

Kita-Catering neu gedacht: rechtssichere Vergabe, Qualität sichern, Kosten optimieren, Mitarbeiter mitnehmen

Ganzheitliche Bewirtschaftungskonzepte:

Qualität, Sicherheit und Flexibilität

- Rechtssicherheit
- Anreizsystem für Bioprodukte
- Erweitertes Catering-Leistungsportfolio
- Bedarfsgerechte Umsetzung



Bad Homburg von der Höhe



DAS ERGEBNIS

Die Stadt Bad Homburg v. d. Höhe betreibt zahlreiche Kindertagesstätten. Für fünf dieser Einrichtungen mit insgesamt über 300 Betreuungsplätzen stand die Kommune vor der Herausforderung, die historisch gewachsenen Verpflegungsstrukturen neu zu ordnen. Neben der Sicherstellung einer qualitativ sehr hohen, gesunden und nachhaltigen Ernährung für die Kinder verfolgte die Kommune das Ziel, pädagogisches Personal von hauswirtschaftlichen Nebentätigkeiten im Kontext der Essensversorgung zu entlasten.

Um diese komplexen Anforderungen zu meistern, führte ERA zunächst mit den Verantwortlichen der Stadt Bad Homburg und Mitarbeiter/-innen der betroffenen Einrichtungen intensive Vorgespräche durch, um die – zum Teil von Einrichtung zu Einrichtung unterschiedlichen – Bedarfe exakt zu ermitteln. Basierend darauf entwickelte ERA ein strategisches Vergabedesign im Rahmen eines EU-weiten Verhandlungsverfahrens mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb. Dabei berücksichtigte ERA die besonderen Qualitäts- und Serviceanforderungen des Kunden und der Einrichtungsleitungen:

- Anstatt einer rein preisgetriebenen Vergabe etablierte ERA eine paritätische Wertung (50 Prozent Preis/50 Prozent Qualität).
- Zudem schuf ERA ein innovatives Anreizsystem für Bioprodukte mit einem Mindest-Bio-Anteil von 60% für die relevanten Produktbereiche. Wertungspunkte belohnten verbindliche Zusagen von bis zu 90 % Bio-Anteil. Zudem fixierte ERA die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards vertraglich.
- Für einige der Einrichtungen erweiterte ERA das Leistungsportfolio des Caterers. Die obligatorische Integration von Spül- und Reinigungsdiensten in den Catering-Vertrag schuf eine passgenaue Lösung für den Personalmangel in den Küchen, was das pädagogische Fachpersonal von hauswirtschaftlichen Nebentätigkeiten entlastet.

Nachhaltige Mehrwerte für den Kunden:

- Bio-Anteil, der den besonderen Qualitätsanforderungen des Kunden entspricht.
- Nachhaltige Lösung personeller Engpässe durch die Auslagerung von Spül- und sonstigen Nebentätigkeiten.
- Rechtssicherheit durch vertraglich gesicherte Qualitätsanforderungen und indexbasierte Preisanpassungen.
- Berücksichtigung der individuellen Anforderungen einzelner Einrichtungen.

