

# Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026

Gezond, duurzaam en inclusief!



**WAGENINGEN**  
UNIVERSITY & RESEARCH

# Inleiding

Binnen de context van het Strategisch Plan van Wageningen University & Research (WUR), haar visie op circulaire bedrijfsvoering en maatschappelijke ontwikkelingen, beschouwt Wageningen University & Research de thema's *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief* als de drie speerpunten voor al haar Food & Beverage-voorzieningen.

Deze thema's zijn daarmee de graadmeter voor alle cateringvoorzieningen en -activiteiten in opdracht van WUR. Deze visie is zodoende van toepassing op de horecavoorzieningen, banqueting, catering bij evenementen, dinervoorzieningen, warme- en koude drankenvoorzieningen en vendingautomaten.

Wageningen University & Research is vooruitstrevend in haar ambities om al haar Food & Beverage *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief* te maken.

WUR daagt zichzelf en haar samenwerkingspartners uit zoveel mogelijk positieve ecologische en sociale impact te realiseren en zich te blijven ontwikkelen.

Om de drie speerpunten *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief* voor deze voorzieningen en activiteiten te concretiseren, zijn deze vertaald in acht principes. Deze principes vinden hun oorsprong in de context van het Strategisch Plan van WUR.

In alle overwegingen is meegenomen dat de visie op Food & Beverage een praktisch realisme in zich heeft ten aanzien van beschikbaarheid, uitvoerbare exploitatie, kwalitatief goed en smakelijk.



Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026



# Drie speerpunten: Gezond, Duurzaam en Inclusief

Alle Food & Beverage dienstverlening die wordt aangeboden bij Wageningen University & Research heeft impact, zowel sociaal als ecologisch. Het is onze missie om die impact zo positief mogelijk te houden door een evenwichtige balans tussen de speerpunten *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief*.

## Gezond, duurzaam en inclusief

Wageningen University & Research onderkent het belang om haar medewerkers fysiek en mentaal gezond te houden. Het programma Vital@work voorziet in activiteiten en faciliteiten om in goede werkomstandigheden werk te kunnen verrichten. Gezonde voeding is hier onlosmakelijk mee verbonden.

In deze visie wordt duurzaamheid gedefinieerd als "ontwikkeling die voorziet in de behoefte van de huidige generatie zonder afbreuk te doen aan de mogelijkheden van

de toekomstige generaties om in hun behoefte te voorzien". Hierbij is het belangrijk dat er sprake is van een ideaal evenwicht tussen ecologische, economische en sociale belangen, dat zich laat vertalen in afgewogen aandacht voor welzijn voor mens en dier, eerlijke handel en natuur & milieu. In lijn met WUR's ambities op gebied van circulaire bedrijfsvoering, werken ook op gebied van Food & Beverage alle ketenpartners samen om zo optimaal mogelijk te presteren op de ladder van circulariteits-strategieën.

De sociale impact van onze Food & Beverage voorziening wordt gekenmerkt door het begrip inclusief. Inclusie staat hierbij voor het verbinden met de ander. Dit doen wij door mogelijkheden te scheppen voor mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt, (letterlijk) ruimte te maken voor mensen met een beperking en te kiezen voor het creëren van een Food & Beverage-omgeving en -aanbod waarbij iedereen zich welkom voelt.



Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026



# Acht principes

De drie speerpunten *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief* laten zich in deze visie concretiseren in de volgende acht principes:

- 1 Gezond & vitaal
- 2 Eiwittransitie
- 3 Voedselverspilling
- 4 Seizoengebonden, vers en regionaal
- 5 Duurzame bedrijfsvoering
- 6 Verpakkingsbewust
- 7 Innovatief
- 8 Inclusie als kernwaarde

Deze acht leidende principes kleuren de eerder genoemde speerpunten verder in, door concrete doelstellingen en ambitie. Op deze wijze worden de begrippen *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief* concreet, beïnvloedbaar en meetbaar.



## 1 Gezond & Vitaal

Het aanbod van Food & Beverage in de gebouwen van Wageningen University & Research stimuleert keuzes conform de richtlijnen van de Gezondheidsraad, welke vertaald zijn door het Voedingscentrum in de Schijf van Vijf. Waar mogelijk, gaat ons aanbod verder dan hierin beschreven. Daarbij is het van belang te blijven aansluiten bij de beleving en behoeften van de gebruikers én daarbinnen voor de meest duurzame optie te kiezen.

## 2 Eiwittransitie

Het positief stimuleren en faciliteren van de eiwittransitie heeft zowel positieve impact op onze gezondheid als op het milieu. WUR sluit aan bij de breed gedragen ambities van een eiwitbalans plantaardig: dierlijke van minimaal 50:50 in 2025 en 60:40 in 2050 conform de Transitieagenda Biomassa & Voedsel.

We willen het voor alle gasten en klanten van onze Food & Beverage-voorzieningen gemakkelijk en logisch maken om (vaker) de plantaardige keuze te maken. Het aanpassen van de voedselomgeving en het inspelen op bestaande routines, zal deze gezonde en duurzame keuze structureel verankeren in eet- en drinkpatronen. Plantaardige eiwitten worden hierdoor de norm.

## 3 Voedselverspilling

Minder voedsel verspillen levert een positieve bijdrage aan het klimaat en de voedselvoorziening voor de wereldbevolking. WUR wil voedselverspilling tegengaan, zowel bij voedselproductie, het voedselaanbod als bij de consument. In lijn met Sustainable Development Goal 12 "Sustainable Consumption and Production", streeft WUR naar het minimaal halveren van voedselverspilling bij consumenten en horeca in 2030. Het voorkomen van voedselverspilling behoeft aandacht in de gehele keten. WUR



Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026

wil samenwerken met (catering)partners die voedselverspilling bewust tegengaan. Deze samenwerking wordt waargemaakt in nauw contact met ons primair proces.

## 4 Seizoengebonden, vers en regionaal

De gezondheid, duurzaamheid en inclusie van ons voedsel wordt sterk beïnvloed als in de (korte) keten voornamelijk gekozen wordt voor seizoensgebonden, verse en regionale producten en ingrediënten. Het gebruik van keurmerken op gebied van eerlijke handel, natuur, milieu en herkomst zijn een hulpmiddel hierbij. WUR verlangt van haar F&B aanbieders bewuste keuzes voor producten en ingrediënten met een beperkte milieubelasting. Transparantie over herkomst en productiewijze van voedsel is een vereiste.

## 5 Duurzame bedrijfsvoering

Partners waarmee WUR samenwerkt in haar dienstverlening voor Food & Beverage, zijn ambitieus op gebied van duurzame en circulaire bedrijfsvoering. Bij het ondernemen wordt bewust rekening gehouden met een goede balans tussen sociale, ecologische en economische belangen. Partners investeren en stimuleren om zo duurzaam mogelijk te ondernemen. F&B-ondernemers zetten stappen om moderne slavernij in hun keten te voorkomen, Zij zijn aantoonbaar actief in water-, energie- en grondstoffenbeheer en zetten in op een circulaire productiewijze in de voedselketen.

## 6 Verpakkingsbewust

In de gehele F&B-keten werkt WUR samen met haar partners aan het voorkomen van vermijdbare verpakkingen, van samengestelde verpakkingen en gebruik van plastics en

disposables. Hierbij wordt voornamelijk ingezet op re-usables of eventueel glas. Ondernemers dringen de hoeveelheid te voorkomen afval terug, door met hun leveranciers actief te kijken naar alternatieven. Waar verpakkingen of gebruik van plastics onafwendbaar blijkt in verband met hygiëne of voedselveiligheid, wordt gekozen voor varianten met de laagste milieu-impact.

## 7 Innovatief

Voor alle principes die WUR onderscheidt om Food & Beverage (meer) *Gezond, Duurzaam* en *Inclusief* te maken, is innovatief vermogen zeer waardevol. F&B-partners van WUR onderscheiden zich door hun vernieuwende initiatieven op gebied van duurzaamheid en gezonde voeding. Partijen hebben zich bewezen in de samenwerking met onderzoek en onderwijs op gebied van Food & Beverage. Er zit energie en enthousiasme op het participeren in projecten en pilots, bijvoorbeeld in samenwerking met onze foodstartups. Hiernaast beschikken partners over een netwerk dat ingebracht wordt in het partnerschap.

## 8 Inclusie als kernwaarde

Voor het vergroten van sociale impact, verlangt WUR van haar samenwerkingspartners dat zij inclusie als kernwaarde omarmen. Naast het duurzaam inpassen van mensen aan de zijlijn (social return), appelleert dit ook aan ruimte voor en tegemoetkomen aan behoeften van verschillende doelgroepen, van verschillende culturen en eetvoorkeuren. Onze horeca is dan ook fysiek toegankelijk, betaalbaar en veilig, maar ook sfeervol en uitnodigend.



Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026

# Van visie naar praktijk

De acht principes van gezonde, duurzame en inclusieve Food & Beverage zijn leidend voor de invulling van het aanbod, de bedrijfsvoering en processen, de fysieke ruimtes en middelen, personeel en voor de samenwerkingsvorm. Hiermee krijgen de universele begrippen gezonde voeding, duurzaamheid en inclusie betekenis en richting voor toepassing binnen WUR.

## Aanbod

Het Food & Beverage-aanbod is een goede afspiegeling van wat WUR nastreeft en wil uitstralen; het voedselaanbod voldoet aan de acht principes en is daarom onder andere vers, gezond en veelal gebaseerd op plantaardige eiwitten. Voedsel en ingrediënten zijn passend bij het seizoen en waar mogelijk regionaal geproduceerd. In de horecavoorzieningen worden, in plaats van candybars, gezonde alternatieven aangeboden. Er zijn geen ongezonde (fris)dranken te koop. Water wordt niet in (plastic) flesjes verkocht, maar is als kraanwater gratis te verkrijgen. Hiermee zijn *Gezond* en *Duurzaam* de norm in plaats van de uitzondering. De



herkomst van producten wordt helder gecommuniceerd en het assortiment sluit aan bij de internationale gemeenschap.

Er is bij de uitgifte geen overdaad, maar genoeg voor iedereen. De portionering, presentatie, bereiding en timing zijn afgestemd op minimale voedselverspilling. In de schappen vallen de vegetarische en/of veganistische producten het eerste op. De gast wordt door middel van nudging verleid om deze producten te kiezen. Er worden regionale, seizoengebonden producten aangeboden indien beschikbaar. Er zijn geen plastic disposables, maar eventueel duurzaam afbreekbare disposables of verpakkingen.

In de banquetingmap is het standaardassortiment vegetarisch en gezond. Het niet-vegetarische aanbod blijft een keuzemogelijkheid. De banquetingmap, prijzen en bestelprocedure zijn zo ingericht dat het voedselverspilling minimaliseert. De koffies beschikken over een duurzaamheidskeurmerk en zijn varianten van niet-suikerhoudende koffie. Er zijn plantaardige alternatieven voor de melk beschikbaar. Er is gratis warm water te verkrijgen uit de warme dranken automaten.

## Bedrijfsvoering, processen en communicatie

Ook voor de werkwijze, processen en bedrijfsvoering geldt dat de acht principes centraal staan. Naast duurzame initiatieven die geadopteerd, uitgevoerd of ingekocht worden, fungeren de horecavoorzieningen als Living Lab, waar voor onderzoeken en innovaties de samenwerking tussen ondernemers, primair proces van WUR en andere onderwijs- en kennisinstellingen enthousiast wordt gestimuleerd en gefaciliteerd.

Duurzaamheidsresultaten worden helder gerapporteerd, zodat vooruitgang te volgen is en vooruitstrevendheid te



Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026

benchmarken. Voor de bestellers is het mogelijk om in overleg met de manager van het gebouw af te wijken van de F&B aanbieder in een gebouw. Hierbij zijn de 8 principes van deze visie nog steeds van kracht.

## Fysieke ruimte en verbruiksmiddelen

De uitstraling en ervaring in de eet- en drinkgelegenheden zijn uitnodigend, sfeervol, veilig en toegankelijk. Dit is zowel fysiek, maar zeker ook financieel: qua prijsstelling is er keuze voor iedere portemonnee. Openingstijden sluiten aan bij de uiteenlopende doelgroepen, waardoor op de campus gewoonlijk één of meerdere horecavoorzieningen open zijn.

Voor de inventaris, de inrichting, en (verbruiks)middelen in cateringvoorzieningen wordt bewust omgegaan met grondstoffen. Onderwerpen als hergebruik, kritisch oog voor energiebeheer, lease- en deelconstructies, maar ook biobased, slimme verpakkingen en heroverweging van nut en noodzaak zijn de norm. Om verspilling in de koffievoorziening tegen te gaan worden automaten zo strategisch mogelijk in gebouwen geplaatst. Een vendingautomaat wordt alleen in onderwijsgebouwen geplaatst en in gebouwen waar geen andere voorzieningen voor handen zijn.

## Medewerkers

De speerpunten *Gezondheid*, *Duurzaamheid* en *Inclusief* zijn niet alleen direct zichtbaar in het geboden assortiment, de presentatie en de communicatie, maar worden ook breed uitgedragen door de ingezette medewerkers. Zowel achter de schermen als op de voorgrond, blijkt uit woord-en-daad, dat medewerkers de ambities en visie op Food & Beverage

volledig omarmd hebben. Het opleiden van medewerkers in zowel de visie als het kunnen communiceren en uitdragen hiervan, is een voorwaarde voor succes.

Duurzaamheid betekent ook aandacht voor sociale waarden en inclusie. Zowel WUR als haar partners op gebied van Food & Beverage maken aantoonbaar structureel werk van duurzame arbeid. Mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt zijn werkzaam bij uitgiftepunten of in de backoffice. Initiatieven voor sociale innovatie worden geapprecieerd en gestimuleerd.

## Samenwerking en relaties

De Food & Beverage-voorzieningen worden bij WUR grotendeels door gecontracteerde marktpartijen georganiseerd. Hen wordt gevraagd om in partnerschap samen te werken in het bijdragen aan de gezonde, duurzame en inclusieve ambities van Wageningen University & Research. F&B-partners maken gebruik van het feit dat WUR beschikt over verregaande en innovatieve kennis van duurzaamheid, inclusie en gezonde voeding, maar ook van o.a. duurzame beïnvloeding van consumentengedrag.

WUR vraagt een proactieve houding van de samenwerkingspartners. Dit betekent dat partners continu zoeken naar optimalisering van werkwijze en processen om de positieve impact op gezondheid, duurzaamheid en inclusie te vergroten. Er is ruimte voor (studenten)initiatieven, voor startups en samenwerking met de Green Office. WUR streeft naar een partnerschap en een bijpassende contractvorm, die deze innovatie en intensieve manier van samenwerken mogelijk maakt.



Samenvatting visie Food & Beverage 2021|2026



## Meer informatie

[Visie Food & Beverage](#)

[Strategisch Plan WUR](#)

[Sustainable Development Goal nr 12 \(Responsible Consumption and Production\)](#)

### **Vragen?**

Neem dan contact op met [Saskia Dijkhuis](#)

### Colofon

Wageningen University & Research,  
Facilitair Bedrijf, Location Facilities

Uitgave maart 2022

Fotografie:

Joris Schaap, pagina 8

Marte Hofsteenge, pagina 2

Shutterstock, pagina 3, 4, 6

Suzan Baars, pagina 1



Samenvatting visie Food  
& Beverage 2021|2026