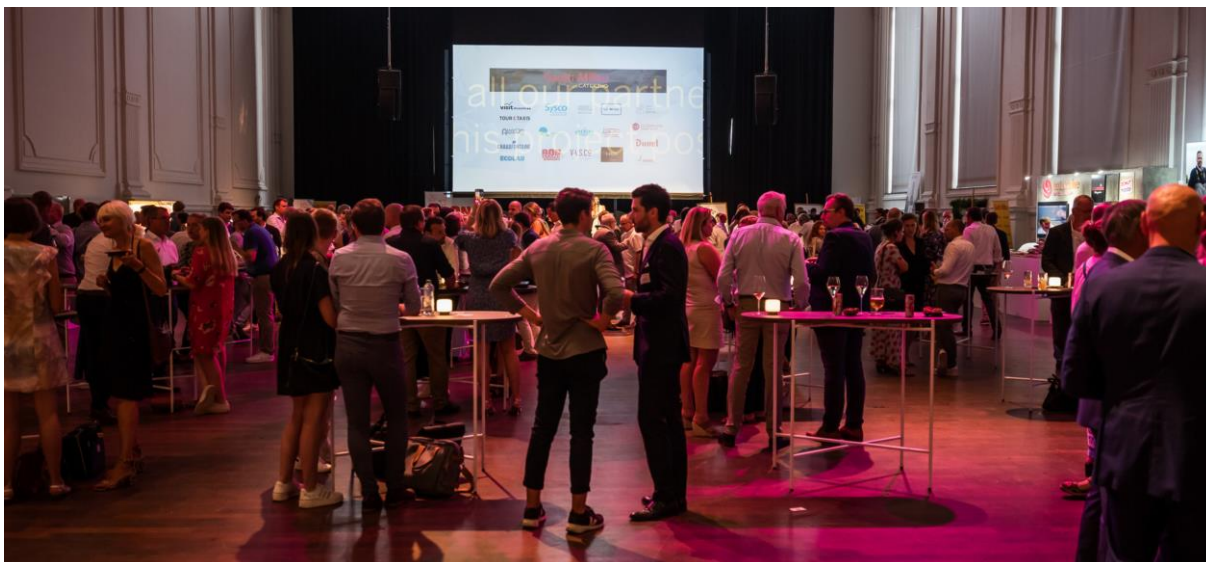


Gault&Millau Catering Awards 2024



Op maandag 9 september 2024 reikte het team van Gault&Millau Catering op de prachtige site van Maison de la Poste in Brussel voor de zesde keer de Gault&Millau Catering Awards uit. Met deze awards bekroont de gidsuitgever collectiviteitskeukens en voor de derde keer ook event cateraars die zich binnen de sector rond diverse thema's elk in hun categorie hebben onderscheiden.

“De boeiende en zeer diverse wereld van catering ligt al bijna een decennium aan de basis van de Gault&Millau Catering Awards,” aldus CEO Marc Declerck van Gault&Millau. Deze worden voor de zesde keer uitgereikt. Het belang van de sector is niet te onderschatten. “Nergens anders worden in ons land dagelijks zoveel maaltijden geserveerd als precies in bedrijven, ziekenhuizen, woonzorgcentra, scholen, instellingen en op evenementen, waar cateringchefs en hun medewerkers actief zijn.”

Nieuwe Awards

Het project blijft ook inhoudelijk groeien. Zoals vorig jaar reeds aangekondigd werden dit voor het eerst HR-Awards uitgereikt aan zowel collectiviteitskeukens en event cateraars. “Mensen aanwerven, begeleiden, opleiden en motiveren vergt zeker in deze arbeidsintensieve sector extra inspanningen. Veel bedrijven besteden daar meer dan gewone aandacht aan. Vandaar dat deze HR-Award op zijn plaats is om cateraars te erkennen die zich onderscheidend inzetten in het domein van medewerkerswelzijn, opleidingen en talentenbeleid.”

Event Catering

Daarnaast heeft Gault&Millau al een paar jaren de kijk verruimd op event catering. “Zo richten we de focus op de event cateraars, die zich zeer weerbaar hebben opgesteld na de pandemie en zichzelf in vele gevallen zelfs heruitgevonden hebben. We bekronen daarom met des te meer enthousiasme en respect de event cateraars die zich bijzonder hebben onderscheiden op het vlak van gastvrijheid, duurzaam ondernemen, gezonde voeding en innoverende ideeën. Een speciale Gault&Millau Event Catering Award is ook voorzien voor een evenement dat zich als een uitzonderlijke culinaire beleving onderscheidde. En tot slot is er een erkenning voor event catering chefs die zich via een specifieke wedstrijd het beste van zichzelf hebben getoond op culinair vlak.

Binnen deze categorie zijn de specifieke thema Awards rond gastvrijheid en duurzaamheid waar event cateraars mee erkend worden ook nieuw. "Mensen die in het cateringlandschap extra aandacht hebben voor gastvrijheid verdienen onze aandacht," benadrukt Marc Declerck. "Net als zij die op een duurzame manier aan het toekomstwelzijn van de volgende generaties denken. Aan chefs en diëtisten die focussen op gezonde, evenwichtige en smakelijke bereidingen, aan vernieuwers en wegbereiders voor nieuwe originele ideeën en aan zij die niet alleen met lekker eten het verschil maken.

De winnaars van de Gault&Millau Catering Awards 2024

1. Gault&Millau CollectiviteitskeukensAwards 2024

Hospitality Award (Gastvrijheid & Klantbetrokkenheid)
Zorgcampus Denderrust, Aalst

Sustainability Award (Toekomstbestendig ondernemen)
La Résidence Epsilon – MSP Trois arbres, Ukkel

Health Award (Gezondheid, Voeding en Nutritionele Aspecten)
FOD Volksgezondheid, Galilee met Aramark, Brussel

Innovation in Catering Award (Innovatie, Vernieuwing & Originaliteit)
Scholengroep Sint-Rembert, Torhout

HR-Award (Medewerkerswelzijn en Talentenbeleid)
Compass Group, Brussel

Beste Catering Gerecht
PXL-Catering, Hasselt

2. Gault&Millau Event Catering Awards 2024

Hospitality Award (Gastvrijheid & Klantbetrokkenheid)
Krekelhof, Gooik

Sustainability Award (Toekomstbestendig ondernemen)
Cœur Catering, Gent

Health Award (Gezondheid, Voeding en Nutritionele Aspecten)
Nori Catering, Lommel

Innovative Catering Idea of the Year (Innovatie, Vernieuwing & Originaliteit)
Van Wonterghem Catering, Kuurne

HR Award (Medewerkerswelzijn en Talentenbeleid)
D's Deldycke Traiteurs, Brugge

Best Catering Event of the Year
Silverspoon bij Update-pro, Schelle

Event Catering Chef of the Year - Goud
Kevin Teugels, Gourmet Invent, Gent

Event Catering Chef of the Year - Zilver

Han Smits, Signature Catering Nicolas, Beerse

Event Catering Chef of the Year – Brons ex aequo

Stefaan Urkens, Silverspoon, Schelle

Thijs Gelaude, Catering Cachette, Zwevezele

Catering Awards Magazine 2024

Ter ere van de Gault&Millau Catering Awards 2024 geeft Gault&Millau Catering een digitaal magazine uit. Dit magazine bevat naast reportages over de winnaars ook best practices uit de sector, interviews met sectorprofessionals en een dossier rond Event Catering. Het magazine wordt digitaal verspreid naar de sector van collectiviteitskeukens en de event catering en [kan u raadplegen via deze link](#).

Over de Gault&Millau Catering Awards en Gault&Millau:

Voor Gault&Millau's CEO Marc Declerck past het project binnen de verbreding en de vernieuwing die de onderneming nu al tien jaar hoog in het vaandel draagt. "Met ons catering project willen we de sector van de collectiviteitskeukens en de event catering in een positief daglicht plaatsen. We zijn passioneel met ons vak bezig, dat geeft energie en zorgt ervoor dat de ideeën blijven komen. Zo brachten we recent de tweede editie van de Belgische wijngids uit en vandaag verscheen ook onze digitale Chocolatiergids 2025 die aan zijn negende editie toe is. Sluitstuk van al onze activiteiten blijft uiteraard de voorstelling op 4 november 2024 van onze Belux restaurantgids 2025. Dat is ons visitekaartje: de enige gedrukte en met voorsprong grootste restaurantgids in de Benelux".