Food Stall Pilot

Roos van de Klundert
Georgia Schipper
Femke Walrave



INHOUD

1 Ons vraagstuk

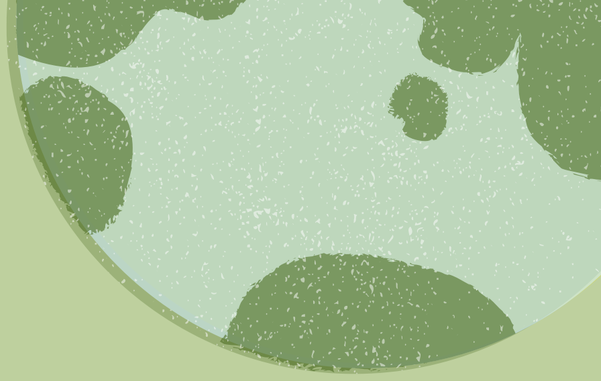
2 Agenda’s van stakeholders

3 Methoden & resultaten

4 Koppeling aan literatuur

5 Inzichten

Ons vraagstuk



Studenten en medewerkers uiten zorgen over de prijzen, duurzaamheid en ethiek van het voedsel in de UvA-kantine.

De UvA wil de CO_2-impact van voedsel verminderen en ecologisch verantwoorde opties aanbieden.

Pilot: Een nieuw eetkraampje in de REC-kantine, in samenwerking met UvA Facility Services, Green Office, studenten en medewerkers.

Betaalbaar, duurzaam voedsel en minder afval. Maar wat zijn de behoeften van de studenten en medewerkers?

Agenda's van een aantal stakeholders

(Vegan) studenten en medewerkers als dependent stakeholder (Mitchell et al., 1997)

- Betaalbare vegan en duurzame lunches in de UvA kantine.

Universiteit van Amsterdam als definitieve stakeholder (Mitchell et al., 1997)

- "In 2026 willen we de CO2-uitstoot van het voedsel dat in de kantine wordt verkocht met 25% verminderen ten opzichte van 2019."
- "Om dit te bereiken, bieden we steeds meer vegetarische en veganistische opties aan en uitsluitend voedsel dat op verantwoorde wijze is geproduceerd."

Green Office als definitieve stakeholder (Mitchell et al., 1997)

- "Het UvA Green Office is een door studenten gerund platform dat ernaar streeft om de Universiteit van Amsterdam groener te maken. Het Green Office heeft voortdurend zijn output van beleidsaanbevelingen en projecten vergroot om de duurzame transitie aan de UvA te versnellen."

Anti-Kantine als dominante stakeholder (Mitchell et al., 1997)

- "Een protest voor een betaalbare en plantaardige kantine."

Plant Based Universities als dominante stakeholder (Mitchell et al., 1997)

- "Plant-Based Universities is een campagne van Animal Rising die eind 2021 is gestart. De campagne roept universiteiten op om over te stappen naar 100% rechtvaardige en duurzame plantaardige catering om de klimaat- en natuurcrises aan te pakken.



Plan van Aanpak

Onze onderzoeksvraag:
Wat zijn de behoeften van de studenten aan en de medewerkers van de Universiteit van Amsterdam ten opzichte van veganistische maaltijden in de kantine?

Ons doel:
De behoeften van studenten en docenten achterhalen met betrekking tot voedselopties in de kantine



Methoden & Resultaten

Observeren

Online enquête

Interviews

Snelle Sticker Stem

“1-woord”-Methode

Desk research

Observeren



- Meerdere dagen geobserveerd in de kantine
- Op verschillende tijdstippen (10:00, 13:00, 15:00)
- Aan de hand van een turfschema
    - Hoeveel studenten/ medewerkers kiezen voor een vegetarische of vegan maaltijd?

Food Stall		
Soort maaltijd	Tellen – Turf iedereen	Totaal
Vegan		
Vegetarisch		
Dierlijk		

In totaal kozen:

- 33 mensen een veganistische maaltijd
- 27 mensen een vegetarische maaltijd
- 56 mensen een dierlijke maaltijd

Geen harde conclusie aan over gehouden, maar wel illustratief om te zien dat er een redelijk grote vraag is naar vegan en vegetarische opties.

Brio.



- 6 dierlijk
- 3 vegetarisch
- 1 veganistisch

Nom Nom



- 8 dierlijk
- 0 vegetarisch
- 5 veganistisch

Tasty Indian Bites



- 6 dierlijk
- 2 vegetarisch
- 0 veganistisch

Pita Chef



- 4 dierlijk
- 5 vegetarisch
- 4 veganistisch

Saladebar



- 0 dierlijk
- 3 vegetarisch
- 2 veganistisch

Online enquête

- 13 vragen
- Engelse en Nederlandse versie
- Uitgedeeld in en rondom de kantine, in de ISW WhatsApp doorgestuurd in 3 jaarlagen en naar eigen vrienden + de UvA Green Office

- 32 respondenten (studenten, docenten en werknemers van de UvA)
- Vooral Nederlandse studenten die weinig in kantine komen
- Mensen buiten de kantine geprobeerd te onderzoeken d.m.v. QR-code flyers uitdelen bij ABC-gebouw en espressobar in JK-gebouw.
- Deze doelgroep verder onderzoeken: wat zou hun naar de kantine trekken?
- Bijv. d.m.v. korte interviews

- Vooral: de maaltijden zijn te duur!
- Maar ook: meer gezondere maaltijden en meer variatie





Interviews



- 5 semi-gestructureerde interviews met studenten
  - Met zelfgemaakte interviewguide
- Afgenomen in de kantine

- Er is interesse in vegan opties, voornamelijk vanwege gezondheids- en milieuredenen
  - **“Ik probeer steeds vaker vegan te eten, omdat ik me bezig houd met het klimaat. En ik vind het belangrijk om gezondere keuzes te maken, en vegan eten sluit daar vaak bij aan.”**

- De meerderheid vindt dat het aanbod uitgebreid kan worden, vooral in warme maaltijden en snacks

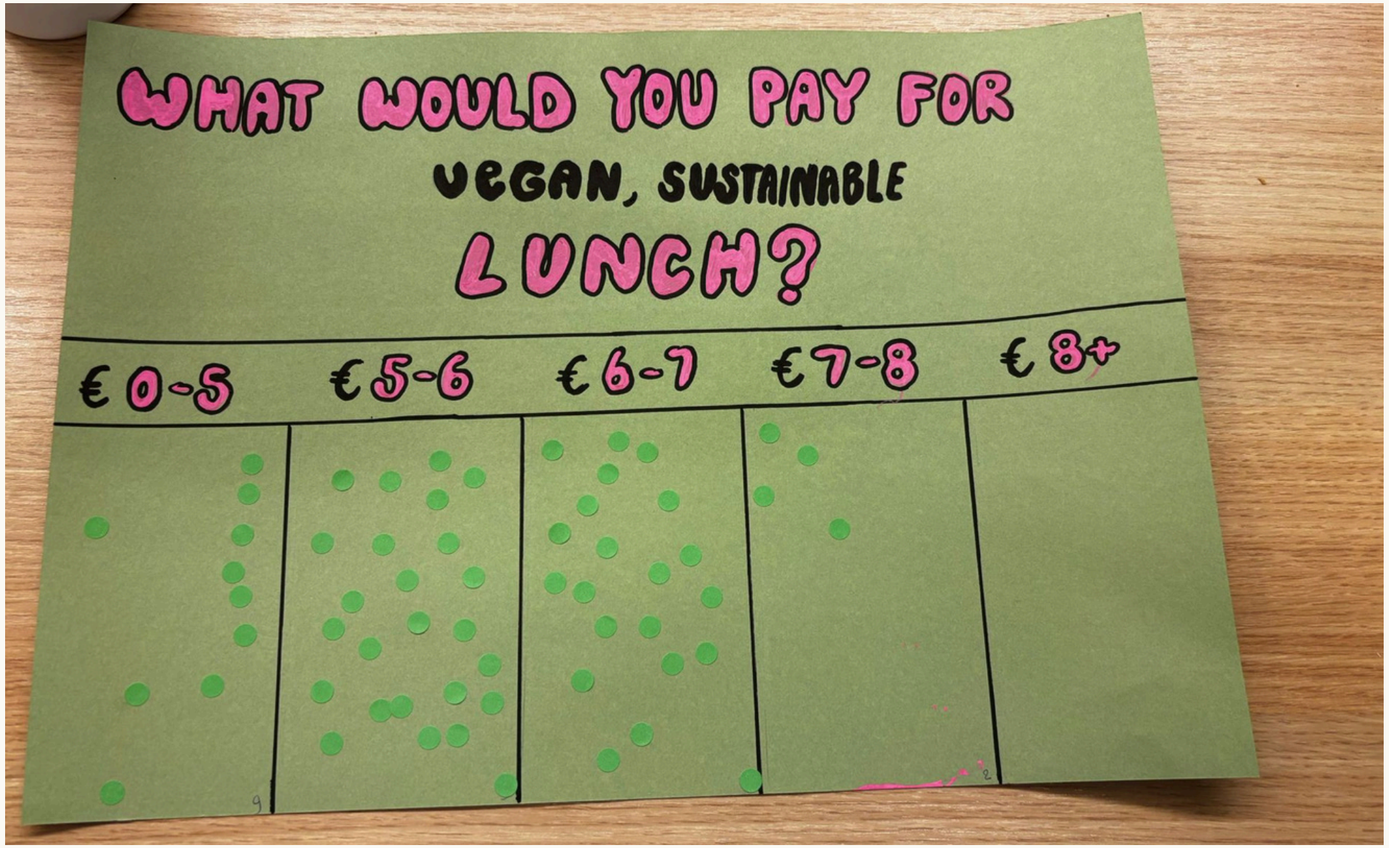
- De meeste studenten vinden de huidige prijzen te hoog
  - **“Ik vind de prijs over het algemeen te hoog.”**

- De meeste studenten vinden €4-6 redelijk voor een maaltijd en €2-3 voor een snack
  - **“Voor een volwaardige maaltijd zou ik maximaal €5 willen betalen, en voor snacks zou een prijs van €2-€3 redelijk zijn.”**

- Milieuvriendelijke verpakkingen, gebruik van lokale producten en seizoensgebonden ingrediënten worden als essentieel gezien

- Proteïnesnacks, gezonde wraps, warme maaltijden die voedzaam en gezond zijn, plantaardige desserts en drankjes (zoals havermelk en smoothies) worden vaak genoemd als gewenste toevoegingen.

Snelle Sticker Stem



- Sticker plakken op wat jij zou uitgeven voor een veganistische en duurzame lunch
- 60 stickers verzameld
- Tussen de €5 en €6 wordt het vaakst gekozen



“1-woord”- Methode

- Post-its uitgedeeld in de kantine
- Vraag: welke verbetering zou jij willen zien in het aanbod van de kantine?
- Wederom: lagere prijzen en meer (gezondere) keuzes!



Desk research

Best practices Erasmus Universiteit

1. Kortingen op veganistische maaltijden: Een blijvende korting van 25% op plantaardige maaltijden. Om zo de duurzamere vegan maaltijden te promoten.
2. Lokale en biologische producten: Gebruik van seizoensgebonden, duurzame ingrediënten en plasticvrije initiatieven.

Best practices Universiteit Utrecht

1. Vegetarische standaard: De standaard lunch is vegetarisch, met vegan opties.
2. Zero-waste opties: Plasticvrije keuzes en herbruikbare borden en bekers.
3. Plant-based focus: 30% van de koffiemachines biedt plantaardige melk aan, en alle koffie is FairTrade en biologisch.
4. Samenwerking: Met Too Good To Go om voedselverspilling te verminderen.



Hoe weerspiegelen de resultaten bestaande theorieën?

- Veel mensen zien veganisme als een stap naar een gezonder leven (Saari et al., 2020; Simons et al., 2021). Door te focussen op het aanbieden van voedzame, plantaardige maaltijden die passen binnen een gezond dieet kan de foodstall een voorbeeld zijn van een brede trend van ‘conscious eating’, waarbij bewust omgaan met voedsel en gezondheid een belangrijke rol speelt.

- Studenten leunen teveel op “bewerkt voedsel” en dierlijke producten. Studenten hebben de neiging om kant-en-klare maaltijden, fastfood en suikerhoudende dranken te over-consumeren door financiële beperkingen en tijdsgebrek (Lee et al., 2022).

Koppeling cursus literatuur

- Particuliere bedrijven (aangewezen door de UvA) creëren een speelveld (Reijndorp & Reinders, 2007) waarin meer dierlijke producten (t.o.v. veganistische producten) worden aangeboden tegen hoge prijzen, wat vegans en studenten met minder middelen kan uitsluiten.
- Een vegan en duurzame foodstall kan dienen als een parochiaal domein (Reijndorp & Reinders, 2007), waar vegans en duurzaamheidsgerichte studenten elkaar kunnen ontmoeten en herkennen als groep.

- We hanteren Nanke Verloo's (2011) principe van "maken met," waarbij studenten actief betrokken worden als mede-ontwikkelaars.
- Via enquêtes en interviews verzamelen we hun voorkeuren en benutten verschillende perspectieven en spanningen om betere oplossingen te vinden (Verloo, 2011).

Verworven inzichten

- Huidige opties in de kantine te duur, te ongezond en aanbod (veganistische) opties te laag
- Redelijk veel studenten staan open voor een vegan en duurzame lunch
- Hier aan zit wel gebonden dat ze graag andere opties zouden zien dan het huidige aanbod, namelijk gezondere, meer vullende lunches die goedkoper zijn in prijs/kwaliteit verhouding als de huidige opties.
- De meeste studenten zijn bereid tussen de 5-7 euro te betalen voor een volwaardige lunch, maar er moeten ook duurzame en veganistische opties zijn voor studenten die 0-5 euro willen/kunnen betalen.
- Smoothies, proteïne rijke opties, rijke salades en over het algemeen meer groentes zijn opties waar het meerendeel van de onderzochte studenten terug zouden willen zien in de kantine

Hoe kunnen we… zodat …?

Hoe kunnen we de wensen van studenten en staff m.b.t. vegan en duurzame voedsel opties integreren in de bestaande kantine d.m.v. de food stall, zodat de kantine een gezondere, duurzamere plek wordt voor studenten en medewerkers en de UvA zijn CO_2 uitstoot kan verminderen?

Verantwoording

Erasmus Universiteit Rotterdam. (z.d.). Duurzame voeding en catering. Geraadpleegd op 27 september 2024, van https://www.eur.nl/over-de-eur/duurzaamheid/bedrijfsvoering/voedsel-en-catering#:~:text=Om%20de%20EUR%2Dgemeenschap%20aan,van%20Vitam%20op%20campus%20Woudestein.

Mitchell, R. K., Agle, B. R., & Wood, D. J. (1997). Toward a Theory of Stakeholder Identification and Salience: Defining the Principle of who and What Really Counts. Academy Of Management Review, 22(4), 853–886. https://doi.org/10.5465/amr.1997.9711022105

Reijndorp, A., & Reinders, L. (2007). De alledaagse en de geplande stad. Sun.

Saari, U. A., Herstatt, C., Tiwari, R., Dedehayir, O., & Mäkinen, S. J. (2020). The vegan trend and the microfoundations of institutional change: A commentary on food producers' sustainable innovation journeys in Europe. Trends in Food Science & Technology, 107, 161–167. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.10.003

Simons, J., Vierboom, C., Klink-Lehmann, J., Härlen, I., & Hartmann, M. (2021). Vegetarianism/Veganism: A Way to Feel Good. Sustainability, 13(7), 3618. https://doi.org/10.3390/su13073618

Universiteit Utrecht. (z.d.). Duurzaamheid bij de universiteit. Geraadpleegd op 27 september 2024, van https://www.uu.nl/organisatie/duurzame-uu/bedrijfsvoering/catering#:~:text=Eten%20en%20drinken%20op%20de%20campus&text=Alle%20cateringlocaties%20promoten%20plantaardige%20opties,met%20Too%20Good%20To%20Go.

Verloo, N. (2011). Rethinking maakbaarheid: Van maken 'voor' naar maken 'met' (Buurten, spanningen en conflicten; No. thema editie 1). Amsterdam Centrum voor Conflictstudies. https://www.nicis.nl/dsresource?objectid=241636