

Bijlage:

Informatienota inzet catering tbv afdoen motie 8 'Vast werk verdient een vaste Haarlemse baan'

Beeld op inzet cateringmedewerkers en toekomst catering binnen gemeente Haarlem

Huidige cateringvoorzieningen

Onze cateringvoorzieningen bestaan uit:

- het bedrijfsrestaurant en de koffiecorner op de Zijlpoort;
- de lunchruimte op de Raakspoort;
- de vergaderservice op de Zijlpoort, dit jaar uit te beiden naar de Raakspoort;
- de raads catering op donderdagavond;
- de catering voor bijeenkomsten en recepties (banqueting), indien gewenst ook op externe locaties;
- op aanvraag de catering bij begrafenissen op de Kleverlaan.

Opdracht aan huidige cateringleverancier

Na een Europese aanbesteding is de cateringopdracht in 2014 gegund aan de opdrachtnemer met de economisch meest voordelige inschrijving, met inachtneming van de gunningscriteria 'Prijs: 30%' en 'Kwaliteit: 70%'.

Conform het gemeente breed inkoopbeleid is een SROI-% van 5% van de opdrachtwaarde geëist en is een duurzaamheidseis gesteld van 50% van de inkoopomzet.

De lopende overeenkomst loopt formeel af op 1 oktober 2019. Toegezegd is deze met een jaar te verlengen: de cateraar levert meer dan de afgesproken prestaties en de gebruikers zijn tevreden. Ook is het voornemen uitgesproken van de laatste verlengingsoptie van een jaar gebruik te gaan maken, tot 1 oktober 2021. Zo kan er bij een nieuwe aanbesteding of het mogelijk inbesteden van catering een koppeling worden gemaakt met de aanbesteding voor / het inbesteden van koffie (i.v.m. de overlap – koffiecorner / lunchruimte met espressobar / vergaderservice). Het contract met onze koffieleverancier loopt af op 30 september 2021.

Invulling van de opdracht door Appèl Catering

Aantal medewerkers

Voor de uitvoering van onze opdracht heeft Appèl 10 medewerkers in dienst, waarvan 6 met een vast contract voor onbepaalde tijd. De 4 medewerkers met een tijdelijk contract zijn zgn. 'regiokrachten' die Appèl – al naar gelang de vraag - inzet bij diverse opdrachtgevers in de regio.

Kwaliteit medewerkers

Appèl heeft een eigen opleidingsprogramma om de kennis en vaardigheden van medewerkers op peil te houden. Kennis van HACCP (voedselveiligheid) wordt halfjaarlijks getoetst. Medewerkers zijn op de hoogte van de geldende wet- en regelgeving.

Regelmatig organiseert Appèl kookworkshops waar nieuwe recepten worden uitgeprobeerd. Via een gezamenlijke app voor alle medewerkers worden recepten en ideeën onderling uitgewisseld. De medewerkers van Appèl hebben een service- en klantgerichte instelling en zijn flexibel.

SROI

Appèl voldoet ruimschoots aan haar SROI-verplichting, ruim 10% van de opdrachtwaarde wordt hieraan besteed. Zo is een Paswerk-medewerker fulltime (36 uur per week) gedetacheerd bij de koffiecorner op de Zijlpoort. Ze heeft het hier erg naar haar zin.

Vanaf het voorjaar 2018 zijn de activiteiten op het gebied van SROI op verzoek van de gemeente uitgebreid met de inzet van SIG medewerkers¹. Inmiddels werken 2 SIG-medewerkers voor Appèl, 1 bij de vergaderservice op de Zijlpoort en 1 als afwasser bij het bedrijfsrestaurant. Ze zijn er beiden trots op om voor het ‘echte’ werk te worden ingezet. Het gaat in totaal om 24,5 uur per week.

Duurzaamheid en circulair werken

Op het gebied van duurzaamheid en circulair werken is Appèl actief. Er wordt samengewerkt met de Haarlemse Kweektuin voor de afname van seizoengroente en in het bedrijfsrestaurant wordt vers gemaakte soep verkocht van Soupalicious. Dit bedrijf laat de soep maken door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en doneert van elke liter verkochte soep, 1 liter soep aan de Haarlemse Voedselbank. Daarnaast werkt Appèl mee aan circulaire initiatieven vanuit onze organisatie. Onze koffiedrab wordt bijvoorbeeld ingezameld en als grondstof gebruikt voor het kweken van oesterzwammen, die weer worden verwerkt in producten als vegetarische bitterballen, die Appèl presenteert bij recepties.

Ook werkt Appèl mee aan het recentelijk gestarte onderzoek naar de inzet van een app tegen voedselverspilling, een dienst die geleverd wordt door de start-up ‘Get Chef’s’. Deze start-up is geselecteerd uit het Start-Up-for Residence programma van de gemeente Haarlem.

Voor het vervoer tussen onze diverse locaties en naar externe locaties (zoals de begraafplaats Kleverlaan en de bibliotheek) gebruikt Appèl elektrisch vervoer.

Tevredenheid organisatie

De klanttevredenheid over de dienstverlening van Appèl wordt door de afdeling Facilitaire Zaken regelmatig getoetst. Er vinden gesprekken plaats met grote afnemers, zoals bureau Representatie en de bodedienst. Zij geven aan dat hun interne en externe gebruikers en zijzelf in het algemeen zeer tevreden zijn en als er aandachtspunten zijn, worden deze meteen opgepakt door de cateraar.

Individuele medewerkers kunnen via een interne applicatie (Fix) klachten indienen. In 2018 zijn er via deze applicatie in totaal 3463² cateringdiensten aangevraagd en kwamen er slechts 5 klachten binnen. Dit geeft ons het beeld dat ook de individuele gebruikers tevreden zijn.

¹ SIG is een kleinschalige professionele organisatie voor mensen met een beperking en/of een autismeverwante stoornis.

² Dit aantal is exclusief de aanvragen voor feesten en partijen, omdat deze niet via Fix worden geregistreerd. Het werkelijke aantal cateringaanvragen ligt dus nog hoger.



Indicatieve salarisvergelijking

De medewerkers van Appèl catering vallen onder de CAO Contractcatering en hebben de functies cateringmedewerker B, cateringbeheerder A en cateringmanager A. De urenverdeling staan hieronder in een tabel aangegeven. Deze uren zijn exclusief mogelijke extra uren bij extra inzet op piekmomenten.

Functie	Uren per week
Cateringbeheerder A	24
Cateringmedewerker B	15
Cateringmanager A	30
Cateringmedewerker B	3
Cateringmanager A	30
Cateringmedewerker B	20
Cateringmedewerker B	20
Cateringmedewerker B	25
Cateringmedewerker B	17,5
Cateringbeheerder A	26

De inschaling is in onderstaande tabel weergegeven. Opmerking hierbij is dat de inschaling binnen de Cao Gemeenten een eerste inschatting³ is. Met name de uitvoerende functie van catering medewerker B zou ook een schaalniveau lager kunnen zijn.

Functie	CAO Contractcatering	Inschatting CAO Gemeenten
Cateringmedewerker B	Schaal 2	Schaal 5
Cateringbeheerder A	Schaal 4	Schaal 8
Cateringmanager A	Schaal 5	Schaal 8

³ De gemeente heeft geen cateringmedewerkers in dienst en derhalve ook geen functie- en taakbeschrijvingen die voorgelegd kunnen worden aan Bureau Leeuwendaal. Dit bureau adviseert gemeenten, en ook Haarlem, over de inschaling van functies binnen de Cao.

Een salarisvergelijking vanuit de Cao Contractcatering en Cao Gemeenten is niet een op een aan te geven. Het salaris is afhankelijk van treden binnen een schaal, die afhankelijk van bijvoorbeeld leeftijd en ervaring worden toegepast. Ook is het kunnen vergelijken van het nettosalaris afhankelijk van of een medewerker een 1 persoonshuishouden voert of een meerpersoonshuishouden met meerdere kostwinnaars.

Een ander verschil komt voort uit dat cateringmedewerkers regelmatig buiten kantoortijden werken, zoals tijdens borrels en bijeenkomsten vanaf 17.00 uur en tijdens avondbijeenkomsten zoals de raadscatering. Zij ontvangen bij inzet op uren buiten kantoortijden een toeslag. Vanuit de Cao Gemeenten wordt er gewerkt met een arbeidstijdenrooster binnen dagvenstertijden, en dan geldt deze toeslag⁴ niet.

Een indicatie van het salaris van een uitvoerend cateringmedewerker vanuit schaal 2 Cao Contractcatering bij 36 uur binnen kantoortijden wijst uit dat dit salarisniveau circa éénzesde hoger ligt dan het wettelijk minimum loon en circa éénzesde lager ligt dan een gemeentemedewerker bij inschaling in schaal 5 (trede 10). Het verschil tussen Cao Contractcatering en Cao Gemeenten zal in de praktijk afnemen vanuit de toeslagenregeling Cao Contractcatering bij uren inzet buiten kantoortijden.

Interne ontwikkelingen

Multifunctioneel gebruik bedrijfsrestaurant

De afgelopen jaren is de vraag naar catering steeds gevarieerder geworden. Waar voorheen vooral het Stadhuis werd gebruikt voor recepties en bijeenkomsten, vinden deze nu vaak plaats in het bedrijfsrestaurant op de Zijlpoort. Regelmatig worden daar workshops, presentaties en recepties georganiseerd. Ook grote evenementen als de zomer-/winterborrel en de nieuwjaarsreceptie voor medewerkers vinden er plaats. De traditionele bedrijfskantine heeft plaats gemaakt voor een multifunctionele ruimte die als restaurant, werkplek, ontmoetingsplaats en feestlocatie wordt ingezet. Het gaat hierbij niet alleen om bijeenkomsten / evenementen voor interne medewerkers, in veel gevallen gaat het ook om bijeenkomsten / evenementen waarbij de gemeente als gastheer externe partners en organisaties, ondernemers en inwoners ontvangt en faciliteert.

Ruimere openstelling vergadercentrum

Door de ruimere openstelling van het vergadercentrum op de Zijlpoort tot 22.00u 's avonds ontstaat de vraag naar het verstrekken van avondmaaltijden.

⁴ Er zijn binnen facilitaire zaken waarbij medewerkers nog wel een toeslag krijgen op basis van afspraken hierover vanuit het verleden. Bij ambtelijk medewerkers die nieuw aangesteld worden, gelden de toeslagen niet en wordt de inzet buiten kantooruren al verwerkt in de weging van het inschalingsniveau van de functie.



Externe ontwikkelingen

De jongere generatie op de arbeidsmarkt heeft andere behoeften wat betreft eten en drinken. Het aanbod mag gezonder en minder traditioneel.

Een andere ontwikkeling is flexibilisering van arbeid. Vroege starters hebben behoefte aan een ontbijt en medewerkers die tot laat willen doorwerken willen een avondmaaltijd kunnen nuttigen.

Organisaties willen goed zorgen voor hun medewerkers, zetten in op vitaliteit en willen duurzaam en maatschappelijk verantwoord bezig zijn. Door sfeervolle ruimten te creëren, waar het goed toeven is en waar verse, gezonde en gevarieerde voeding wordt aangeboden, wordt hier een bijdrage aan geleverd. Er vindt een verschuiving naar horeca plaats.

Toekomstige cateringvoorzieningen en inzet van medewerkers

De veranderende, steeds gevarieerdere en uitgebreidere vraag naar catering geldt ook voor onze organisatie. Dit heeft consequenties voor onze cateringvoorzieningen, het aanbod en de in te zetten cateringmedewerkers. Het werkgebied wordt specialistischer en vraagt professionele vakkundigheid. De gemeente heeft deze benodigde professionele vakkennis niet in huis. De gemeenteraad heeft in 2011 aangegeven dat catering ook niet behoort niet tot de primaire taak van de organisatie.

Het mogelijk in eigen beheer uitvoeren van de cateringvoorzieningen heeft dan ook grote consequenties voor onze interne bedrijfsvoering en organisatie. Het uitbesteden van catering past binnen het door de gemeenteraad vastgestelde kader van 'werken in regie', borgt professionele kwaliteit en vraagt minder inzet van budgettaire middelen en personeelscapaciteit.

Ook met de inzet van een marktpartij voor de catering kan de gemeente Haarlem haar maatschappelijke verantwoordelijkheid nemen en haar beleidsprogrammadoelen bereiken. Dat laat de huidige situatie zien. En dat kan in de toekomst nog verder versterkt worden. Zo kunnen we het SROI-percentage bij een volgende aanbesteding verhogen en kunnen we bijvoorbeeld verdergaande afspraken maken over samenwerking met lokale ondernemers. Ook kunnen we borgen dat de cateraar waar mogelijk blijft samenwerken met Paswerk en SIG. Wanneer de gemeente zelf de catering zou gaan doen, is het onzeker of deze maatschappelijke prestaties behaald kunnen blijven worden. Immers, de kennis- en expertise hierbij binnen het vakgebied catering ontbreekt. Daarnaast zal de gemeente Haarlem een kleine partij zijn en daarmee mogelijk minder interessant voor partijen die willen samenwerken.