

Gault&Millau

Catering Awards 2026 uitgereikt door Gault&Millau



Op maandag 14 september 2026 reikte Gault&Millau in het historische kader van Maison de la Poste in Brussel voor de achtste keer de Gault&Millau Catering Awards uit. Met deze erkenningen bekroont Gault&Millau eventcaterers en collectiviteitskeukens die zich rond uiteenlopende thema's hebben onderscheiden.

De kwalitatief sterk evoluerende cateringwereld ligt sinds 2015 aan de basis van de Gault&Millau Catering Awards. Dit jaar werden de onderscheidingen voor de achtste keer uitgereikt. "Het belang van een kwalitatief sterke cateringsector voor het dagelijkse leven en het welzijn van

miljoenen landgenoten is niet te onderschatten”, aldus Marc Declerck, CEO van Gault&Millau en gangmaker achter het hele opzet.

“Die impact en het maatschappelijke belang van de cateringsector liggen ons nauw aan het hart. Met de Gault&Millau Catering Awards blijven we die dan ook héél graag in de schijnwerpers zetten. Als makers van gidsen hebben we niet alleen interesse in de diverse vormen van fine dining binnen de horeca, maar ook in de smakelijke maaltijden die worden geserveerd in bedrijven, ziekenhuizen, woonzorgcentra, scholen en andere instellingen, en tijdens evenementen zoals huwelijksfeesten en corporate events. Qua aantal maaltijden overstijgen die de restaurantbezoeken vele malen. Daardoor hebben ze wellicht ook een grotere impact op ons dagelijkse welzijn dan vaak wordt gedacht.

Vandaar dat we deze sector graag van nabij blijven volgen. Ook omdat thema’s als smakelijke en gezonde voeding en een duurzaam beleid binnen de cateringsector steeds meer aandacht krijgen. Dat is uiteindelijk voor iedereen een heuglijke evolutie, waarop we graag en meer dan ooit de aandacht vestigen.”

Gault&Millau Catering Awards: thematische aanpak

Om de vele initiatieven én uitdagingen in de cateringsector in kaart te brengen, werd van bij de start gekozen voor een thematische aanpak. Bedrijven konden dossiers inzenden rond diverse aspecten van hun dagelijkse operationele activiteiten waarmee ze zich binnen de sector onderscheiden. Denk daarbij aan gastvrijheid, toekomstbestendig ondernemen, gezonde voeding, innovatie, HR en medewerkerswelzijn, en afvalbeleid. De beste praktijkvoorbeelden werden bekroond en worden in een e-magazine informatief toegelicht, zodat ze anderen kunnen inspireren.

Ook het culinaire aspect kreeg de nodige aandacht. Zo werd het smakelijkste cateringgerecht uit de keukens van bedrijven en instellingen bekroond, met dit jaar een award voor chefs die werkzaam zijn in de keukens van een gespecialiseerd ziekenhuis. Daarnaast vielen twee bedrijfsfeesten in de prijzen, waarbij ook sterk werd ingezet op de emotionele beleving.

Naar jaarlijkse gewoonte organiseerde Gault&Millau Catering ook een wedstrijd waarin eventcaterers zich met elkaar konden meten. Naast het bereiden van een eigen, vooraf ingestudeerd gerecht kregen de deelnemers de opdracht om tijdens de challenge spontaan drie verfijnde festivalgerechten te creëren met ingrediënten die ze ter plaatse ontvingen. Op die manier werden hun improvisatievermogen en stressbestendigheid op de proef gesteld. Precies dat geeft de wedstrijd een eigen en uniek karakter, dat de deelnemende chefs duidelijk weten te smaken.

De winnaars van de Gault&Millau Catering Awards 2026

Duidende info over elke winnaar vindt u in ons digitaal magazine en op onze website gaultmillaucatering.be.

Collectiviteitskeukens Awards 2026

Hospitality Award (Gastvrijheid & Klantbetrokkenheid):

- Eigen beheer: Résidence Christalain, Jette
- Uitbested: Aramark en Brussels Airlines

Health Award (Gezondheid & Welzijn)

- ISS Foodservice en Nike

Innovation in Catering Award (Innovatie, Vernieuwing & Originaliteit)

- Compass Group

Waste Management Award (Afvalbeleid, Preventie en Recycleren)

- Compass Group en P&G

HR Award (Medewerkerswelzijn en Talentenbeleid)

- Aramark

Beste Catering Gerecht

- Psychotherapeutisch en Psychiatrisch Centrum, Pittem

Event Catering Awards 2026

Hospitality Award (Gastvrijheid & Klantbetrokkenheid)

- Atelier A Cook, Keerbergen

Sustainability Award (Duurzaamheid)

- Huis Van Dijck, Sint-Katelijne-Waver

Innovation in Catering Award (Innovatie, Vernieuwing & Originaliteit)

- Catering Cachette, Zwevezele

Waste Management Award: (Afvalbeleid, preventie en recycleren)

- Vandersmissen Feestservise, Hoogstraten

HR Award (Medewerkerswelzijn en Talentenbeleid)

- Streetfood Architects, Hoogstraten

Beste Catering Event of the Year

- **Categorie minder dan 500 gasten:** Nacht van de Pajotse Ondernemer, Krekelhof, Gooik
- **Categorie meer dan 500 gasten:** Heart Beats for Partena Professional, Zenses

Event Catering Chef of the Year – Goud

- Sam Hoskens en Alexander Claes, Nicolas Gastronomie, Wijnegem

Event Catering Chef of the Year – Zilver

- Tom Van Der Eecken en Manu Goevers, De Feestarchitect, Destelbergen

Event Catering Chef of the Year – Brons

- Felix Debleeckere en Bert Messely, Gourmet Invent, Eke

Gault&Millau Catering Awards Magazine 2026

Naar aanleiding van de Gault&Millau Catering Awards 2026 geeft Gault&Millau Catering een digitaal magazine uit. Dit magazine bevat reportages over de winnaars en hun best practices. Het magazine wordt digitaal verspreid naar de sector van collectiviteitskeukens en de event catering [en kan u raadplegen via deze link](#).