

VISIENOTA MAALTIJDVOORZIENINGEN

28/03/2023

Gentse Studentenraad

E info@gentsestudentenraad.be
T 09 264 70 88

Studentenhuis De Thermanal
Hoveniersberg 24, 9000 Gent

www.gentsestudentenraad.be

Inhoudsopgave

1. Inleiding	2
2. Studentenresto's anders	3
a. Goedkope dagschotels	3
b. Mix & match	4
c. Aanbod	4
3. Community points & take-away	5
a. Community points	5
b. Broodjesautomaat	5
c. Afvalvrij	6
4. Betaalbaarheid en toegankelijkheid	6
a. Toegankelijkheid	6
b. Epurse	7

1. Inleiding

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. Ter voorbereiding van het nieuwe meerjarenbeleidsplan organiseerden we binnen de schoot van de Gentse Studentenraad een visie oefening om verschillende opties uit te werken waar de maaltijdvoorzieningen aan de Universiteit Gent naartoe zou kunnen evolueren.

Bij het opstellen van deze nota vertrokken we vanuit de vraag wat studenten het ideale toekomstscenario voor maaltijdvoorzieningen vonden. De voorgestelde pistes zijn dan ook eerder richtinggevend, onder het motto 'durf denken' en de praktische haalbaarheid van alle voorstellen moet nog nagegaan worden.

2. Studentenresto's anders

a. Goedkope dagschotels

We willen ervoor zorgen dat elke student zich dagelijks een warme maaltijd kan aanschaffen. Dit zien we in de vorm van een dagschotel, als goedkoop alternatief, dat afwisselend (50/50) vegetarisch/veganistisch en niet-vegetarisch mag zijn. Op langere termijn hopen we dat het aandeel vegetarisch/veganistisch verhoogd. We vragen om in te zetten op gemiddeld vijf op acht keer een vegetarisch/veganistisch aanbod; op per dag drie van de vier gerechten vegetarisch/veganistisch en dat één van de maaltijdopties een populair vegetarisch/veganistisch gerecht is.

Om te vermijden dat enkel de dagschotels in de smaak zouden vallen, raden we aan om geen populair gerecht, zoals bijvoorbeeld kaaskroketten, balletjes in tomatensaus, etc., als dagschotel te kiezen. Tenzij de prijzen van deze gerechten gedrukt kunnen worden door een grotere afname. Zo kunnen studenten met een kleiner budget blijvend terecht in onze studentenresto's. Voor de concrete uitvoering van dit model verwijzen we graag naar de Alma, het Leuvens studentenrestaurant.¹

b. Mix & match

Momenteel bevinden zich er Mix&Match-saladebars in Ardoyen en in de Brug. Dit zouden we graag verder en breder implementeren op meerdere locaties. Om ervoor te zorgen dat er geen overaanbod ontstaat met salades, raden we aan om een keuze te maken tussen een saladebar of het aanbieden van voorgemaakte slaatjes. Daarnaast willen we het weggooien van voedsel vermijden, alsook overconsumptie, waarop we aanraden dat er enige toezicht is door een medewerker op de saladebar. We raden aan om met een kleurencode te werken aan de saladebar bij de rauwkost die je bij gewone maaltijden kan nemen, in plaats van warme groenten. De portie wordt aan de kassa gewogen waardoor de student betaalt per hoeveelheid. Hierbij kan er aan de hand van kleurencodes een opdeling gemaakt worden (naargelang de kostprijs) tussen rauwkost die men bij warme maaltijden kan kiezen en food components die enkel voor salades zijn.

Herbruikbare verpakking bij de Mix&Match is een must. Er dient aan democratische prijzen duurzame herbruikbare verpakkingen verkocht worden, die compact opbergbaar zijn. Een slaatje maken op een bord van de resto is ook steeds aan te raden. Voor deze herbruikbare verpakkingen zien we mogelijkheden tot samenwerking met projecten zoals KOMBAK².

c. Aanbod

De Gentse Studentenraad pleit voor een evenwichtig en gevarieerd weekmenu voor elke student, zelfs wanneer er gedurende een gehele week voor de vegetarische/veganistische optie gegaan wordt. We willen de verhouding 50/50

¹ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2022/08/08/leuvens-studentenrestaurant-alma-trekt-prijzen-op/>

² <https://vlaanderen-circulair.be/nl/doeners-in-vlaanderen/detail-2/kombak-ivago>

vegetarisch/veganistisch/niet-vegetarisch behouden. Dit zien we zowel in de warme maaltijden, opwarmmaaltijden en broodjes. We vragen dat er voorkeur wordt gegeven aan de uitbreiding van o.a. eenpansgerechten, ovenschotels, groentetaartjes, gevulde groenten, ... Een volwaardige vegetarische/veganistische maaltijd staat hierbij centraal.

In het aanbod van de broodjes zien we in over een periode van vijf jaar anders. Zo willen we starten met het schrappen van rood vlees tussen de belegde broodjes. Daarnaast willen we streven naar een aanbod van 25% vlees en vis en 75% vegetarisch/veganistisch.

Uit onderzoek blijkt dat flexitariërs of bewuste vleesverminderaars eerder worden aangesproken door maaltijdcomponenten met minder of geen vlees, waar niet de nadruk wordt gelegd op de vleesvervangers. 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/veganistische maaltijden of vleesvervangers te vermijden, maar waarbij de eiwitcomponent wel in rekening zal worden gebracht.

Een interessante piste om de totale hoeveelheid geconsumeerd vlees te verminderen is de optie om een deel van de vleescomponent te vervangen door een plantaardig eiwit component zoals nu reeds het geval is bij de maaltijden voorzien door Stad Gent.

Om voldoende variatie te garanderen bij alle studenten, vragen wij een aanpassing in de programmatie van het weekmenu. Momenteel wordt bijvoorbeeld de spaghetti op maandag, woensdag en vrijdag geserveerd als één van de vier opties. Hierdoor hebben de studenten die steeds op dezelfde dagen les hebben en in de resto wensen te eten een minder gevarieerd aanbod. We vragen hierbij dat weekmenu's binnen de week roteren.

We vragen daarnaast om smaakpanels te blijven organiseren waarbij de brede studentenpopulatie zich kunnen inschrijven. Wel wensen we mee te geven dat hierbij gelet dient te worden dat men niet één enkele subgroep van studenten aanspreekt, maar dat er gestreefd wordt naar representativiteit. Dit kan onder andere door de studentenraden en VKV te betrekken bij de communicatie hieromtrent. Daarnaast vragen we om de momenten van deze smaakpanels voldoende af te stemmen op de lessenroosters van de studenten.

3. Community points & take-away

a. Community points

We merken dat studenten nood hebben aan ruimtes waar ze kunnen zijn, zitten en samenkomen. In de vorm van zowel kleine als grote ruimtes willen we community points inrichten. In deze ruimtes kan er een simpel aanbod van broodjes en opwarmmaaltijden aangeboden worden.

We willen in deze community points inzetten op een snellere service naar studenten toe, alsook op een personeelskost die lager ligt dan die van de minimumbezetting in een cafetaria.

b. Broodjesautomaat

Een (broodjes)automaat, eventueel met één of meerdere ingebouwde microgolfovens, zou ideaal zijn op verschillende campussen. In deze automaten³ kunnen verschillende producten aangeboden worden zoals broodjes, opwarmmaaltijden, fietslichten en menstruatieproducten.

We opteren dat deze voedingsproducten op een centrale plaats klaar te maken en door een vaste medewerker, die daarnaast ook instaat voor het onderhoud van de automaten, rondgedragen wordt. Daarnaast moet de automaat de mogelijkheid hebben om met epurse te betalen. Om het financiële kostenplaatje van dit voorstel tot een minimum te beperken stellen wij voor om ook bij deze broodjes automaten te werken met dal- en piek bezettingen.

c. Afvalvrij

Meeneemmaaltijden afvalvrij organiseren vereist een extra inspanning. De Vlaamse, federale en Europese wetgeving sturen ook steeds meer aan op herbruikbare verpakkingen. Zo moeten tegen 2025 alle verpakkingen die in Vlaanderen op de markt komen herbruikbaar, recycleerbaar of composteerbaar zijn. Er is nood aan inzamelpunten voor deze verpakkingen. Daarnaast pleiten we voor een afwas-installatie waarbij de temperatuur aangepast kan worden naar een geschikte temperatuur voor harde plastics.

Daarnaast raden we aan om, in samenspraak met DGFB, lockers te plaatsen op de verschillende campussen waar studenten hun herbruikbare verpakkingen in kwijt kunnen. Deze kunnen eventueel uitgebaat worden door de facultaire studentenraad, zoals dit op Campus Sterre reeds het geval is.

Ook wensen we af te stappen van papieren kastickets. Deze bonnetjes worden namelijk gedrukt op papier dat niet recycleerbaar is. Hierbij zijn er verschillende opties zo kan men enkel nog een kasticket afdrukken indien de klant hier expliciet om vraagt of volledig overschakelen naar digitale kastickets die via de koppeling met de studentenkaart of epurse terecht komen in de mailbox van de student. Een andere mogelijkheid is om de uitgaven van de student online raadpleegbaar te maken via een apart tabblad in oasis.

Verder raden we de dienst maaltijdvoorzieningen aan om de aankoop van herbruikbare glazen of bekers te onderzoeken voor dagdagelijks gebruik in de resto's. Indien studenten zelf geen beker of drinkbus bij hebben moeten zij op dit moment een wegwerpbeker aankopen voor 10 cent. Dit is in onze ogen onnodige verspilling, aangezien er in de resto's ook telkens afwas installaties aanwezig zijn. We staan erop dat de prijzen van zo'n single use

³ Enkele voorbeelden van automaten voor de community points
<https://www.powdershop.nl/product/takeawaybox-microwaves/?v=796834e7a283>
<https://www.powdershop.nl/product/heavyduty-pasm-04/?v=796834e7a283>

bekers duurder worden zodat studenten zich meer bewust worden van meer duurzame opties.

4. Betaalbaarheid en toegankelijkheid

a. Toegankelijkheid

Naast de aanbevelingen die specifiek gericht zijn op de dienst maaltijdvoorzieningen wensen we ook te onderstrepen dat de studentenrestaurants, cafetaria en mogelijk toekomstige community points toegankelijk zouden moeten zijn voor alle studenten.

In de eerste plaats denken we hierbij aan studenten, personeelsleden en externen met een functiebeperking. Zoals de fysieke toegankelijkheid voor rolstoelgebruikers. Maar ook andere (kleine) ingrepen, zoals het toevoegen van letters om het type vuilnisbak aan te geven naast een kleurencode, kunnen ervoor zorgen dat de resto's toegankelijk zijn voor iedereen.

Hiervoor raden we de dienst maaltijdvoorzieningen om samen te werken met de dienst diversiteit en inclusie binnen de UGent en DGFB. Zo kan men toegankelijkheid rondes organiseren in de verschillende resto's en cafetaria om mogelijke pijnpunten bloot te leggen en waar mogelijk te verhelpen.

Ook wensen we in deze paragraaf expliciet aandacht te vragen voor klanten die niet Nederlandstalig zijn. Ook hier moet meer aandacht aan besteed worden, door er bijvoorbeeld steeds op toe te zien dat alle relevante informatie ook steeds in het Engels aangeboden dient te worden.

b. Epurse

Daarnaast wensen we ook het betalen met epurse nog verder te promoten om verschillende redenen. Betalen met een bankkaart levert namelijk twee kastickets op én de UGent betaalt transactiekosten voor elke transactie. We merken echter dat een grote groep studenten noch onvoldoende bekend is met (het gebruik van) epurse.

Om de bekendheid en het gebruik hiervan te vergroten denken wij onder andere aan een automaat in de resto/cafetaria waar je je huidig saldo kan checken en opwaarderen. Daarnaast kan dit ook geïmplementeerd worden via de Hydra-app. Dit laatste zou via ZEUS gebeuren. Zij staan open voor uitbreiding, maar vragen extra middelen bij de UGent. FSRs en studentenverenigingen kunnen eveneens instaan voor het meer bekend maken van epurse. Dit kan bijvoorbeeld op tijdens de introductiedagen, peter-meter avonden voor eerstejaars, etc