



© Efémero Catering.

Las solicitudes de servicios de catering a través de internet crecen un 125%

10-11-2015

Según datos de la plataforma *on line* Zaask, entre septiembre y octubre han aumentado espectacularmente las solicitudes de catering a través de internet. El 60% de los pedidos realizados han sido para eventos pequeños o medianos y en un 32% se ha pedido comida tradicional española.

La plataforma *on line* Zaask (contratación de servicios locales, *beyond search*) ha detectado que entre los meses de septiembre y octubre se han disparado las solicitudes de catering a través de internet. Una actividad en la que los pedidos, realizados por empresas y particulares, se han incrementado un 125% con respecto al resto del año. **Luis Martins**, CEO de Zaask, asegura que *"el consumo está cambiando y ahora muchas personas prefieren contratar un catering para sus celebraciones y eventos valiéndose de las nuevas tecnologías lo que les permite ahorrarse tiempo y dinero"*.

La plataforma destaca que en septiembre los pedidos crecieron un 70%, con respecto al mes anterior, mientras que en octubre las solicitudes se incrementaron un 100%. De estas, el tipo de catering más solicitado fue el de la categoría de 'fiestas de cumpleaños' y el tipo de comida que más intereso a los clientes fue el 'picoteo'. En palabras de Martins, *"el otoño, con un 34% del total de pedidos de catering en 2015, es la época en la que más solicitudes de este tipo hemos registrado en España superando, incluso, los meses navideños de 2014"*.

Según el registro de Zaask, el 60% de los pedidos de catering realizados a lo largo del año han sido para eventos pequeños o medianos, en los que como máximo hay cincuenta invitados. Por tipo de evento las fiestas de cumpleaños han sido las más solicitadas (32%), seguidas de reuniones de cóctel (21%), eventos con *buffet* (20%), catering para bodas (16%) y servicios para bautizos y primeras comuniones (11%). Martins explica que *"las fiestas de cumpleaños son el principal servicio ya que, en muchas ocasiones, requieren un tiempo de preparación del que no disponen los organizadores. Por ello, es más fácil, rápido y cómodo contratar un catering en el que se pueden incluir otros elementos como la tarta, las bebidas o la vajilla"*.

Por tipo de comida la 'tradicional española' es la preferida por los clientes ya que un 32% de las solicitudes se decantan por ella. Le siguen el catering de picoteo (29%), la cocina mediterránea (21%), los preparados *gourmet* (15%) y las especialidades japonesas (3%). *"Aunque en Zaask hemos detectado que se empiezan a solicitar menús de moda, como la comida asiática, al final el catering que más piden los clientes es el que incluye productos tradicionales lo que demuestra la consolidación de la gastronomía española entre los consumidores"*, concluye Martins.