

EVENT CATERAARS IN VRAAG

TEVREDENHEIDSTUDIE 2012 VAN EVENEMENTENTRAITEURS

Begin januari 2012 hebben Experience magazine en het agentschap voor marktstudies Skondras een jaarlijkse tevredenheidstudie uitgevoerd rond de event cateraars in ons land. Resultaten...

De jaarlijkse studie, uitgevoerd op basis van een panel van 200 Belgische evenementenbureaus, had als doel verschillende rangschikkingen op te stellen over de ondernemingen die gespecialiseerd zijn in evenementenrestauratie. Dit om meerdere tendensen op te maken op vlak van naamsbekendheid, tevredenheid en creativiteit. In het kader hiervan werden aan elke ondervraagde 5 open vragen gesteld. In totaal werden iets meer dan 90 bedrijven uit de evenementenrestauratie door het panel genoemd. Om een overdaad aan info te vermijden, hebben we ons hier beperkt tot de resultaten van 4 vragen en tot de top 10 voor elk van deze vragen.

Naamsbekendheid

Om de naamsbekendheid van traitezaken te bepalen, is het eerste klassement het resultaat van de volgende vraag: "Welke drie namen komen bij u op als u aan een 'event cateraars' denkt?"

Zoals wel vaker het geval is in studies over de Belgische evenementenmarkt, bestaat de top 5 van deze rangschikking voornamelijk uit ondernemingen uit de Antwerpse en Brusselse regio, dé grote leveranciers van bedrijfsevenementen.

Tevredenheid

Met het antwoord op de tweede vraag "Welke traiteurs bieden u over het algemeen de grootste tevredenheid in het kader van uw beroep?", buigt deze studie zich over de tevredenheid die de gespecialiseerde traiteurs bij de evenementenbureaus teweeg brengen. Dit tweede klassement toont een zeker onderling verband tussen de begrippen 'naamsbekendheid' en 'tevredenheid', zelfs wanneer drie traiteurs, die niet in de top van de naamsbekendheid voorkomen, wel opduiken in de top 5 van de tevredenheid: Alfin Catering, Cœur d'Artichaut en Carpe Diem.



NOTORIOUSNESS

1	Belgocatering
2	J&M catering Loriers
3	Gourmet Invent
4	Traiteur Paulus Traiteur Van Eeckhout
5	Les Frères De Bekker Huïtrière & Eole Silverspoon
6	A Propos Catering Bart Claes Carpe Diem Cœur d'Artichaut L'Aile ou la Cuisse Traiteur Léonard
7	Dîner Privé Foodsie Concept Catering Restauration Nouvelle Very Food
8	Alfin Catering Ambrosia Fijnkeuken De Feestarchitect Green Gastronomy Outre
9	Events Catering Bevers Boxys De Loberge D's Deldycke Traiteurs Dinner Events Grimod Impe Catering Taste Exclusieve Catering Uitzend Gastronomie
10	daūranta Delicious Catering Gusto Hendrickx Feesten Jeroen Storme Rustenburg San Marco Village Select Dining Traiteur Cardinal Traiteur L'Orient Traiteur Vanderheyden Van Roy Catering Vandersmissen Feestservice

SATISFACTION

1	Belgocatering Loriers
2	Gourmet Invent
3	J&M catering
4	Alfin Catering Cœur d'Artichaut
5	Carpe Diem Huïtrière & Eole Les Frères De Bekker Traiteur Van Eeckhout
6	Bart Claes Very Food
7	A Propos Catering Silverspoon Traiteur Léonard
8	Ambrosia Fijnkeuken D's Deldycke Traiteurs Dîner Privé Green Gastronomy L'Aile ou la Cuisse Traiteur Paulus Restauration Nouvelle
9	Events Catering Bevers Boxys daūranta De Feestarchitect De Loberge Delicious Catering Dinner Events Foodsie Concept Catering Impe Catering Outre Taste Exclusieve Catering Traiteur Vanderheyden Van Roy Catering
10	Grimod Gusto Hendrickx Feesten Jeroen Storme Rustenburg San Marco Village Select Dining Traiteur Cardinal Traiteur L'Orient Uitzend Gastronomie Vandersmissen Feestservice

CREATIVITY

1	J&M catering
2	Belgocatering Loriers
3	Alfin Catering
4	Gourmet Invent
5	Les Frères De Bekker Traiteur Van Eeckhout
6	L'Aile ou la Cuisse Huïtrière & Eole Silverspoon Very Food
7	A Propos Catering Carpe Diem Cœur d'Artichaut Dîner Privé Foodsie Concept Catering Jeroen Storme Traiteur Paulus Traiteur Léonard
8	Bart Claes Boxys daūranta De Feestarchitect Outre
9	Ambrosia Fijnkeuken Bevers catering De Loberge D's Deldycke Traiteurs Uitzend Gastronomie Van Roy Catering
10	Delicious Catering Dinner Events Green Gastronomy Grimod Gusto Hendrickx Feesten Impe Catering Restauration Nouvelle Rustenburg San Marco Village Select Dining Taste Exclusieve Catering Traiteur Cardinal Traiteur L'Orient Traiteur Vanderheyden Vandersmissen Feestservice

RECOMMENDED EVENT CATERERS

2012	Event Caterers	vs. 2011	vs. 2010	
1	Belgocatering	+3	+2	
2	Gourmet Invent J&M catering	-1 -	- -1	
3	Loriers	-	+3	
4	Dîner Privé	+3	+6	
	Huïtrière & Eole	+6	+1	
	Silverspoon	-	-1	
	Traiteur Léonard	+2	+1	
	Traiteur Van Eeckhout	+1	+5	
5	A Propos Catering	+2	n.a.	
	Carpe Diem	+3	n.a.	
	Cœur d'Artichaut	-1	+1	
	L'Aile ou la Cuisse	+1	-	
	Restauration Nouvelle Very Food	n.a. +3	n.a. +3	
6	Alfin Catering			
7	Foodsie Concept Catering Les Frères De Bekker			
8	Ambrosia Fijnkeuken Bart Claes De Feestarchitect			
9	Events Catering Bevers Boxys daūranta De Loberge Delicious Catering Dinner Events Grimod Impe Catering Jeroen Storme Outre Traiteur Paulus Taste Exclusieve Catering Van Roy Catering			
	10	D's Deldycke Traiteurs Green Gastronomy Gusto Hendrickx Feesten Rustenburg San Marco Village Select Dining Traiteur Cardinal Traiteur L'Orient Traiteur Vanderheyden Uitzend Gastronomie Vandersmissen Feestservice		

Creativiteit

Naast het criterium 'budget' dat op alle evenementenposten van toepassing is, maken creativiteit en zin voor vernieuwing deel uit van de elementen die de agentschappen het meest waarderen als ze ertoe aangezet worden om zich (voorlopig) aan een restaurantpartner te binden. Hier konden de honderden ondervraagde agentschappen spontaan maximum drie namen van traiteurs opgeven die zij het creatiefst vonden.

Zelfs al zien we enkele verschuivingen in dit klassement, ook dit derde aspect van de studie bevat voornamelijk eventcaterers die tot de Belgische top 10 behoren.

Aanbeveling

Daar waar de ondervraagden bij de eerste vragen van de enquête spontaan maximum drie namen van event caterers konden opgeven, waren ze bij de laatste vraag drastisch beperkt in hun keuze. Door te antwoorden op de vraag "Als u slechts één traiteur zou moeten aanbevelen aan een van uw collega's, wie zou dat dan zijn?", werd het laatste luik van de studie strenger voor de traiteurs. Al diegenen die in de vorige rangschikkingen de tweede of derde plaats bemachtigd hadden, moesten inderdaad als enig antwoord genoemd worden op deze vraag om in 2012 het nationaal klassement te kunnen halen van de tevredenheidsenquête voor traiteurs.

Dit laatste klassement is een rangschikking die voortdurend evolueert – cfr. de sportklassementen. Deze werd uitgewerkt om de verkregen top 5 in perspectief te plaatsen met de soortgelijke klassementen van 2010 en 2011. Sommigen hebben de vermelding 'n.a.' omdat ze niet in bepaalde vorige klassementen voorkwamen. Als we bijvoorbeeld de nummer 1 nemen, Belgocatering, dan zien we dat deze traiteur twee plaatsen won ten opzichte van 2010 en 3 ten opzichte van 2011. ✕



PRIJS EN KWALITEIT EERST

De studie naar de naamsbekendheid en de tevredenheid boog zich eveneens over de belangrijkste criteria die de evenementenbureaus vóór alles zoeken bij een evenemententraiteur. De kwaliteit (35%) en de prijs (31%) overtreffen deze voornaamste criteria. Ze worden op de voet gevolgd door creativiteit (21%) en in mindere mate door de criteria flexibiliteit (11%) en hygiëne (2%).