

Verslag bijeenkomst aanbesteding circulaire catering RWS en CJIB

Do 15 februari 2018 – LEF Future Centre Rijkswaterstaat

Op donderdag 15 februari 2018 heeft in het LEF Future Centre een bijeenkomst plaatsgevonden over de aanbesteding circulaire catering voor Rijkswaterstaat (RWS) en het Centraal Justitieel Incassobureau (CJIB). Het doel van deze bijeenkomst was om zowel de marktpartijen te informeren over de ophanden zijnde aanbesteding als het gesprek aan te gaan over de circulaire ambities.

Het Inkoop Uitvoeringscentrum (IUC) van RWS heeft zich al sinds de zomer van 2017 verdiept in de mogelijkheden voor circulaire catering. Tijdens een korte terugkoppeling wordt aangegeven op welke manier deze lessen zijn meegenomen en worden de marktpartijen bedankt voor de constructieve opstelling.

Vervolgens ging de groep in discussie over een aantal stellingen. Zo wordt er besproken of duurzaamheid en circulariteit van elkaar verschillen, wat dit voor de eindgebruiker betekent en welke kansen circulariteit biedt aan de kant van de cateraar die misschien minder zichtbaar zijn in het bedrijfsrestaurant. Hierbij wordt opgemerkt dat wanneer circulaire catering een blijvende verandering wil zijn er hiervoor ambassadeurs richting de eindgebruiker nodig zijn.

Ook wordt er gesproken over circulariteit in de leveranciersketen en de samenwerkingsvormen met externe partijen. Door marktpartijen wordt aangegeven dat er nog veel uitdagingen zijn in de keten, maar dat er ook al veel kleine circulaire initiatieven zijn die de ruimte zouden moeten krijgen. Om echt richting circulaire catering te bewegen zal het nodig zijn om leveranciers en ketenpartners mee te nemen.

Vervolgens worden de circulaire ambities van Rijkswaterstaat gepresenteerd. Vanuit het Rijksbrede programma Nederland Circulair wil Rijkswaterstaat in 2030 circulair werken, dit betekent dat zowel de netwerken als de bedrijfsvoering circulair moeten worden. In lijn met de marktvisie wil Rijkswaterstaat nadrukkelijk leren door te experimenteren met de sector.

Deze ambitie is vertaald in de visie van Rijkswaterstaat op eten en drinken: genieten, gezond en circulair! Rijkswaterstaat is een diverse organisatie waardoor de wensen van de lunchgebruikers behoorlijk uit elkaar kunnen liggen. Rijkswaterstaat wil inspelen op de vraag voor lekker eten, op meerdere momenten en meerdere locaties in het gebouw. Daarbij willen we gezonde opties stimuleren, maar wel de uiteindelijke keuze laten aan de eindgebruikers.

De circulaire ambities zijn hoog, Rijkswaterstaat begrijpt dat het een flinke klus wordt waarbij niet alles tegelijk hoeft, maar de lat zal hoog liggen. Als het gaat om circulaire catering willen we van verbruik van grondstoffen en hulpbronnen naar gebruik van grondstoffen en hulpbronnen. We willen de waarde van materialen en producten zoveel mogelijk behouden. We willen producten optimaal gebruiken en geen afval. Bij het sluiten van kringlopen blijven ook het water en energiegebruik, de CO₂ uitstoot, het behouden van biodiversiteit en de transitie naar plantaardig eiwit belangrijk.

Vanuit het publiek wordt gevraagd op welke manier Rijkswaterstaat deze circulaire ambitie nu al toepast in de kantooromgeving en of dit leeft onder het personeel. Circulariteit speelt ook in het primaire proces van RWS en dus in het werk van de werknemers al een grote rol. Binnen de kantooromgeving is RWS al actief bezig met afvalscheiding, hierbij blijkt dat gedragsverandering tijd vergt en heeft RWS actief campagnes ingezet. Op korte termijn zal ook de kantoorinrichting nu circulair worden. Als organisatie zet RWS al erg in op het voorkomen van verspilling bij bijvoorbeeld vergaderlunches.

Circulariteit leeft steeds meer, maar hier zit nog wel veel diversiteit in. Wanneer mensen van huis uit bezig zijn willen ze dat ook in de kantoorinrichting zien. Maar we hebben ook nog de traditionele ambtenaar. Circulariteit komt wel heel veel terug binnen Rijkswaterstaat, men wordt veel geprikkeld. We zijn ons er ook wel van bewust dat het een groeimodel moet zijn. Uiteindelijk is het de bedoeling dat werknemers geïnspireerd raken door de omgeving.

Ook wordt er gesproken over de verschillende locaties van Rijkswaterstaat. RWS zoekt naar iets vergelijkbaars in kwaliteit en prijs voor de eindgebruiker maar wil de ruimte geven om de catering en de circulariteit op de locaties en eindgebruiker toe te spitsen. Ook leeft er nog steeds de wens

om op een passende manier lunchfaciliteiten aan te bieden aan werknemers op kleine locaties die in het verleden gesloten zijn. RWS wil hier graag met de markt verder over in gesprek.

Het Inkoop Uitvoeringscentrum (IUC) van RWS heeft verschillende procedures bekeken en uiteindelijk gekozen voor een procedure waarbij zo veel mogelijk ruimte wordt geboden aan invulling van de circulaire ambities. De procedure met selectiefase en onderhandeling geeft de mogelijkheid om over de inschrijving te praten. Hierbij is nadrukkelijk ook rekening gehouden met de gevraagde hoeveelheid tijd en energie voor alle betrokken partijen.

Tijdens de presentatie is benadrukt dat (I) een gekwalificeerde elektronische handtekening met beveiligingsniveau IV en (II) een gedragsverklaring aanbesteden benodigd zijn voor een inschrijving. Vanwege de lange aanvangstijden worden geïnteresseerden aangeraden deze zo spoedig mogelijk aan te vragen.

Op verzoek van enkele marktpartijen wil het IUC trachten om vragen die worden gesteld op TenderNed doorlopend te behandelen om daarmee open en transparante communicatie te faciliteren.

Na de lunch gaan de aanwezigen in groepjes uiteen en gaan in discussie over de volgende stellingen:

1. Is de vraag realistisch en haalbaar?
2. Waar zien jullie knelpunten?
3. Wat is er nodig om deze aanbesteding te doen slagen?

Plenaire terugkoppeling:

- Hoe ga je selecteren? Visie, plan en/of referenties? Denk goed na over wat zwaarder moet wegen.
- Is het realistisch om de doelstelling van volledig circulair eerder te zetten (eind van het contract)?
- Hoe werk je met percentages van circulariteit – waar zit je en waar wil je heen, hoe bepaal je dit?
- Ambitie op samenwerking is een heel mooie route en haalbaar, maar zouden meer informatie nodig hebben over het beginpunt om te kijken of het doel realistisch is.
- Hoe ga je om met de gebruiker, geleidelijk of experimenteren wat weerstand kan opleveren
- Van weerstand naar trots op het concept
- Benutten van RWS primair proces en RWS ambassadeurs
- Circulair biedt ook kansen om aan de voorkant om verspilling tegen te gaan en kan dus ook voor de cateraar waarde opleveren.
- De markt heeft behoefte aan facts and figures over de locaties en werknemers.
- Eigenlijk zou je van de voorkant vast moeten leggen: wat is nou een reden om uit elkaar te gaan.
- Suggestie: doorlopende nota van informatie/inlichtingen.
- Vraag over de onderhandeling – er blijft tot 10 dagen voor sluiting een open communicatielijn om dingen bij elkaar te toetsen.
- Vraag uit het publiek: Willen jullie één concept of kunnen deze per locatie verschillen? We zoeken wel naar iets vergelijkbaars in kwaliteit maar er moet ruimte zijn om dit op de locatie toe te spitsen. Wij willen dat de partner de ruimte krijgt om op de vraag per locatie in te gaan, maar prijsverschillen leiden natuurlijk wel tot vragen.
- Vraag uit het publiek: Kijken jullie nog naar locaties die in het verleden gesloten zijn, heropening? Ja dit is zeker nog een punt van discussie en hier ligt nog duidelijk een wens.

1. Is de vraag realistisch en haalbaar?

- Om de vraag over haalbaarheid te kunnen beantwoorden is er meer duidelijkheid nodig over het vertrekpunt.
- Circulair hoeft niet per se duurder te zijn.
- Afhankelijk van draagvlak bij achterban.
- Planning is haalbaar

2. Waar zien jullie knelpunten?

- Zijn de organisaties er klaar voor?
- Veel diversiteit in locaties en regio's.
- Hoe hoog kan de lat gelegd worden van traditionele catering naar circulair.
- Contractmanagement anders inrichten, gebaseerd op bewijs of op proces?
- Gemiddelde uitgave € 2,50/ € 3,- versus ambitie. Besteding als gegeven en daar creatief mee omgaan.
- Moeilijk definieerbaar verschillende doelgroepen van grijs tot jong. Nieuwe generatie met nieuwe en veranderende wensen.
- Samenwerken met derden kost tijd en geld.
- Alle schakels in keten meekrijgen.
- In hoeverre kun je de vraag van de lunchgebruiker beïnvloeden (geldt zowel voor RWS als de cateraars)?
- De tijd is een knelpunt (stappenplan). Hoe snel wil RWS 100% circulair zijn?
- Hoe gaan we zorgen dat de cateringmedewerkers meegaan in de transitie (knelpunt voor de cateraar) (trainen bewust maken).
- Hoe zit het met RWS medewerkers die dagelijks onderweg zijn? Hoe kunnen we die bereiken?
- Hoe houden we de communicatielijnen open? Afspraak om tot 10 dagen voor inschrijving continue mogelijkheid te bieden tot het stellen van vragen / nota voor informatie.
- Alert blijven op de uitvoering in gezamenlijkheid.

3. Wat is er nodig om deze aanbesteding te doen slagen?

- Er is een cultuur verandering binnen RWS nodig.
- Hoog ambitieniveau vanaf dag 1
- Kwaliteit van eten in belangrijk, beleving creëren door story telling
- Innovatiebudget
- Samenwerken en co-creëren in contractvorm
- Balans tussen referentie en visie (nadruk op laatste?)
- Gezamenlijke visie => concreet
- Cateraar die niet een vraag wil invullen maar die dit in hun DNA heeft zitten
- Leren van kleine bedrijven in samenwerking met grote bedrijven
- Kwetsbaar durven opstellen als cateraar
- Hoe belangrijk is gasttevredenheid?
- RWS moet synergie met andere leveranciers opzoeken (bv afvalverwerker)
- Idee: in samenspraak aantal topics formuleren (alle raakvlakken met circulair)(derving, afval, co2 etc)
- Vooraf beleid van de cateraar op gebied van circulair uitvragen (in de aanbestedingsprocedure) en m.b.t. verschil tussen kleine en grote locaties
- Tekst goed aanvullen met beeld en geluid
- Het is als een huwelijk: het knalt wel eens maar je blijft van elkaar houden
- Opstellen van huwelijkse voorwaarden en scheiding (exit) vooraf vastleggen
- Ideeën mogen mislukken: en door!
- Evenwicht in gedwongen en vrijwillige keuzes
- Ondernemerschap ook in het financiële model (plafondbedrag?)
- Input op de op stapel staande verbouwingen