



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Mercado / informes /

Las solicitudes de servicios de catering a trave?s de internet crecen un 125%

© Efímero Catering.

Las solicitudes de servicios de catering a trave?s de internet crecen un 125%

Martes, 10 de noviembre 2015

Según datos de la plataforma *on line* Zaask, entre septiembre y octubre han aumentado espectacularmente las solicitudes de catering a trave?s de internet. El 60% de los pedidos realizados han sido para eventos pequen?os 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 trave?s 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 valie?ndose de las nuevas tecnologí?as 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 e?stas, el tipo de catering ma?s solicitado fue el de la categoría de ‘fiestas de cumplean?os’ y el tipo de comida que ma?s intereso? a los clientes fue el ‘picoteo’. En palabras de Martins, *“el oton?o, con un 34% del total de pedidos de catering en 2015, es la e?poca en la que ma?s solicitudes de este tipo hemos registrado en Espan?a superando, incluso, los meses naviden?os de 2014”*.

Segu?n el registro de Zaask, el 60% de los pedidos de catering realizados a lo largo del año han sido para eventos pequen?os o medianos, en los que como ma?ximo hay cincuenta invitados. Por tipo de evento las fiestas de cumplean?os han sido las ma?s 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 cumplean?os son el principal servicio ya que, en muchas ocasiones, requieren un tiempo de preparacio?n del que no disponen los organizadores. Por ello, es ma?s fa?cil, ra?pido y co?modo 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 espan?ola’ 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 menu?s de moda, como la comida asia?tica, al final el catering que ma?s piden los clientes es el que incluye productos tradicionales lo que demuestra la consolidacio?n de la gastronomí?a espan?ola entre los consumidores”*, concluye Martins.