

Beslut om avsteg från stadens ramavtal gällande Livsmedel Färsk Fisk

Bakgrund

Liseberg köper för närvarande fisk och skaldjur för ca 6 MSEK per år.

Inom Liseberg återfinns ett antal enheter för mat och dryck; från fast casual till fine dining. Profil och koncept skiftar beroende på enhetens geografiska placering samt tänkt målgrupp.

Gemensamt för samtliga enheter är att Liseberg drifvar dessa i egen regi samt att utformning av respektive enhet styrs av Liseberg, detta för att passa in i den tematiserade zonindelning som karaktäriserar dagens Liseberg vilket innebär att enheterna, så långt det är möjligt, ska utgöra en integrerad del av Lisebergs varumärke.

Inför enskild säsongsstart förbehåller sig Liseberg rätten att skräddarsy respektive sortiment (menyer) att anpassas utifrån respektive enhets profil, målgrupp och behov.

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

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

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

För att kunna säkra kvalitet och kapacitet på fisk och skaldjur har Liseberg behov av en leverantör som har ett brett utbud, hög 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, möjlighet till framtagning av unika volymprodukter samt julbordsprodukter, närhet, snabbhet och korta ledtider vid leverans och i prognostisering.

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 produktionsorienterad fisk- och skaldjursspecialist, 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 ramavtal Livsmedel Färsk Fisk (IK23833) med tre olika leverantörer. Avtalet omfattar enbart färsk fisk. Beställningsförfarande är dynamisk rangordning innebärande att den Leverantör som har lägst totalkostnad för aktuell beställning väljs i det aktuella fallet. Endast de artiklar som är listade i Proceedo är möjliga att beställa. Sortimentet består av 52

artiklar; lax (olika trimningsklasser), sej, torsk, kolja, sill, fiskfärs, lutfisk. Ska fler artiklar läggas till avtalat sortiment så är det endast Inköp & Upphandling som kan begära tilläggsanbud på sådana artiklar. Priserna utgörs av veckopriser, dvs de justeras veckovis. Vidare ska varan levereras inom 3 arbetsdagar efter beställning, dvs exempelvis beställning måndag för leverans under onsdagen (07:00-15:00). Leverantören har rätt att ta ut fraktagift om ordervärdet underskrider 1000 SEK.

Följande leverantörer är under avtal:

1. Feldts Fisk & Skaldjur AB (IK23833-01)
2. Bröderna Hanssons i Göteborg Export AB (IK23833-02)
3. Nordsjöfisk AB (IK23833-03)

Stadens ramavtal tillgodoser inte Lisebergs behov vad gäller sortimentsbredd, kapacitet, kvalitet, tillgänglighet och service, ledtider, flexibilitet, leveransfrekvens, leveranstider, fisk- och skaldjursskola, kundunika recepturer eller annan hantering.

Lisebergs krav 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 2026-03-01. 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 Livsmedel Färsk Fisk på följande grund:

Liseberg har utökade behov på uppdraget relativt vad som är reglerat i stadens ramavtal Livsmedel Färsk Fisk. Det enskilt viktigaste för Liseberg är knyta till sig en grossist fisk- och skaldjur som kan uppvisa sortimentsbredd, tillhandahålla en produktionsorienterad fisk- och skaldjursspecialist, kan erbjuda produktionsenhet för framtagning av nya produkter. För att bibehålla konkurrensen kommer Liseberg för de delar av vårt behov som går att prognosticera (volymprodukter för säsongsmenyer samt frysta produkter) att regelbundet konkurrensutsätta estimerad volym genom att även erbjuda upphandlad livsmedelsgrossist att lämna anbud. Detta innebär att en stor del av volymen regelbundet konkurrensutsätts; detta 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 bland annat

- 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)
- Fisk- och skaldjursskola/ Workshops för vidareutbildning av den egna personalen
- Möjlighet att köpa tillfälliga partier med kort datum, s k klippvaror (gynnar hållbarheten)

Göteborg 2025-11-06

Victoria Widborn, funktionschef Inköp & Upphandling