

Bijlage 3: 'Vraag- en antwoord inbesteden catering'.

Wanneer loopt het cateringcontract af?

De raamovereenkomst is gesloten voor de duur van 1 oktober 2014 tot en met 30 september 2018 en kan drie keer met één jaar worden verlengd (artikel 2 raamovereenkomst). De raamovereenkomst kan dus worden verlengd tot en met 30 september 2021. De gemeente heeft, in december 2017 bij het strategisch contractoverleg, aan cateraar Appèl toegezegd gebruik te willen maken van de verlengingsoptie van een jaar. En gemeld dat we voornemens zijn om ook gebruik te zullen maken van de andere 2 verlengingsjaren.

Het college ziet de mondelinge toezegging als rechtsgeldig. Van het uitgesproken voornemen kan worden afgezien. Het college ziet daarmee 30 september 2019 als einde contractdatum.

Hoeveel besteden wij aan het contact per jaar?

De contractwaarde bestaat uit drie componenten:

* basis fee is € 135.000,-

* banqueting, kan per jaar verschillen, over 2017 was dat (afgerond) € 200.000,- (omzet).

* omzet kantines, kan per jaar verschillen, over 2017 was dat in totaal (afgerond) € 144.000,- (omzet).

Hoeveel medewerkers worden vanuit de cateraar bij ons ingezet, zowel in fte als aantal medewerkers?
In 2017 is 9273 uur ingezet door de cateraar. In aantal gaat het om tussen de acht à tien medewerkers.

Wat voor dienstverband hebben zij bij de cateraar (flex, vast etc)?

Alle medewerkers zijn vast in dienst bij cateraar Appèl.

Contractueel mag de maximale inzet uitzendkrachten ten hoogste 3 % van het totale aantal reguliere uren per jaar bedragen, waarbij calamiteitenwerkzaamheden in het algemeen en vakantiewerk in het bijzonder buiten beschouwing blijven.

Welke afspraken qua salaris zijn er met de cateraar gemaakt?

De cateraar is gebonden om de Cao-catering te volgen.

Welke vaktechnische eisen zijn er aan de cateraar gesteld?

De cateringmanager/beheerder dient aantoonbaar een opleiding te hebben genoten voor de betreffende functie. Het overig in te zetten personeel dient aantoonbaar opgeleid te zijn tot cateringmedewerker. Iedere medewerker dient een verzorgd uiterlijk te hebben en een service- en klantgerichte instelling. Het personeel dient zich professioneel en flexibel op te stellen. Iedere medewerker dient Algemeen Beschaafd Nederlands te kunnen spreken en dient zich te gedragen naar de huisregels zoals door de Opdrachtgever gesteld.

Welke SROI afspraken zijn er gemaakt?

Appèl vult haar SROI afspraak in door binnen de catering een medewerker vanuit Paswerk structureel in te zetten.

Als de gemeente de catering zelf weer wil doen; zijn hier contractuele afspraken over gemaakt?

Nee. Indertijd was de beleidslijn dat we terug moesten naar de kerntaken, vandaar uitbesteden. Catering is geen kerntaak van de overheid en past goed binnen de regie organisatie die de gemeente Haarlem als leidend principe in haar bedrijfsvoering voert.

Wat betekent het als de gemeente de catering zelf gaat doen vanuit eigen medewerkers (inbesteden)?

Financieel:

Bij 9273 uur (peil 2017) zal het gaan om circa 7,1 fte uitvoerende cateringmedewerkers x € 65.000,- (gemiddelde kostennorm per medewerker in onze organisatie) = € 461.500,-.

Aan de cateraar betalen we nu een vaste fee van € 135.000,- verschil is € 326.500,-.

De omzet van de cateraar is € 344.000,- (banqueting plus kantines). Dit is echter omzet. Gezien het geringe verschil is te verwachten dat de optie om deze activiteit in te besteden tot hogere kosten voor de gemeente gaat leiden.

Er zal een business case moeten worden opgesteld wanneer de gemeente de catering in het eigentakenpakket wil opnemen. Vanuit die business case zal dan het benodigde budget naar voren komen. Er is geen budgettaire dekking voor het verwachte benodigde extra budget. Voor de dekking zal een beroep worden gedaan op de algemene middelen en via een raadsbesluit moeten worden vastgesteld.

Bedrijfszekerheid:

De gecontracteerde cateraar is vanuit haar organisatie in staat om flexibel de activiteiten voor de bedrijfsvoering van de gemeente uit te voeren en bij ziekte, drukte/rustige periode hierop flexibel te anticiperen. Zij kunnen een grote mate van continuïteit aanbieden van de diensten tegen de gestelde en gewenste kwaliteitsnormen.

Deze bedrijfszekerheid zal door de gemeente veel moeilijker en waarschijnlijk niet van gelijk niveau georganiseerd kunnen worden. De gecontracteerde partij heeft een eigen poule van medewerkers (groter dan sec de inzet bij de gemeente ivm inzet ook bij andere opdrachtgevers) om in te zetten. Die capaciteit zal bij de gemeente ontbreken.

En daar waar deze partij de kennis, certificatie en het inspelen op trends in het beveiligings- en cateringvak continu bewaakt, daar loopt de gemeente kans hier binnen haar grote geheel minder bovenop te zitten.

Medewerkers:

Bij wegvallen van de opdracht van de gemeente zal de gecontracteerde partij hun bedrijfsvoering moeten aanpassen. Dit kan ook consequenties hebben voor de medewerkers bij hen in dienst (van minimaal andere werkplek of maximaal vermindering uren of ontslag).

Een verder te onderzoeken mogelijkheid zou kunnen zijn dat gemeente de medewerkers overneemt. De vraag daarbij is dan of zij dat zouden willen? Daar zijn op zich argumenten voor- en tegen voor te bedenken. Denk bijvoorbeeld het voordeel van de langdurige zekerheid van de gemeente als werkgever versus een onderneming die failliet kan gaan. En als nadelen dat bij ambitie horeca een functie bij een commerciële partij beter over kan komen dan als ambtenaar bij de gemeente. Of als nadeel dat medewerkers bij de cateraar nu ook uren kan maken bij derden, terwijl de gemeente die uren niet kan aanbieden (binnen dezelfde functie).

Overzicht verschillen catering via huidige uitbesteding en in eigen takenpakket opnemen:

| | via gecontracteerde cateraar | in eigen takenpakket |
|----------------------|--|---|
| Soort dienstverband | Vast | Vast |
| Salaris | Marktconform op basis Cao-catering | Gelijkwaardig op basis Cao-gemeenten |
| SROI | 1 SW-medewerker Paswerk | niet bij takenpakket catering |
| Kosten - opbrengsten | € 135.000,- vaste fee plus banquetting € 200.000,- (niveau 2017) Totaal kosten = € 335.000,-. | Grof financieel beeld: Kosten inzet medewerkers 7,1 fte x € 65.000,- = € 461.500,- + inkoopkosten banquetting minus winst omzet kantine omzet = € 144.000,- Dit laat zien dat bij € 0,- inkoopkosten en 100% winstmarge de kosten uitkomen op: € 317.500,-. Wanneer kosten inkoop en winstmarge kleiner dan 100% een kostenstijging opleveren van meer dan € 17.500,- worden de kosten hoger dan in huidige situatie. De verwachting is dat dat zeker het geval zal zijn. |