



Gladsaxe får mere økologi uden merudgifter

Gladsaxe Kommune har konkurrenceudsat madservice på kommunens rådhus. Det var ikke blot drift af kantinen, men også servicering af møder, arrangementer og kursusvirksomhed, der blev samlet i ét udbud.

For Gladsaxe Kommune har kvaliteten i madservicen været afgørende. Derfor var det ikke prisen, der var det primære konkurrenceparameter, men derimod kriterier som produkt- og servicekvalitet, leveringssikkerhed og kreativitet. Endvidere har kommunen stillet krav om, at leverandøren skal have det økologiske bronzemærke, øge økologien i kontraktperioden og efter et halvt år fra kontaktopstart kunne leve op til kriterierne for en Svanemærket kantine.

Udbuddet blev vundet af Cheval Blanc Servicerestauranter A/S, som i flere af deres persona-
lerestauranter har formået at omlægge fra det økologiske bronzemærke til sølvmærket. Samarbejdet med Cheval Blanc har givet Gladsaxe Kommune et højere serviceniveau og et madudvalg, der opfylder kommunens krav om økologiske standarder. Det er netop på den baggrund, at Gladsaxe Rådhus nu har fået en Svanemærket kantine.

Ikke nok med det, så er driften også blevet mere omkostningseffektiv. Forbedringerne i kvaliteten er derfor sket uden at trække mere på kommunens ressourcer.

”I vores udbud har vi lagt vægt på, at den private leverandør skal kunne levere mad af meget høj kvalitet, med fokus på økologi og med kompetencer til at kunne opnå Svanemærket på deres kantinetjeneste. Det har Cheval Blanc formået at levere. Det nye samarbejde har dermed indfriet kommunens høje krav og forventninger uden merudgifter i forhold til tidligere aftaler.”

Servicechef Mette Olesen, Gladsaxe Kommune