

facto

magazine

ONAFHANKELIJK VAKBLAD VOOR FACILITY EN INKOOP

FACTO.NL

TIPS VOOR INKOPEN
ETEN EN DRINKEN
NA CORONA

CATERINGCONTRACTEN
ONDER DRUK: ZO GA
JE ERMEE OM

DUURZAAM INKOPEN:
PARCOURS VOL
HINDERNISSEN

Thema:
Catering

DUURZAAM, LOKAAL EN KORTE KETENS

ZO BESTEEDDE PROVINCIE FLEVOLAND 'ETEN EN DRINKEN' AAN

Terugblik op aanbesteding eten en drinken Provincie Flevoland

GEZOND, DUURZAAM, LOKAAL, KORTE KETENS

Gezond, duurzaam, plantaardig, korte ketens, vitaliteit, zoveel mogelijk samenwerken met lokale leveranciers. Het zijn enkele kernpunten van het nieuwe cateringcontract van Provincie Flevoland dat in oktober 2020 in werking is getreden. Het contract kwam tot stand na een aanbesteding die in Q2 2019 van start ging. Een terugblik op het doorlopen traject met Mark van Baren, Teamleider Facilitaire Zaken & Hoofd BHV bij de provincie.

DOOR GERARD DESSING



FOTO: TON KASTERMANS, BLARICUM

Mark van Baren, teamleider FZ bij Provincie Flevoland: "Als je aangeeft in de stukken dat je een lange termijn-doestelling verwacht van de partner, dan kun je niet met een tweejarig contract aankomen."

M

ark van Baren is sinds maart 2019

Teamlei-

der Facilitaire Zaken & Hoofd BHV bij Provincie Flevoland. Na zijn opleiding Hotel Management aan Saxion Hogeschool werkte hij een aantal jaar in de hotellerie totdat hij in 2015 de overstap maakte naar de facilitaire sector en in dienst trad bij eerst een grote cateraar en vervolgens bij het ziekenhuis in Lelystad. Vrijwel direct na indiensttreding bij de provincie lag er een flinke kluit op zijn bord: in verband met het aflopen van het bestaande contract moest een nieuwe aanbesteding catering worden voorbereid en uitgevoerd.

ZOEKTOCHT NAAR EEN EXPERT

Als eerste stap werd een zoektocht gestart naar een expert die de provincie bij de aanbesteding kon begeleiden. Van Baren: "Als voormalig cateringmanager bij het hoofdkantoor van de Rabobank ben ik goed bekend met de cateringwereld."

Maar we hadden het gevoel dat actuele kennis over aanbesteden en de ontwikkelingen in de markt van belang zou zijn om het traject succesvol te kunnen doorlopen. Vandaar onze wens om een extern expert bij de aanbestedingsprocedure te betrekken.”

Een uitvraag werd gedaan, kennismakingsgesprekken met diverse partijen volgden met als resultaat dat met The Food Office in de persoon van Pieter van de Graaf een samenwerking werd aangegaan om het traject te begeleiden.

Na het formeren van een interne projectgroep, met vertegenwoordigers van FM, een inkoopadviseur, een jurist en medewerkers van de beleidsafdelingen ‘strategie en beleid’ en ‘gebiedsprogramma’s en Europa’, was de volgende stap het helder krijgen van de uitgangspunten en wensen en eisen rondom de restauratieve voorzieningen op het Provinciehuis.

AANSLUITEN BIJ DOELN PROVINCIE

Een aantal zaken werd al snel duidelijk. Belangrijk was dat de nieuwe dienstverlening zou aansluiten bij de doelstellingen van de organisatie, vastgelegd in het coalitieakkoord 2019-2023 en, voor de onderwerpen duurzaamheid en circulariteit, onder meer uitgewerkt in het door de politiek gedragen actieplan ‘Het goede voorbeeld’. De uitgangspunten uit ‘Het goede voorbeeld’ werden - vertaald naar de catering - geconcretiseerd in een aantal focuspunten: eiwittransitie (minder dierlijk, meer plantaardig), tegengaan van voedselverspilling, werken met verantwoord geproduceerde producten, zoveel mogelijk samenwerken met lokale producenten in verband met korte ketens en reductie van verpakkingsmaterialen.

MARKTVERKENNING EN TOER

Ook werd een marktverkenning uitgevoerd met vijf cateraars en volgde een toer langs verschillende projecten en bedrijven. Daarbij werden onder meer Triodos Bank, een lokale kaasboer en een koffiebrander in Dronten bezocht om een beter beeld te krijgen van organisaties en innovatieve projecten waar duurzaamheid in relatie tot eten en drinken in de werkomgeving centraal staat.

‘Actuele kennis was van belang om het traject succesvol te kunnen doorlopen’

PROGRAMMA VAN EISEN

Al het voorbereidende werk leidde tot een Programma van Eisen, met daarin naast bovengenoemde uitgangspunten tal van andere elementen, rondom bijvoorbeeld banqueting (vegetarisch is de standaardkeuze, vlees en vis zijn optioneel), de inkoop van producten, het gebruik van seizoensgebonden producten, verpakkingen, tegengaan verspilling van grondstoffen en eindproducten en de inzet van twee participatiemedewerkers voor 24 uur per week.

Geen harde eis, maar wel een uitdrukkelijke wens was dat de toekomstige cateraar zou samenwerken met Flevofood, de vereniging van voedselbedrijven in Flevoland die bijdragen aan een krachtige regionale voedselketen.

DIGITALE SCHOUW

Door de komst van corona kon de schouw, die gepland stond voor 4 mei, geen doorgang vinden. Dit werd opgelost met foto’s en video’s van de belangrijkste ruimtes zoals restaurant, keuken en koeling. Het belang van de schouw staat voor Van Baren als een paal boven water: “We hebben niet zo’n praktisch restaurant, het is tamelijk klassiek met een ronde looplijn, een aantal schepbakken en warmhoudlampen. Er waren bovendien verbouwingsplannen om de inrichting en logistiek te verbeteren, ook om ervoor te zorgen dat het restaurant veel intensiever gebruikt zou gaan



KERNGEGEVENS

Organisatie: Provincie Flevoland

Provinciehuis: Lelystad

Aantal medewerkers: ca. 500

Facilitaire Zaken: ca. 25 medewerkers (18 fte)

Teamleider Facilitaire Zaken: Mark van Baren >>

worden gedurende de dag. Als je dat allemaal weet, moet je de mogelijk toekomstige cateraars wel de gelegenheid geven om, in dit geval aan de hand van foto's en video's, zelf te zien hoe de situatie ter plekke eruitziet.”

BEOORDELING INSCHRIJVINGEN

Na de uitvraag kwamen acht inschrijvingen binnen, vijf van de cateraars die aan de marktverkenning hadden deelgenomen en drie van andere partijen. De inschrijvingen waren goed van niveau, zegt van Baren. “Veel partijen hadden de opdracht goed begrepen. Ze sloten zeker aan bij dat wat wij zochten.” De inschrijvingen werden vervolgens door leden van de aanbestedingsgroep los van elkaar volgens een vastgelegd beoordelingskader schriftelijk beoordeeld door middel van scores op een vijfpuntschaal (2, 4, 6, 8 en 10 punten) per onderdeel. Na de individuele beoordeling en het daaropvolgende consensusoverleg werd een rangorde bepaald. Voor het gunningscriterium ‘Kwaliteit’ konden 100 punten worden behaald op vijf onderdelen: duurzaamheid (30 punten), concept (25 punten), KPI's (20 punten), communicatieplan (15 punten) en personeel (10 punten).

Voor ‘prijs’ was een vaste aanneemsom bepaald. Van Baren over de totstandkoming van dat bedrag: “We hebben eerst gekeken naar de kosten van het oude contract per jaar. Daar hebben we een opslag op gedaan omdat we ons realiseerden dat we andere dingen wilden die meer kosten, en zo is een plafondbedrag bepaald.”

Omdat de budgetmethode werd gehanteerd is alleen op kwaliteit beoordeeld. Uiteindelijk viel de keuze op de inschrijving van OSP, het duurzaamheidslabel van cateraar Vermaat, omdat deze partij de economisch meest voordelige inschrijving had ingediend.

Na de definitieve gunning in juli vorig jaar volgde de contractondertekening en werden tal van praktische zaken afgerond (denk aan het informeren van cateringmedewerkers, nieuwe bedrijfskleding passen en bestellen, het aanpassen van de banquettingmap (‘vegetarisch, tenzij’), waarna op 14 oktober het nieuwe contract van start ging.

‘Je moet cateraars wel de gelegenheid geven om zelf te zien hoe de situatie ter plekke is’

CORONA

De start was door corona bijzonder, licht Van Baren toe. “Eerst was het de verwachting dat na de zomer versoepelingen mogelijk waren en dat we in september in beperkte mate weer naar kantoor zouden gaan. Dus aan de ene kant moesten we in gesprek met de toenmalige cateraar over de opstart van de dienstverlening voor niet meer dan een week of zes, namelijk van begin september tot half oktober. Maar tegelijk moesten we ook in gesprek met de nieuwe cateraar over de situatie dat we toch weer terug naar huis zouden gaan. In september hadden we nog wel een beperkte cateringdienstverlening, maar we zagen aankomen dat met de oplopende cijfers en het thuiswerkadvies van het kabinet het kantoor weer zou gaan sluiten. Vanaf 14 oktober is de catering dus weer gesloten, even afgezien van enkele kleine diensten zoals het cateren van een of twee commissievergaderingen met zo'n tien deelnemers.”

De totale aanbestedingsprocedure vanaf de start tot inwerkingtreding van het contract heeft tamelijk lang geduurd, zegt Van Baren. Maar het was zeker de moeite waard. “Anderhalf jaar is echt heel lang. Maar we hebben de tijd genomen om onder meer de vraag goed te formuleren met als resultaat dat wat we zochten we ook echt hebben gekregen.”

CONTRACTDUUR

Het contract is afgesloten voor de duur van vier jaar met tweemaal de mogelijkheid tot verlenging van 12 maanden. Als het aan Van Baren had gelegen was die looptijd langer geweest, misschien wel tien jaar, maar dat werd het team om juridische redenen afgeraden. “Als je aangeeft in de stukken dat je een langetermijndoelstelling verwacht van de partner, dan kun je niet met een tweejarig contract aankomen. We zochten naar een partnership waarmee je vertrouwen uitspreekt naar de partij die het zou worden. Met een looptijd van vier jaar met tweemaal een jaar verlenging kun je in ieder geval wel de nodige continuïteit bieden.”

EN DE KOMENDE MAANDEN?

Vooruitkijkend op de komende maanden ziet van Baren een voorzichtige opschaling van de bezet-

ting, inclusief een gefaseerde opstart van de cateringdienstverlening, voor zich. “In een gezonde situatie kunnen we 40 procent van onze medewerkers terug naar kantoor laten komen met inachtneming van anderhalve meter afstand. Dus dat zouden zo’n 200 medewerkers kunnen zijn. De provincie Flevoland volgt echter nauwkeurig het kabinetsbeleid: medewerkers werken nog steeds thuis. Wanneer het weer kan gaan we de bezetting weer voorzichtig opschalen.”

Welk percentage daarvan het restaurant zou gebruiken? Van Baren heeft daar wel een beeld bij. “In september waren er gemiddeld 100 medewerkers op kantoor werkzaam, van wie er zo’n 50 tot 60 gebruik maakten van het restaurant. Procentueel is dit veel meer dan we voorheen hadden: op 500 medewerkers, 100 restaurantbezoekers. Dat verwacht ik straks ook.”

ANDERE BELEVING LUNCHMOMENT

Daarbij viel het Van Baren overigens op dat in de periode waarbij het kantoor weer wat meer bezet werd, samen lunchen opeens anders werd beleefd. “Waar lunchen normaal gesproken als noodzakelijk kwaad werd gezien, was het nu veel meer een sociaal moment om bij te praten met collega’s die je maanden niet had gezien. Mensen grepen het moment echt aan om met elkaar uitgebreid te lunchen, met een hogere gemiddelde besteding tot gevolg.”

GEVOLGEN MEER THUISWERKEN VOOR CATERING

Verder verwacht hij dat als Corona achter de rug is, zijn collega’s net als in veel andere organisaties meer gaan thuiswerken. Iets wat gevolgen zal hebben voor de catering op kantoor. Deze verandering van locatie-onafhankelijk werken betekent mogelijk een daling van omzet van de cateraar. Van Baren: “We hebben in de stukken opgenomen dat opdrachtgever en cateraar goed met elkaar in gesprek blijven over de gevolgen van Corona. We betalen iedere maand een vaste aanneemsom, onafhankelijk van het aantal lunchgebruikers, dus in die zin staat de cateraar niet met lege handen.”



Flevolands voedselaanbod 2020



Geen harde eis, maar wel een uitdrukkelijke wens van de provincie was dat de toekomstige cateraar zou samenwerken met Flevofood, de vereniging van voedselbedrijven in Flevoland die bijdragen aan een krachtige regionale voedselketen.

POSITIEF GEVOEL

Terugkijkend op de aanbesteding en de laatste anderhalf jaar komt bij Van Baren een positief gevoel naar boven. Een belangrijke eis was dat voldaan moest worden aan de politieke kaders, denk aan korte ketens, lokaal inkopen, duurzaam en circulair. Dat is gelukt. Verder verwacht hij dat hij de sceptici onder de collega’s, dus de mensen die nog altijd voor de kroket en de volvette mayonaise gaan, met de nieuwe cateringdienstverlening toch naar binnen kan halen en af en toe kan verleiden om een gezondere keuze te maken. “Ik wil dat mensen hier blij worden als ze lezen dat er op woensdag weer die heerlijke pompoensoep wordt geserveerd die ze vorige keer ook zo lekker vonden. De opdracht aan de cateraar is: verras ons en neem ons mee. Met het nieuwe contract gaat dat zeker lukken.” <<

‘We betalen iedere maand een vaste som, dus de cateraar staat niet met lege handen’