

OP NAAR EEN SPANNEND 2022

Als de pandemie, behalve in de zorg, ergens brokken maakte, dan was het in de evenementensector. Maar het Kempense bedrijf Catering Van Eyck weigert om mee aan de klagmuur aan te schuiven. "Smaakverlies was misschien wel het symptoom van COVID-19, maar bij ons zette de crisis onze ondernemerszintuigen op scherp. Wij kijken met vertrouwen naar wat komt", klinkt het.

Half 2021 leek de hemel ook boven evenementenland op te klaren. Maar de forse vierde golf zorgde andermaal voor zwaar ondernemersweer, waarbij het annuleren voor evenementen regende. Ook de cateraars deelden andermaal in de coronabrokken. Catering Van Eyck kijkt daarom met gezonde voorzichtigheid naar wat komt.

"De vierde golf hebben we gebruikt om na te denken over onze sector en de activiteiten. We wisten voor de hereniging in de zomer veel beter waar we voor willen staan. Vroeger wilden we bij wijze van spreken iedereen gelukkig maken. Sinds de pandemie is het duidelijk: wij mikken nog op de - bij voorkeur repetitieve - events van bedrijven en organisaties", vertelt senior sales manager Sabine Proost.



Jan Van Eyck,
Sabine Proost
& Lieven Prims

Veeleisender

Want ondanks de crisis voelt Groep Van Eyck dat veel ondernemers vastbesloten zijn om weer evenementen te organiseren. Ze willen hun klanten opnieuw ontmoeten of hun medewerkers belonen met een bedrijfsfeest.

"Maar ze zullen selectiever en veeleisender zijn. Niet alleen op het punt van veiligheid en hygiëne, maar ook voor kwaliteit. Iedereen is selectiever. Als mensen ergens naartoe gaan, willen ze beleving. En net dat is waar wij zelfvertrouwen in hebben. Door ons nu nog scherper te focussen op die beleving, kunnen we nog beter met die verwachtingen omgaan", vult zaakvoerder Jan Van Eyck aan.

Om de verwachtingen rond beleving in te kunnen lossen, is Groep Van Eyck niet te beroerd om even over het muurtje te gaan kijken en de expertise van anderen in te huren. Dat de wereld na de coronacrisis nog uitdagender zal worden, hoeft geen betoog. Niet alleen is het moeilijker om personeel te vinden, alles is ook veel duurder geworden.

"En toch kan je niet om de nieuwe trends heen en moet je mee", weet Lieven Prims, operationeel verantwoordelijke bij Groep Van Eyck. "Vandaag kan je bijvoorbeeld geen voorstel meer doen zonder te denken aan vegetariërs of veganisten. Die groep wordt groter en terecht veeleisender. Zij willen ook een bredere keuze. Er is de hele trend van de wereldkeuken. Je werkt als cateraar wel met bepaalde grondstoffen, maar we blijven toch variaties ontdekken om daar altijd weer andere dingen mee te doen."

Duurzaamheid

Maar ook duurzaamheid wordt steeds belangrijker. Steeds meer klanten vragen garanties over de milieu-impact en de korte keten met minder transport. "Wat dan gelukkig weer matcht met de trend bij de mensen om te zoeken naar streekproducten en ambachtelijke bereidingen. Zoals de collega's in het restaurant werken met een seizoenkaart en streekgerechten, zien wij die twee thema's ook in onze voorstellen opduiken."

Om ervoor te zorgen dat klanten geen peperdure rekening voorgeschoteld krijgen, mikt Groep Van Eyck op evenementen met meer dan 50 mensen. Ga je onder dat aantal, kom je met een totaalconcept aan prijzen die niet realistisch zijn voor de klant.

"In dat verhaal willen wij niet meestappen. Wij moeten nu eenmaal een logistieke operatie opzetten die pas verantwoord is vanaf een minimum aantal genodigden. Maar die gaat verder dan het pure

food gegeven. Mensen willen eens mooie omkadering, een uniek servies. Maar vergis u ook niet. Wij durven zeggen dat wij zeer competitief zijn, in het segment waarin wij actief zijn", aldus Sabine.

Hoopvol 2022

Hoe de komende maanden eruit zullen zien voor de evenementensector is koffiedik kijken. De ene verwacht een explosie aan events, de andere vreest grote voorzichtigheid. Groep Van Eyck bekijkt het voorzichtig positief.

"2022 wordt hoe dan ook een overgangsjaar. Wij zien het als een jaar om doordacht op te bouwen. Wennen aan de nieuwe verwachtingen en vooral ook duurzame samenwerkingen opzetten. Wij willen graag een vaste partner worden van organisatoren en bedrijven. Want ook dat is duurzaamheid. Als wij het DNA van een klant echt kennen, kunnen we nóg beter op maat gaan werken. Het jaar 2022 zou daar de fundamenten voor moeten leggen. Het wordt voor iedereen een spannend jaar en er zijn veel onzekerheden. Maar door onze kern weer terug te vinden, kunnen we echt met vertrouwen kijken naar wat er op ons af komt", klinkt het.



Catering Van Eyck

Delften 23, Hal 20-21
2390 Malle

T. 03 380 06 30

www.cateringvaneyck.be



Jan Van Eyck, Sabine Proost
& Lieven Prims