



Bijlage 10 Samenvatting marktconsultatie

Van 10 februari tot en met 3 maart 2021 heeft de marktconsultatie Catering gemeente Hoeksche Waard op TenderNed uitgestaan. Partijen konden hier vrijblijvend op reageren. In totaal hebben 8 partijen een reactie opgestuurd.

De marktconsultatie bestond uit 28 vragen, verdeeld over 8 thema's. Hieronder volgt een anonieme samenvatting van de gegeven reacties per thema. Op deze wijze hebben alle geïnteresseerde partijen voor de aanbesteding dezelfde informatie tot hun beschikking.

Duurzaamheid

Komt terug in de inkoop, werkwijze, presentatie en de aangeboden producten. Circulariteit maakt onderdeel hiervan uit: van verbruik naar gebruik

Er wordt door alle partijen veel aandacht besteedt aan duurzaamheid. Dit is zowel terug te zien in de keuzes voor het te gebruiken eten en drinken, de transportbewegingen, als het (her)gebruik van materialen. Hierbij wordt gekeken naar de effecten op mens, dier, milieu en klimaat. Om duurzaamheid inzichtelijk te maken, maken sommige partijen gebruik van producten met bepaalde keurmerken of worden de MVI criteria van de Rijksoverheid toegepast. Het voorkomen van voedselverspilling is ook belangrijk. Wat opvalt is dat duurzaamheid een breed begrip is, wat door sommige partijen wordt opgevat als duurzame inzet van medewerkers.

Gezondheid

Eerlijke en gezonde voeding = versbereid, onbespoten, gevarieerd en voedzaam met een groot aandeel vegetarisch

Er wordt een opmerking gemaakt dat eerlijke voeding niet per sé gezonde voeding is en andersom.

Veel partijen kijken naar de voorschriften vanuit het Voedingscentrum, de schijf van vijf. Er is een toename te zien in het gebruik van plantaardige producten i.p.v. dierlijke producten.

Producten worden zo veel mogelijk vers bereid en lokaal ingekocht. Ook wordt er zo veel mogelijk gewerkt met seizoensproducten. Er is aandacht voor de voedingswaarde van de producten. Nudging wordt veel genoemd.

Vitaliteit

Stimuleren van fysieke en geestelijke gezondheid, het welbevinden en de productiviteit van de medewerkers door een gevarieerd aanbod in smaak en voedingsstoffen. Middels positieve nudging stimuleren vers & gezond

Vitale medewerkers zijn productiever en vallen minder uit. Naast gezonde voeding wordt er ook aandacht besteed aan meer bewegen. Gezonde voeding is verantwoord en lekker. Mensen worden verleid om een betere keuze te maken en om de gezonde keuze makkelijker te maken. Ook hier komt de eiwittransitie weer naar voren. Het is daarnaast belangrijk om de medewerkers goed te informeren en nog meer bewustzijn te creëren. Een stimulerend prijsbeleid kan ook bijdragen aan vitaliteit. Vanuit de richtlijnen gezonde kantine van het Voedingscentrum kan dit concreet opgenomen worden in de gestelde eisen.



Inclusiviteit

Op gebied van arbeidsinzet en sociaal inkopen, grotere samenwerking opzetten met onze sociale werkplaats HWWerkt!

Veel partijen hebben een gediversiveerd personeelsbestand en voeren een inclusief personeelsbeleid. Medewerkers worden gelijk behandeld en er wordt goed gekeken naar de mogelijkheden van elk individu. Er is ervaring met het werken met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt of een handicap. De norm van 5% voor Social Return wordt vaak gehaald. Ook werken een aantal partijen met de PSO ladder. Er wordt nog opgemerkt dat de doelgroep steeds breder wordt. De manieren van begeleiding van mensen vanuit de Social Return groep is verschillend. Sommige partijen pas job carving toe, andere juist niet. Daarnaast wordt er ook bij de inkoop gekeken naar mogelijkheden op sociaal gebied. Zo komen sommige partijen in bij zorgboerderijen of sociale werkplaatsen. Een aantal partijen geven aan dat de innovativiteit weinig vanuit de opdrachtgever komt en voornamelijk bij opdrachtnemer ligt.

Stimuleren lokale economie

Daar waar haalbaar en een aanzienlijke positieve impact te behalen is: zoveel mogelijk stimuleren van lokale economie. Korte ketens en betrekken middenstand van de Hoeksche Waard

Werken met lokale ondernemers wordt gedaan waar kan. Er kleven namelijk ook nadelen aan, zoals toename van transportbewegingen en facturen. Ook het borgen van voedselveiligheid en levergarantie worden als nadelen genoemd. Wat wel belangrijk is dat als er gewerkt wordt met lokale ondernemers, om deze ook gericht aandacht te geven. Daar zijn verschillende manieren voor te bedenken. Het is zonde als ze niet opvallen in de rest van het assortiment.

Gastvrijheid

Factor 'mens' is essentieel: kwaliteit cateringmedewerkers vertaald naar representativiteit, gastgerichtheid & behulpzaamheid en naar benodigde vakkennis & -kunde

Alle partijen beamen dat gastvrijheid erg belangrijk is binnen de cateringbranche. Gasten moeten zich welkom voelen en kunnen genieten. Dit wordt bereikt door de medewerkers hierop te trainen, maar ook door de kleding van de medewerkers en de aankleding van het bedrijfsrestaurant uitnodigend te maken. Met KPI's zou je gastvrijheid meetbaar kunnen maken en kunnen borgen.

Veel partijen werken met opleidingsplannen. Er is vaak een gedeelte dat iedereen volgt en een gedeelte waar de individuele medewerker specifiek behoefte aan heeft. Er wordt zowel digitaal als fysiek les gegeven. Ook het van elkaar leren onder de medewerkers is een methode van ontwikkeling.



Tevredenheid & betaalbaarheid

Assortiment en prijs/kwaliteit moet per locatie afgestemd zijn op de wensen en mogelijkheden van de betreffende doelgroep

Er is hier speciaal gevraagd naar de ervaring onder de partijen met catering bij sociale werkbedrijven. Een aantal partijen heeft hier geen ervaring mee, maar gaf aan dat ze de cateringbehoefte altijd afstemmen op de doelgroep, dus dat hier niet anders zal zijn.

De partijen die wel ervaring hadden gaven aan dat het assortiment dat aangeboden wordt vaak wat meer basis is, maar wel zo veel mogelijk gezond. Al is de transitie naar gezonde voeding bij de doelgroep een lange weg. De meeste partijen werken met één begeleider op meerdere sw-medewerkers. In de gevallen waarin dit mogelijk is, wordt er gewerkt naar uitstroom naar een reguliere baan. Het percentage van de doelgroep dat daadwerkelijk gebruik maakt van de catering varieert tussen de 15-60%.

Overig

Hier zijn met name aanbestedingsgerelateerde vragen gesteld en de invloed van de corona pandemie op de catering is hier uitgevraagd.

De verwachting is dat ook na de pandemie er structurele veranderingen zullen plaatsvinden binnen de catering, vanwege een andere manier van werken. Ook zal dit van invloed zijn op de manier van aanbesteden, met name de wijze waarop de financiële afspraken worden gemaakt. Normaliter heeft een vaste aanneemsom de voorkeur, maar in deze onzekere tijden gaat de voorkeur uit naar een open boek systeem. Bij de aanbesteding geven alle partijen aan kwaliteit een grotere rol te laten spelen dan prijs. Voor prijs kan bijvoorbeeld met en plafondbedrag worden gewerkt. Om nog meer flexibiliteit te creëren, kan er naast de financiële afspraken, ook inhoudelijk contractuele afspraken in de vorm van KPI's worden opgenomen.