningen van de evenementenbureaus

gebaseerd. Met andere woorden: geen enkele bedrijfsverantwoordelijke werd hierover ondervraagd. Hoewel de studie op interessante wijze de markt van evenemententraiteurs in kaart brengt, houdt ze nergens rekening met de mening van bedrijven, die bij de organisatie van hun business-to-business evenementen nochtans nauw samenwerken met een traiteur.

### Naamsbekendheid

'Aan welke traiteurs denkt u het eerst wanneer u een evenement plant?' Met deze eerste vraag aan het panel wou het onderzoeksbureau bij de evenementenbureaus te weten komen wie de beste score haalt op vlak van naamsbekendheid. Een spontane naamsbekendheid overigens, omdat aan het panel gevraagd werd om maximum drie

traiteurs op te noemen zonder enige suggestie van het onderzoeksbureau.

De Belgische top 5 wordt aangevoerd door het duo Gourmet Invent en J&M Catering. De laatste traiteur wint één plaats ten opzichte van vorig jaar. In deze top 5 zien we ook de duidelijke vooruitgang van de bedrijven Silverspoon (+5 plaatsen) en Outre (+6).

### Waardering

Het luik 'waardering' van de traiteurs werd in twee eenvoudige vragen opgesplitst: 'Wie zijn voor u de traiteurs die de beste service bieden tijdens evenementen van meer dan 500 personen' enerzijds, en een identieke vraag 'voor evenementen onder de 500 personen' anderzijds. Daar ook werd aan het panel gevraagd om spontaan maximum drie cateraars op te noemen.

In de rangschikking van evenementen boven de 500 personen, dus de moeilijkste qua beheer, krijgt het duo J&M Catering – Gourmet Invent opnieuw de voorkeur van de Belgische evenementenbureaus. Ze worden op de voet gevolgd door Belgocatering en Traiteur Lorie's.

Wat de evenementen met minder dan 500 genodigden betreft, ziet het klasse-

### WHICH CATERER DO YOU THINK OF FIRST WHEN YOU'RE PLANNING AN EVENT? (TOP 6 - 10)

Rank	Catering Co.
6	L'AILE OU LA CUISSE TRAITEUR LEONARD
	BART CLAES B&B CATERING DINER EVENTS DINER PRIVE
7	CŒUR D'ARTICHAUT LES FRERES DEBEKKER SAVORY VANDERSMISSEN
	BOXY'S DELICIOUS CATERING IMPE CATERING MUST TASTE EXCL. CATERING
8	830 A GUSTUM A PROPOS AMBROSIA EVENT CATERING CARPE DIEM CHEZ PASCAL COUSINA
	DE FEEST ARCHITECT DE KOOKVOGELS DE PEERDESTAL DEN DAUWE EVENTS CATERING BEVERS HENDRICKX HORETO CATERING PÂTES PARTOUT TRAITEUR LECONTE VERY FOOD
9	DE LOBERGE EETCLUSIEF ENTRE SAMBRE ET MER EONNIENNE FIVA FOOD CONCEPT FOODSIE FRUY GRIMOD GUSTO HET KEUKENTJE HOTEL FLORENT HUIS VAN WONTERGEM JEURISSEN JONES KITCHEN ART LES COURS L'HUITRIERE & EOLE NAPOLEON NUMMER 7 SIGNAL DE BOTRANGE TOLLIN TRAITEUR PASCAL GOOSSE TRAITEUR GOOSSENS TRAIT-EVENT UITZEND GASTRONOMIE VERY FOOD WEBER
	10

WHICH CATERER DO YOU THINK OF FIRST WHEN YOU'RE PLANNING AN EVENT? (TOP 5)			
Rank	Catering Co.	"Answering rate"	"Ranking 2010/2011"
1	GOURMET INVENT	9,8%	+1
	J&M CATERING		-
2	BELGOCATERING	7,1%	+3
3	SILVERSPOON	4,2%	+5
4	ALFIN		+2
	OUTRE		+6
5	GUILLAUME VAN EECKHOUT	3,5%	+3
	PIERRE PAULUS		+3
	TRAITEUR LORIER'S		+3

## BEST SERVICE EVENT CATERING FOR MORE THAN 500 PAX (TOP 5)

Rank	Catering Co.	"Answering rate"
1	J&M CATERING	9,3%
2	GOURMET INVENT	7,4%
3	BELGOCATERING LORIERIS	5,4%
4	PIERRE PAULUS SILVERSPON	3,4%
5	ALFIN GUILLAUME VAN EECKHOUT LES FRERES DEBEKKER OUTRE TRAITEUR LEONARD	2,7%

ment er gelijkaardig uit aan het vorige. J&M Catering, massaal ondersteund door een grote groep agentschappen, staat ook hier aan de top, zelfs als de Antwerpse traiteur hier nog de eerste podiumplaats moet delen met dit keer een streekgenoot: Silverspoon. Het aantal traiteurs dat in staat is om projecten van kleinere omvang te beheren is hoger dan dat van grote evenementen. Deze tweede vraag van het luik 'waardering' leverde natuurlijk een groter aantal verschillende antwoorden op.

In een ruimere context werd aan de evenementenbureaus gevraagd om de naam van de traiteur door te geven die voor hen dé beste service levert en dit in de ruime betekenis van het woord. Zoals tijdens het hele onderzoek kregen de ondervraagden ook nu geen enkele lijst ter suggestie. Terwijl we na de vorige klasseringen J&M Catering aan de top van het onderzoek dachten te vinden, was het Gourmet Invent die de eerste plaats

haalde in een top 5 die voornamelijk uit traiteurs bestaat die sinds vele jaren met naam en faam bekendstaan.

### Besluit

Algemeen bekeken vertonen de klasseringen van de editie 2011 van het marktonderzoek naar Belgische evenemententraiteurs geen echte revolutionaire veranderingen. Zoals vorige studies reeds aangetoond hebben, krijgen traiteurs op de as Brussel-Antwerpen meer stemmen van de Belgische evenementenbureaus. Dit is trouwens het resultaat van een marktlogica, aangezien verschillende studies van Experience Magazine jaar na jaar aangetoond hebben dat deze as veruit het grootste bereik heeft qua B-to-B evenementen, met meer dan 70% van de nationale budgetten. Wetende trouwens dat de besluitvormers van de evenementenmarkt het liefste met partners uit hun werkomgeving samenwerken, zorgt de uitslag van deze klasseringen voor weinig verrassingen...

## BEST SERVICE EVENT CATERING FOR LESS THAN 500 PAX (TOP 5)

Rank	Catering Co.	"Answering rate"
1	J&M CATERING SILVERSPON	8,1%
2	ALFIN	4,7%
3	PIERRE PAULUS	
4	FOODSIE GUILLAUME VAN EECKHOUT OUTRE	3,4%
5	BART CLAES BELGOCATERING DINER EVENTS DINER PRIVE GOURMET INVENT L'AILE OU LA CUISSE CŒUR D'ARTICHAUT LORIERIS TRAITEUR LEONARD	2,0%

## BEST SERVICE EVENT CATERING FOR MORE THAN 500 PAX (TOP 6-10)

Rank	Catering Co.
6	BART CLAES CŒUR D'ARTICHAUT DINER PRIVE FOODSIE L'AILE OU LA CUISSE
7	DE FEEST ARCHITECT DELICIOUS CATERING DINER EVENTS IMPE CATERING L'HUITRIERE & EOLE
8	B&B CATERING CHEF CHEZ SOI DE LOBERGE EVENTS CATERING BEVERIS HENDRICKX HORETO CATERING ISS CATERING LAURENT PIRON MUST TASTE EXCL. CATERING VANDERSMISSEN FEEST.
9	830 A PROPOS AMBROSIA EVENT CATERING BOXY'S CARDINAL BRUGGE CARPE DIEM CHEZ PASCAL DE KOOKVOGELS DEN DAUWE EETCLUSIEF ENTRE SAMBRE ET MER FIVA FOOD CONCEPT FRUY GRIMOD GUSTO HOTEL FLORENT HUIS VAN WONTERGEM JEURISSEN JONES
10	LES COURS NAPOLEON NUMMER 7 PÂTES PARTOUT SAVORY TOLLIN TRAITEUR GOOSE TRAIT-EVENT UITZEND GASTRONOMIE VERY FOOD WEBER

BEST SERVICE EVENT CATERING FOR LESS THAN 500 PAX (TOP 6-10)	
Rank	Catering Co.
6	DELICIOUS CATERING IMPE CATERING LES FRERES DEBEKKER L'HUITRIERE & EOLE
	AMBROSIA EVENT CATERING B&B CATERING COUSINA DELIDYCKE ELIXIR DES SAVEURS HENDRICKX IDEAL COOKING KITCHEN ART KOOKINGS MATTART PAELLA'S RESTAURATION NOUVELLE TAKAVA TASTE EXCL. CATERING VANDERSMISSEN FEEST. VERY FOOD
	830 A PROPOS BOXY'S CARDINAL BRUGGE
	8 CARPE DIEM EVENTS CATERING BEVERS TRAITEUR GOOSSENS TRAITEUR LECONTE TRAITEUR VAN HOYDONCK
9	CHEZ PASCAL A GUSTUM DE FEEST ARCHITECT DEN DAUWE EETCLUSIEF ENTRE SAMBRE ET MER FIVA FOOD CONCEPT FRUY GRIMOD HORETO CATERING SAVORY TRAIT-EVENT VERY FOOD
	HUIS VAN WONTERGEM GOONIE PRODUCTIONS GUSTO ISS CATERING JEURISSEN JONES
	LAURENT PIRON
	10 LES COURS MUST NAPOLEON NUMMER 7 PÂTES PARTOUT TOLLIN UITZEND GASTRONOMIE WEBER

BEST OVERALL SERVICE (TOP 7)					
Rank	Catering Co.	"Answering rate"	"Ranking 2010/2011"		
1	GOURMET INVENT	7,5%	+1		
2	J&M CATERING	6,9%	-1		
3	LORIERS	3,8%	+2		
4	ALFIN BELGOCATERING CŒUR D'ARTICHAUT SILVERSPoon	3,1%	+3 -1 +2 -1		
	5		GUILLAUME VAN EECKHOUT	2,5%	+4
	6		L'AILE OU LA CUISSE PIERRE PAULUS TRAITEUR LEONARD	-1 -2 +3	
			7	A PROPOS B&B CATERING BART CLAES DINER EVENTS DINER PRIVE FOODSIE IMPE CATERING LES FRERES DEBEKKER SAVORY TASTE EXCL. CATERING VANDERSMISSEN FEEST.	n.a. n.a. -1 n.a. +3 +2 +2 +3 n.a. +3 n.a.

BEST OVERALL SERVICE (TOP 8-10)			
Rank	Catering Co.	Rank	Catering Co.
8	830 A GUSTUM BOXY'S CARDINAL BRUGGE CARPE DIEM CHEZ PASCAL DE FEEST ARCHITECT DELIDYCKE DELICIOUS CATERING HET GODS HUIS PUUR TRAITEUR LECONTE VERY FOOD	10	ATMOSPHERE GOONIE PRODUCTIONS GUSTO JEURISSEN JONES LAURENT PIRON LES COURS L'HUITRIERE & EOLE NAPOLEON NUMMER 7 OUTRE T'KEUKENTJE TOLLIN TRAITEUR GOOSSENS TRAIT-EVENT UITZEND GASTRONOMIE VAN EYCK
	9		DEN DAUWE EETCLUSIEF ENTRE SAMBRE ET MER EVENTS CATERING BEVERS FIVA FOOD CONCEPT FRUY GRIMOD HORETO HUIS VAN WONTERGEM IDEAL COOKING MUST PÂTES PARTOUT VERY FOOD



Een studie gevoerd door Skondras voor rekening van Experience Magazine tijdens de maanden januari en februari van 2011, bij een niet representatief panel dat bestaat uit 261 verantwoordelijken van Belgische evenementenbureaus. De studie werd integraal voorgesteld tijdens het BEA Congres 2011 en is als Powerpoint (Engels) bij het secretariaat van Experience magazine beschikbaar: [val@eventbox.be](mailto:val@eventbox.be). ✕