



Marktconsultatie Catering en banqueting

Ten behoeve van N.V. Nederlandse Gasunie

Contactpersoon
Bart Lüschen en Lian Verbruggen
Datum, versie
14 maart 2025
Ons kenmerk
WS2368563163

Inhoud	2
1 Inleiding	3
1.1 N.V. Nederlandse Gasunie	3
1.2 Aanleiding	3
1.3 Scope	3
1.4 Visie	4
1.5 Bijzonderheden	4
2 PROCEDURE	5
2.1 Marktconsultatie proces.....	5
2.2 Planning	5
2.3 Werkwijze.....	5
2.3.1 Schriftelijke reactie	5
2.3.2 Fysieke bijeenkomst	6
2.4 Voorwaarden	6
3 VRAAGSTELLING MARKTCONSULTATIE.....	7

Bijlagen

1. Visiedocument catering en banqueting Gasunie
2. Model ten ben hoeve van het stellen van vragen
3. Formulier beantwoording vragen marktconsultatie Catering en Banqueting.

1 INLEIDING

1.1 N.V. Nederlandse Gasunie

Gasunie is een infrastructuurbedrijf voor energie. In Nederland en Noord-Duitsland beheren we de infrastructuur voor grootschalig transport, opslag en conversie van gas. Nu is dat nog vooral aardgas. Met de energietransitie verschuift dit steeds verder naar groen gas en waterstof. Daarnaast werken we aan de aanleg en het beheer van netwerken voor warmte en CO₂. Meer informatie over Gasunie is te vinden op www.gasunie.nl.

N.V. Nederlandse Gasunie (hierna: Gasunie) hecht grote waarde aan de kennis en kunde van marktpartijen en wil deze daarom in een vroeg stadium actief betrekken.

1.2 Aanleiding

De huidige overeenkomst voor cateringdiensten loopt af en kan niet meer verlengd worden. Er is een blijvende behoefte om middels deze diensten invulling te geven aan goed werkgeverschap en daarmee bij te dragen aan de tevredenheid, gezondheid en welzijn van de Gasunie medewerker.

1.3 Scope

Hieronder wordt een overzicht van de behoefte gegeven zoals Gasunie die nu voorziet. De marktconsultatie is bedoeld om inzicht te krijgen in mogelijke oplossingen om invulling te geven aan deze behoefte. In hoofdlijnen ziet de scope er als volgt uit:

- Countercatering: exploitatie van bedrijfsrestaurants en de koffiebar;
- Vergaderservice: verzorgen van onder meer koffie, thee, dranken en/of lunches tijdens vergaderingen;
- Verstrekken van dranken, snoep, koek en versnaperingen buiten openingstijden;
- Banqueting en maatwerk: verzorgen van dranken en voedsel tijdens recepties, evenementen en dergelijke. Maatwerk is de invulling op basis van specifieke wensen van klanten. Voor het verzorgen van banqueting en maatwerk diensten geldt geen alleenrecht (geen exclusiviteit).

Het betreft het volledig in beheer nemen van catering en banqueting op de volgende locaties:

- Groningen restaurant – (gem. 335 gasten per dag)
- Groningen koffiebar – (gem. 140 gasten per dag)
- Ommen – (gem. 34 gasten per dag)

Op de volgende locaties het onder regie voeren van de catering. Hieronder verstaan we dat personeel via andere organisaties gedetacheerd worden aan de cateraar (bv via de schoonmaakorganisatie). De cateringleverancier draagt zorg voor inkoop, verkoop, prijzen, kwaliteit en aanbod oftewel de gehele organisatie rondom catering excl. personeel.

- Zuidwending
- Spijk
- Zuidbroek II
- Maasvlakte
- Wieringermeer
- Utrecht

Buiten de scope van de aanbesteding valt:

- Warme drankenautomaten voor medewerkers: verstrekken van warme dranken zoals koffiesoorten, thee, heet water door middel van automaten.

Aan de in dit document verstrekte informatie of de correspondentie omtrent deze marktconsultatie kunnen geen rechten worden ontleend.

1.4 Visie

Gasunie heeft een visiedocument opgesteld dat de kaders vastlegt waarbinnen de catering wordt uitgevoerd, met daarin een aantal leidende principes die voor de Gasunie belangrijk zijn. Dit document is bijgevoegd als Bijlage 1. Visiedocument Catering en banqueting Gasunie

1.5 Bijzonderheden

Gasunie heeft een aantal kleinere locaties Spijk, Zuidwending, Zuidbroek II, Wieringermeer en Maasvlakte, met minder dan tien afnemers, waar de cateringdiensten worden verzorgd door de daar actieve schoonmaakdienstverlener. Medewerkers van deze dienstverleners worden buiten het schoonmaakcontract ingezet om de catering te verzorgen. Echter niet alle schoonmaakbedrijven zijn daartoe bereid waardoor op een aantal locaties sinds vorig jaar geen catering meer aanwezig is. Oorzaak hiervoor is dat het organisatorisch niet voor alle schoonmaakbedrijven haalbaar is. Voornamelijk vanwege het uitvoeren van pintransacties en de inkoop van producten. Er is gekeken naar verschillende opties zoals vending machines, bezorging en het zelf verzorgen van de lunch. Dit resulteerde in onvrede bij de medewerkers en hun management, er is een grote wens voor contact en ontzorging. Omdat veel locaties in afgelegen gebieden liggen en de afname zeer klein is, ziet Gasunie dat er weinig opties zijn. Toch is het de wens van Gasunie dat alle locaties voorzien worden van catering en heeft daarbij de ambitie dat deze meegaan met het groeipad van verduurzaming, gezondere opties en sfeer, doch met een "couleur locale". Gasunie hoopt dat u vanuit uw expertise en ervaring mee kunt denken en oplossingsrichtingen kunt aandragen.

Gasunie beschikt op alle locaties met bemande catering over een volledig uitgeruste keuken met koelingen, vriescellen, vaatwassers, ovens, hotpots, kookfornuizen, friteuses en overige benodigde voorzieningen.

In 2024 is een sociale onderneming op locatie Utrecht begonnen met het verzorgen van een koffiebar en lunches. Het sociale concept past goed in de visie van Gasunie en is voornemens dit verder ontwikkelen op locaties waar men dit mogelijk acht, er wordt dan gekeken naar aantal afnemers en locatie. Het is de vraag of en hoe Gasunie dit concept meer kan inzetten op andere locaties.

2 PROCEDURE

2.1 Marktconsultatie proces

Deze marktconsultatie bestaat uit twee fasen:

Fase 1: schriftelijke informatie-inwinning: Het uitsturen van de vraagstelling vanuit Gasunie via TenderNed waarop marktpartijen schriftelijke reactie geven. Gedurende de marktconsultatie is er een mogelijkheid tot het stellen van vragen. Gasunie ontvangt de vragen graag conform het in bijlage 2 opgenomen format (Bijlage 2 – Model ten behoeve van het stellen van vragen). Gasunie verzamelt alle vragen, beantwoordt deze en deelt deze met de marktpartijen op de onder paragraaf 2.2 benoemde datum.

Gasunie ontvangt de antwoorden op de marktconsultatie graag conform het in bijlage 3 opgenomen format.

Fase 2: mondelinge informatie-inwinning: Indien Gasunie dit wenselijk acht, zullen partijen worden uitgenodigd voor een mondelinge informatie-inwinning in groepsvorm. Deze sessie vindt plaats op een Gasunie-locatie en zal een dag(deel) in beslag nemen. Tijdens deze bijeenkomst wordt in groepsverband nader ingegaan op de thema's waar nog onduidelijkheden over bestaan, met als doel aanvullende inzichten uit de markt te verkrijgen en een volledig beeld te vormen van de beschikbare mogelijkheden.

Van zowel de schriftelijke als mondelinge informatie-inwinning wordt per vraag een korte samenvatting van de gegeven antwoorden gemaakt. Deze geanonimiseerde en niet-herleidbare antwoorden worden toegevoegd aan de publicatie van de aanbesteding.

2.2 Planning

Activiteit	Datum / Periode
Publicatie marktconsultatie op TenderNed	Vrijdag 14 maart
Mogelijkheid tot het stellen van vragen via de berichtenmodule van TenderNed.	Vrijdag 21 maart
Beantwoording nota van inlichting delen met marktpartijen	Vrijdag 28 maart
Uiterste termijn indienen schriftelijke antwoorden via TenderNed	Vrijdag 4 april
Fysieke bijeenkomst	Woensdag 23 april

2.3 Werkwijze

De publicatie van de marktconsultatie vindt plaats op TenderNed. Het document voor de marktconsultatie is kosteloos en digitaal ter beschikking gesteld via TenderNed, www.tenderned.nl.

2.4 Schriftelijke reactie

Voor deelname aan deze marktconsultatie, wordt u verzocht om op het in paragraaf 2.2 genoemde datum en tijdstip antwoord te geven op de vragen in *Bijlage 3: Formulier*

beantwoording vragen marktconsultatie Catering en Banqueting, dat als bijlage is bijgevoegd. De bijlage met de antwoorden kan ingediend worden via de berichtenmodule van Tendered. Voor vragen over de marktconsultatie kunt u contact opnemen met Lian Verbruggen via de berichtenmodule van Tendered.

2.5 Fysieke bijeenkomst

Indien een mondelinge informatie-inwinning gewenst is, zal de fysieke bijeenkomst plaatsvinden op woensdag 23 april 2025 en een dag(deel) in beslag nemen. Zodra hierover meer duidelijkheid is, ontvangt u nadere informatie van ons.

2.6 Voorwaarden

Door deel te nemen aan de marktconsultatie, stemt de marktpartij in met de volgende voorwaarden:

1. Communicatie vindt plaats in het Nederlands;
2. Alle communicatie verloopt uitsluitend op de in paragraaf 2.3.1 vermelde wijze en contactpersoon;
3. De verstrekte informatie zal, indien de aanbesteding wordt gepubliceerd, worden samengevat, geanonimiseerd en gedeeld als bijlage bij de aanbestedingsdocumenten. Indien uw antwoorden vertrouwelijk zijn, kunt u dit aangeven in de beantwoording. Deze informatie zal niet openbaar worden gedeeld;
4. De verstrekte informatie wordt alleen gebruikt voor verder onderzoek en advies;
5. De daadwerkelijke scope van de uitvraag kan veranderen op basis van de verstrekte informatie;
6. Gasunie is niet gebonden aan de resultaten van de marktconsultatie;
7. Deelnemers kunnen geen rechten ontleen aan deelname aan deze marktconsultatie;
8. Indien nodig kan Gasunie voor het verzamelen van meer informatie contact opnemen met marktpartij(en);
9. Gasunie behoudt zich het recht de planning zo nodig te wijzigen.

3 VRAAGSTELLING MARKTCONSULTATIE

Onderstaand vindt u per thema een aantal vragen. Gasunie is benieuwd naar de visie en expertise vanuit de markt en hoort graag uw inzichten. Wij waarderen uw input en vragen u uw antwoorden te noteren in *Bijlage 3: Formulier beantwoording vragen marktconsultatie Catering en Banqueting*.

Kleine locaties

1. Gasunie beschikt over diverse kleine locaties. Welke strategieën ziet u voor het verduurzamen van deze locaties en welke stappen kunnen worden gezet binnen een realistisch groeipad op het gebied van duurzaamheid en gezond eten?
2. Gasunie overweegt om op kleine locaties schoonmaakmedewerkers in te zetten die naast hun reguliere taken ook (eenvoudige) cateringwerkzaamheden uitvoeren. Dit omdat deze locaties zich vaak in gebieden bevinden waar weinig andere voorzieningen zijn. Hoe kijkt uw organisatie hiernaar? Welke kansen en aandachtspunten ziet u bij een dergelijke werkwijze?
3. Op kleine locaties kan de vraag naar catering sterk fluctueren. Welke praktische oplossingen worden vaak toegepast om in te spelen op de wisselende aantallen afnemers en het minimaliseren van verspilling?
4. Kunt u, op basis van ervaring of praktijkvoorbeelden, aangeven hoe verschillende cateringconcepten op kleine locaties de medewerkerstevredenheid en beleving kunnen beïnvloeden? Denk hierbij bijvoorbeeld aan de verschillen tussen de aanwezigheid van een fysieke cateringmedewerker en onbemande oplossingen, zoals een vendingmachine.

Duurzaamheid

5. Hoe kan Gasunie beter inzicht bieden in de samenstelling en milieueffecten van gerechten, zoals allergenen en CO₂-impact? Welke oplossingen en systemen zijn in de markt beschikbaar om dit eenvoudig en transparant te communiceren naar afnemers?
6. Gasunie streeft naar een zo lokaal én CO₂-neutraal mogelijke catering. Welke best practices en innovatieve oplossingen zijn er in de markt om lokaal inkopen te combineren met minimale CO₂-uitstoot?
7. Welke mogelijkheden ziet u om afvalstromen binnen de catering te minimaliseren?
8. Wat zijn uw ideeën met betrekking tot het verminderen of vervangen van mono verpakkingen?
9. Welk percentage voor Social Return on Investment (SROI) wordt doorgaans gehanteerd binnen cateringaanbestedingen?
10. In hoeverre wordt er binnen de cateringbranche samengewerkt met sociale ondernemers? Wat zijn uw ervaringen hiermee? En op welke manier kan Gasunie dit het beste uitvragen in haar aanbesteding om maximale impact te maken?

Inkoop

11. Gasunie wil flexibiliteit behouden voor toekomstige wijzigingen, zoals verbouwingen, het openen van nieuwe locaties of het afstoten van bestaande locaties. Welke contractuele mogelijkheden ziet u om hierop in te spelen? Hoe zou u Gasunie adviseren dit in de aanbesteding op te nemen?
12. Sommige locaties kunnen mogelijk onvoldoende rendement opleveren. Welke oplossingen en contractvormen worden in de markt toegepast om hier flexibel mee om te gaan?
13. Hoeveel tijd verwacht u nodig te hebben voor de implementatie van de cateringdienstverlening, waarbij u een onderscheid maakt tussen het hoofdkantoor en de kleinere locaties?

14. Welke aanbestedingsprocedure acht u het meest geschikt voor deze opdracht en waarom? Wat zijn de voordelen van deze procedure voor zowel Gasunie als de markt?

Prijmodel

15. Welke prijsmodellen worden het meest toegepast binnen de cateringsector? Wat zijn de voor- en nadelen van verschillende modellen, en welke zou u adviseren voor Gasunie?
16. Is uw organisatie bekend met het concept van True Pricing? Welke methoden zijn er om werkelijke maatschappelijke kosten, zoals milieubelasting, in de prijsstelling te verwerken? Hoe wordt dit in de praktijk toegepast bij andere organisaties?
17. Wat zijn uw ervaringen met Dynamic Pricing binnen catering? Welke kansen ziet u om dit model toe te passen binnen de dienstverlening aan Gasunie?

Afsluitende vragen

18. Zou uw organisatie, op basis van de informatie in het marktconsultatiedocument, overwegen om in te schrijven op deze aanbesteding? Kunt u uw overwegingen toelichten?

Bijlage 1. Visiedocument catering en banqueting Gasunie

Het visiedocument Catering en Banqueting Gasunie is separaat bijgevoegd.

Bijlage 2. Model ten behoeve van het stellen van vragen

Voor het stellen van vragen over deze marktconsultatie is separaat de Excelbijlage *Bijlage 2. Model van behoeve van het stellen van vragen* bijgevoegd. Dit document kunt u invullen en via de berichtenmodule van Tendered retour sturen Gasunie publiceert de antwoorden op de ingediende vragen op de datum zoals benoemd in hoofdstuk 2.1.

Bijlage 3. Formulier beantwoording vragen voor deelname marktconsultatie

Voor het beantwoorden van de vragen voor deelname aan deze marktconsultatie is separaat *Bijlage 3: Formulier beantwoording vragen marktconsultatie Catering en Banqueting* bijgevoegd. Dit document kunt u invullen en via de berichtenmodule van Tendered retour sturen.