

Level playing field in public catering

Probleemstelling - Tendens naar in-sourcing

Er is in België de laatste jaren de tendens om steeds meer collectieve catering/restauratie in overheids- en verzorgingsinstellingen niet meer uit te besteden aan een privé-cateraar : contracten worden niet meer verlengd en/of in openbare aanbesteding geplaatst maar uitgevoerd via een met de betrokken lokale overheid verbonden rechtspersoon (VZW).

Een aantal recente voorbeelden van deze in-sourcing, zijn de Cuisines Bruxelloises in Brussel of de plannen voor een centrale 'collectieve keuken' ('cuisine centrale') ter bedeling van de scholen en zorginstellingen van de Intercommunale de Santé Publique du Pays de Charleroi (ISPPC).

Dit maakt dat deze markt niet meer open staat voor de private contract-catering, wat zowel principiële als praktische bezwaren geeft.

Onze visie

1. De private cateringsector is een belangrijke werkgever

De private cateringsector is een belangrijke werkgever: meer dan 17.000 werknemers. Maar vooral: de sector zorgt voor een instroom op de arbeidsmarkt van laaggeschoolden. Over de helft is laaggeschoold. Vele grote cateringbedrijven werken ook samen met sociale organisaties voor meer kansenbeleid en voorzien ook aangepaste integratieprojecten voor kwetsbare groepen.

De sector zorgt er ook voor dat de werknemers via interne en sectorale opleidingen kunnen doorgroeien. De grote cateringbedrijven van de sector (Sodexo, Aramark, ISS, Compass) dragen voor meer dan 15% bij aan het opleidingsbudget van het sectoraal opleidingsfonds van de horeca.

Soms wordt het verkeerdelijk voorgesteld dat een publieke collectieve keuken voor extratewerkstelling zorgt in de betrokken regio – dit is niet correct: het zorgt hoogstens voor een verschuiving van de tewerkstelling, waarbij medewerkers die zich jaren voor een cateringbedrijf hebben ingezet nu niet zonder werk vallen.

2. De overheid spitst zich best toe op haar kerntaken

Cateringdiensten vereisen heel wat specifieke vaardigheden, die vaak een jarenlange expertise vergen. Om de overheidsgelden zo efficiënt mogelijk aan te wenden, moet de

overheid zich daarom niet toeleggen op collectieve restauratie maar zich integendeel toespitsen op haar kerntaken.

3. De openstelling van de markt voor contractcatering biedt meer garanties

3.1. Meer garantie inzake controle overheidsbudget

Door de concurrentie die speelt op een vrije contractuele markt, is een private contractcateraar verplicht de beschikbare financiële middelen efficiënt aan te wenden. Dit laat ook toe om uiteindelijk een lagere prijs aan de consument aan te bieden.

Gegeven de schaalvoordelen van de private catering en de competitieve marktwerking, zal dit leiden tot efficiëntiewinsten voor de overheid door overgang naar private catering.

3.2. Meer garantie inzake kwaliteit

Het toevertrouwen van de catering in openbare instellingen aan een gespecialiseerde cateraar, levert ook kwaliteitswinsten op voor de uiteindelijke consument : door de jarenlange expertise en efficiëntiewinsten, zal voor eenzelfde prijs een betere kwaliteit kunnen aangeboden worden.

3.3. Meer garantie ter uitvoering van beleidsopties

De openstelling van de markt via openbare aanbestedingen laat de overheid ook toe om bepaalde beleidsopties in te schrijven in de toekenningsvoorwaarden van de cateringcontracten. Op die manier kan de overheid ook haar prioriteiten inzake duurzaamheid en gezonde voeding op een realistische manier vorm geven.

Ons voorstel

We wensen dat de markt van de catering in collectieve keukens in scholen en zorginstellingen niet afgesloten wordt door in-sourcing maar opengesteld wordt/blijft voor alle mogelijke aanbieders.

In-house cateraars en private aanbieders moeten op een transparante manier gelijk behandeld worden en dezelfde kansen krijgen tot het bekomen van het cateringcontract.



stijn.terryn@comeos.be