

Steeds meer werkgevers spelen voor paashaas

DUCO en Het Landhuis organiseren Libeert paaseierenzoektocht voor personeel

Komen, 27 maart 2025 - Bijna zes op tien volwassen Belgen (58%) kregen vorig jaar chocolade voor Pasen. Opvallend: bij die gelukkigen speelde de werkgever in de meeste gevallen voor paashaas. Ruim één op drie (36%), kreeg die chocolade van hun baas. Pas daarna van de ouders (31%) of hun partner (28%). Dat blijkt uit onderzoek* van de Belgische chocolademaker [Libeert](#). *"De paasperiode blijkt voor steeds meer werkgevers een gelegenheid om hun waardering te tonen",* zegt Lily Libeert, co-CEO van het familiebedrijf. *"En met reden, want meer dan de helft van de werknemers (57%) geeft aan dat ze paaschocolade verwachten van hun baas."* In het bruisend ondernemingscentrum Het Landhuis (Oost-Vlaanderen) en bij DUCO in Veurne (West-Vlaanderen) maken ze er zelfs een teamverbindende gebeurtenis van. Daar moesten de werknemers tijdens een paaseierenzoektocht in en rond de kantoren zélf op zoek naar hun paaschocolade. *"Er hangt een familiale sfeer in ons bedrijf en iets leuks zoals een paaseierenraap draagt zeker toe bij",* vertelt Elke De Mayer van Het Landhuis. Ook Bart Debusschere, General Manager BU Façade van DUCO, kijkt geamuseerd terug naar het vrolijke groepsgebeuren. *"Ik was héél erg benieuwd hoe de onderlinge competitie ging opslaan",* lacht hij.

De paasperiode met bijhorende chocolade blijft voor velen een magische tijd. Zeker de jongere generatie gaat helemaal mee in het verhaal. Zo kregen meer dan zeven op tien (73%) van de min-35-jarigen vorig jaar chocolade eieren of paasfiguren en werden ook zes op tien (64%) van de 35- tot 54-jarigen en vier op tien (43%) van de 55-plussers verrast met chocolade attenties. Voor werkgevers is Pasen een uitstekende en sympathieke gelegenheid is om hun waardering te tonen. Bijna zeven op tien (68%) van de -35-jarigen rekent trouwens op een paasattentie. Iets meer dan de helft (56%) van de 35- tot 54-jarigen hoopt erop. Bij de 55-plussers gaat het om iets minder dan helft (45%).

Paaschocolade op de werkvloer: een traditie die blijft groeien

Ruim één op drie Belgen die vorig jaar chocolade kreeg (36%), kreeg die van hun baas. Lily Libeert merkt dat de vraag naar paasfiguren op de werkvloer elk jaar stijgt:

"Bedrijven en verenigingen kunnen sinds kort terecht op onze gloednieuwe webshop, waar ze in grote hoeveelheden chocolade figuren en paaseieren voor hun personeel, leden of klanten kunnen bestellen, en dat valt zeer in de smaak. Een chocolade haas, kip of eitjes mogen dan misschien klein lijken, maar medewerkers appreciëren echt de erkenning die ze ermee krijgen van hun werkgever."

Ruim acht op tien (82%) werknemers voelt zich gewaardeerd door dit gebaar. Vrouwelijke werknemers (86%) zelfs nog nét iets meer dan hun mannelijke collega's (78%). Mocht de werkgever beslissen om te stoppen met paaschocolade, dan zou de helft (51%) die traditie zeker als een gemis voelen.

Bedrijven die nog een paastraktatie willen bestellen kunnen nog tot en met 1 april terecht op de website van Libeert. [Ontdek hier het volledige assortiment](#).

Speelse paassfeer bij DUCO en Het Landhuis: werknemers gaan op eierzoektocht

Nog eens op zoek gaan naar paaseieren? Volgens het onderzoek blijkt ruim één op drie (37%) daar voor te vinden. Daarom organiseerden DUCO, producent in ventilatie- en zonweringsystemen, en

Persbericht

ondernemingscentrum Het Landhuis een zoektocht in en rond hun kantoren. Mr. Nibbles, de coole paashaas van Libeert, kwam ter plekke om het startschot van de zoektocht te geven.

In Het Landhuis in het Oost-Vlaamse Sint-Niklaas gingen gisteren verschillende bedrijven, die hun kantoren hebben in het ondernemingscentrum, de strijd met elkaar aan tijdens de paaseierenraap. Zowel More Social Agency, Billit, Soep&Zoet, Wavemakers, Huyzen en Chemistri gingen vol enthousiasme op zoek naar paaseieren, verstopt tussen de bureaus, planten en meetingrooms.

"Dit initiatief past perfect binnen de familiale sfeer die we hier in Het Landhuis willen", vertelt Elke De Mayer van het Landhuis. "We doen altijd graag iets extra voor onze roomies. Geen saaie co-working bij ons maar een bruisende werkomgeving waar verbinding centraal staat. Het is de eerste keer dat we een paaseierenzoektocht organiseren: fun gegarandeerd en het is bovendien een goeie work-out. Met 750 vierkante meter aan verstopplekken over drie verdiepingen, was het ongetwijfeld chocolade-eitjes eten met verhoogde hartslag."

Ook bij DUCO, producent van ventilatie- en zonweringsystemen uit het West-Vlaamse Veurne, keken de veertig medewerkers van de divisie BU Façade met pretoogjes uit naar het chocoladefestijn. Daar kreeg vandaag de middagpauze een extra boost met een paaseierenraap, weet General Manager Bart Debusschere:

"Onze productiemedewerkers, technische tekenaars en developers werken vaak samen over de verschillende diensten heen. Bij DUCO organiseren we geregeld activiteiten zodat zij elkaar ook op een informele en plezierige manier kunnen ontmoeten. Het kon er zeker wel eens fanatiek aan toe gaan. Ons team is gewend is om onder hoge druk te presteren en een tandje bij te steken als het moet. Een sprintje trekken zit hier in het DNA, dus de zoektocht belooft spannend te worden. Zeker omdat de eieren goed verstopt zullen zijn, onder andere in de 'blackbox' showroom ruimte van 650 m²!"

Op zoek naar informatie of extra beelden? Neem contact op met Kelsey Roskam van Wavemakers PR kelsey@wavemakers.eu of 0472 36 90 45.
(contactinfo enkel voor pers, niet voor publicatie)

** Online onderzoek uitgevoerd door onderzoeksbureau iVOX in opdracht van Wavemakers tussen 3 en 7 maart 2025 bij 1000 Belgen representatief op taal, geslacht, leeftijd en diploma. De maximale foutenmarge bij 1000 Belgen bedraagt 3,02%.*

Over Libeert

Libeert is gespecialiseerd in het maken van heerlijke chocoladecreaties voor onder meer de Kerstman, de Paashaas en Sinterklaas én in chocoladetabletten en -repen voor premium private brands. Het familiebedrijf werd opgericht in 1923. Nieuwe smaken introduceren, innoveren en groeien, de vierde generatie Libeert laat sinds 2020 een frisse wind door het Belgische familiebedrijf waaien. Libeert chocolade wordt nog steeds gemaakt volgens het familierecept, vanzelfsprekend met de beste ingrediënten. Geen palmolie, maar enkel zijdezachte cacaoboter, geen cacaopoeder, wel échte cacaomassa. Daarnaast staat ook duurzaamheid op het programma van Libeert: zo wordt de chocolade gemaakt met 100% duurzame cacaobonen én draait de productie volledig op groene stroom.
www.libeert.com