

Marktconsultatie Cateringdienstverlening DCTerra

Inleiding

DCTerra is ontstaan na een fusie in 2024 van ROC Drenthe College (mbo) en AOC Terra (vo). De organisatie bedient twee verschillende typen scholen met hun eigen specifieke behoeften en voorkeuren.

Op sommige locaties wordt de catering in eigen beheer uitgevoerd, terwijl op andere locaties de catering volledig is uitbesteed aan externe dienstverleners. DCTerra, een school met 13.000 studenten en 2.000 medewerkers, heeft meerdere grote en kleine locaties verspreid over de provincies Groningen, Friesland en Drenthe. Om de kwaliteit van de cateringdienstverlening verder te verbeteren, wordt de cateringdienstverlening herzien en geoptimaliseerd.

Huidige Situatie

Momenteel wordt de catering op onze locaties verzorgd op verschillende manieren, wat leidt tot variatie in kwaliteit en service. DCTerra heeft circa acht grote en twintig kleinere locaties. Daarnaast verschilt de bemensing, openingstijden én prijzen van de cateringfaciliteiten per locatie, wat soms tot ontevredenheid bij onze studenten en medewerkers leidt.

Gewenste Situatie

Wij streven naar een uniforme en hoogwaardige cateringdienstverlening op al onze locaties. Dit omvat:

- Gezonde en aantrekkelijke eet- en drinkopties
- Een uitstraling die aantrekkelijk is voor zowel studenten als medewerkers
- Flexibele en klantgerichte bemensing
- Openingstijden die aansluiten bij de behoeften van onze studenten en medewerkers

Vraag aan de Markt

Wij nodigen marktpartijen uit om mee te denken over de invulling van onze cateringaanbesteding. Wij zijn met name geïnteresseerd in:

1. **Bemensing:** Hoe kunnen we zorgen voor voldoende en gekwalificeerd personeel op zowel grote als kleine locaties?
2. **Openingstijden:** Wat zijn de beste openingstijden om aan de behoeften van onze studenten en medewerkers te voldoen?
3. **Verdienmodel:** Hoe kunnen we met elkaar een duurzaam en rendabel verdienmodel opzetten voor de cateraar?

Uitnodiging informatiebijeenkomst voor cateraars

Wij nodigen u van harte uit voor een informatiebijeenkomst op **20 maart 2025 aan de Anne de Vriesstraat in Assen van 13.30 tot 16.00 uur**. Tijdens deze interactieve bijeenkomst kunt u ons bijpraten over de nieuwste trends en ontwikkelingen in de cateringbranche, en hoe wij samen kunnen werken om onze cateringdienstverlening nog succesvoller te maken.

Programma:

- Welkomstwoord
- Huidige situatie cateringdienstverlening
- Toekomstige situatie cateringdienstverlening (interactief)
- Vragen en antwoorden

Wij hopen op uw aanwezigheid en kijken uit naar een vruchtbare informatiebijeenkomst. Met behulp van uw input hopen wij een succesvolle opdracht in de markt te kunnen zetten, wat zowel ten goede komt aan de opdrachtgever als aan de opdrachtnemer. Indien u wilt meedenken over onze toekomstige cateringdienstverlening, bent u van harte welkom op de informatiebijeenkomst op 20 maart 2025.

Mocht u vooraf vragen hebben, dan kunt u dit via de berichtenmodule kenbaar maken. De antwoorden op vragen worden daarna aan alle geïnteresseerde kandidaten kenbaar gemaakt.

Uw aanwezigheid s.v.p. **uiterlijk 17 maart 2025** doorgeven via de berichtenmodule van TenderNed onder vermelding van uw naam en organisatie (max. twee personen per organisatie).

Wij waarderen uw inzichten en suggesties en kijken uit naar uw reactie.

Met vriendelijke groet,

Marriëlle Vinke (adviseur Facilitair)

Han Prinsen (Inkoopadviseur)