

## VISIE ETEN EN DRINKEN VU 2024-2029

We zetten stappen naar planeetvriendelijk eten en drinken op de VU Campus.



STATUS Vastgesteld door MT FCO

VERSIE: 6

AUTEUR PFM (Eva Laus/Margot Icking)

OPDRACHTGEVER

DATUM 27.02.2025

VERSPREIDING

VERSIE HISTORIE

| VERSIENUMMER | DATUM           | AUTEUR                  | OPMERKING                                               |
|--------------|-----------------|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1            | Juni 2023       | FCO Portfoliomanagement | In samenwerking met projectteam                         |
| 2            | Juli 2023       | FCO Portfoliomanagement | Feedback projectteam                                    |
| 3            | November 2023   | FCO Portfoliomanagement | Inbreng MT FCO                                          |
| 4            | Jan / Juli 2024 | FCO Portfoliomanagement | Aanvullingen vanuit ateliers/werksessies eten & drinken |
| 5            | September 2024  | FCO Portfoliomanagement | Inbreng directiesecretaris                              |
| 6            | Oktober 2024    | FCO Portfoliomanagement | Inbreng The Food Office                                 |

## INHOUDSOPGAVE

|        |                                                      |    |
|--------|------------------------------------------------------|----|
| 1.     | Een nieuwe visie op eten en drinken.....             | 4  |
| 1.1.   | Aanleiding.....                                      | 4  |
| 1.2.   | Leeswijzer.....                                      | 4  |
| 2.     | Eten en drinken op de VU.....                        | 4  |
| 2.1.   | Definitie en afbakening.....                         | 4  |
| 2.2.   | Beleidskader eten en drinken.....                    | 4  |
| 2.3.   | Huidig aanbod.....                                   | 5  |
| 2.3.1. | Restaurants.....                                     | 6  |
| 2.3.2. | Koffie- en lunchcorners.....                         | 6  |
| 2.3.3. | Vendingaanbod.....                                   | 6  |
| 2.3.4. | Huidige situatie banqueting.....                     | 7  |
| 2.4.   | Resultaten afgelopen jaren.....                      | 7  |
| 3.     | Trends en ontwikkelingen.....                        | 8  |
| 3.1.   | Trends eten en drinken.....                          | 8  |
| 3.2.   | Ontwikkeling VU Campus.....                          | 8  |
| 3.3.   | Wet- en regelgeving single use plastics/blikjes..... | 9  |
| 4.     | Ambitie & speerpunten.....                           | 9  |
| 4.1.   | Ambitie.....                                         | 9  |
| 4.2.   | Speerpunten.....                                     | 10 |
| 4.2.1. | Planeetvriendelijk eten en drinken op de VU.....     | 10 |
| 4.2.2. | (Centrale) Locaties.....                             | 10 |
| 4.2.3. | Banqueting.....                                      | 11 |
| 4.2.4. | Samenwerking en maatschappelijke impact.....         | 12 |
| 5.     | Uitvoering: Van ambitie naar praktijk.....           | 12 |
| 5.1.   | Planeetvriendelijk eten en drinken op de VU.....     | 12 |
| 5.2.   | Centrale locaties.....                               | 13 |
| 5.3.   | Banqueting.....                                      | 13 |
| 5.4.   | Samenwerking en maatschappelijke impact.....         | 14 |
| 5.5.   | Verspilling en (zwerf-)afval tegengaan.....          | 14 |
| 5.6.   | Communicatieplan.....                                | 15 |

## 1. EEN NIEUWE VISIE OP ETEN EN DRINKEN

### 1.1. AANLEIDING

In 2017 hebben we onze eerste visie eten en drinken voor de Vrije Universiteit Amsterdam (VU) opgesteld. In deze visie zijn de ambities ten aanzien van eten en drinken beschreven. Inmiddels zijn we een paar jaar verder en is het tijd om deze visie te updaten. We maken de balans op en kijken welke ontwikkelingen zich voordoen. We behouden de goede dingen, kijken naar wat beter kan en zijn klaar voor een volgende stap. Met de nieuwe visie eten en drinken veranderen we van koers. De nieuwe visie dient als leidraad voor keuzes die de komende jaren gemaakt moeten worden en is het uitgangspunt voor diverse inkooptrajecten die uitgevoerd dienen te worden.

### 1.2. LEESWIJZER

Dit document bevat de nieuwe visie op eten en drinken VU. Hoofdstuk 2 bevat een toelichting op eten en drinken op de VU; waar hebben we het over, wat is het huidige aanbod op de campus en binnen welk beleidskader valt dit? Hoofdstuk 3 beschrijft een aantal ontwikkelingen dat van invloed is op eten en drinken. Dit vormt het vertrekpunt en de context waarbinnen we opereren. Op basis daarvan hebben we onze ambitie en speerpunten bepaald, dit staat beschreven in hoofdstuk 4. Hoofdstuk 5 is een vertaling van deze ambitie naar de praktijk; waar gaan we mee aan de slag en hoe doen we dat?

## 2. ETEN EN DRINKEN OP DE VU

Dit hoofdstuk beschrijft de huidige situatie ten aanzien van eten en drinken op de VU campus.

### 2.1. DEFINITIE EN AFBAKENING

De visie eten en drinken VU heeft primair betrekking op het aanbod aan eten en drinken dat zich op de VU Campus bevindt en waar we regie op voeren. Concreet gaat het om de restaurants, koffie- en lunchcorners, onbemand aanbod via vendingautomaten en smartfridges en banqueting op de VU Campus. De visie heeft raakvlakken met het horeca- en retailaanbod op de campus. Ook met deze partijen maken we afspraken over de rol die ze vervullen en binnen welke kaders zij opereren.

De visie heeft geen betrekking op het aanbod dat buiten de VU Campus is gevestigd. Uiteraard zijn er wel raakvlakken tussen het aanbod op en buiten de campus en worden er geregeld ervaringen uitgewisseld. De VU is immers onderdeel van de omgeving en het commerciële aanbod buiten de campus voorziet ook in de behoefte aan eten en drinken van medewerkers en studenten op de VU. Hierbij worden door de verschillende horecagelegenheden ook duurzame en bewuste keuzes gemaakt.

### 2.2. BELEIDSKADER ETEN EN DRINKEN

De visie eten en drinken VU is opgesteld binnen de strategische ambities en beleidskaders van de VU.

#### Kernwaarden en strategische doelen

De kernwaarden van de VU zijn: *verantwoordelijk, open en persoonlijk*. De VU wil met haar onderwijs, onderzoek en bedrijfsvoering bijdragen aan een betere wereld. De VU-strategie is gebaseerd op drie speerpunten: *ondernemend, duurzaam en divers*. De strategie helpt ons om onze identiteit kracht bij te zetten en om nóg meer maatschappelijke impact te creëren.

#### Planeetvriendelijk eten en drinken

Het is onze ambitie dat we in onze restaurants, koffiecorners en banqueting een aanbod hebben van duurzaam, toekomstbestendig en gezond eten en drinken. De uitgangspunten en ambities zijn

vastgelegd in de notitie Planeetvriendelijk eten en drinken<sup>1</sup>. Kernwoorden hierin zijn: bijdragen aan gezondheid, mens & milieu, rekenschap geven op biodiversiteit, tegengaan van klimaatverandering, reductie van de CO<sub>2</sub>-uitstoot en een standaard vegetarisch & aantrekkelijk aanbod. Eventuele andere keuzes vanuit dieet, (geloofs)overtuiging zoals halal, koosjer, vegan, vlees en vis met oog voor dierenwelzijn, zijn op aanvraag beschikbaar.

De notitie Planeetvriendelijke eten en drinken vormt een belangrijk vertrekpunt voor deze visie eten en drinken.

### **Sociale campus**

Eén van de ambities van de VU is de Sociale Campus, met diversiteit en inclusiviteit als belangrijke thema's. Vanuit de mission statement van de Sociale Campus is daar het volgende over geschreven: *De VU Campus is een tweede thuis waar iedereen zich welkom voelt. De campus is voor iedereen toegankelijk, zonder belemmering, fysiek of sociaal. We staan open voor elkaar, luisteren en leren.*

De campus speelt hierin een belangrijke rol; werken en studeren aan de VU is campus-based. De VU wil met haar campus een gastvrije, groene en inspirerende omgeving bieden, waarbinnen wetenschappelijk onderwijs, onderzoek en valorisatie excelleren en waar mensen zich thuis voelen. Dit is een plek waar (internationale) studenten en medewerkers elkaar ontmoeten, werken, studeren en verblijven. Eten en drinken speelt hierin een belangrijke verbindende rol.

### **Duurzame campus**

Bij de VU werken we samen aan een duurzame, eerlijke en leefbare wereld. Duurzaamheid vormt een integraal onderdeel binnen onderwijs, onderzoek én in onze bedrijfsvoering. De duurzame ontwikkelingsdoelen (SDG's<sup>2</sup>) van de VN zijn daarbij onze ijkpunten. De VU wil onder andere de CO<sub>2</sub>-uitstoot de komende jaren verkleinen. We zijn ons ervan bewust dat het eten en drinken op de campus een deel van onze milieu-impact vormt. We willen deze impact de komende jaren beperken en daarmee zoveel mogelijk binnen de planetaire en ecologische grenzen blijven.

### **Levensvatbare campus**

De VU is een bijzondere universiteit met faculteiten in de alfa-, bèta-, gamma- en medische wetenschappen. De VU is gevestigd op één fysieke campus en is een echte campus universiteit in het hart van Kenniskwartier Zuidas met een uitstekende (inter)nationale ligging en bereikbaarheid.

De dienstverlening op de VU ondersteunt het primair proces van onderwijs, onderzoek en valorisatie. We vinden het belangrijk dat men op deze dienstverlening kan rekenen en dat er continuïteit geboden wordt. Dit geldt ook voor het aanbod aan eten en drinken. We creëren aantrekkelijke locaties waarbij men terecht kan voor duurzaam, gezond en divers aanbod en waarbij ruimte geboden wordt voor het creëren van maatschappelijke impact.

## **2.3. HUIDIG AANBOD**

Op en rond onze campus is een ruim aanbod aan eten en drinken. Op de campus hebben we verschillende restaurants, koffie- en lunchcorners en vendingautomaten en bieden we banqueting aan. Daarnaast zijn verschillende horeca- en retailers actief op de VU. Zij huren ruimte op de campus om hun winkel, supermarkt, koffiebar of horecagelegenheid te runnen. Medewerkers, studenten en bezoekers maken hier tegen betaling gebruik van.

Een veel groter aanbod aan eten en drinken bevindt zich buiten de campus. Denk hierbij aan het aanbod bij het Amsterdam Universitair Medisch Centrum (AUMC), op en rond het station, op de Zuidas en bij het winkelcentrum Gelderlandplein. Medewerkers en studenten van de VU maken hier

---

1 Planeetvriendelijk eten en drinken @VU Campus, Facilitaire Campus Organisatie, 2023

2 Sustainable Development Goals

volop gebruik van. Ook bezorgservices weten hun weg naar onze campus te vinden; vaak wordt eten en drinken besteld en afgeleverd op de campus. En natuurlijk wordt ook eten en drinken vanuit huis meegenomen door medewerkers en studenten.

Hieronder volgt een korte beschrijving van de restaurants, koffie-en lunchcorners, onbemand aanbod en banqueting.

### **2.3.1. RESTAURANTS**

De restaurants bevinden zich op drie locaties: in het Hoofdgebouw (HG), de Medische faculteit (MF) en Academisch Centrum Tandheelkunde Amsterdam (ACTA). Hier kunnen studenten, medewerkers en bezoekers gedurende de dag terecht voor koude/warme dranken, lunch, snacks en maaltijden.

- Het restaurant in het Hoofdgebouw is het meest omvangrijk, met een uitgebreid, wisselend aanbod en ruime openingstijden (ook in de avonden). Dit restaurant is voor iedereen toegankelijk en wordt intensief gebruikt, zowel door medewerkers, studenten en bezoekers. Piektijden liggen tussen 11.00-14.00 uur. Vanuit dit restaurant wordt vrijwel alle banqueting voor de hele campus voorbereid en gedistribueerd. De verschillende zitgebieden zijn multifunctioneel. Ze zijn zo ingericht dat ze ook geschikt zijn voor (zelf)studie, overleg, samenwerking of verblijven. In het restaurant bevindt zich ook een aantal magnetrons voor algemeen gebruik, waar vooral studenten gebruik van maken.
- Het restaurant in de Medische faculteit is ook voor iedereen toegankelijk en vervult een rol voor de gehele campus. De bezoekersaantallen liggen gemiddeld lager dan in het restaurant van het Hoofdgebouw. De openingstijden en het aanbod zijn minder ruim dan in het restaurant van het Hoofdgebouw. In het restaurant van de Medische faculteit bevindt zich ook een magnetron voor algemeen gebruik. Het zitgebied is multifunctioneel ingericht en wordt gedurende de hele dag intensief gebruikt, vooral door studenten.
- Het restaurant in ACTA is een besloten restaurant, het restaurant is toegankelijk voor medewerkers en studenten van ACTA. Logischerwijs liggen de bezoekersaantallen hier fors lager. Er zijn plannen om het restaurant te sluiten en op de begane grond een uitgebreidere koffie- en lunchcorner te realiseren. Deze plannen worden op dit moment, in samenwerking met diverse stakeholders, uitgewerkt.

De exploitatie van de restaurants op de VU Campus is in handen van één partij (cateraar), die ook de exploitatie van de koffie-/lunchcorners en de banqueting op de gehele VU Campus verzorgt.

### **2.3.2. KOFFIE- EN LUNCHCORNERS**

Op dit moment zijn koffie- en lunchcorners aanwezig in het Hoofdgebouw, gebouw van de Medische faculteit, Nieuwe Universiteitsgebouw (NU), gebouw Initium, gebouw Onderzoek & Onderwijs (O|2) en gebouw ACTA. De invulling met betrekking tot koffie- en lunchcorners voor de andere gebouwen wordt nog nader bepaald, dit is mede afhankelijk van de ontwikkelingen op de VU Campus.

In de koffie- en lunchcorners kunnen medewerkers, studenten en bezoekers terecht voor koude en warme dranken, snacks en lunches. De piekmomenten liggen tussen 09.00-14.00 uur. Vooral de locaties op de begane grond van het Hoofdgebouw, de Medische faculteit en het Nieuwe universiteitsgebouw lopen na een tijdelijke afname van bezoekersaantallen en omzetten (Corona), weer goed. Het aanbod is vooral gericht op consumptie to go, met (beperkte) zitgelegenheid in de directe omgeving. Uitzondering is het Science Café in gebouw Onderzoek & Onderwijs; hier is consumptie ter plekke het uitgangspunt. De koffiecorner in gebouw ACTA bevindt zich in besloten gebied.

De exploitatie van de koffie- en lunchcorners is nu in handen van de cateraar die ook de exploitatie van de restaurants en de banqueting op de campus verzorgt.

### 2.3.3. VENDINGAANBOD

Bijna alle gebouwen op de VU zijn voorzien van automaten voor warme, koude dranken en snacks. De exploitatie van alle automaten is in handen van één partij (vendingleverancier).

#### Koffie-/theeautomaten in huiskamers

Binnen de werkomgeving zijn alle huiskamers voorzien van een koffieautomaat. Dit is de plek waar collega's elkaar ontmoeten. Deze automaten bedienen primair de afdeling die hier gehuisvest is. Medewerkers met 'koffierechten' op hun VU-pas, drinken op kosten van de VU. Het kwaliteitsniveau betreft koffie van verse bonen en heet water met losse theezakjes.

#### Koffie-/theeautomaten in publiek gebied

Dezelfde automaten vind je in publiek gebied. De meeste automaten bevinden zich op 'centrale plekken' in de VU-gebouwen, bijv. bij onderwijsruimten, studieplekken en op plekken waar medewerkers en studenten elkaar ontmoeten. De automaten worden door medewerkers, studenten en bezoekers gebruikt. Automaten zijn hier voorzien van een paslezer (voor uitgifte VU-medewerkers) én een betaalsysteem voor contactloos betalen (voor studenten en bezoekers).

In verschillende gebouwen vind je naast de gewone koffie-/theeautomaten ook 'onbemande koffiemarkers' in publiek gebied. Dit zijn automaten met een 'hoger kwaliteitsniveau' waar medewerkers, studenten en bezoekers tegen betaling gebruik van kunnen maken (dit betreft dus geen uitgifte via de VU-pas).

### 2.3.4. HUIDIGE SITUATIE BANQUETING

Banqueting wordt over de hele campus en in alle gebouwen geleverd. In de onderwijsruimten is eten en drinken echter niet toegestaan. Met banqueting worden allerlei bijeenkomsten en evenementen ondersteund. Grotere bijeenkomsten (bijv. academische plechtigheden, congressen, symposia, corporate events en buluitreikingen) vinden veelal plaats in evenementruimten; banqueting wordt dan geleverd in de bijbehorende receptieruimten.

VU-breed kan vrijwel iedereen banqueting aanvragen. In alle gevallen zijn zowel standaardarrangementen als maatwerk mogelijk. Vrijwel alle banqueting wordt bereid in het restaurant van het Hoofdgebouw. Van daaruit vindt distributie plaats over de gehele campus.

## 2.4. RESULTATEN AFGELOPEN JAREN

In de afgelopen jaren zijn verschillende stappen gezet richting een meer duurzaam, gezond, divers en aantrekkelijk aanbod. Dit doen we samen met onze ketenpartners.

Een klein overzicht van de (lopende) initiatieven:

- **Vegetarisch aanbod is de norm:** Het aanbod aan en de kwaliteit van vegetarisch aanbod in de diverse locaties en bij de banqueting is de afgelopen jaren flink toegenomen. Vegetarisch aanbod beperkt zich niet langer tot 'een broodje kaas' of 'vleesvervanging'. Kwaliteit, keuzevrijheid, smaak en variatie zijn de norm. Afgelopen jaren kenden we al diverse, terugkerende initiatieven, zoals 'Meat-less Monday' en 'De week zonder vlees'. Voor komende jaren sturen we steeds meer op vegetarisch aanbod. We bieden standaard vegetarisch aanbod aan. Eventuele andere keuzes vanuit dieet, (geloofs)overtuiging (zoals halal, koosjer), vegan, vlees en vis (met oog voor dierenwelzijn) zijn op aanvraag beschikbaar.
- **Tegengaan voedselverspilling:** Ieder jaar worden acties uitgevoerd om voedselverspilling onder de aandacht te brengen. Via het platform 'too good to go' worden restjes met korting aangeboden. Zowel medewerkers als studenten kunnen hier gebruik van maken. Daarbij

hebben we een aanpassing gemaakt in de banquetingservices. Vanaf augustus 2024 is het niet meer mogelijk om koffie- en theekannen te bestellen voor minder dan 10 personen. Ook voor het bestellen van lunches zal binnenkort een afname-grens vastgesteld worden. Doel is het beperken van verspilling en uiteraard speelt het kostenaspect ook een rol.

- **Disposables:** Voor banqueting geldt het gebruik van serviesgoed al jaren als uitgangspunt, al zien we in praktijk dat er nog steeds gebruik wordt gemaakt van disposables. Op dit moment worden er geen gratis wegwerpbekers meer aangeboden op de campus. Wegwerpbekers zijn alleen nog tegen betaling verkrijgbaar. Bij de meeste uitgiftelocaties krijg je korting bij het gebruik van een eigen beker. Overige disposables worden ook vervangen maar dit is nog niet in alle gevallen praktisch te realiseren.
- **Aanbod automaten:** Een aantal koffieautomaten bevat plantaardige melk. Dit betreft één automaat per gebouw. De automaten zijn duidelijk herkenbaar. We gebruiken duurzame koffiebonen, die een fairtrade keurmerk hebben. De vendingautomaten voor snoep en fris zijn voor een belangrijk deel gevuld met 'gezondere opties'. Gewoon water is te krijgen in de pantry's in de werkomgevingen, via verschillende watertappunten (Join the Pipe) en via de koffieautomaten in publiek gebied.
- **Omgaan met alcohol op de VU:** De VU zet zich in om overmatig en/of problematisch gebruik van alcohol terug te dringen, conform het Nationaal Preventie Akkoord. Hierin trekken we gezamenlijk op met de cateraar en studie- en studentenverenigingen. De vastgestelde afspraken en regels omtrent alcohol richten zich op zowel studenten als medewerkers en zetten in op preventie en gezondheidsbevordering. Speerpunten zijn onder andere het gebruik van alcoholarm/-vrije dranken aanmoedigen, het effect van (overmatig) alcoholgebruik op de gezondheid onder de aandacht brengen en het bespreekbaar maken van (overmatig) alcoholgebruik.

### 3. TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

Verschillende trends en ontwikkelingen zijn van invloed op wat en hoe wij eten en drinken op de VU Campus aanbieden. Hieronder een korte toelichting van de trends en ontwikkelingen die van invloed zijn op de keuzes die we maken.

#### 3.1. TRENDS ETEN EN DRINKEN

Op het gebied van eten en drinken doen zich verschillende ontwikkelingen voor.

- **Horeca:** We zien een omslag van traditionele catering naar een meer horeca-aanpak. Hierbij staat concept-denken en maatwerk centraal, met aandacht voor de wensen van de klant. Het gaat steeds minder om het intern gerichte traditionele restaurant, maar meer om het creëren van een unieke locatie, die zich duidelijk onderscheidt en aantrekkelijk is voor een diverse doelgroep.
- **Bewustzijn:** Voor consumenten zijn voedselzekerheid en voedselveiligheid zeer belangrijk. Verschillende EU-landen ontwerpen voedselstrategieën die deze thema's aanpakken (plus obesitas -> gezondheid). Het consumentengedrag verandert, we zijn ons steeds bewuster van de keuzes die we maken. We willen voedsel dat geproduceerd is met minder impact op mens, milieu en klimaat, met minder verspilling en met oog voor dierenwelzijn. Storytelling is hierbij van belang. We willen weten waar ons eten vandaan komt en wat de impact is.
- **Gezondheid:** We worden ons bewuster van de invloed van voeding op onze gezondheid. Zo gaat de voorkeur steeds meer uit naar verse producten en minder naar producten met (te veel) suiker, zout, verkeerde vetten en kunstmatige toevoegingen. De negatieve gezondheidseffecten van (te veel) koffie en overmatig alcoholgebruik krijgen steeds meer aandacht.
- **Gemak dient de mens:** We consumeren steeds vaker buiten de deur en bestellen eten online. Mede door de opkomst van allerlei (flits-) bezorgservices zijn we gewend geraakt aan gemak en snelle beschikbaarheid. Het aanbod is bovendien oneindig groot en voor ieder wat wils. We

zien dit ook terug op onze campus; medewerkers en studenten bestellen regelmatig eten dat ze op de VU laten bezorgen.-

- **Coronapandemie:** Sinds de Coronapandemie is hybride werken 'gewoon' geworden. We werken en studeren deels vanuit huis, deels vanuit ons kantoor of op de campus. De rol van eten en drinken verandert hierdoor; het kan een extra stimulans zijn voor medewerkers en studenten om naar de campus te komen. Na de Coronapandemie is ook de arbeidsmarkt veranderd, het opnieuw vinden en behouden van voldoende, gekwalificeerd personeel blijkt een uitdaging.

### 3.2. ONTWIKKELING VU CAMPUS

De VU Campus is volop in ontwikkeling. Op korte termijn (<5 jaar) vindt (her-)ontwikkeling van diverse gebouwen plaats, zoals de realisatie/ingebruikname van het Onderzoeksgebouw VU, de renovatie/sloop van gebouw Wiskunde & Natuurkunde, de herinrichting van gebouw Onderwijs, Zorg en Welzijn en de ontwikkeling van het Innovation center op plot Onderzoeksgebouw VU. Ook wordt doorlopend nagedacht over nieuwe functies en voorzieningen op de VU Campus (denk aan horeca, retail, cultuur en sport). Het campusplein wordt multifunctioneel ingericht, krijgt een eigen identiteit en nodigt uit tot ontmoeten en verblijven. Ook dat biedt kansen op het gebied van eten en drinken.

De nieuwe mogelijkheden moeten in samenhang worden bekeken met de ontwikkeling van het horeca-/retailaanbod op en rond de campus. Ook hier vinden ontwikkelingen plaats. In het Nieuwe Universiteitsgebouw is een bar (Bar Boele) en een brasserie (Grand Café Living) aanwezig. Daarbij krijgt de supermarkt (SPAR), nu gehuisvest in gebouw Wiskunde & Natuurkunde, een nieuwe locatie op de campus.

### 3.3. WET- EN REGELGEVING SINGLE USE PLASTICS/BLIKJES

Er zijn Europese richtlijnen om het gebruik (en zwerfafval) van Single Use Plastics<sup>3</sup> te voorkomen. Deze worden gefaseerd ingevoerd. Om aan deze (toekomstige) wetgeving te voldoen, worden sinds juli 2023 geen (gratis) wegwerpbekers meer bij de koffieautomaten aangeboden. Bij de bemande locaties (restaurants en koffiecorners) hebben we de overstap gemaakt naar herbruikbare bekertjes. Dit is ingeregeld via de huidige cateraar met toepassing van de zogenoemde Billiecup.

Voor banqueting is serviesgoed het uitgangspunt. Het gebruik van herbruikbare bekertjes en serviesgoed is de norm, 'Bring Your Own' is het uitgangspunt. Dit sluit aan bij de visie afval, waarin 'weg met wegwerp' als een van de doelstellingen is benoemd.

In Nederland zit er statiegeld op alle plastic flessen (groot en klein) voor frisdrank en water. Per 1 april 2023 zit er ook statiegeld op blikjes. Het doel is om de komende jaren 90% van alle blikjes en flesjes apart in te zamelen om te recyclen. Dit voorkomt veel (zwerf-)afval. Om dit doel te bereiken doet de VU mee aan de pilot Statiegeld Hoger Onderwijs.

Verwacht wordt dat de komende jaren meer SUP-maatregelen zullen volgen.

## 4. AMBITIE & SPEERPUNTEN

Op basis van de huidige situatie, de geldende beleidskaders en de ontwikkelingen die zich voordoen, hebben we onderstaande ambities en speerpunten op het gebied van eten en drinken geformuleerd.

### 4.1. AMBITIE

Een aantrekkelijk aanbod aan eten en drinken op en rond de VU Campus ondersteunt onderwijs en

---

3 Ook wel: SUP-wetgeving

onderzoek aan de VU en maakt de campus tot een prettige plek om te verblijven. Eten en drinken zorgt voor ontmoeting, verbindt mensen met elkaar en draagt bij aan de beleving. Met een aantrekkelijk en divers aanbod, passend binnen de ontwikkelingen op de VU, willen we medewerkers en studenten stimuleren om naar de campus te komen.

We bieden eten en drinken aan op verschillende niveaus en met een goede spreiding over de campus. Daardoor is eten en drinken op de campus 'op diverse plekken en in verschillende vormen en variaties voor iedereen' beschikbaar. Dit varieert van een koffieautomaat in het werkgebied (veelal in de huiskamer) tot enkele grotere restaurants op de campus. De locaties zijn duidelijk herkenbaar, kennen een eigen concept en zijn onderscheidend ten opzichte van elkaar.

Met een planeetvriendelijke aanpak dragen we bij aan verdere verduurzaming op de VU. We willen toe naar een aanbod van eten en drinken dat steeds minder negatieve impact heeft op mens, milieu, dier en klimaat. Tegelijkertijd bieden we een aanbod aan dat aansluit op de wensen en behoeften van medewerkers en studenten. Een duurzaam aanbod met voldoende keuzevrijheid, variatie en diversiteit, voor ieder wat wils!

We sturen op aandacht voor de eigen verantwoordelijkheid van medewerkers en studenten, maar faciliteren en ondersteunen daar waar nodig. De wijze waarop we het aanbod van eten en drinken organiseren is effectief en efficiënt en past bij de duurzaamheidseisen die de VU hanteert. We sturen op lokaal, divers en duurzaam. We bieden standaard vegetarisch aanbod aan, eventuele andere keuzes vanuit dieet, (geloofs)overtuiging (zoals halal, koosjer), vegan, vlees en vis (met oog voor dierenwelzijn) zijn op aanvraag beschikbaar. We beperken verspilling en zetten in op de afname van transportafstanden, en daarmee een reductie van de CO<sub>2</sub>-uitstoot.

We blijven in ontwikkeling. We zijn zichtbaar en maken maatschappelijke impact. We werken samen met andere onderwijsinstellingen en lokale en duurzame partijen, maar ook onze partners op en rond de campus worden betrokken bij de diverse duurzame initiatieven.

## **4.2. SPEERPUNTEN**

### **4.2.1. PLANEETVRIENDELIJK ETEN EN DRINKEN OP DE VU**

We willen de komende jaren ons aanbod verder verduurzamen, onze CO<sub>2</sub>-uitstoot reduceren, verlies van biodiversiteit beperken, (voedsel-)verspilling tegengaan en afval verminderen. Het doel is een duurzaam, divers, toekomstbestendig en gezond aanbod, met een zo klein mogelijke CO<sub>2</sub>-uitstoot. We vergroten de bewustwording onder medewerkers en studenten en stimuleren hen om duurzame keuzes te maken.

We hanteren een planeetvriendelijke aanpak en geven rekenschap op de planetaire grenzen, passend bij de uitgangspunten van de EAT-Lancet commissie<sup>4</sup>. Hierbij wordt uitgegaan van een benodigde transformatie van het huidige voedselpatroon ten behoeve van mens, dier en milieu. De afgelopen jaren zijn al de nodige stappen gezet, de komende tijd gaan we hiermee verder.

### **4.2.2. (CENTRALE) LOCATIES**

We kijken goed naar de verschillende niveaus waarop we aanbod kunnen bieden en welke dienstverlening passend is.

#### **Organisatie huidige uitgiftelocaties**

De focus voor de komende jaren ligt op de organisatie van de huidige uitgiftelocaties. We bieden een aantrekkelijk, gevarieerd en duurzaam aanbod met ruimte voor (lokaal) ondernemerschap. Daarbij zoeken we naar een goede balans tussen geschikt aanbod, passende dienstverlening en

---

4 [The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health - EAT Knowledge \(eatforum.org\)](https://eatforum.org/)

tevens een haalbaar financieel model.

Op de campus bevinden zich op dit moment twee publieke restaurants die de gehele campus kunnen bedienen. Het aantal restaurants wordt de komende jaren niet verder uitgebreid. Aanvullend op de restaurants bevinden zich op verschillende locaties bemande koffie- en lunchcorners. Aandachtspunt voor de komende jaren is het creëren van locaties met een duidelijk, onderscheidend concept en een haalbaar en aantrekkelijk aanbod.

Bij de invulling en organisatie van de uitgiftelocaties kijken we naar een passende verdeling over de VU Campus. Mogelijke combinaties van restaurants en koffie- en lunchcorners behoren hierbij tot de mogelijkheden en zijn onderwerp van verder onderzoek. Hierbij gaan we uit van een breed en divers aanbod binnen een haalbare exploitatie, dat aansluit bij de doelstellingen van de VU.

### **Huiskamer/werkgebied**

Het vergroten van de aandacht voor de eigen verantwoordelijkheid van medewerkers staat de komende jaren centraal binnen de werkomgeving en in de huiskamer. De huiskamer is een plek om samen te komen, elkaar te ontmoeten en te lunchen. De huiskamers en het werkgebied zijn ingericht met koffie-/theeautomaten. We hebben de vergaderservice (te bestellen kunnen koffie/thee) inmiddels aangepast met een afname-grens. We sturen op het gebruik van de bestaande koffieverstrekking door middel van de koffie-/theeautomaten. Ook voor lunches voeren we een afname-grens door. Borrels in de werkomgeving zullen sterk worden beperkt en op andere wijze worden aangeboden.

### **Werkcafé**

Vanuit efficiënt ruimtegebruik kijkt de VU op dit moment de mogelijkheden tot het aanpassen van de bestaande openings- en sluitingstijden van de verschillende gebouwen. Dit kan betekenen dat gebouwen op bepaalde dagen eerder openen of sluiten of dat gebouwen, bijvoorbeeld in het weekend, gesloten blijven. De VU hecht echter grote waarde aan de beschikbaarheid van gedegen werkplekken voor medewerkers. Om deze beschikbaarheid te kunnen garanderen zijn wij de mogelijkheden aan het bekijken voor het realiseren van zogenoemde werkcafés. Werkcafés zijn plekken/gebieden waar medewerkers vanuit verschillende gebouwen/afdelingen werken, samenkomen en verblijven. De werkcafés worden hierop ingericht en worden onder andere voorzien van koffie-/theeautomaten.

### **4.2.3. BANQUETING**

We staan voor de opgave om onze banqueting efficiënter en effectiever in te richten en ook hier de omslag te maken naar een meer duurzaam, toekomstbestendig en gezond aanbod, waarbij tegelijkertijd voedselverspilling en afval fors worden teruggebracht. Dit is een flinke opgave.

### **Nut en noodzaak**

We organiseren de banqueting op nut en noodzaak en gaan uit van een meer of hogere mate van eigen verantwoordelijkheid. De huidige organisatie van banqueting (lees: altijd, overal, voor iedereen, door iedereen te bestellen én verzorgd door één partij) is niet meer haalbaar. Het uitleveren van de banqueting is op dit moment een complex en arbeidsintensief proces (vrijwel alles wordt centraal in restaurant HG bereid), waarbij bovendien veel verspilling optreedt. Dit past niet meer bij de huidige tijdsgeest en vraagt om een omslag in gedrag waarbij bewustwording van groot belang is.

### **Toekomstgerichte banqueting**

De banqueting wordt toekomstgericht en wordt meer ingericht ter ondersteuning aan het primair proces. De komende tijd maken we daar een start mee door een omslag te maken naar een eenvoudig (basis) aanbod, aangevuld met een (maatwerk) aanbod op de vaste centrale locaties, op

aanvraag. Het (basis) aanbod is gericht op informele vergaderingen en kan genuttigd worden in de vergaderzalen rondom de werkplekken ('de niet centrale locaties'). We werken hierbij samen met meerdere partners, zoals kleinere lokale partijen. Tevens maken we gebruik van de horeca-aanbieders die al actief zijn op de VU.

#### **Banqueting en dienstverlening op centrale locaties**

We gaan ons de komende jaren vanuit banqueting richten op de centrale (vergader)locaties die hiervoor zijn ingericht. Door banqueting zoveel mogelijk op centraal niveau te organiseren, creëren we een bepaald volume/schaalvoordeel en kunnen we een kwalitatief en representatief aanbod vormgeven dat in de behoefte van grote groepen voorziet. Door deze locaties goed te faciliteren willen we het aantal aanvragen 'op niet centrale locaties' verminderen. Hiermee verwachten we niet alleen meer efficiëntie te bereiken, maar ook meteen (voedsel)verspilling en afval tegen te gaan.

Conform onze visie zijn de centrale locaties goed uitgerust om grote groepen te faciliteren en is ook onze dienstverlening hierop afgestemd. Hier is bijvoorbeeld koffie/thee voor grotere groepen beschikbaar en wordt standaard voorzien in serviesgoed. Bijbehorende of aanvullende dienstverlening (bv. de inzet van personeel) is op aanvraag mogelijk.

#### **4.2.4. SAMENWERKING EN MAATSCHAPPELIJKE IMPACT**

Samenwerken en kennisdelen is van groot belang. We werken samen met onze partners en willen maatschappelijke impact maken. We hebben voor de komende jaren onderstaande speerpunten opgenomen.

##### **Ruimte voor ondernemerschap**

We bieden ruimte op de campus aan verschillende partijen die medewerkers, studenten en bezoekers voorzien van eten en drinken. De VU streeft naar het creëren van een positieve maatschappelijke impact en daagt ondernemers uit om te experimenteren en te innoveren passend binnen de context en de uitgangspunten van de VU. De VU draagt bij aan de ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's) en levert een positieve bijdrage aan de stad Amsterdam.

##### **Ruimte voor kennisdeling/samenwerking met maatschappelijke organisaties**

We willen op de campus mogelijkheden bieden aan maatschappelijke organisaties. Zo gaan we samenwerkingsverbanden realiseren tussen de VU en een leer-/werkbedrijf. Maar ook een samenwerking tussen de VU en een sociaal ontwikkelbedrijf, dat werk en begeleiding biedt aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt is onderwerp van verder onderzoek.

##### **Samenwerking buiten de campus**

De opgave waar de VU voor staat, is niet uniek. We werken nauw samen met andere instellingen die voor een vergelijkbare uitdaging staan. Samenwerking vindt plaats op lokaal niveau (bv. Green Business Club Zuidas, Foodclic project, gemeente Amsterdam en met andere onderwijsinstellingen). Kennis wordt gedeeld, ervaringen worden uitgewisseld en waar mogelijk vindt samenwerking plaats.

## **5. UITVOERING: VAN AMBITIE NAAR PRAKTIJK**

In dit hoofdstuk vertalen we onze ambitie en speerpunten naar de praktijk. Wat wordt de komende tijd uitgewerkt en wat betekent dit?

### **5.1. PLANEETVRIENDELIJK ETEN EN DRINKEN OP DE VU**

#### **Duurzaam, divers en gezond aanbod in alle locaties**

We gaan de producten met de grootste CO<sub>2</sub>-uitstoot verder identificeren, maken de uitstoot

hiervan zichtbaar en reduceren deze producten stapsgewijs, teneinde bewustwording onder medewerkers en studenten te vergroten en hen te stimuleren duurzamere keuzes te maken.

Vanaf begin 2024 bieden we in het zicht, een standaard 100% vegetarisch aanbod aan, van goede kwaliteit. Vlees, vis, vegan en andere (dieet)opties zijn op aanvraag beschikbaar. Dit geldt zowel voor de koffie- en lunchcorners, restaurants als voor het banqueting-aanbod. Voor het gehele aanbod gaan we verder sturen op een aanbod dat biologisch, duurzaam (lokaal) is met vooral seizoensgebonden producten. Waar mogelijk wordt dit binnen de huidige contracten (verder) vormgegeven. Voor nieuwe contracten vormen de nieuwe afspraken het uitgangspunt.

#### **Aanbod via de automaten**

Ook voor het aanbod in de automaten voor warme en koude dranken en snacks, geldt de notitie 'Planeetvriendelijk eten en drinken' als uitgangspunt. Hierover gaan we in gesprek met onze leverancier(s). Speerpunten voor de komende jaren zijn:

- Uitbreiden van koffieautomaten met plantaardige melk
- Stimuleren van het drinken van water in plaats van koffie door middel van het inzetten van waterbars
- Inzetten van refurbished automaten
- Minimaal 50% gezonde(re) alternatieven in automaten voor koude dranken en versnaperingen
- Geen aanbod van gratis wegwerpbekers via warme dranken automaten
- Geen aanbod van 'gewoon water' via vendingautomaten (alleen bruis-/smaakwater)
- Aanbod koude dranken alléén in statiegeldverpakkingen (bv. blikjes, flesjes)

#### **Overig aanbod**

Voor gebouwen waar een (grote bemande) uitgiftelocatie niet haalbaar is kijken we naar andersoortige oplossingen. We zien mogelijkheden om via smartfridges een vers, gezond en aantrekkelijk aanbod te bieden als aanvulling op het aanbod in bemande corners. Wij bekijken of dit aansluit bij onze uitgangspunten en wat hierin de kansen zijn. De uitkomsten nemen we mee in de afspraken met onze leveranciers.

## **5.2. CENTRALE LOCATIES**

#### **Inrichting en dienstverlening**

We bieden faculteiten/diensten centrale locaties voor grotere en/of representatieve bijeenkomsten, zoals Forum, Agora, Salutem, Novum en Spectrum. Voorwaarde is dat deze centrale locaties geschikt zijn om grote bijeenkomsten te faciliteren en (grote) groepen te voorzien van eten en drinken. Dit kan middels banqueting (met aanvullende dienstverlening).

Een aandachtspunt is de koffie/thee voorziening voor grote groepen. Dit wordt nu veelal elders bereid (in restaurant Hoofdgebouw) en van daaruit naar de betreffende locaties gebracht. Dit zorgt voor inefficiëntie en kwaliteitsverlies. We willen dat de bereiding van koffie/thee zoveel mogelijk ter plekke plaats kan vinden. Dat betekent; het faciliteren van voldoende, snelle automaten voor selfservice (verse bonen), het voorzien van koffie-/theemachines geschikt voor grote groepen (bv. filterkoffie) en het aanbieden van koffie- en theekannen.

#### **Mogelijkheden arbeidsparticipatie**

Juist in deze centrale locaties zien we mogelijkheden voor de inzet van mensen in het kader van opleiding of werkervaring (participatie). Denk aan het netjes houden van de ruimten, het verzorgen van serviesgoed en/of de ontvangst van gasten. We zijn hier al mee gestart door campus-hosts in te zetten voor het ondersteunen en faciliteren van studieprogramma's, zoals 'Leven Lang Ontwikkelen'.

### 5.3. BANQUETING

#### **Aandacht voor de eigen verantwoordelijkheid**

Aandacht voor de eigen verantwoordelijkheid vormt een belangrijk uitgangspunt met betrekking tot het bestellen van banquetingservices. Het leveren van koffie- en theekannen voor groepen < dan 10 personen wordt niet meer gefaciliteerd. Kleine (informele) overleggen in huiskamers en/of in het werkgebied (op 'niet centrale locaties') worden zelf voorzien vanuit de koffieautomaten op de afdeling/huiskamer. De komende tijd wordt gekeken naar het verder uitfasen van de levering van koffie- en theekannen in de brede zin (voor groepen > dan 10 personen). Ook het aanbieden van vergaderservices (lunches, borrel) wordt teruggebracht. Op de 'niet centrale locaties' wordt een beperkt aanbod beschikbaar, zoals een basisassortiment voor de lunch en voor borrel/vieringen (een borrelkar met koude happen). Voor maatwerk bestellingen worden medewerkers gefaciliteerd op de centrale vergaderlocaties in de diverse gebouwen. Hierin moeten we blijvend nagaan wat we ons hierin kunnen permitteren en wat haalbaar is.

#### **Aanpassen aanbod**

Het aanbod aan banqueting wordt vereenvoudigd. We willen toe naar een basisaanbod waarbij vaste afspraken gelden. We bieden arrangementen aan, waarbij vegetarisch aanbod het uitgangspunt is. We gaan binnen de banqueting de mogelijkheden onderzoeken voor aanbod met meer selfservice concepten.

#### **Aanpassen bestelproces**

Het bestelproces nemen we onder de loep. Op dit moment kan iedereen banqueting bestellen, zonder goedkeuring door de budgethouder. Wijzigingen kunnen tot kort van tevoren worden doorgegeven (met derving tot gevolg). We sturen op de inzet van een bestelproces waarbij alleen geautoriseerde medewerkers (bv. secretariaten) bestellingen doen en waarbij bestelmogelijkheden/-termijn worden aangepast. In navolging hiervan verwachten we een afname van het aantal banqueting bestellingen voor kleine/informele overleggen.

#### **Aanbieden banqueting**

We willen de banqueting aanbieden door middel van het afsluiten van een overeenkomst met één leverancier. Deze partij is gehuisvest op de VU Campus. De banqueting wordt niet exclusief ondergebracht bij de huisleverancier.

De leverancier die op de campus is gevestigd, zien we als 'huis-leverancier', die in ieder geval in een nader te bepalen 'standaardaanbod' kan voorzien en goed bekend is op de VU. De focus ligt op efficiënt en effectief. De leverancier opereert binnen de uitgangspunten en kaders van de VU.

#### **Aanbieden evenementcatering**

De evenementcatering bieden we separaat aan. Dit staat los van de banqueting. We willen dat verschillende partijen evenementcatering aan kunnen bieden op de VU. Er is dus geen sprake van exclusiviteit in evenementcatering. We contracteren meerdere partijen van buiten de campus voor het leveren van evenementcatering. Dit kunnen partijen zijn die gespecialiseerd zijn in (grote) evenementen of specifiek aanbod kunnen leveren (speciale lunches, maaltijden).

### 5.4. SAMENWERKING EN MAATSCHAPPELIJKE IMPACT

We werken samen met onze businesspartner(s) en verzoeken onze partners om samenwerkingsverbanden op te starten met kleine lokale ondernemingen. Partijen die zich al op de campus bevinden worden hierin meegenomen en betrokken bij de nieuwe plannen. We moedigen ondernemerschap aan en bieden ruimte voor kleinschalig en seizoensgebonden aanbod, met veel variatie en flexibiliteit, passend binnen de uitgangspunten van de VU.

We nemen stelling in en bieden kansen. Wij hechten waarde aan het creëren van maatschappelijke impact. Het realiseren van onder andere een leerwerkbedrijf op de VU campus is een reële mogelijkheid om onderwijs en werk te combineren en talenten in te zetten. Mogelijkheden om een leerwerkbedrijf en/of andere organisatie met sociaal uitgangspunt op de VU-Campus te realiseren en hiermee bij te dragen aan samenwerking tussen verschillende disciplines/doelgroepen, worden najaar 2024 onderzocht.

### **5.5. VERSPILLING EN (ZWERF-)AFVAL TEGENGAAN**

Een van onze ambities is het tegengaan van voedselverspilling en afval. Dit doen we op onderstaande wijze:

#### **Koffie- en theekannen**

Door geen koffie- en theekannen (vergaderservice) meer aan te bieden voor groepen < dan 10 personen, slaan we een flinke slag. Een groot deel hiervan wordt nu weggegooid. Voor de kleine/middelgrote overleggen sturen we op eigen verantwoordelijkheid en vragen we medewerkers gebruik te maken van de automaten in hun werkgebied. Voor grotere overleggen vragen we ze gebruik te maken van de (centrale)locaties die hierop zijn ingericht.

#### **Herbruikbaar serviesgoed, weg met wegwerp**

Campusbreed geldt de ambitie om het gebruik van Single Use Plastics (SUP's) tegen te gaan. Voor eten en drinken maken we gebruik van herbruikbare bekken en serviesgoed. Bring Your Own is hierbij het uitgangspunt. We vragen van onze leveranciers om hierin mee te denken en samen op te trekken. Daarnaast verwachten we van onze partners dat zij in duurzame, herbruikbare alternatieven voorzien.

Voor banqueting geldt een verbod op (onnodig) gebruik van wegwerpmateriaal. Hier maken we afspraken over met onze leveranciers. Voor externe partijen die banqueting op de campus leveren, is dit een extra uitdaging. Het uitgangspunt is dat zij in hun eigen serviesgoed voorzien en vuil serviesgoed/afval weer mee terugnemen.

#### **Metten is weten**

We monitoren hoeveel afval we produceren (o.a. SWILL) en zoeken continu naar mogelijkheden om dit te verminderen. Dit doen we samen met onze leveranciers en afvalverwerker, o.a. door het uitvoeren van afvalscans.

#### **Statiegeldautomaat**

Sinds maart 2024 staat er op de VU een statiegeldautomaat. De plaatsing van de statiegeldautomaat is in samenwerking met Statiegeld Nederland gedaan en maakt deel uit van een pilot die onder instellingen voor hoger onderwijs wordt uitgevoerd. De VU is één van de deelnemers aan de pilot en één van de eerste universiteiten met een statiegeldautomaat. Het doel is om jongeren te stimuleren hun statiegeldverpakking in te leveren en daarmee het inzamelpercentage te verhogen. Alle ingezamelde flesjes en blikjes worden weer gerecycled.

### **5.6. COMMUNICATIEPLAN**

Bovenstaande plannen vragen om goede communicatie en een gedegen aanpak, de communicatie met de gebruikers is cruciaal, dit dient zowel opgepakt te worden door de leveranciers/cateringpartij als door de VU.

Een transitie vergt geduld, de gebruikers hebben de tijd nodig om zich ander gedrag eigen te maken. De veranderingen in de dienstverlening met als uitgangspunt, aandacht voor de eigen verantwoordelijkheid, vragen om een cultuurverandering, bewustwording en commitment.

Om de bewustwording en het draagvlak te vergroten worden medewerkers en studenten betrokken en geïnformeerd. Ook op de locaties zelf willen we hier (meer) aandacht aan besteden, bijvoorbeeld door de herkomst of CO<sub>2</sub>-impact van producten te vermelden, duurzame initiatieven onder de aandacht te brengen en gebruik te maken van de internationale gemeenschap. We doen dit op een positieve en informerende wijze en zetten hiervoor verschillende communicatietools in, waaronder nudging & framing.

In de communicatie blijft de VU aansluiten bij specifieke (awareness) communicatiemomenten. De duurzaamheidsweek, health week, Diversity Day en de goede voornemens worden gebruikt om de doelgroep te betrekken en te informeren. We doen dit in overleg met onze samenwerkingspartners.