

Marktconsultatie

Food & Non Food

Gemeente Eindhoven

Opdrachtgever:	Gemeente Eindhoven
Leadbuyer:	Bedrijfsvoering
Datum:	17 mei 2023

1 Inleiding

1.1 Algemeen

Namens de gemeente Eindhoven ontvangt u hierbij het marktconsultatiedocument met betrekking tot het inkooptraject Food & Non food. In **hoofdstuk 2** wordt een korte beschrijving gegeven van de huidige situatie en in **hoofdstuk 3** zijn de uitgangspunten rondom de visie op food nader beschreven. Het betreft een beschrijving die gebaseerd is op de informatie zoals die op het moment van het verstrekken van dit marktconsultatiedocument bekend is bij de gemeente Eindhoven.

1.2 Het doel van de marktconsultatie

Het doel van deze marktconsultatie is het verkrijgen van inzicht in:

- De geïnteresseerde marktpartijen die de bovenstaande dienstverlening geheel of gedeeltelijk (in samenwerkingsverband) kunnen opleveren;
- De optimale aard en omvang van de mogelijke aan te besteden opdracht(en);
- De optimale rolverdeling tussen opdrachtgever en opdrachtnemer;
- De mogelijke innovatieve, efficiënte en / of kostenbesparende oplossingen vanuit de markt;
- De best sluitende aanbestedingsstrategie.

De gemeente Eindhoven wil voorafgaand aan een aanbestedingsproces, wederzijds vrijblijvend en openbaar informatie verkrijgen vanuit de markt. De verkregen informatie zal gebruikt worden bij het verder specificeren van de mogelijke opdracht(en) en bij de keuze(s) van de aanbestedingsvorm(en) c.q. contractvormen. Op deze wijze kan/kunnen de aan te besteden opdracht(en) afgestemd worden op de (on)mogelijkheden die er zijn in de huidige markt.

1.3 Openbaarheid resultaten Marktconsultatie

De door u gegeven antwoorden op de door gemeente Eindhoven gestelde vragen worden door een projectteam doorgenomen. De door u gegeven antwoorden zullen dienen als informatiebron. Aan de door u gegeven antwoorden op de gestelde vragen zal door gemeente Eindhoven geen waardeoordeel gehangen worden, noch worden gecommuniceerd aan mogelijke andere marktpartijen of overige derden. De gemeente Eindhoven publiceert in het kader van 'level playing field' wel een samenvatting van de algehele bevindingen (de rode draad) uit de marktconsultatie, zonder hierbij bedrijfsgevoelige informatie van de deelnemers vrij te geven. Let op, deze samenvatting wordt enkel gedeeld met de deelgenomen marktpartijen.

1.4 Publicatie en vergoeding kosten

De gemeente Eindhoven heeft ervoor gekozen de marktconsultatie via TenderNed kenbaar te maken. De door deelnemers aan deze marktconsultatie gemaakte kosten komen niet in aanmerking voor vergoeding en is geheel vrijblijvend.

1.5 Planning

- **Woensdag 17 mei 2023**
Publicatie van het document voor de marktconsultatie (dit document) op www.Tenderned.nl met als kenmerk TN 408701.
- **Uiterlijk woensdag 31 mei 2023, 10:00 uur**
Deelnemers aan de marktconsultatie leveren hun antwoorden op de vragen (bijlage 1) in via TenderNed.
- **Uiterlijk woensdag 21 juni 2023 verslag marktconsultatie**
De gemeente Eindhoven brengt een kort verslag uit van de resultaten uit de marktconsultatie onder de deelnemers.

Deze data en activiteiten zijn onder voorbehoud en kunnen worden gewijzigd als gemeente Eindhoven dit nodig vindt.

2 Korte omschrijving huidige situatie

De catering van gemeente Eindhoven heeft 2 bedrijfsrestaurants waar de medewerkers dagelijks kunnen lunchen. Daarnaast is er een barista bar in het Stadhuis, waar diverse soorten koffie, thee en versnaperingen geserveerd worden. Speciaal voor het college van B&W is er op werkdagen koffie & lunchservice op maat. Iedere dinsdag wordt er een maaltijd geserveerd aan de Raad en Commissies. Naast deze periodieke werkzaamheden verzorgen we op jaarbasis diverse events van eenvoudige vergaderingen en seminars tot geheel verzorgde 3 gangen diners. Deze events worden gedeeltelijk door onze eigen catering verzorgd en deels door derden. Het cateringteam is in eigen beheer en bestaat uit 10 vaste medewerkers en een flexibele schil van incidentele inhuur. Beide restaurants zijn op werkdagen geopend voor de medewerkers van 11.30u tot 14.00u voor het verkrijgen van lunch. De barista bar is geopend op maandag tot en met vrijdag van 8.00u tot 16.00u. Het assortiment is in de basis vegetarisch en bestaat voor een groot deel uit streekproducten uit de regio. In de restaurants worden verse soepen, zelf samen te stellen salades, verse (belegde) broodjes en tosti's, uitsmijters en diverse zuivel & frisdranken geserveerd. Dagelijks is er 1 dagspecial zoals bijvoorbeeld een wrap met grillgroenten. Per week worden gemiddeld in totaal zo'n 1800 tot 2000 medewerkers voorzien van lunch. De barista bar bediend zo'n 450 gasten per week.

3 Uitgangspunten visie Food

Bij het verzorgen van het product ‘bedrijfsrestaurants en evenementen’ sluiten wij aan bij de visie van de afdeling Facilitaire services waarin o.a. de thema’s duurzaamheid, vitaliteit en gastvrijheid terugkomen. Deze thema’s krijgen via onderstaande een plek in onze dienstverlening.

3.1 Assortiment

Wij vinden het belangrijk om voor al onze interne en externe gasten een aantrekkelijk assortiment te bieden. We zien een steeds diverse doelgroep, met ieder zijn voorkeuren. Graag bieden wij al deze groepen een eigentijds, afwisselend en verrassend (lokaal) assortiment. Ons assortiment kent de volgende algemene uitgangspunten:

- Onze standaard is vegetarisch of plantaardig. Enkel op aanvraag of bepaalde dagen wordt vlees/vis aangeboden;
- het aanbod is constante van kwaliteit, smaakvol en gezond ;
- het aanbod kent een goede prijs- kwaliteit verhouding en de producten zijn betaalbaar.
- binnen het assortiment is er aandacht voor trends, vers & beleving, seizoensproducten en andere eetgewoonten, zoals glutenvrij, koolhydraatarm, maar ook andere culturen, zoals Halal, Koosjer etc.).

3.2 Gezonde voeding & vitaliteit

Evenwichtig en gezond eten levert een belangrijke bijdrage aan het algehele welzijn van onze gast. Vitaliteit is een belangrijk onderwerp binnen de gemeente Eindhoven, het is een belangrijk middel om ziekte en verzuim te voorkomen. Om nu en in de toekomst fit en energiek te blijven is het belangrijk om gezond te eten en te drinken. Gezonde producten nemen dan ook een prominente plek in, in ons aanbod. Door een gezond assortiment aan te bieden stimuleren we onze gasten om gezonder te eten.

3.3 Duurzaamheid

We hebben de ambitie om met de cateringvoorzieningen, in 2035 volledig duurzaam en circulair te willen zijn. De basis voor het duurzaamheidsbeleid en daarmee dus tevens voor deze catering visie, zijn de vier principes gebaseerd op de methodiek van The Natural Step:

1. Niet meer en sneller stoffen uit de aarde in het milieu brengen dan de natuur kan verwerken.
2. Niet meer en sneller chemische stoffen in het milieu brengen dan de natuur kan verwerken.
3. De natuur niet sneller afbreken dan de tijd die nodig is om te herstellen.

4. Geen dingen doen waardoor we mensen beperken in het vervullen van hun basisbehoeften, zoals: levensonderhoud, bescherming, ontwikkeling, en vrijheid.

Wanneer we kijken naar het assortiment dat binnen onze catering wordt aangeboden streven we om waar mogelijk te voldoen de volgende uitgangspunten:

- Nu & lokaal: zoveel mogelijk seizoensproducten uit de regio of anders Nederland.
- Gezond: goed voor ons en onze aarde; zoveel mogelijk groente en fruit en minder vlees/ vis.
- Natuurlijk: eerlijk en veelzijdig eten; minder bewerkt voedsel, minder gebruik van kunstmatige toevoegingen, no waste.
- Kwaliteit: we werken met eerlijke kwaliteitsproducten en waar mogelijk biologisch, fairtrade of gelijkwaardig en diervriendelijk
- Daarnaast willen we de hoeveelheid afval die we generen terugbrengen. De eerste stap is het zoveel als mogelijk voorkomen van afval. Dit door een goed inzicht in de aantallen gasten en daar rekening mee houden met de inkoop en productie. Daarnaast kijken we kritisch naar het gebruik van verpakkingen en disposables, waarbij we uiteraard wel rekening dienen te houden met wet- en regelgeving onder andere op gebied van HACCP.

3.4 Personeel

Het grotendeels op eigen kracht exploiteren van onze cateringvoorzieningen getuigt van lef! De drijvende kracht achter deze dienstverlening zijn onze cateringmedewerkers. Zij zijn het die er voor zorgen dat iedereen zich welkom voelt in onze bedrijfsrestaurants. Daarnaast sturen we op een efficiënte bedrijfsvoering (inkoop, naleving recepturen en prijsafspraken) en zijn we gezamenlijk verantwoordelijk voor de verdere uitwerking van onze visie naar het cateringbeleid. De veranderingen die op ons afkomen vragen veel van onze cateringmedewerkers, waaronder wendkracht. Het is belangrijk om flexibel met nieuwe omstandigheden om te kunnen gaan en om de ruimte te nemen om de medewerkers te laten groeien, zodat we ervoor zorgen dat we over een kwalitatief goed personeelsbestand (blijven) beschikken. Om hiermee ons gewenst serviceniveau uit te dragen: het welkom heten van onze gasten en bezoekers, voor iedereen een glimlach en een vriendelijke groet. De dagelijkse service speciaal voor het college van burgemeester en wethouders en het verwelkomen van bezoekers van evenementen.

4 Vraagstelling

In **bijlage 1** vindt u de door ons geformuleerde vragen voor deze marktconsultatie. Wij vragen u deze bijlage in Excel geheel in te vullen en via TenderNed in te dienen.

De vragen zijn opgesteld aan de hand van de in paragraaf 1.2 beschreven doelstellingen en in hoofdstuk 2 beschreven visie. Wij willen u vragen om bij de beantwoording van de vragen hiermee rekening te houden.

Natuurlijk begrijpen wij er dat in deze fase niet álle informatie beschikbaar is en deelnemer aannames zal moeten doen.

4.1 Tenslotte

Gemeente Eindhoven wil u bij voorbaat bedanken voor de tijd en moeite die het u heeft gekost om de vragen uit deze marktconsultatie te beantwoorden. Uw input wordt zeer op prijs gesteld.