

Beslut om avsteg från stadens ramavtal gällande Livsmedel kött och charkprodukter, ekologiska och konventionella

Bakgrund

Liseberg köper för närvarande kött och charkprodukter för ca 10 MSEK per år. Efter öppning av Liseberg Grand Curiosa Hotel kommer denna volym att öka.

Liseberg delar in sitt behov av kött och charkprodukter utifrån hur verksamheten bedrivs i de olika enheterna samt de olika måltidskoncept som erbjuds gäst. Två tydliga menyupplägg är framträdande;

Säsongsmenyer/säsongspanor - här fastställer Liseberg en meny för en enhet som ska vara densamma över en definierad period. En sådan period kan vara kopplad till en produktion på showkrogn Rondo, en tydlig säsong som halloween eller jul(bord) för att nämna några exempel.

Tillfälliga menyer/övrigt sortiment - exempel på dessa kan vara event- och konferensmenyer, dags- och veckomenyer (kan vara hotellets lunchrestaurang eller Lisebergs personalrestaurang) eller andra menyer på tillfälligt besök.

För att kunna säkra kvalitet och kapacitet på kött och chark har Liseberg behov av flera leverantörer där företag av olika karaktär och storlek kontrakteras i syfte att dessa enskilt eller tillsammans har utbud, kompetens och kapacitet att möta Lisebergs samlade behov av högkvalitativa produkter omfattande såväl små som stora volymer. Samarbetet ska, för att fungera i Lisebergs kommersiellt drivna verksamhet, präglas av tillgänglighet, närhet, snabbhet och att korta ledtider i prognostiseringen.

Liseberg lägger stor vikt vid att Leverantören bidrar till kompetensutveckling av Lisebergs medarbetare i form av utbildning och inspirationstillfällen. Vidare värdesätts en lyhörd och lösningsorienterad kundansvarig, en kundtjänst som är öppen när Lisebergs enheter är öppna, möjlighet till blindtest av produkter, varuprover, skicklighet i att tolka och översätta Lisebergs önskemål till smakrika och kostnadseffektiva produkter utifrån kundunika recepturer, flexibilitet, korta kommunikationsvägar och snabba beslut, korta ledtider vid framtagning av nya produkter, möjlighet till direktleverans av olika stora volymer (från enstaka kilon till flera ton), m.m.

Göteborgs Stad har för närvarande ett ramavtal som är uppdelat på två delområden;

1. Livsmedel kött och charkprodukter, ekologiska och konventionella / Delområde A - kött och charkprodukter ekologiskt och konventionellt (IK20124-02) *Helmut Walch Charkuteri AB*
2. Livsmedel kött och charkprodukter, ekologiska och konventionella / Delområde B - nötkött, naturbeteskött (IK20124-01) *Gröna Gårdar Försäljning AB*

Stadens ramavtal tillgodoser inte Lisebergs behov vad gäller kapacitet, utbud, ledtider, flexibilitet, leveransfrekvens, leveranstider, kött- och charkskola, kundunika recepturer eller annan hantering.

Lisebergs krav på kvalitet, tillgänglighet och service är mer långtgående än de krav som ställts i stadens ramavtal varför Liseberg nu önskar göra ett avsteg från stadens ramavtal och genomföra en egen upphandling enligt LOU med planerad avtalsstart 2023-01-15.

Enligt Lisebergs anvisningar för Inköp och Upphandling ska beslut om avsteg från stadens ramavtal fattas av Verkställande direktör eller Funktionschef Inköp och hållbarhet.

Beslut

Liseberg beslutar om avsteg från stadens ramavtal gällande kött och charkprodukter, ekologiska och konventionella på följande grunder:

Beställningsvolymen under den sammanlagda avtalstiden i Göteborgs Stads ramavtal Livsmedel kött och charkprodukter, ekologiska och konventionella (IK20124) uppskattades vid tidpunkten för upphandling uppgå till cirka 89 MSEK. Lisebergs estimerade behov för de kommande fyra åren uppskattas till ca 50 MSEK. Att inom befintligt ramavtal utöka beställningsvolymen med mer än 50% är att åsidosätta reglerna enligt LOU, 17 kap. Fullgörande av kontrakt, §§ 9-12.

Liseberg har utökade behov på uppdraget där det enskilt viktigaste är att ha flera leverantörer under avtal. Små och medelstora företag ska beaktas, detta för att erhålla såväl bredd, bulk (stora volymer) som spets. Ett varierat utbud av råvaror där flera leverantörer under avtal regelbundet konkurreras ut är avgörande för att kunna erbjuda Lisebergs gäster en matupplevelse av hög klass till ett rimligt pris.

Exempel på krav som ej tillgodoses i stadens ramavtal är

- Leverans sex (6) dagar per vecka
- Möjlighet att lägga beställning dag innan leverans
- Direktleveranser till enheter belägna inne i Lisebergsparken
- Framtagning av kundunika recepturer (produkter)
- Kött- och charkskola/ Workshops för vidareutbildning av den egna personalen
- Möjlighet att köpa tillfälliga partier med kort datum, s k klippvaror (gynnar hållbarheten)

Göteborg 2022-12-01

Victoria Widborn, funktionschef Inköp & Upphandling
Liseberg AB