

Extern verslag marktconsultatie Catering gemeente Haarlemmermeer

Ten behoeve van

Cluster Facility Management Gemeente Haarlemmermeer

Registratienummer: 2025-505

Gepubliceerd op www.Tenderned.nl op 23 april 2025

Inhoud

Onderdeel 1: Aanbesteding.....	4
Onderdeel 2: Algemeen	4
Onderdeel 3: Trends en ontwikkelingen	5
Onderdeel 4: Prijs en Kwaliteit.....	6
Onderdeel 5: Duurzaamheid	6

Aanleiding

Op de oproep om deel te nemen aan de marktconsultatie ter voorbereiding op Europese aanbesteding dienstverlening Catering gepubliceerd op www.TenderNed.nl d.d. 23 april 2025 is door 9 marktpartijen gereageerd. Zoals aangegeven in het marktconsultatiedocument zullen de uitkomsten van de consultatie worden gedeeld met de markt via www.TenderNed.nl. door middel van dit extern verslag. In lijn met de agenda van deze consultatie zal ook dit verslag per onderwerp worden uitgewerkt.

De volgende onderwerpen zijn aan bod gekomen:

1. Aanbesteding
2. Algemeen
3. Trends en ontwikkelingen
4. Prijs en Kwaliteit
5. Duurzaamheid

Onderdeel 1: Aanbesteding

Deelvraag 1.1: Wat maakt voor u een aanbesteding aantrekkelijk om in te schrijven?

Beantwoording:

Wanneer is een aanbesteding aantrekkelijk?

- Helder overzicht van zowel directe als indirecte kosten
- Heldere en realistische KPI's en doelstellingen
- Transparante planning en voldoende inschrijftijd
- Eerlijke prijs-kwaliteitverhouding, bij voorkeur 30% prijs/ 70% kwaliteit
- Gebruik van prijsplafond én bodembedrag om gezonde concurrentie te bevorderen
- Ruimte voor maatwerk en innovatie, o.a. rond duurzaamheid, technologie en klantbeleving
- Aandacht voor ambacht, gastvrijheid en sociale impact
- Goede omschrijving van wat verstaan we onder lokale inkoop en wat is de impact hiervan

Wanneer is een aanbesteding minder aantrekkelijk?

- Gunning van percelen buiten onze kernactiviteiten
- Contractduur korter dan 4 jaar
- Geen prijsindexering toegestaan
- Geen exclusiviteit op banqueting en events
- Eenzijdige risicoverdeling ten nadele van de leverancier
- Te beperkte kennis van de opdrachtgever, wat leidt tot onduidelijke verwachtingen

Deelvraag 1.2: Wat raadt u af voor onze aanbesteding (onhaalbare eisen/criteria)?

Beantwoording:

- Een aanbesteding waarbij de realiteit versus de ambities onhaalbaar is.
- Opstellen van te hoge en moeilijk haalbare duurzaamheid en gezondheid eisen m.b.t. tot catering
- Sturen op 100% gezonde voeding terwijl de eindgebruikers er niet klaar voor zijn.
- Te weinig ruimte voor innovatie en inspelen op een veranderende markt.

Onderdeel 2: Algemeen

Deelvraag 2.1: De gemeente Haarlemmermeer is een veranderende organisatie. Het kan zijn dat in de toekomst het aantal medewerkers en daarmee gasten binnen het bedrijfsrestaurant fluctueert. Op welke wijze kan de inschrijver flexibiliteit inbouwen in het cateringconcept, zonder dat dit leidt tot discussie in de contractvoorwaarden?

Beantwoording:

Enkele partijen benoemen een modulair caterings concept waarbij inzet uren en aanbod maandelijks kan worden afgestemd op actuele gebruik of verbruik. Verder wordt door andere partijen benoemd heldere volumeafspraken en bandbreedtes die vastgelegd worden in de af te sluiten overeenkomst. Ook wordt er gesproken over een openboek constructie waarbij de werkelijke kosten worden doorbelast.

Deelvraag 2.2: De nationale ontwikkelingen zijn dat er een tekort aan stroom is overdag (netcongestie), hoe gaat u daarmee om in uw dienstverlening?

Beantwoording:

Over het algemeen wordt benoemd het meer gebruik maken van de daluren (piekbelasting vooral tussen 07:00 en 09:00 en vanaf 16:00 tot 21:00) voor bijvoorbeeld mis en place werkzaamheden, afspraken maken met toeleveranciers m.b.t. voor gekoelde producten en energiebesparende apparatuur gebruiken zoals warmhoud apparatuur.

Deelvraag 2.3: Wat verstaat u onder een basis assortiment?

Beantwoording:

Over het algemeen wordt er aangegeven dat het een eenvoudig betaalbaar assortiment betreft met o.a. sneetjes brood, basis beleg (kaas, vleeswaren), rauwkost, soep, water met kruiden/fruit en handfruit.

Deelvraag 2.4: Hoe gaat u om met personele bezetting in de avond- en eventueel weekenduren in het geval van banqueting aanvragen (borrels, raads catering e.d.) en/of evenementen?

Beantwoording:

Respons varieert van het inzetten van de vaste werknemers met een flexibele poule als back-up, tot het geheel gebruiken van een flexibele poule.

Onderdeel 3: Trends en ontwikkelingen

Deelvraag 3.1: Welke relevante conceptuele ontwikkelingen verwacht u de komende jaren, waar de gemeente Haarlemmermeer in de aanbesteding rekening mee zou kunnen houden (denk hierbij aan aanbod, menucyclus, vitaliteit etc.)?

Beantwoording:

- Versnelde verschuiving naar plantaardig en lokaal
- Vitaliteit en mentale gezondheid centraal
- Circulaire verpakkingen, voedselverspilling beperken en emissievrij transport, passend bij CO₂-neutraliteit in 2030. Door hybride werken groeit de behoefte aan grab & go, app-bestellingen en ruimere openingstijden
- Data gedreven aanbod
- Selfservicekassa's, bestelschermen of apps gaan een grotere rol spelen in het bestel- en afrekenproces, wat bijdraagt aan efficiëntie en personalisatie.
- Wereldsmaken vs. Lokale beleving: wereldsmaken bieden een kans om diversiteit te vieren, nieuwsgierigheid te wekken en internationale culturen toegankelijk te maken op het bord.
- Veranderende functie van het bedrijfsrestaurant, wordt meer een plek om ook elkaar te ontmoeten buiten de lunchtijden om.

Deelvraag 3.2: Wat zijn de trends en ontwikkelingen binnen de markt om maaltijden te bereiden op een andere locatie?

Beantwoording:

- De zogeheten Dark Kitchens worden steeds vaker toegepast, concept waarbij voordelen ontstaan zoals efficiency, minder verspilling. Voorwaarde hiervoor is wel dat lunch van tevoren wordt besteld, dit vergt ook een aangepaste organisatie bij de opdrachtgever.
- Gebruikmaken van hybride werkmodellen voor de lagere bezetting van kantoren op de woensdag en de vrijdag. Een oplossing is bijvoorbeeld de vrijdagopenstelling van het restaurant te vervangen voor een espressobar die open is met een smaller assortiment.

- Over het algemeen wordt gesteld dat de vers beleving voor de gast het beste werkt en dat deze beleving niet wordt gehaald met het bereiden van maaltijden op externe locaties.

Deelvraag 3.3: Wat zijn trends en ontwikkelingen op het gebied van bestellen en afrekenen van de lunch?

Bijvoorbeeld: vooraf bestellen, zelfscan kassa's e.d.

Beantwoording:

- Vooraf bestellen via app of webportaal
- Integratie met bedrijfspassen
- Zelfscan en AI-kassa's

Deelvraag 3.4: Wat zijn de trends en ontwikkelingen op gebied van vergadercatering en borrels?

Beantwoording:

- Lunchplein of buffetplein als een centrale ontmoetingsplek waar alle gasten uit verschillende vergaderruimtes samenkomen voor lunch of pauze. Dit concept draagt bij aan ontmoeting, verbinding en kennisdeling tussen collega's en afdelingen.
- Kleiner, gezonder en bewuster aanbod.
- Diversiteit, maatwerk en de vraag naar een duurzame lunch, waarbij de verhouding/balans in vegetarisch aanbod belangrijk is

Onderdeel 4: Prijs en Kwaliteit

Deelvraag 4.1: Welke prijscomponenten ziet u bij voorkeur terug op het prijzenblad om een correcte inschrijving te kunnen doen?

Beantwoording:

De voorkeur gaat uit naar een duidelijk en gespecificeerd prijzenblad waarin alle relevante kostenposten en aannames transparant zijn opgenomen. Belangrijke componenten die genoemd zijn:

- Personeelskosten (inclusief functies, uren, loonkosten, eventuele uitzendkrachten, reiskosten, training).
- Ingrediënt-/foodcost en overige exploitatiekosten (bijv. voor drankenautomaten, opslag, transport).
- Algemene/vaste en variabele kosten.
- Omzet- en bezoekersaantallen of andere volumecijfers ter onderbouwing.
- Banqueting en extra diensten (zoals pantryservice, evenementen, onbemande voorzieningen, vending, hospitality).
- Management fee en eventuele marges/opslagpercentages.
- Eventuele opties en maatwerkcomponenten apart benoemd voor flexibiliteit in contractuitvoering.
- Indexeringsafspraken, contractduur en BTW specificatie.

Onderdeel 5: Duurzaamheid

Deelvraag 5.1: Welke manieren zijn er om versproducten (die de volgende dag niet verkocht mogen worden) duurzaam te verwerken?

Beantwoording:

- Verwerken van restproducten in producten zoals salades, smoothies en soepen om de voedselverspilling te verlagen.
- Aanbieden van een Too Good To Go-pakket. Het bevat producten die bijna over datum zijn, zoals sapjes, salades of broodjes. Afhankelijk van het aanbod variëren de gereduceerde prijzen.
- Composteren
- Hanteren van de Ladder van Moerman (voorkomen dat voedsel afval wordt), met nadruk op preventie via slimme bestel- en inkoopssystemen.

Deelvraag 5.2: Hoe kan kwaliteit en hygiëne bewaakt worden bij het verminderen van verpakkingsmaterialen?

Beantwoording:

- Strikte HACCP-richtlijnen en handhaving.
- Gebruik van herbruikbare, gesloten systemen.
- Trainingen van eigen personeel op gebied van hygiëne.
- Regelmatige controles, waaronder interne audits, visuele inspecties en temperatuurmetingen.

Deelvraag 5.3: Welke bijdrage kunnen cateraars leveren om ervoor te zorgen dat de gemeente Haarlemmermeer in 2030 CO₂-neutrale bedrijfsvoering kan realiseren (verpakkingsmaterialen, productie en transport)?

Beantwoording:

- Bijdragen aan een CO₂-neutrale bedrijfsvoering door een integrale aanpak gericht op reductie van voedselverspilling, de overstap naar grotendeels plantaardige menu's en het verduurzamen van banqueting.
- Duurzaam transport en emissie loze levering. Elektrische bezorging & zero-emissie zones. Leveringen aan gemeentelocaties met elektrische voertuigen of cargobikes, volledig binnen toekomstige zero-emissiezones.
- Transportpartners met duurzame certificering. Samenwerking met vervoerders die aantoonbaar werken aan CO₂-reductie en circulariteit.
- Monitoring en transparantie door:
 - Inzicht te geven in CO₂-impact per onderdeel van de dienstverlening (bijv. menucyclus, transport, verpakkingen).
 - Gebruik van CO₂-dashboards of rapportages om voortgang meetbaar te maken en samen te sturen op verbetering.
- Eiwitreductie waarbij de meeste impact op CO₂-reductie wordt gemaakt door de eiwittransitie. Zoals een aanbod met een verhouding van 40% dierlijke en 60% plantaardige eiwitten, de verhouding vlees/vis in gerechten, hybride gerechten.
- Geen mono verpakkingen en petflessen voor het realiseren van een plasticvrij restaurant aan de voorkant. Broodbeleg geserveerd op schalen, salades in weckpotten en huisgemaakte spreads in glazen potjes

Deelvraag 5.4: Welke inzetbare tools zijn gebruikelijk binnen de markt om CO₂-uitstoot te kunnen meten en inzichtelijk te maken?

Beantwoording:

Tools die o.a. benoemd zijn :

- PS in Foodservice + EcoMenu, directe koppeling tussen inkoop, receptuur en CO₂-uitstoot.
- Orbisk of Leanpath, inzicht en reductie van voedselverspilling mét CO₂-data.
- BigMile + Routigo/Simacan, verduurzaming van logistiek in gemeentelijke wijken.
- CO₂-Prestatieladder en Ecochain
- Truepricing
- Online IMPACT monitor
- Eigen dashboards/ ERP-integratie
- Menucyclusanalyse
- Bright Green
- Eigen Client dashboard