

Verslag openbare marktconsultatie “Q005m-cateringdiensten” van Curio

- *Startdatum marktconsultatie op TenderNed: 26-05-2025*
- *Einddatum marktconsultatie op TenderNed: 20-06-2025*
- *Aantal deelnemers marktconsultatie: 3 ondernemers*

Vraag 1

HACCP, Allergenen, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, Milieu- of arbo beleid, EFQM, MVO prestatie-ladder, B corp

M.b.t. toegevoegde waarde: aantoonbaar maken van professionaliteit ondernemer (maar laat ook gelijkwaardigheid toe), externe waarborging, biedt zekerheid, bevordert uniformiteit, risico vermindering, kwaliteitsborging.

Vraag 2

HACCP, Warenwet (voedselveiligheid), Allergenenwetgeving (EU-verordening 1169/2011), Wet overgang van onderneming, Arbowetgeving (veilige werkomgeving), Gezonde voeding (Voedingscentrum), Hygiëncode voor horeca, Wet arbeidsparticipatie (Participatiewet).

Vraag 3

a+b. Gasttevredenheid (leerling / docent) eventueel gespecificeerd op basis van: betaalbaarheid, prijs-kwaliteit, duurzaamheid, aandeel gezond/betere keuze producten (min. 60%), banqueting tevredenheid, eiwittransitie, voedselveiligheid 80%, gezondheid van voeding (schrijf van vijf) Zilver /Goud / nutri score, klachten en klachtenafhandeling aantal en afhandelingstijd, derving percentage (max. 10%) of aantal kg, duurzaamheid percentage, vegetarische / plantaardige voeding percentage, conceptuitvoering en dienstverlening 80%, tijdig leveren van producten en diensten percentage of afwijking, bezetting van de locatie percentage, winstgevendheid percentage. Norm laten bepalen door inschrijver.

c. 4 keer per jaar, eenmaal per jaar uitgebreide rapportage, 2 tot 3 keer per jaar

Vraag 4

Alle deelnemers geven aan dat er verschillen zijn. Verschillen zijn er in gemiddelde besteding, eetmomenten en behoeften. Ondernemers geven aan daar op in te spelen met behulp van hun aanbod.

Vraag 5

Uit de gegeven antwoorden is af te leiden dat er trends en ontwikkelingen zijn m.b.t.: gezondheid, duurzaamheid (meer specifiek: lokaal, seizoensgebonden aanbod en aandacht voor verpakking) en gemak. Curio kan hier op in spelen door cateraars vrijheid te geven om hier op in te spelen en door zelf in te faciliteren. Dit levert positieve PR op en gezonder aanbod dat volgens deelnemers ook effect kan hebben op de prestaties en het gedrag van leerlingen / studenten.

Vraag 6

Op deze vraag wordt verschillend geantwoord: twee deelnemers geven aan dat het gebruikelijk is om alles in één opdracht uit te vragen. Een deelnemer zegt dat het gebruikelijk is om meerdere percelen te maken op basis van geografische ligging of type dienstverlening.

Argumenten voor één perceel zijn: daling administratieve lasten voor opdrachtnemer en Curio, efficiëntere personele inzet, continuïteit, inkoop-/ en schaalvoordelen voor zowel opdrachtnemer als voor Curio). Argumenten voor meerdere percelen zijn: maakt de opdracht toegankelijker voor o.a. mkb, risico verlaging voor ondernemers. Daarbij wordt opgemerkt dat de financiële business case op mbo locaties anders is dan op vmbo locaties en dat dit meer flexibiliteit en maatwerk kan bieden.

Vraag 7

Kleine bestellingen (met name buiten de reguliere openingstijden van de kantine), last minute aanvragen, complexe eisen van aanvrager, onvoldoende bereidingsruimte op locatie.

Vraag 8

- a. Alle deelnemers zijn positief.
- b. Alle deelnemers hebben hier ervaring mee.
- c. Alle deelnemers geven aan dat de taken afhankelijk zijn van de mogelijkheden van de medewerkers.

- d. Alle deelnemers denken overwegend positief, al geven ze daarbij aan dat de financiële impact wel samenhangt met de mate van begeleiding.

Vraag 9

- a. Alle deelnemers zijn positief.
b. Alle deelnemers hebben hier ervaring mee.
c. Alle deelnemers geven aan dat de taken afhankelijk zijn van de mogelijkheden van de stagiair.

Vraag 10

- a. Uit de antwoorden van alle deelnemers daartoe bereid zijn mits dit voor hen rendabel is, maar dat blijkt niet zonder meer het geval te zijn.
b. Flexibiliteit in openingstijden, maatwerk per locatie (al dan niet met garanties /kostenvergoeding) en transparantie tussen Curio en opdrachtnemer.

Vraag 11

- a. Deelnemers zijn positief. Integrale aanpak (zowel catering, banqueting als vending), flexibiliteit en transparantie tussen partijen in de uitvoering worden genoemd als van belang zijnde zaken.
b. Flexibiliteit (in openingstijden), vrijheid (o.a. in assortiment), minimale afname eisen, ondersteuning van Curio op het gebied van faciliteiten en logistiek, voldoende lunchgebruikers, commerciële ruimte voor aanvullende diensten of producten, lange contractduur, betrokkenheid en communicatie onderling.
c. Niet te veel eisen aan het aanbod assortiment, niet altijd volledig open zijn in onderwijsluwe weken (wel flexibiliteit in openingstijden en inzet personeel), geen korte contractduur.

Vraag 12

- a. Deelnemers antwoorden afwijkend. Er is een meerderheid die een voorkeur heeft voor optie 1.
b. Deelnemers zijn niets eensgezind. De meerderheid antwoordt optie 1.
c. Deelnemers geven diverse opties voor drinken en eten.
d. Genoemd worden: vaste verrekenprijzen voor banqueting arrangementen, regieprijzen, afprijzen van een kernassortiment, opvragen van richtprijzen. In zijn algemeen wordt ook geantwoord: overzichtelijk, transparant en gebaseerd op heldere parameters.

Vraag 13

Alle deelnemers antwoorden "de beste prijs-kwaliteit verhouding". Genoemde verhoudingen: 20% prijs / 80% kwaliteit, 30% prijs / 70% kwaliteit, 40% prijs / 60% kwaliteit.

Vraag 14

Beoordelen concept, duurzaamheid, samenwerking (ook in de zin van educatie en participatie), betaalbaarheid, (gezondheid van het) voedingsaanbod, dienstverlening en organisatie van de dienstverlening, gasttevredenheid.

Vraag 15

5 tot 8 jaar, 4 tot 6 jaar vast met 3x 1 of 2 optiejaar, 4 jaar vast met 2x 1 optiejaar. Genoemde redenen bij de looptijden: terugverdientijd investeringen, stabiliteit.

Vraag 16

CPI-index 111200, CBS consumentenindex reeks 100=2015, Dienstenprijzen van bedrijven – maaltijdvoorziening" (SBI H-56.29) van het CBS, CBS-referentie, om zowel loon- als inkoopcomponenten te dekken: 70%: CAO-lonen Horeca (CAO horeca; reeks: SBI H-55) en 30%: CPI Alle huishoudens (Consumentenprijsindex; CPI - totaal bestedingscategorieën).

Vraag 17

Realistische planning voor de aanbesteding, minimaal 2 vragen rondes, voldoende tijd voor overgang medewerkers naar een eventuele nieuwe contractpartij, betrek de doelgroep actief bij de dienstverlening, denk integraal: catering als onderdeel van de leer- en leefomgeving, bied flexibiliteit in uitgiftetijden en locatiegebruik, communiceer het gezonde en duurzame aanbod duidelijk, wees realistisch over 'gratis dienstverlening', zorg voor heldere verwachtingen t.a.v. faciliteiten.

**** EINDE ****