



Samenvatting Marktconsultatie Patiëntenvoeding

Augustus 2021

Stefan de Jong (AevesBenefit)

Aanpak marktconsultatie

1. Schriftelijke consultatie via publicatie Tendered:

Input van 6 partijen

Albron B.V.

Bidfood B.V.

Daily Fresh Food

Eetgemak groep B.V.

Marfo Food Group

Van Hoeckel

2. Verdiepende gesprekken met 3-5 marktpartijen mogelijk – geen noodzakelijkheid, enkel wanneer wij o.b.v. de gegeven antwoorden aanvullende toelichting wensen door een betreffende marktpartij

Schriftelijke consultatie

Vraag 1a:

Het Erasmus MC is op zoek naar de invulling van haar voedingsconcept passend bij de visie op voeding zoals beschreven in de gewenste situatie.

Welke (innovatief) voedingsconcept ziet u voor zich als u rekening houdt met deze visie en de missie en visie van het Erasmus MC (zie Koers23 en de bijlage).

Alle inschrijvers geven aan een (maatwerk)voedingsconcept aan te kunnen bieden dat rekening houdt met de verschillende doelgroepen dat is afgestemd op de visie op voeding zoals beschreven in de gewenste situatie.

Vraag 1b:

Welke voedingsconcepten heeft u momenteel uitgerold binnen vergelijkbare zorginstellingen in Nederland? Geef hier een korte en concrete beschrijving van.

Alle inschrijvers geven aan ervaring te hebben met verschillende voedingsconcepten binnen vergelijkbare zorginstellingen in Nederland. Daarbij komen de volgende concepten naar voren:

- À la Carte (decentraal regeneren);
- Maaltijdcomponenten (vries- en dagvers);
- Maatwerk per patiënt (1-7 verse maaltijden per dag).

Vraag 1c:

Hoe heeft u de Richtlijnen Gezonde Voeding binnen uw voedingsconcepten ingericht?

De meeste inschrijvers geven aan diëtisten en/of voedingswetenschappers in dienst te hebben. De 'richtlijn gezonde voeding' en de schijf van 5 van het voedingscentrum fungeren hierin als basis.

Vraag 1d:

Welke concrete voorbeelden, binnen vergelijkbare ziekenhuizen, kunt u geven waarbij de verbetering van de maaltijdbeleving van de patiënt centraal heeft gestaan?

Inschrijvers geven de volgende voorbeelden als het gaat om de verbetering van de maaltijdbeleving van de patiënt: verkorten van de besteltijd; menukaart met foto's, hospitality trainingen personeel; 6 maaltijden i.p.v. 3; uitbreiding maaltijdkeuze;

Vraag 2a:

Binnen het Erasmus MC maken we gebruik van diverse diëten en consistenties. Bent u in staat om deze te leveren, en zo ja welke?

Alle inschrijvers geven aan een uitgebreid assortiment aan diëten en consistenties te leveren.

Vraag 2b:

In hoeverre kunt u uw volledige assortiment in verschillende eenheden aanbieden (grootschalig vs. kleinschalig)?

Alle inschrijvers geven aan het assortiment in diverse eenheden aan te kunnen bieden. Variërend van 1 persoonsverpakkingen tot bulkverpakkingen.

Vraag 2c:

Is het mogelijk dat u dagvers brood en banket, eventueel via een lokale leverancier(s), kunt aanbieden?

Alle inschrijvers geven aan dit via (lokale) leveranciers aan te kunnen bieden.

Vraag 3a:

Kunt u beschrijven hoe duurzaamheid is opgenomen in het voedingsaanbod. Te denken valt aan samenstelling, productie, transport, aanbevelingen, keuze aanbod, restafval, etc.

Alle inschrijvers beschikken over een duurzaamheidsbeleid.

Vraag 3b:

Kunt u beschrijven waar mogelijke prijsverschillen zouden kunnen optreden in relatie tot duurzame maaltijden (zowel in positieve als negatieve zin).

Het verschil wordt kleiner, maar over het algemeen zijn duurzame producten duurder. Echter hoeft dit niet altijd zo te zijn (bijvoorbeeld peulvruchten als vleesvervanger i.p.v. vis). De meerkosten t.a.v. dieetmaaltijden verschillen naar gelang de complexiteit.

Vraag 3c:

In hoeverre kunt u inspelen op de ontwikkelingen op het gebied van duurzame voeding en lokaal geproduceerde voeding in de regio van het Erasmus MC.

Alle inschrijvers zijn in staat om in te kunnen spelen op het gebied van duurzame voeding en lokaal geproduceerde voeding in de regio van het Erasmus MC. Enerzijds door te beschikken over een eigen afdeling productontwikkeling en diëtiëk, anderzijds door samen te werken met lokale groothandels en/of leveranciers.

Vraag 3d:

Kunt u aangeven hoe lang de voedselketen is gemeten in aantal schakels en in vervoerskilometers gemiddeld per tijdseenheid, periode en product?

Veel leveranciers kunnen dit tot op productniveau aangeven. Over het algemeen telt de keten van bulk ingrediënten 3 schakels en circa 7 bij maaltijden.

Vraag 3e:

Op welke wijze kan het Erasmus MC het beste duurzame voeding, bijvoorbeeld seizoen producten, uitvragen in een aanbestedingstraject?

Door voor het begrip duurzaam een definitie vast te stellen en de minimumeisen zo concreet mogelijk aan te geven. De uitgangspunten meenemen in de richtlijnen van de menucyclus.

Vraag 3f:

Waar ziet u kansen om waste te beperken? Is dat ook in percentages uit te drukken? Hoe wordt de waste bewaakt en beperkt?

Alle inschrijvers denken hier graag in mee en hebben elk hun eigen oplossingen (waste-modules) die zich in de praktijk bewezen hebben.

Vraag 3g:

Welke parameters adviseert u op te nemen in het kader van MVO – milieu?

Alle inschrijvers denken hier graag in mee en hebben elk hun eigen parameters die ze adviseren. Meest voorkomende zijn:

- Co2 uitstoot;
- % afval / verspilling;
- % recycling / plastic verpakking.

Vraag 3h:

Welke parameters adviseert u op te nemen in het kader van MVO – arbeid?

Alle inschrijvers denken hier graag in mee en hebben elk hun eigen parameters. Ziekteverzuim en vitaliteit komen veel naar voren.

Vraag 3i:

Welke parameters adviseert u op te nemen in het kader van Social Return on Investment?

Alle inschrijvers denken hier graag in mee en hebben elk hun eigen parameters. Advies is vooral om de markt hier zelf invulling aan te laten geven en niet te veel voor te schrijven.

Vraag 4a:

Wat verwacht u dat een dagvoeding (alle maaltijden inclusief tussentijdse verstrekkingen en dranken die leiden tot de totale inname van de aanbevolen dagvoedingswaarde volgens de Richtlijn goede voeding) gemiddeld zal kosten bij 3 maaltijden per dag voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.

Bandbreedte 3 maaltijden €5,20 - €13,70. Opslag dieet maaltijd verschilt ook sterk van 0% tot 50%.

Vraag 4b:

Wat verwacht u dat een dagvoeding (alle maaltijden inclusief tussentijdse verstrekkingen en dranken die leiden tot de totale inname van de aanbevolen dagvoedingswaarde volgens de Richtlijn goede voeding) gemiddeld zal kosten bij 6 maaltijden per dag voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.

Bandbreedte 6 maaltijden €8,95 - €21,00. Opslag dieet maaltijd verschilt ook sterk van 0% tot 15%.

Vraag 4c:

Wat zijn naar uw idee de effecten van een transitie van 3 maaltijden per dag naar 6 maaltijden per dag? Neem hierbij ook het verschil in kosten mee.

Hogere voedingswaardenintake; Hogere patiëntwaardering; Kortere opnameduur; Lagere waste; Na verloop, hogere differentiatiemogelijkheden; Hogere ureinzet (afhankelijk van huidige inzet en concept. De kans is aannemelijk dat de kosten per patiënt zullen toenemen.

Vraag 4d:

Wat zijn de huidige gemiddelde kosten voor een warme maaltijd (vriesvers) per stuk voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.

Warme maaltijd (vriesvers) ca. €4,30. Warme dieet maaltijd (vriesvers) €5,30.

Vraag 4e:

Wat zijn de huidige gemiddelde kosten voor een warme maaltijd (koelvers/ dagvers) per stuk voor a) een reguliere maaltijd en b) een dieetmaaltijd.

Dit is sterk afhankelijk van het concept dat wordt gekozen. Indicatief €3,20 en €4,60 euro. Diëten liggen gemiddeld 3-5% hoger (als percentage van de totale omzet).

Vraag 5a:

Culicart. Dit is ons voedingsmanagementsysteem waarin alle ingrediënten en diëten zijn vastgelegd. Bent u in staat om met dit systeem te koppelen?

Alle inschrijvers geven aan dat het mogelijk is om Culicart te koppelen.

Vraag 5b:

De informatie in Culicart is onder andere afkomstig vanuit de leverancier en is gekoppeld met PS-foodservice. Bent u in staat om het assortiment binnen dit systeem te beheren voor het Erasmus MC?

De meeste inschrijvers geven aan dat het mogelijk is om het assortiment binnen PS-foodservice te beheren.

Vraag 5c:

Oracle eBS. Dit is ons bestel- en informatiesysteem, waarmee het proces van order tot en met facturatie wordt ondersteund. Bent u in staat om een bestelling en aflevering te koppelen aan de e-factuur in Oracle (3 way matching)?

De meeste inschrijvers geven aan dat ze in staat zijn om de bestelling en aflevering te koppelen aan de e-factuur in Oracle.

Vraag 5d:

Chipsoft, HiX. Dit is ons Elektronisch Patiëntendossier. In hoeverre kan de dagelijkse voedingsinname van patiënten hierin worden geregistreerd? Heeft u hier ervaring mee?

De meeste inschrijvers geven aan dat dit mogelijk is. Nog niet alle inschrijvers hebben hier ervaring mee. Er lopen op dit moment wel vergelijkbare projecten. Advies is wel op niet de oplossingen van Chipsoft of HiX aan te schaffen, omdat de oplossingen die vanuit de voedingsmarkt worden geboden sneller doorontwikkelen.

Vraag 6a:

Kunt u uw bestelprocedure beschrijven?

Vrijwel alle inschrijvers hebben een visueel overzicht aangeleverd van de bestelapplicatie.

Vraag 6b:

Heeft u een web-based bestellijst beschikbaar?

Alle inschrijvers geven aan hierover te beschikken.

Vraag 6c:
Hoe vaak per week/dag kunt u leveren?

Alle inschrijvers kunnen 5-7 keer per werk leveren. In het kader van duurzaamheid is het de vraag of dit wenselijk is.

Vraag 6d:

In hoeverre kunt u op een vooraf vastgesteld tijdstip leveren?

Alle inschrijvers geven aan te werken met bloktijden in overleg met de klant.

Vraag 6e:

Is het mogelijk om bestellingen en afleveringen te volgen? En heeft u een signaleer functie bij aflevering. (Volg je pakket)

Het is niet bij alle inschrijvers mogelijk om de bestelling te volgen.

Vraag 6f:

Beschikt u over mogelijkheden om bestellingen tot op afdelingsniveau te leveren binnen het ziekenhuis?

Alle inschrijvers geven aan dat dit tot de mogelijkheden behoort.

Vraag 6g:

Welke mogelijkheden heeft u voor het voorkomen van temperatuurverschillen van producten gedurende de levering van opdrachtnemer naar opdrachtgever en naar de interne afdelingen van opdrachtgever?

Alle inschrijvers maken gebruik van gekoeld transport. Zodoende wordt de koelketen niet onderbroken tijdens het transport.

Vraag 7a:

Kunt u beschrijven op welke wijze u in staat bent om onze medewerkers training en opleiding te geven om een bijdrage te kunnen leveren aan de beleving en kwaliteit van de voeding voor onze patiënten?

Alle inschrijvers zijn in staat om medewerkers op te leiden en te voorzien van specifieke trainingen.

Vraag 8a:

Welke innovatieve plannen heeft u op het gebied van patiëntenvoeding en op welke termijn denkt u deze te kunnen realiseren?

Er zijn verschillende trends en ontwikkelingen. Zo lopen er onderzoeken naar de effecten van eiwittransitie en zijn er structurele waste metingen. Verder wordt data ingezet om te vertalen naar een passend voedingspatroon; Onderzoek gepersonaliseerde voeding; Inzet van nieuwe apparatuur en technologie.

Vraag 8b:

Wat is uw ervaring op het gebied van het verkorten van het aantal patiënten ligdagen? Heeft u hier ook ervaringscijfers van die onderbouwd de relatie tussen uw voeding en het aantal ligdagen aantoonbaar maakt.

Dit thema speelt bij alle inschrijvers. In onderzoek is 0,23 ligdagreductie onafhankelijk en wetenschappelijk vastgesteld.

Vraag 8c:

Zijn er specifieke inrichtingsvereisten rondom het duurzaam aanbieden van gezonde voeding als je kijkt naar de gehele voedingsketen? Denk hierbij aan de inrichting van keukens, transport maar ook bijvoorbeeld lokaal verbouwen waarbij wellicht gebruik gemaakt kan worden van daktuinen, kassen, e.d.

Vrijwel alle inschrijvers geven aan duurzaamheid hoog in het vaandel te hebben staan. Specifieke inrichtingsvereisten zijn hiervoor niet van toepassing.

Vraag 9a:

In hoeverre kunt u ons ondersteunen in het duidelijk maken aan patiënt en bezoekers hoe duurzaam ons voedingsaanbod en beleid is?

Alle inschrijvers geven aan dit te doen doormiddel van communiceren richting patiënten en het opleiden van medewerkers.

Vraag 9b:

Hoe kunnen wij onze patiënten overtuigen voor het maken van de meest gezonde keuzes uit het aanbod?

Alle inschrijvers geven aan dat het belangrijk is om actief in te zetten op de communicatie en bewustwording. En het samenstellen van een uitgebalanceerd assortiment.

Vraag 9c:

Wij hebben binnen het Erasmus MC te maken met een multiculturele patiëntengroep. In hoeverre speelt uw aanbod hierop in?

Alle inschrijvers geven aan hierin ervaring te hebben en in ruimte mate op in te kunnen spelen.

Vraag 9d:

Hoe bepaalt u de voedingswaarde per maaltijd en hoe kunt u de voedingswaarde aantonen?

Dit is vastgelegd in de ERP systemen en raadpleegbaar via PS foodservice.

Vraag 9e:

Op welke wijze kan het Erasmus MC de kwaliteit meten van uw eigen kwaliteitsmeetsysteem?

Alle inschrijvers geven aan te werken met verplichte certificeringen, (ISO/FSSC), kwaliteitmeetsystemen en audits.

Vraag 9f:

Verzorgt u patiënt tevredenheidsonderzoek? En zo ja, op welke wijze?

Alle inschrijvers geven aan hierop in te zetten. Middels enquêtes en/of interviews.

Vraag 9g:

Welke aanpak zou u hanteren voor het verbeteren van de patiënt tevredenheid? En hoe kunt u dit borgen?

Alle inschrijvers geven aan hier in gezamenlijkheid een plan voor op te stellen met een 0-meting als vertrekpunt.

Vraag 10a:

Welke specifieke eisen adviseert u het Erasmus MC uit te vragen in het kader van referenties.

De meeste inschrijvers adviseren:

- ervaringseisen;
- referenties;
- feedback op de resultaten;
- leveren totaalpakket;
- innovatief vermogen;

Vraag 10b:

Op welke prestaties (indicatoren) wilt u beoordeeld worden? En welke meetinstrument(en) en scoretabellen hebben hierbij uw voorkeur?

De meeste inschrijvers adviseren:

- leverbetrouwbaarheid;
- levercorrectheid;
- leveranciersbeoordeling;
- patiënttevredenheid;
- voedingswaarde inname;
- duurzaamheid;
- innovatie en productontwikkeling.

Vraag 10c:

Hoe staat u tegenover het participeren in een procedure welke leidt tot een innovatiepartnerschap in plaats van het doorlopen van een ‘traditionele’ Europese Aanbestedingsprocedure? Wat zijn naar uw idee de voor- en nadelen hiervan voor het Erasmus MC en uw bedrijf?



Geen van de inschrijvers staat onwelwillend tegenover een procedure die leidt tot een innovatiepartnerschap.

Vraag 10d:

Heeft u ervaring met “Best Value Procurement methode” of anders gezegd “Prestatie inkoop”? Wat vindt u van deze methode?

Alle inschrijvers hebben ervaring met de BVP-methode. Niet alle inschrijvers zijn hierover even positief.

Vraag 10e:

**Heeft u ervaring met de procedure van de
“Concurrentie Gerichte Dialoog”? Wat vindt u van
deze procedure?**

Vrijwel alle inschrijvers hebben hier ervaring mee en staan positief tegenover het gebruik ervan.

Vraag 11a:

Bent u in staat om de informatievoorziening zoals benoemd in de prestatiemonitor (zie bijlage) t.b.v. prestaties te verzorgen?

Alle inschrijvers zijn hiertoe in staat.

Vraag 11b:

**Welke mogelijkheden biedt u om het Erasmus MC
inzicht te geven in bepaalde data (bijv.
dieetvoedingen vs. regulier; aantallen en verbruik
per afdeling e.d.).**

Alle inschrijvers geven aan diverse mogelijkheden aan te bieden.

Vraag 11c:

Heeft u ervaring en voorbeelden van realtime dashboards en/of prestatiemetingen? Onderwerpen binnen deze dashboard die voor het Erasmus MC relevant zijn: omzet/financiën, manco's, voorraadbeheer, bestel- en levering statussen, nalevering e.d.



De meeste inschrijvers geven aan hier ervaring mee te hebben.

Vraag 12a:

Hoe staat u tegenover het opnemen van een pilot (een 'proefkeuken') in de aanbesteding en in welke fase van de aanbesteding adviseert u ons dat te doen? En welke duur heeft een ideale pilot/proefkeuken?

Alle inschrijvers staan positief tegenover een pilot, proefkeuken of proof of concept. De tijdsduur loopt uiteen van 4 weken tot 12 maanden.

Vraag 13a:

Welke relevante informatie zou u verder nog willen delen ten aanzien van het voornemen van het Erasmus MC om deze uitvraag te doen?

De meeste inschrijvers hebben relevante informatie te willen delen. Zie hiervoor de Excel uitwerking van alle antwoorden per leverancier.

Presentaties

Toelichting op de schriftelijke antwoorden

- Vijf marktpartijen zijn uitgenodigd voor een mondelinge toelichting van de gegeven antwoorden.
 - Albron
 - Daily Fresh Food
 - Eetgemak
 - Huuskes
 - Van Hoeckel
- De presentaties van deze vijf marktpartijen zijn toegevoegd aan deze samenvatting.