

Omkadering

Elke vijf jaar is de Directie Studentenvoorzieningen van Universiteit Gent verplicht om een vijfjarenbeleidsplan op te stellen. Dit beleidsplan geeft aan welke operationele en strategische doelstellingen de Directie Studentenvoorzieningen zal nastreven gedurende de volgende vijf jaar, gaande van de studentenwerking onder de Dienst Studentenactiviteiten tot de homes en de resto's. Tevens worden momenteel alle bestekken, i.e. de aangeboden maaltijden, geëvalueerd en heronderhandeld met verscheidene leveranciers op basis van een openbare aanbesteding. Dit proces is momenteel gaande en er is een relatief grote vrijheid voor de leveranciers om extra duurzame maaltijden aan te bieden, of meer creatieve opties voor maaltijden in te plannen.

Het dient duidelijk te zijn dat de komende paar maanden van enorm belang zijn voor het beleid van de aangeboden maaltijden, zowel binnen het kader van het vijfjarenbeleidsplan van de Directie Studentenvoorzieningen, als voor de bestekken die het gamma en de diversiteit van de maaltijden zullen bepalen. Deze periode dient volgens de Gentse Studentenraad te fungeren als transitieperiode voor de Afdeling Maaltijdvoorzieningen, gezien Universiteit Gent zich ertoe verbonden heeft om tegen 2025 50% vegetarische en 50% niet-vegetarische maaltijden aan te bieden in al haar resto's en cafetaria.

Binnen dit kader wenst de Gentse Studentenraad zich in deze nota uit te spreken over het aspect van Duurzaamheid binnen de Afdeling Maaltijdvoorzieningen. Deze nota dient te worden gezien als een initiële aanzet tot een meer actieve rol van de Gentse Studentenraad binnen het beleid gevoerd door de Afdeling Maaltijdvoorzieningen. We wensen ons vooreerst uit te spreken over zowel de vegetarische maaltijden, als de duurzame opties, waarbij de bestekken en programmatie optimaal aangepast worden om de opgelegde doelstellingen van 50% niet-vegetarisch en 50% vegetarische maaltijden te kunnen behalen.

De Gentse Studentenraad wenst hier gebruik te maken van haar decretaal verankerd recht als adviesorgaan, gezien studenten immers niet enkel één van de primaire stakeholders van de universiteit zijn, maar ook dé grootste doelgroep van de studentenresto's. We wensen onze mening in deze nota te staven op basis van de huidige geobserveerde problematieken, zowel binnen de huidige programmatie van maaltijden, als de labeling van maaltijden die niet overeenstemmen met de visie en de noden van de diverse groep studenten die dagdagelijks in de studentenresto's te vinden zijn.

Na een uiteenzetting van de geobserveerde problematieken, worden er enkele aanbevelingen gedaan voor het verder verloop van de toekenning van de bestekken, alsook de dagdagelijkse programmatie van de maaltijden binnen de Afdeling Maaltijdvoorzieningen. Deze adviezen zijn gebaseerd op de gepercipieerde noden van de heterogene studentengeleding, waarbij we hopen dat de Afdeling Maaltijdvoorziening optimaal kan blijven inzetten op het bereiken van een zo groot en divers mogelijke groep studenten, om zo de ambitieuze transitie naar 2025 tot een goed einde te brengen.

Vegetarische/Duurzame maaltijden: Gericht op flexitariër of vegetariër?

Een van de eerste pijnpunten waar wij als studentengeleding op stuiten tijdens het bespreken van het duurzame en vegetarische aanbod in de studentenresto's, is de specifieke invulling van deze maaltijden. Deze zijn volgens ons niet gericht op het eetpatroon van vegetariërs. Er wordt nog te vaak gekeken vanuit het 'Belgische' eetpatroon waarbij de klassieke vleesvervangers zoals vegetarische burgers, vegetarische schnitzels, groentestrudel, kaaskroketten e.d. een belangrijke rol krijgen toebedeeld. In de realiteit behoren deze veelal niet tot het eetpatroon van een vegetariër.

De huidige sterke focus van de Afdeling Maaltijdvoorzieningen op deze kant-en-klare vleesvervangende maaltijdcomponenten heeft een aantal nefaste gevolgen. Onder de benoemde kant-en-klare maaltijdcomponenten verstaan we componenten van de eerste drie percelen, zoals opgenomen in de bestekken voor de openbare aanbesteding:

- Groenteloempia, nasi-groenterol, groentenstrudel, quorn cordon bleu, gierst-kaasschnitzel, groentenkrustie
- Kaasburger, groenteburger (bonenburger, falafelburger), vegetarische kroket, kaaskroket
- Seizoensburger, notenburger, fair-trade burger

Hedendaagse vegetariërs eten immers noodgedwongen gevarieerd en stappen vaak af van het traditioneel Belgische drie-componenten patroon, bestaande uit een zetmeel-, groenten- en proteïnencomponent. Bijgevolg strookt het aanbod van de Afdeling Maaltijdvoorzieningen in de studentenresto's niet met de behoeftes van de vegetarische studentenpopulatie. Dit leidt bijgevolg tot een gemist economisch potentieel. Immers, studenten of personeelsleden die geen vlees consumeren, vallen in het huidige menu deels uit de boot, waardoor er ook een klantenverlies ontstaat.¹ De huidige resto-menu's bieden hen immers niet de nodige voedingsstoffen of de gewenste variatie.

De meeste vegetarische burgers en andere kant-en-klare vleesvervangende producten worden daarnaast door instanties zoals Het Vlaamse Instituut voor Gezond Leven niet erkend als volwaardige vleesvervanger.² Zij vallen onder de categorie 'eerder afgeraden' voor gemaakte producten. De voedingswaarde van die producten is over het algemeen minder goed dan die van andere vleesvervangers. Ze zijn ook vaak gepaneerd, waardoor ze veel vet opnemen tijdens het bakken. Ze vervangen dus noch vlees, noch groenten.

¹ Hier dient echter de kanttekening gemaakt te worden dat dit niet enkel invloed heeft op een individu, maar ook op groepen studenten. Het is namelijk zeer waarschijnlijk dat de volledig vriendengroep van een individuele student(e) een alternatieve eetgelegenheid zal zoeken wanneer blijkt dat het aanbod niet is afgestemd op zijn of haar voedingspatroon.

²<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/di%C3%ABten-en-voedingspatronen/betrouwbaar-en-gezond-dieet/vegetarisch-dieet>

Een logische, doch foute, redenering zou kunnen volgen dat de kwaliteit van de vleesvervangers misschien onvoldoende is wegens het inzetten van een grootkeuken, of dat er wegens economische redenen moet ingezet worden op goedkope vleesvervangers. Echter, om de noodzakelijke voedingsstoffen te garanderen hoeft er zelfs niet eens gekeken te worden naar meer kwalitatieve of duurdere vleesvervangers gezien plantaardige componenten, zoals bijvoorbeeld peulvruchten, de gewenste aanvulling kunnen geven in gemiste voedingsstoffen zoals ijzer en eiwitten. Een verhoging van peulvruchten in het vegetarisch aanbod werd eveneens aangehaald in het Duurzaamheidsbarometer-rapport als een concrete aanbeveling naar de Afdeling Maaltijdvoorzieningen.

Tevens werd in dit rapport reeds vastgesteld dat aan Universiteit Gent vegetarische componenten die fungeren als vleesvervanger in traditionele maaltijden, even vaak als vlees- en visgerechten teveel zout of (verzadigd) vet bevatten. Er werd bijgevolg aangeraden om promoties in de studentenresto's enkel in te zetten voor gerechten die volledig bestaan uit groenten, of diegene waarin de meest duurzame alternatieve eiwitbronnen verwerkt zijn, i.e. de eiwitbronnen met hoofdzakelijk plantaardige ingrediënten.

Indien we onze focus nu verleggen van de nutritionele aspecten van vegetarische maaltijden naar de kwantitatief beschikbare data over de afname van deze maaltijden, dan blijkt uit het Duurzaamheidsverslag van 2016 dat slechts één op vijf UGent-restogangers kiest voor een vegetarische maaltijd.³ Dit is uiteraard geen cijfer om minzaam over te zijn. Hierin is echter wel veel verbetering mogelijk. Zo blijkt in de naburige universiteit UA in Antwerpen 35 procent van de resto-gangers te kiezen voor een maaltijd zonder vleeswaren.⁴

Marktonderzoek door onder andere Dirk Langendijck en Jort Scholten toont aan dat vleesvervangers immers vaker worden geconsumeerd door flexitariërs dan door effectieve vegetariërs. Het tegenargument dat hierbij kan worden aangehaald is dat de huidige menu's zich voornamelijk focussen op deze eerste groep, de flexitariër. Het nadrukkelijk gebruik van vleesvervangers is een in de literatuur gebruikte techniek die wij zeker niet teniet willen doen. Echter, uit marktonderzoek blijkt dat er maar een beperkt potentieel publiek te vinden is die deze vleesvervangers nuttig.⁵ Dit marktaandeel blijkt redelijk verwaarloosbaar.

Daarentegen blijkt uit onderzoek dat flexitariërs of bewuste vleesverminderaars eerder worden aangesproken door maaltijdcomponenten met minder of geen vlees, waar niet de nadruk wordt gelegd op de vleesvervangers. De klant heeft hierbij immers veel minder het gevoel dat hij iets 'mist'. Het voordeel is immers dat het hierbij niet gaat om één product dat wordt vervangen, maar een gehele maaltijd. Hierdoor wordt een grotere handelingsruimte gecreëerd om de associatie met strikt vegetarische maaltijden of vleesvervangers te vermijden. Deze groep zal dus ook binnen het vegetarische aanbod niet aan haar trekken komen en wanneer zij duurzamer wil omgaan met haar voeding, naar andere oorden trekken. Dit betekent opnieuw een verlies in klantenpotentieel.

³ Duurzaamheidsrapport, 2016,

⁴ Hierbij maken we de kanttekening dat de geraadpleegde weekmenu's van Universiteit Antwerpen ongeveer een 50-50 verdeling hadden tussen vlees/vis - vegetarisch aanbod.

⁵ De Bakker, H. C. M., and H. Dagevos. *Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders: duurzame eiwitconsumptie in een carnivore eetcultuur*. No. 2010-003. LEI Wageningen UR, 2010. pp.

De Afdeling Maaltijdvoorzieningen onderneemt momenteel enkele stappen om het aanbod aan vegetarische maaltijden uit te breiden en te diversifiëren om in te spelen op de huidige lacunes in het aanbod. De diversiteit in de aanbesteding en de opdeling in 12 percelen dient hier een duidelijk voorbeeld van te zijn, zoals ter volledigheid weergegeven in de Bijlage. Er wordt meer ingezet op o.a. gevulde groenten, éénpansgerechten en ovenschotels. Deze evolutie kan ons inziens enkel maar positief onthaald worden gezien deze opties zowel aantrekkelijker zijn voor reguliere niet-vegetariërs, als nauwer aansluiten bij de wensen en noden van de groeiende vegetarische studentengemeenschap.

Binnen de krijtlijnen van de huidige openbare aanbesteding heeft de Gentse Studentenraad enkele bemerkingsen voor het verdere verloop van de gunning. Het aanbestedingsproces staat reeds vast en de eisen en wensen van Universiteit Gent zijn reeds verspreid naar alle geïnteresseerde partijen, evenals de puntendistributie waarop de finale gunning zal gebeuren. Voor de volledigheid worden deze hieronder gerecapituleerd:

- Prijs: 40/100 (op basis van eenheidsprijs)
- Kwaliteit: 30/100 (op basis van testpanel)
- Duurzaamheid: 20/100
 - Duurzaam transport: 5/20
 - Duurzame bedrijfsvoering: 5/20
 - Vrij opties voor duurzamere variant: 10/20
- Diversiteit van het assortiment: 10/100

De puntenverdeling voor de vrije opties en diversiteit laten de Afdeling Maaltijdvoorzieningen nog voldoende bewegingsruimte om zelf extra accenten te leggen op basis van het assortiment van de verschillende leveranciers. Verder wordt er in de algemene bepalingen van de opdracht zowel een basisvolume gespecificeerd, evenals een mogelijke uitbreiding bij groot succes bij de restaurantbezoekers.

De Gentse Studentenraad vraagt dat in het verdere verloop van de aanbesteding geen prioriteit gegeven wordt aan maaltijdcomponenten uit percelen 1 t.e.m. 3 maar de voorkeur gegeven wordt aan uitbreiding van o.a. éénpansgerechten, ovenschotels, groentetaartjes, opgevulde groenten,... Preferentieel gebeurt dit zowel bij de accenten die gelegd zullen worden bij de vrije opties en diversiteit van de aanbesteding, als bij een verdere uitbreiding van de gevraagde volumes zoals gespecificeerd in de aanbesteding zelf.

Programmatie

Naast de specifieke invulling van de duurzame en vegetarische maaltijden, wordt er door de Gentse Studentenraad eveneens gepleit voor variatie en diversiteit bij deze maaltijden. Wij beseffen als betrokken geleding dat voldoende diversiteit en variatie bieden terwijl men nog steeds aan kwalitatieve en financiële voorwaarden gebonden, allesbehalve een gemakkelijke opgave is. Wij denken dat het desalniettemin een streefdoel moet zijn om voor alle resto-gangers een gevarieerd weekmenu te voorzien.

Wanneer we daarbij specifiek kijken naar het weekmenu van de vegetariër of bewuste vleeseter, dan blijkt dit toch ook als tweede pijnpunt naar voor te komen. Buiten de omgekeerde donderdag en het aanbod in Sint-Jansvest, staan er op het menu van een UGent-resto twee vleesmaaltijden, één vismaaltijd en één vegetarische maaltijd. Daarnaast worden er in de grootste resto van UGent 'De Brug' ook altijd kaaskroketten en vegetarische spaghetti aangeboden.

De Gentse Studentenraad pleit voor een evenwichtig en gevarieerd weekmenu voor elke student, zelfs wanneer er gedurende een gehele week voor de vegetarische optie gegaan wordt. In de vorige paragraaf haalden we reeds aan dat burgers geen goede vleesvervangers zijn volgens objectieve, nutritionele maatstaven. Wanneer deze vervolgens in een week bijvoorbeeld twee tot drie keer naar voor komen als vegetarische optie, kan dit niet als een goed uitgebouwd en evenwichtig weekmenu worden beschouwd, laat staan divers.

Daarnaast zouden we maaltijden als kaaskroketten niet als volwaardige maaltijd beschouwen en geldt dit niet als een alternatief voor de vegetarische optie. Eveneens wanneer er voor de overige resto's een vegetarische spaghetti staat ingeschreven als vegetarisch alternatief, zouden we als studentengeleding voor studentenresto 'De Brug' pleiten om daarnaast ook nog steeds een andere vegetarische optie te voorzien. De 'brugspaghetti' is immers altijd aanwezig, waardoor er niet bepaald over een extra optie kan worden gesproken. Studentenresto 'De Brug' is de meest bezochte en meest centraal gelegen resto, wat ook de reden is van de extra's als garnaalkroketten, kaaskroketten en spaghetti. Wegens de belangrijke positie die de Brug heeft, lijkt het logisch om altijd een vegetarische maaltijd te voorzien, los van het dagelijkse aanbod.

Veganistische aanbod

Met enige trots kunnen we zeggen dat Universiteit Gent aandacht heeft voor de groeiende ecologische tendensen in onze eetpatronen en ook rekening houdt met haar veganistisch aanbod. Zo is de vegetarische optie van de dag regelmatig ook veganistisch. Wij wensen dat dit reeds bewandelde pad verder wordt aangehouden en dat waar mogelijk het vegetarische alternatief wordt vervangen door een veganistisch alternatief. Wel zouden we pleiten dit breder te communiceren. Veel veganisten zijn immers momenteel niet op de hoogte van hun opties binnen de studentenresto's.

Daarnaast zouden we ervoor pleiten dat de omgekeerde donderdag, een concept waarbij 50 procent van het maaltijd aanbod vegetarisch is, om een veganistisch aanbod te voorzien en dit dan ook zeer duidelijk te communiceren. Het online beschikbaar zijn van menu's is immers niet door ieder student of personeelslid geweten. Wanneer er een vaste dag in week is wanneer veganisten zeker weten dat er de mogelijkheid is om een volwaardige maaltijd te nuttigen, zullen zij hierdoor sneller naar de studentenresto's gaan waardoor het klantenpotentieel slechts door een kleine ingreep opnieuw vergroot wordt.

Daarbij zouden we ook pleiten om de maaltijdsoep op de omgekeerde donderdag een veganistische variant te maken, dit zonder afbreuk te doen aan het aanbod vegetarische soepen doorheen de week. Dit kan eenvoudig bekomen worden door de room-component, die toch slechts maximaal 5% van de maaltijdsoep mag zijn, te laten vallen in de maaltijdsoepen op omgekeerde donderdag.

Communicatie rond nieuwe duurzame maaltijden

In de strategische doelstellingen wordt er reeds een groot belang gehecht aan communicatie en sensibilisatie o.a. ook bij het duurzame aanbod. De Gentse Studentenraad moedigt dit zeer sterk aan. Een idee dat wij hierbij graag naar voor willen schuiven is het promoten van enkele duurzame maaltijden, bijvoorbeeld op de beeldschermen. Dit wordt reeds gedaan voor het ecologische beleg voor de broodjes, dit omdat dit beleg vaak ook onbekend is voor de klant.

Veel vegetarische en duurzame maaltijden zijn enkel op basis van de naam ook een onbekende voor de klant. Er is geen enkel probleem met creatieve namen, deze kunnen zelfs als aantrekkelijk worden beschouwd. Deze creëren echter wel soms enige verwarring, daarom pleiten we voor het promoten van sommige eerder onbekende duurzame en/of vegetarische maaltijden door deze tijdens een bepaalde periode in de kijker te zetten.

Een verdere duidelijke communicatie rond het ecologische karakter van onze maaltijden kan zeker bijdragen tot de uitstraling van onze onderwijsinstelling en kan eveneens een positieve uitstraling geven naar externen en toekomstige studenten.

Kortingsysteem

Momenteel hanteert de Afdeling Maaltijdvoorzieningen reeds een intern kortingssysteem bovenop de vaste prijsmechanismen om gezonde voeding te promoten. Deze hebben tot doel gezond voedingsgedrag enigszins te promoten, terwijl ongezond voedingsgedrag financieel ontmoedigd wordt. Hierbij dient de strategische doelstelling van de Afdeling Maaltijdvoorzieningen in het achterhoofd gehouden te worden, namelijk dat alle maaltijden aangeboden dienen te worden aan een sociaal tarief. Voor de Gentse Studentenraad blijft eveneens democratische en betaalbare prijzen voor studentenmaaltijden, zeer belangrijk vinden.

Momenteel lopen volgende acties in de universitaire resto's:

- maandelijks krijgen 10 gezonde gerechten een korting van 0,50 euro (momenteel: 3 vleesgerechten, 5 visgerechten en 2 vegetarische gerechten);
- maandelijks krijgen 10 vegetarische gerechten een korting met 0,50 euro;
- voor de typische snackgerechten garnaalkroketter en kaaskroketter is er een toeslag van 0,30 euro;
- gezondheidstoeslag op frieten/kroketter: toeslag van 0,30 euro.

Binnen de context van duurzaamheid en het recent uitgevoerde onderzoek naar de duurzaamheidsbarometer, zullen ook deze kortingstarieven en acties gehervalueerd worden. Op de Sociale Raad van 27 september 2017 werden de prijzen voor de maaltijden van academiejaar 2017-2018 vastgelegd, waarbij het volgende tevens werd opgebracht:⁶

Vanuit de duurzaamheidsstudie van de Faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen (Reflecties rond een "Duurzaamheidsbarometer" studie in opdracht van de dienst Maaltijdvoorzieningen aan de Universiteit Gent, 29/feb/2016)) is meer diepgaande kennis verworven over duurzame gerechten en over gezonde gerechten. Het is bijgevolg zinvol om het huidige subsidiesysteem te herbekijken en meer in te zetten op duurzame en gezonde voeding.

Een voorstel zal worden uitgewerkt op de Commissie Menu en Marketing en nadien ter goedkeuring worden voorgelegd aan de Sociale Raad.

In de huidige discussie wenst de Gentse Studentenraad haar positie wederom te bevestigen als constructieve partner bij het uitwerken en uitdenken van deze interne kortingstarieven voor zowel gezonde en/of duurzame maaltijden en vegetarische maaltijden, evenals taksen om ongezonde en/of niet-duurzame voedingsgewoonten te ontmoedigen. Marktonderzoek toont immers aan dat prijzen een sterke *incentive* kunnen zijn in het wel of niet opteren voor een duurzame of vegetarische maaltijd.⁷ Duurzame maaltijden die veel duurder zijn dan de 'gewone' maaltijden hebben met andere woorden een nefast effect. Wij zouden hierdoor bijvoorbeeld opteren om minstens een relatieve gelijkshakeling in prijs te voorzien tussen de vleesmaaltijden en hun vegetarische collega van de dag. Het dient duidelijk te zijn dat een verdere uitwerking van deze gelijkshakeling meer gedetailleerd dient te gebeuren door de bevoegde instanties, alsook afgestemd dient te worden met de programmatie van maaltijden. Wij willen hier dan ook een proactieve rol blijven spelen bij zowel de brainstorm en alsook de communicatie over deze kortingen en taksen naar de studentengeleding toe.

De Directie Studentenvoorziening, en bij extensie Universiteit Gent, dienen volgens de Gentse Studentenraad een voorbeeldfunctie aan te nemen in de maatschappelijke transitie naar een meer duurzaam eetpatroon. De Gentse Studentenraad ambieert als actieve partner te kunnen deelnemen aan het huidige denkproces, en hoopt dat deze visienota hier een initiële stap toe kan vormen.

⁶ 20170927_SoRa_MV_1_Bijlage_1.pdf; voorbereidende documenten Sociale Raad 27/9/2017

⁷ De Bakker, H. C. M., and H. Dagevos. *Vleesminnaars, vleesminderaars en vleesmijders: duurzame eiwitconsumptie in een carnivore eetcultuur*. No. 2010-003. LEI Wageningen UR, 2010. pp.

Bijlage: Specificaties vegetarische componenten (openbare aanbesteding)

Perceel	Producten	Geschatte hoeveelheid	Uitbreiding mogelijk
Perceel 1: universele vegetarische snacks		3.000 kg	500 kg
	Groenteloempia		
	Nasi-groenterol		
	Groentenstrudel		
	Quorn cordon bleu		
	Gierst-kaasschnitzel		
	Groentenkrustie		
Perceel 2: universele vegetarische burgers en kroketten		2.700 kg	500 kg
	Kaasburger		
	Groenteburger		
	Vegetarische kroket		
Perceel 3: groenteburgers met biologische en/of fairtrade ingrediënten		1.000 kg	500 kg
	Seizoensburger		
	Notenburger		
	Fair-trade burger		
Perceel 4: groentetaarten		500 kg	300 kg
	Groentetaart		
	Groentetaart met kaas		
	Groentetaart met fruit		
Perceel 5: opgevulde groenten		2.000 kg	500 kg
	Opgevulde tomaat		

	Opgevulde courgette		
	Opgevulde paprika		
Perceel 6: éénpansgerechten MET zetmeel		2.000 kg	500 kg
	Tajine		
	Wokschotel		
	Currysotel		
Perceel 7: éénpansgerechten ZONDER zetmeel		2.000 kg	500 kg
	Tajine		
	Wokschotel		
	Currysotel		
Perceel 8: Pastabereidingen		3.000 kg	500 kg
	Vegetarische ravioli		
	Vegetarische kant-en-klare pastaschotel		
Perceel 9: Ovenschotels		5.000 kg	1.000 kg
	Vegetarische lasagne		
	Vegetarische moussaka		
	Vegetarische hachis parmentier		
Perceel 10: stoofpotjes, met vleesvervanger, ZONDER zetmeel		2.000 kg	500 kg
	Vegetarische stoverij		
	Vegetarische vol-au-vent		
	Vegetarische gyros		
Perceel 11: vegetarische bereidingen, met vleesvervanger, ZONDER zetmeel		2.000 kg	500 kg
	Chili sin carne		
	Veggie balletjes in tomatensaus		
	Veggie balletjes in currysous		

	Veggie balletjes in groentesaus		
Perceel 12: vegetarische spaghettisaus		4.000 kg	500 kg
	Spaghettisaus met vleesvervanger		
	Spaghettisaus zonder vleesvervanger		