

Colophon

Student

Koers, G.J. (Gerben)
S2059746
Floresplein 2c
9453 HJ Groningen
The Netherlands
Tel.: +31639209893
g.j.koers@student.rug.nl

University

Rijksuniversiteit Groningen / University of Groningen
Faculteit Ruimtelijke Wetenschappen / Faculty of Spatial Science
Ba. Technische Planologie / Urban Planning

Supervisor

Dr. Trell, Elen-Maarja
e.m.trell@rug.nl

Word of thanks

First, I want to thank the respondents of the interviews for taking the time to talk with me and giving me an understanding of way both universities are implementing food sustainability in their organization and how the organization regarding food and food sustainability is built up.

Secondly I want to thank Dr. Elen Maarja Trell for supervising me for the past few months, and giving me advice on how to proceed with the research and giving feedback on the research.

Thirdly, I want to thank the people who took the time to proofread this thesis and gave feedback on where to improve my thesis.

Lastly, for anyone that I may have forgotten, but did contribute to the realization of this thesis, I thank you very much for helping me realizing this research.

Abstract

Sustainability has been an important topic since the publication of the Brundland report in 1987 by the World Commission on Environment and Development. One of the concepts that originates from this report is the concept of sustainable development, the idea that sustainability can be achieved through economic, social and ecologic sustainability.

These components can be found back in the goals of food sustainability and ideas of how a sustainable university should operate. When looking at the food sustainability of a university, a link can be laid to organization regarding the achievement and improvement of food sustainability at a university, the so called university governance. This governance operates in three different areas that can influence food sustainability, decision making, implementation and the place within the organization where it is implemented.

During interviews with actors of the food networks present at the University of Groningen and Oldenburg, information was gained about the organization, power relations and the challenges, barriers and opportunities each university faces.

The main difference between both universities was that food procure and preparations are done by an organization not included in the universities organization as Studentenwerk Oldenburg operates separately from the from the University of Oldenburg and focusses on student support (economic, social, medical and cultural support), while the University of Oldenburg focus is on research and education. In Groningen however, the the food network was included in the universities organization.

This difference can be seen between both universities as the inclusion in Groningen has led to an increase in hierarchial layers and involvement by more actors, while in Oldenburg power is evenly balanced between actors of the food network. This finding favors the organization found in Oldenburg in the sense that the operational and policy making sides of the organization work more closely together, which lead to better internal communication and a better implementation of policy in an organization.

Keywords: Food sustainability, Organizational structure, Food network, Power balances, University governance

List of contents

Colophon	2
Word of thanks	2
Abstract	3
1. Introduction	7
1.1 Relevance of the research	7
1.2 Problem statement and aim of the research	8
1.3 Research questions	9
2. Theoretical framework	10
2.1 Sustainability	10
2.2 Sustainable development	10
2.2.1 Economic sustainability	11
2.2.2 Social sustainability	11
2.2.3 Ecological sustainability	12
2.3 Sustainable food & universities	12
2.4 The Sustainable university and University governance	13
2.4.1 Decision making	14
2.4.2 Implementing sustainable policies	15
2.4.3 Areas of implementation	17
2.4.4 Challenges	17
2.5 University governance and food sustainability	18
2.5.1 Procurement of sustainable food	18
2.5.2 Reducing or preventing food waste	19
2.5.3 Raising awareness	20
2.6 The influence of university governance on food sustainability	20
2.7 Conceptual model	22
2.8 Hypothesis	23
3. Methodology	24
3.1 Primary data collection	24
3.1.1 Semi-structured interview	24
3.1.1.1 Respondents	24
3.1.1.2 Coding used in transcript	25
3.1.2 Primary source articles	25
3.2 Secondary qualitative data	25
3.3 Link between methodology and research questions	26
3.4 Ethical accountability	27
4. Results	28
4.1 University of Groningen	28

4.1.1	Organizational structure	28
4.1.1.1	Internal actors	28
4.1.1.2	External actors	29
4.1.2	Power balances between actors	30
4.1.3	Organizational chart	32
4.1.4	Opportunities	33
4.1.5	Barriers	33
4.1.6	Challenges	34
4.1.7	Sustainable food policies at the University of Groningen	34
4.2	University of Oldenburg	35
4.2.1	Organizational structure	35
4.2.1.1	Internal actors	35
4.2.1.2	External actors	35
4.2.2	Power balances between actors	36
4.2.3	Challenges	36
4.2.4	Sustainable food policies at the University of Oldenburg	36
5.	Data discussion	37
5.1	University of Groningen	37
5.1.1	Decision making	37
5.1.2	Implementation	38
5.1.2.1	EMS	38
5.1.2.2	Public participation and responsibilities	40
5.1.2.3	Sustainable teaching and research	41
5.1.3	Areas of implementation	41
5.1.4	Challenges	42
5.1.4.1	Setting clear and realistic goals	42
5.1.4.2	Reactions of stakeholders on policy	43
5.1.4.3	Financial incentive pressures	43
5.1.4.4	Other challenges	43
5.1.5	Food sustainability and university governance	44
5.2	University of Oldenburg	45
5.2.1	Decision making	45
5.2.2	Implementation	46
5.2.3	Areas of implementation	46
5.2.4	Challenges	46
6.	Conclusion	48
6.1	Conclusion	48
6.1.1	Research questions	48
6.1.2	Main question & recommendation	52
6.2	Recommendations for future research	53

6.3	Critical reflection	
6.3.1	Research	54
6.3.2	Outcomes	54
7.	Reference list	55
8.	Appendix	60
8.1	Coding	60
8.1.1	Coding used for interview transcripts	60
8.2	Interview guide 1: Tjeerd Hobma	61
8.3	Transcription interview 1: Tjeerd Hobma	64
8.4	Interview guide 2: Jaap Rademaker	88
8.5	Transcription interview 2: Jaap Rademaker	90
8.6	Interview guide 3: Dick Jager	99
8.7	Transcription interview 3: Dick Jager	101
8.8	Interview guide 4: Clemens Scholtalbers	116
8.9	Transcription interview 4: Clemens Scholtalbers	118
8.10	Interview guide 5: Yanike Sophie	127
8.11	Transcription interview 5: Yanike Sophie	129
8.12	Handout food and Mensa Oldenburg	137
8.13	Example of a week menu of the Mensa in Oldenburg	140

1. Introduction

1.1 Relevance of the research

In 1987 the World Commission on Environment and Development (WCED), or also known as the Brundtland commission published the report Our Common Future. This report focussed on the sustainability of the human society and how our environment was threatened by increasing economic growth and the use of non-replaceable resources such fossil fuels or depletion of the soil suitable for crop cultivation. This report also gave a meaning to the concept of sustainability: the needs of the present generation should be met without compromising the ability of future generations to meet their own needs. (WCED, 1987)

Since then, governments and organizations on every scale, international, supranational, national, regional and local have struggled with the big question: how can sustainability be achieved? This question was split up in several different topics at the UN Rio+20 conference in 2012. One of these topics is food security and sustainable agriculture (UN³, 2011) and was seen as one of seven critical issues regarding sustainability and was discussed during this conference (UN¹, 2011). Another topic discussed during this conference was the Higher Education Sustainability Initiative in 'which the leaders of the international academic community where called upon to commit to the development of sustainable practices for higher education institutions' by signing a declaration. (UN², 2011) Action points stated in the declaration were:

- Teaching sustainable development concepts
- Encourage research on sustainable development issues
- Greening campuses
- Support sustainability efforts
- Engage with and share results through international frameworks (UN¹, 2011)

The aim of these actions is to improve the sustainability of universities, educate and train future decision makers as they play a key role in future decisions made that influence sustainability and promote research on the subject of sustainability. One way through which universities can become more sustainable is through improving their food sustainability, as it can be seen as an aspect of their operations as people buy food at universities. However to make these operations more sustainable, improvements are needed. This is done though the food network, which is the whole range of actors that is involved in the operations on a university regarding food. These actors range from the suppliers of food for the university, to the procurement and preparation of food, to finally the policy

making actors that have created, and continue to create, policies that involve and influence food sustainability on the university.

Linked to this food network is university governance. Governance, according to Hufty (2011) can be described as: 'the processes of interaction and decision-making among the actors involved in a collective problem that lead to the creation, reinforcement, or reproduction of social norms and institutions.' University governance thus focusses on the interaction between actors and how decisions are made at a university. This university governance influences the food sustainability of a university as these interactions made among actors lead to the creations and provision of guidelines, controls and frameworks that influence sustainability at a university. (Macquarie University, 2015)

Also, relevance of this research can be found in the fact that the University of Groningen is currently developing the RUG 2020 strategy plan. As such, the relevance of this research can be found in the fact that food sustainability is still something that the University of Groningen is working and this research can contribute towards a better implementation and improvement of food sustainability at the University of Groningen.

Academic relevance of this research can be found in the fact that research on sustainability is encouraged by for example Alshuwaikhat & Abubakar (2008, p.1783) and Wals (2010). Furthermore, more relevance is found in the sense that this research can contribute to the knowledge about how food sustainability can be achieved by the food network on a university through university governance.

1.2 Problem statement and aim of the research

The aim of my research is on the aspect of the organization that is involved with food sustainability of the university, the so called food network. In this specific research the food sustainability of the University of Groningen and Oldenburg. The main focus of the research will be set on the University of Groningen and Oldenburg will be seen as a reference of a university that has successfully adopted food sustainability in its operations. This is done with the sole reason to look how the organization in Groningen could be changed to improve food sustainability at the University of Groningen when looking at the case of a university that has successfully implemented food sustainability in its operations.

By doing so I would hope to shed a light on the organization behind the food sustainability present at the two universities. In my research I am focusing on the relationship between the actors of the food network, how this food network is organized, the food sustainability policies that are in place and

finally the opportunities, barriers and problems that these universities have and face. This relationship consists of the actors that are part of the overall organization surrounding food, the power balances between the actors and the opportunities, barriers and challenges that these actors face in creating policy that improves the food sustainability of food on the universities that are the focus point of this research.

1.3 Research questions

Main question

- In which way can the actors of the food network present at the University of Groningen be able to contribute to improve the food sustainability of the University?

Research questions

- How does university governance influence food sustainability?
- How are the food networks at the Universities of Groningen and Oldenburg organized?
- How is the power balanced between the actors that are involved in the food network at the Universities of Groningen and Oldenburg?
- What are the current food policies in place at the moment, at the Universities of Groningen and Oldenburg?
- What are the challenges, barriers and opportunities for improvement of the food sustainability of the University of Groningen and how does this differ from the University of Oldenburg?

2. Theoretical framework

2.1 Sustainability

The concept of sustainability is based on the idea that the current generations have to take actions to preserve the world and the resources that are currently available, so that future generations can also make use of the world and its resources as we do at present time. This is shown in the following quote from the report 'Our Common Future' or also known as the 'Brundlandt Report' by the World Commission on Environment and Development (WCED).

"Humanity has the ability to make development sustainable to ensure that it meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs. The concept of sustainable development does imply limits - not absolute limits but limitations imposed by the present state of technology and social organization on environmental resources and by the ability of the biosphere to absorb the effects of human activities. But technology and social organization can be both managed and improved to make way for a new era of economic growth." (WCED, 1987, p.16)

Even though this quote was written almost thirty years ago, the statement that is made stands up to this day, sustainability was and is still is an important topic in our society, politics and organizations. The question, how to ensure that future generations can fulfill their own needs, is a complex question. The quote shows it is split into multiple themes and areas from which actions can be taken to improve sustainability as well as countless measures that can be employed to improve sustainability. Examples are energy saving, growing food locally, encourage vegetarian and vegan lifestyles, or reduce the amount of waste that is produced by and within our society. The quote also shows that besides the environment, social and technological organization are also both needed to improve the sustainability. This improvement links to the concept of sustainable development, which will be discussed next.

2.2 Sustainable development

Sustainable development is made up out of three components: Environmental sustainability, economic sustainability, and social sustainability. These components are introduced in the Brundtland Report, as sustainable development is defined in this report as:

A process of change in which the exploitation of resources, the direction of investments, the orientation of technological development; and institutional change are all in harmony and enhance both current and future potential to meet human needs and aspirations. (WCED, 1987, p.43)

2.2.1 Economic Sustainability

The quote describing the definition of sustainable development in the Brundtland Report can be directly linked to the three components of sustainable development. Economic sustainability is linked to the human needs, as the core of an economic system is the fulfillment of needs that people have, which leads to products or services being made/provided to fulfill these needs. By creating economic sustainability the needs that people have, can be fulfilled by living of the dividend of our resources so that next generations can live equally well or better. (Anand & Sen, 2000; Repetto, 1985, p.10) A concept that can be linked to this goal is the idea of a circular economy. The Ellen MacArthur Foundation (2012) described this idea as an economic system in which resources are reused instead of discarded and thus favors sustainability in economic activities. This idea can be seen as a context in which universities in Europe have to operate as the European Union (EU) has embraced the idea of a circular economy in the 'Manifesto for a resource efficient Europe' in 2012 which hopes to lead the economy of the EU towards a 'circular, resource efficient and resilient economy'. (EU, 2012) Universities themselves can also contribute to a sustainable economic systems by investing in human capital by including sustainability in their educational programs and thus raise sustainability awareness among students, who are the future workforce. (Khalili et al, 2014) Also, when looking at sustainable food, the economic component plays a role in food sustainability as it should contribute to local economies and sustainable livelihoods. (Sustain, 2013)

2.2.2 Social Sustainability

The second component of sustainable development, social sustainability, is a bit more difficult to describe as according to Littig & Grießer (2005; Omann & Spangenberg, 2002) there is more disagreement about the main social objectives of sustainable development than there is about the economic and ecological objectives. This has resulted in critique on the Brundtland report as for example McKenzie (2004) called the definition of social sustainability is called 'vague' and the UNECE (2004) stated that 'there wasn't a consensus about what could be understood by 'social' in the first place.' Within this context the definition of social sustainability given by the International Network for Social Sustainability (INSS) grasps the idea and concept of social sustainability:

The social aspect of sustainability examines the social relationships, interactions, and institutions that affect, and are affected by, sustainable development. (INSS, 2015)

This quote gives a broad meaning of the idea. James et al (2015) even describes social sustainability as all human activities that are done. This concept also comes back when looking at the goals aimed

for by sustainable food, as aside from the environmental and ecological aspect, the social component is also present there in the form of social benefits. (Sustain, 2013)

2.2.3 Ecological Sustainability

The third and final component of sustainable development is ecological sustainability. This component focusses on measures to decrease and stop environmental degradation. When looking at sustainable universities and food, this component is found in reducing waste, decreasing the use of non-renewable resources and stopping the use of pesticides, as these measures have a direct impact on our environment. Ecological sustainability is also found back in some of the main goals of sustainable food stated by the Sustainable Food Trust (2013) and Sustain (2014) as these goals are focused on reducing the environmental pressure of food production on the soil and environment.

Concluding sustainable development, it can be said that: *“The lessons for sustainable development are that there are both limits and links that must be known, acknowledged and observed. This should always be considered at the earliest stages of new developments aimed at sustainable solutions. We must find alternative ways to fulfil our needs within the limits and constraints of our ecosystems. We must revive, rediscover and respect the links with people and with nature.”* (Van Weenen, 2000, p.26)

2.3 Sustainable food & Universities

As the research is about sustainable food at universities, a definition and idea of what sustainable food means, is necessary. Its connection to sustainable development and the sustainable university needs to be formulated to show how food sustainability fits in this picture of overall sustainability.

Food sustainability is a concept with a lot of different views on what exactly a sustainable food system is. The EU (2015) uses the following description:

“Strictly speaking sustainability implies the use of resources at rates that do not exceed the capacity of the Earth to replace them. For food, a sustainable system might be seen as encompassing a range of issues such as security of the supply of food, health, safety, affordability, quality, a strong food industry in terms of jobs and growth and, at the same time, environmental sustainability, in terms of issues such as climate change, biodiversity, water and soil quality.”

In this description key elements from sustainable development are seen, economic sustainability in the form of a strong food industry in terms of jobs and growth, social sustainability in the form of

health and safety of food and ecological sustainability in the issues listed at the environmental sustainability aspect.

Food sustainability is also reached through improving or starting the procurement of sustainable food, the carbon footprint made by the university is decreased when sustainable food is used instead of non-sustainable food (David Suzuki Foundation, 2014). By decreasing the generated (food) waste generated from the preparation of food, the carbon footprint made by for example an university can be decreased. Less resources are needed in the preparation of food, as less food is wasted. Because less food is wasted, less resources are needed to grow the amount of food needed to feed the same amount of people. This process fits within the definition of sustainability as less resources needed means that those resources are available for future generations.

2.4 The Sustainable University & University governance

A sustainable university is described by Velazquez et al (2006, p.812) as:

“A higher educational institution, as a whole or as a part, that addresses, involves and promotes, on a regional on a global level, the minimization of negative environmental, economic, societal, and health effects generated in the use of their resources in order to fulfill its functions of teaching, research, outreach and partnership, and stewardship in ways to help society make the transition to sustainable lifestyles”.

In this description several important aspects of a sustainable university are named, as well as that universities are seen as a societal role model. This is seen in the fact that universities are educating the next generation of decision makers. As is pointed out by Barth and Rieckmann (2012, p.3) universities not only play an important role in generating and transferring knowledge, but also in education. Therefore, it can be said that universities can be sustainable in more than one then one way. These approaches, as Van Weenen (2000, p.21) suggests may vary from ‘aiming to function as an environmentally friendly organization to formulating principles and signing declarations, establishing totally new institutions or focusing the mission and management of an existing university on the quest for sustainability.’

As for governance, according to Hufty (2011) governance can be described as: ‘the processes of interaction and decision-making among the actors involved in a collective problem that lead to the creation, reinforcement, or reproduction of social norms and institutions.’ University governance thus focusses on the interaction between actors and how decisions are made at a university.

2.4.1 Decision making

Van Weenen (2000, p.30) describes the idea that there are three fundamental questions in the core of every approach that a university makes towards improving sustainability. This is a process every university and every organization has to go through, even though the answers and solutions are unique for every situation, as the culture (of the organization or country of origin) and location differs per institution.

- Why should we be involved?
- What could we do?
- How should it be organized? (Van Weenen, 2000, p.29)

These questions are linked to a few keywords: awareness or intention, possibilities, and organization.

At first, awareness, is the process that universities have to become aware of why they should be implementing certain sustainability policies and why they should be involved in this. To reach this pro-environmental behavior two conditions are needed as a university has to: 1) have knowledge of the environmental impact

that they have and, 2) have to be willing to minimize this impact. This is shown in the model of ecological behavior. (Fietkau and Kessel, 1981)

This model shows that environmental knowledge leads to environmental attitudes and values, which in turn lead to pro environmental behavior.

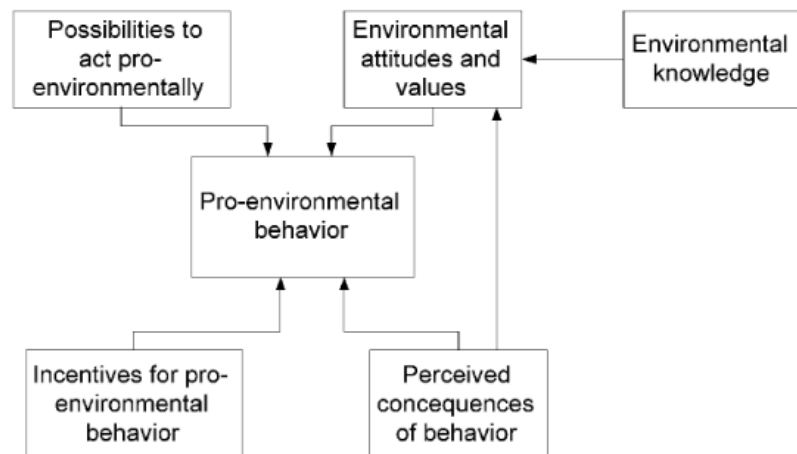


FIGURE 1: MODEL OF ECOLOGICAL BEHAVIOUR (FIETKAU & KESSEL, 1981)

These attitudes and values are also influenced by the perceived consequences of the behavior which according to Fietkau & Kessel (1981) is a positive reinforcement to continue certain ecological behavior. Knowledge is also seen as a barrier by Blake (1999) as he sees a lack of information as a constraint on pro-environmental behavior.

At second, what a university can do is linked to the possibilities that a university has to improve sustainability. This is linked to the culture and location of the university as Van Veenen (2000, p.30) stated. This point also found back in the model of ecological behavior as the possibilities to act pro-environmentally as these are external economic and infrastructural factors that enable or hinder

people to act ecologically. (Fietkau & Kessel, 1981; Kollmuss & Agyeman, 2002). In practice, this would mean that it would pay off more for a university in Saudi Arabia to make use of solar energy to power facilities than it would for a university in the north of Scandinavia where the winter days are dark and there is abundant snowfall that covers up the panels, making them useless for a part of the year.

The final point, how sustainable policies should be organized, depends on two things: the culture of the organization and the level on which sustainability policies are implemented. The culture of the organization is partly based on the country where the university is based as managerial systems tend to be different around the world. German managerial structures tend to be much more disciplined for example, Japanese more hierarchical and Italian much more loose, to just name a few. (Porter, 1990) As such, how sustainable food policies are introduced in a

2.4.2 Implementing sustainable policies

For implementing sustainable policies, universities have three 'channels' through which they can implement these policies. (Alshuwaikhat & Abubakar, 2008) The first one is implementing an Environmental Management System (EMS). This system is based on and follows international guidelines, the so called ISO 14001:2004 which is currently under review and will be replaced by the ISO 14001:2015 in October 2015 to respond to the latest trends and make it more compatible to other management system standards. (ISO¹, 2015) (ISO², 2015)

An EMS constitutes the set of overall practices, procedures, processes and resources for developing, implementing, achieving, reviewing and maintaining university policy of achieving sustainable environment. It is an approach to dealing with environmental problems that give responsibility to a university to implement environmental practices and regulations to ensure that environmental issues are managed consistently and systematically throughout the university to enable it reduce its environmental impacts and increase its operating efficiency as stated by Alshuwaikhat & Abubakar. (2008, p.1781) They also stated that EMS can be a successful tool for educational institutions to effectively manage diverse environmental concerns and improve campus sustainability. (2008, p.1781; Barnes & Jerman, 2002) EMS can be seen, which is supported by Singh et al (2015) and Ferenhof et al (2014) as a viable implementation method for sustainability policies at the university as there was a relationship found between an EMS and waste minimization at small to medium enterprises. EMS was also implemented at the Masey University in New Zealand for creating a zero waste program which was proved by Mason et al (2003) to be successful.

The second channel through which sustainable policies can be implemented is through public participation and social responsibilities. This method is described by Alshuwaikhat & Abubakar (2008, p.1782) as 'a partnership with governmental agencies, other institutions, private sector and NGOs in fostering campus sustainability. Private sector and government agencies can partner with universities in research and development, while NGOs can work with universities in organizing workshops and conferences on sustainability.' In this method, there is a focus on raising awareness about matters regarding sustainability. This is reached through workshops and conferences. By doing this, the university uses its status as a societal role model. This also grasps back upon the definition of a sustainable university that was given by Velazquez et al (2006, p.812) earlier.

The final channel is sustainability teaching and research. This method requires well designed courses that promote multiple learning outcomes or multiple courses in which there is a focus on a different aspect of learning, as is stated by Mintz & Tal (2014, p.121) This multiple angle approach is also supported by Jones et al (2008, p.349) as the conclusion of their research was that best way to overcome barriers to embedding ESD (Education for Sustainable Development) in the curriculum support a multidimensional approach, and one that enables interaction with the ESD agenda on many levels. This supports the need for a more holistic approach to learning in higher education. ESD is not about squeezing in more subject content or making space in curricula for a seemingly irrelevant topic in order to satisfy course requirements. However, one point of notice is that it is difficult to re-design a learning system within higher education to integrate sustainable-oriented learning. This is because according to Wals (2014, p.14) it is difficult to do so amidst concurrent educational reforms towards efficiency, accountability, privatization, management and control that are not always conducive for such a re-orientation. However responses that were given during interviews taken for Wals's research did heavily favor ESD proponents, which indicates that there is support for this kind of education.

The research component is described by Alshuwaikhat & Abubakar (2008, p.1783) as research that is done to address global problems such as climate changes, poverty and diseases. Fields of research are then for example cleaner renewable energy, epidemiology and focus on development of cleaner kinds of products, effective ways of resource conservation, availability of basic human needs such as food and shelter and support education and public health services needed for social development. Other researchers also support this as Waas et al (2010) call upon the responsibility of researchers and the moral and fundamental as a full part of the academic mission.

2.4.3 Areas of implementation

There are several fields in which sustainable policies can be implemented and influence as stated by Lozano et al (2014, p.3):

- Institutional framework
- Campus operations
- Education
- Research
- Outreach and collaboration
- SD through on-campus experiences
- Assessment and reporting

These fields include the key elements and principles of the recognized university system (education, (curricula, research, operations, outreach, and assessment and reporting) and are complemented with the other fields. This fields are all needed to provide learning and career value to those participating in the sustainable development transition. According to Lozano et al (2013), these initiatives are intended to serve as support, guide lines and challenge for the university system. Also, by including this fields, sustainability is given an integral role within the university system: it envelopes all activities that take place on a university. Which fits with the sustainable university concept, which envelops all university activities.

2.4.4 Challenges

However there are also three challenges that surround the implementation of sustainability policies within organizations and should be taken into account when answering these questions:

- Setting clear and measurable goals
- Financial incentive pressures
- The reaction of stakeholders (Epstein & Buhovac, 2010, p.306-307)

These challenges involve having clear goals of which an organization is trying to achieve by implementing sustainable policies and which actions are needed to accomplish these goals. This is also suggested by Alshuwaikhat & Abubakar (2008, p.1781) as universities that are going to implement sustainability in their organization should have a clear vision of what they are planning to do and have commitment from the management to sustainability. Another point that is raised by Hall (2012) is that these goals also have to be realistic. As having unrealistic goals that are difficult to achieve tends to discourage people working in implementing these sustainability programs.

The second challenge, financial incentive pressures, focusses on the dilemma between short-term earnings and more expensive long-term sustainability policies. (Epstein & Buhovac, 2010, p.306) Especially for food sustainability, this point matters as the prices of sustainable grown food tend to be much higher than conventionally grown food at present time. (FAO, 2015)

The last challenge involves the reaction of stakeholders, as Epstein and Buhovac (2010, p.306-307) stated that different stakeholders have different reactions towards various sustainability actions and performances. This point is also raised by O'Toole (2004, p.43) as this challenge is related to the reaction of stakeholders, as the level of conflict between these stakeholders is bound to increase as general policy commitments are translated into domestic policies for an organization. As stakeholders are the people that have interest in the the decisions made by a university (MVO Nederland, 2015), stakeholders involved with the food network located at the unversity are the food suppliers as the decisions made by a university affects their business with the university.

2.5 University Governance and Food Sustainability

When looking at the food sustainability, the university sits at the end of the food supply chain and thus is involved only in the procurement of food and what happens with the food after it is bought. Stating this gives a few ways in which a university can achieve or improve its food sustainability:

- Procurement of sustainable food
- Reducing or preventing waste that comes forth from the making and consuming of food
- Raising awareness

2.5.1 Procurement of sustainable food

For the procurement of sustainable food, an integral approach is needed. Crucial according to Sonnino and McWilliam (2011) in the implementation of a joined-up approach to food policies in large organizations is bringing together procurement officers and officials that are responsible for the facilities and food. This is needed to exchange knowledge between the parties and in this way achieve best practice.

Another research done about sustainable procurement done in hospitals is done by Oruezabala & Rico (2012, p.577), highlighted the need of formal contracts and relational norms between suppliers and purchasers. Green requirements proved to be grounded both on objective, technical specifications and on the quality of interactions with suppliers. Beyond this dual regulation, the sustainable public procurement process will probably need to turn implicit norms into explicit norms.

This is needed to fulfill sustainable needs by the purchaser and give the supplier guidelines by which they have to operate.

Another challenge regarding the procurement of sustainable food according to McMurray et al (2014) is that financial constraints form the most significant barrier to sustainable procurement. There is also a challenge found in awareness and knowledge about green public procurement. While awareness is also a large driver, it simultaneously is also a barrier for non-adopters as when there is no awareness about sustainability, organizations are less likely to implement actions to promote sustainability. However in the same research, organizational efficiency and transparency are viewed as optimal opportunities for implementing sustainable procurement in an organization.

When looking at procurement, caterers are also seen as group that can improve the food sustainability of a university. Mikkola (2010; p.18; Morgan and Sonnino, 2008) stated that this group has adopted a low-cost strategy whereby ingredients are procured as cheap as possible and there food is prepared on a large scale to decrease overall costs. According to Morgan & Sonnino (2008) public caterers also seem to 'act' as the engines of change towards sustainability and are often supported by local policies and respective financial powers. Also, the catering system can be seen as a valid entry point to make the food system more sustainable as it has a strong connection with public wellbeing and environmental impact, as is stated by Mikkola (2006, p.2).

In summary, it can be stated that regarding the procurement of food, several actors are involved: the caterers, the procurement officers and the suppliers. Looking at it from an organizational side, the actors that are stated to be involved in this part of food sustainability are from the operational side of the organization. The literature gives thus a role to this side of the organization to improve the food sustainability from the procurement side.

2.5.2 Reducing or preventing food waste

The first step in reducing or preventing food waste Smyth et al (2010) suggest is understanding the characteristics of the solid waste stream generated by an institution, so that the sustainability of a waste management system can be enhanced. In this research it was found that compostable organic material, disposable drink containers, paper and paper products represented three of the most significant material types for targeted waste reduction and recycling efforts. Especially the first two material types fit within the food sustainability of a university as they are food and the containers of drinks sold in cafeteria, kitchen and vending machines.

There are a lot of possibilities that are presented in the literature for reducing food waste is by giving food waste another destination than then disposal in a landfill. Alternative destinations according to De Vega et al (2008) could be delivering food waste to cattle raisers and the utilization to produce compost with organic waste. Other research done by Kelly et al (2006) show that there is a strong pro-environmental and recycling attitude on a university. However, there are two conditions needed to be fulfilled. Firstly, information has to be given raise awareness among people about where the waste will end up and how it is recycled. Secondly, there have to be enough garbage bins in strategic areas to make throwing away garbage more convenient. Another method that was researched by Harris & Probert (2009), is using refillable cups instead of disposable cups to reduce the amount of waste produced at a campus. This was proved viable and has every potential to be proven successful. However, this method is dependent on providing financial incentive to university staff and students, as it encourage a behavioral change.

2.5.3 Raising awareness

The last point in which universities can improve their food sustainability is through raising awareness among staff and students. This can be done by education and information sharing. This also links to the third implementation method as sustainable education and research plays a large role in raising awareness about food sustainability. This is supported in the research done by Espinosa et al (2008), as their research included the effects of raising awareness through cultural events and awareness campaigns at a campus in Mexico. The result was that it fueled the interest of the community regarding recycling and reducing waste and helped create a culture of waste separation.

Raising awareness also contributes to more sustainable procurement of food as the people responsible for this are more aware of food sustainability and the role that they play within the university's food sustainability.

2.6 The influence of university governance on food sustainability

When looking actions that can be taken to improve the food sustainability of a university, these measures can be linked to the university governance as university governance uses the methods of implementation discussed earlier.

In summary, the literature shows that food sustainability is influenced by university governance in the early stages of developing new policies regarding food sustainability. Already in the decision making phase of food sustainability policy, food sustainability is influenced by the awareness,

possibilities and organization of a university. Furthermore, these decisions are also influenced by the challenges that are present in creating sustainable policies and food sustainability. Decisions made in these stages of policy making also influence the actors that are involved in the implementation, as different implementation methods lead to different policies and different fields of implementation. However, this can be different for every university as every situation of a university is unique, as stated by Van Weenen (2000, p.30) earlier. The literature also has pointed out roles for the procurement officers, public caterer, management and officials that are responsible for food on the university. Thus in the research interviews will focus on these actors found within the organizations of both the University of Groningen as the University of Oldenburg.

2.7 Conceptual model

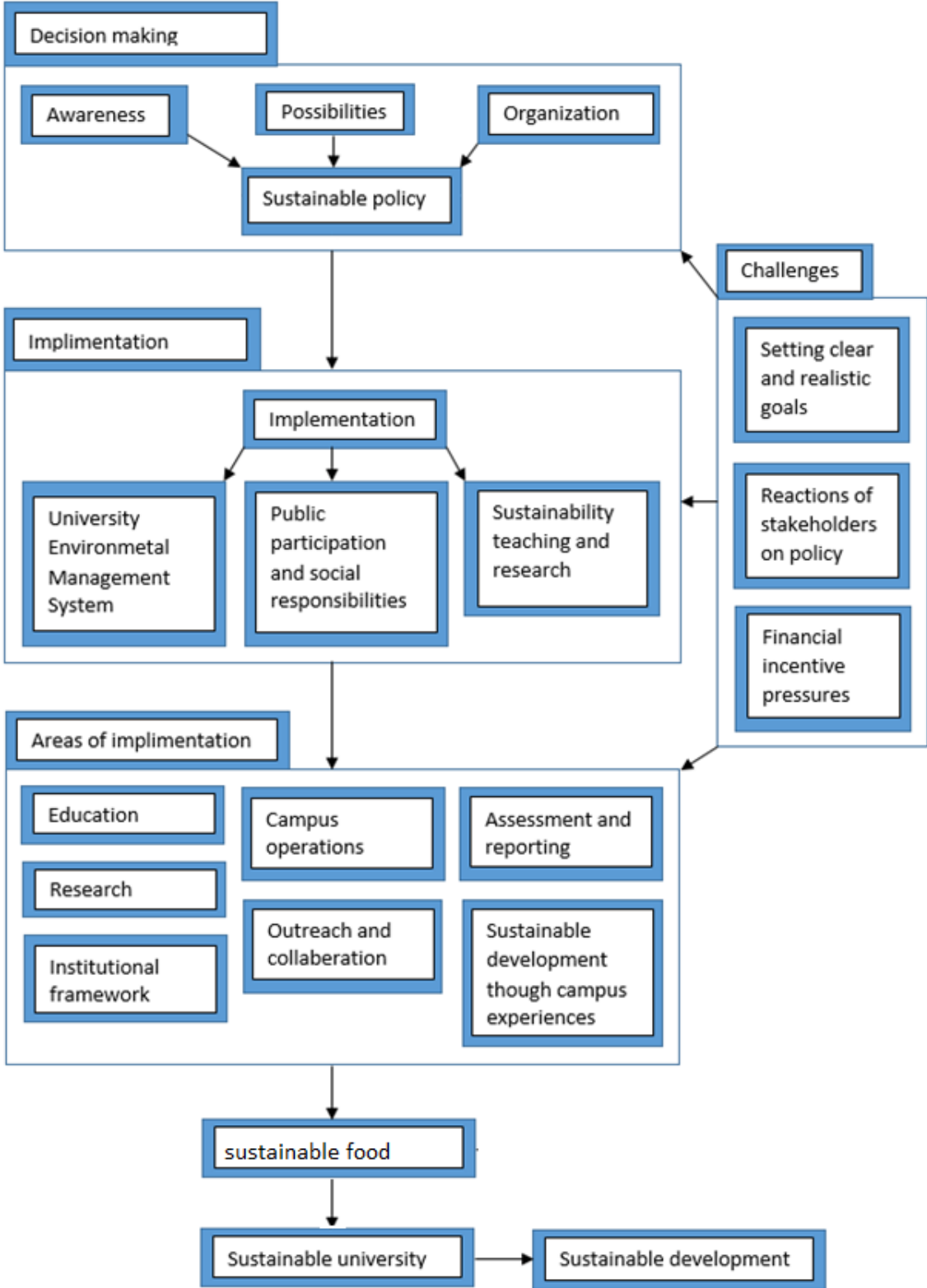


FIGURE 2: CONCEPTUAL MODEL

2.8 Hypothesis

My hypothesis is that food sustainability is influenced by the way organizations work and are built up. This is different between organizations as van Weenen (2000) pointed out that the question of what can we do, influenced by the culture and location of the university. As a result the best solution differs between universities. However, the ways through which food sustainability is influenced are pointed out in the literature, through EMS, through social participation and responsibilities or through sustainable education and research. The ways chosen differs between institutions, but the ways that are available stay the same. Therefore, based on the literature, as my hypothesis, I think that the opportunities that actors have to contribute towards food sustainability differs in Groningen and Oldenburg, but that the methods through which they contribute stays the same.

3. Methodology

3.1 Primary qualitative data

Most of the data that is needed to answer the research questions is primary qualitative data. Primary data is needed because there is no data available about for example the power relations of the food network at the University of Groningen or the challenges faced, therefore this data has to be collected in the field. As such, the data that I need can be classified as primary data.

Also, the data that I need is qualitative data, as I am researching the experiences that the actors in the food network have with the organization present at the University of Groningen and Oldenburg, what their power is within the food network of the university and how they can make the food system more sustainable from their position. Therefore it is more descriptive and explanatory and thus can be classified as qualitative data. It also focusses on the perspective from which the informant perceives his or her role within the food network of the University of Groningen (McLeod, 2008)

3.1.1 Semi structured interviews

For finding this qualitative data semi-structured interviews are used as this interview covers the experiences that the actors have in their role and how they experience their role. It also is more relaxed than the structured interview, giving more room to go deeper into topics if the interviewed person may not give a more satisfied answer or certain information is still missing in the answer. At the same time this method gives more standardized answers than an unstructured interview as the same questions can still be asked in each interview, while the in-depth component is still available to use. (Harvey, 2012) (Longhurst, 2012)

3.1.1.1 Respondents for the interviews

Respondents for the interviews are members of the food networks present at the University of Groningen and the University of Oldenburg.

At the University of Groningen these actors are Tjeerd Hobma, who is chair of the Taakgroep Green University and thus has a clear idea of how the Taakgroep operates within food network. The Taakgroep Green University is relevant for food sustainability as this Taakgroep is tasked by the College van Bestuur of the University of Groningen to develop the new sustainability strategy for the University of Groningen. During the interview he also named two new persons that would fit within my research. These were Dick Jager, projectmanager internal sustainability and Yanieke Sophie, the

coordinator of the Green Office. These actors were both also interviewed to hear their experiences and input on how the food network found in Groningen operates. Finally, also an interview was held with Jaap Rademaker, coordinator of the foods & drinks department of the Facilitair Bedrijf and who works on the operational side of the food network.

At the University of Oldenburg, an interview is held with Clemens Scholtalbers, the kitchen coordinator of the cafeteria that are present at the University. This person was chosen as he has a close connection with food at the University of Oldenburg by being the kitchen chef. Even more so, he was one of the people that was present at the start of the implementation of sustainable food policies in Oldenburg in 1983 and thus has a clear understanding of the situation, organization, power balances and the challenges, barriers and opportunities that the University of Oldenburg has regarding food sustainability.

During the interviews with respondents from both universities, questions were asked about their position within the food network, the responsibilities that come with their position, their collaboration and relation with other actors in the food network and their view on the opportunities, barriers and challenges the organization, of which they are part of, faces.

3.1.1.2 Coding used in interview guide and transcript

A code is used for the interview transcript. These codes correspond with the research questions as these codes show as example when an actor mentioned an organizational relationship with another actor or when a challenge is mentioned during the interview. The coding can be found in the appendix (8.1)

3.1.2 Primary source articles

In the research, another primary source are journal articles related to the food sustainability and university governance topic. As some of the journal articles have generated new data and knowledge thus these should be seen as a primary source of data. (Princeton, n.d.)

3.2 Secondary qualitative data

For the research, also secondary data is needed to come to conclusions. This is done in the form of literature reviews based on data that is available on the organizational structure of the universities of Groningen and Oldenburg. Also, established policies regarding food sustainability are found with the

help of this method as most of these implemented policies are found on the websites of the Universities that this research is focusing on. Finally, some journal articles used such as the one by van Weenen (2000) are based on a review made of other articles and have to be seen as a secondary qualitative source of data. (Princeton, unknown)

3.3 Link between methodology and research questions

How does university governance influence food sustainability?

This first question is answered with literature available on the areas of university governance, sustainability and food sustainability. This question is answered in the theoretical framework to give a theoretical understanding of

How are the food networks at the Universities of Groningen and Oldenburg organized?

For the answering of this question, I am using interviews to understand the organization of the food networks present at both universities. Questions used in the interview are two sided as these focus on the position within the organization, possible other actors within the organization related to the food network and what the role is that the respondent from the interviewed actor has.

How is the power balanced between the actors that are involved in the food network at the Universities of Groningen and Oldenburg?

Just as the previous question, this answer is found with the help of interviews. This is done as there is no current data available about the power balance between the actors found in the food network. Questions related to this research question focus on the interactions between actors in the food network.

What are the current food policies in place at the moment at the Universities of Groningen and Oldenburg?

The answer to this question is found through handouts, the website of Studentenwerk Oldenburg, the website of the University of Groningen and through interviews. In the interview, questions related to this question focus on what food policies have been implemented by the actor interviewed and other actors.

What are the challenges, barriers and opportunities for improvement of the food sustainability of the University of Groningen and how does this differ from the University of Oldenburg?

Information found for this final question is found through the interviews with the respondents. This is needed as there is no information available about the the challenges, barriers and opportunities that the actors face and experience. Questions in the interview guide that related to this topic focus on the strong points of the organization and what could be better when looking at an ideal situation. This last part was done to not negatively influence the respondent, but still being able to determine shortcomings of the current situation.

3.4 Ethical accountability

During the interviews, respondents were explained the aim of the research, the role that these interviews played in the research. Further more, they were asked if they allowed audio recordings to be made for making the transcription of the interviews easier and whether the wanted to be treated anonymously or that their name could be used in the research. Finally, they were told that the results of this research will only be used for this research only. (Hay, 2012, p.39-40)

4. Results

The results of the interviews have given an insight in the organizational structure, affecting the food sustainability, present at the University of Groningen and the University of Oldenburg. Also, information was found regarding the power balances between the actors present in each organization and the opportunities, barriers and challenges that the University of Groningen faces towards the improvement of their food sustainability.

4.1 University of Groningen

4.1.1 Organizational structure

4.1.1.1 *Internal actors*

College van Bestuur

In the interviews, the College of Bestuur (CvB) was seen as a driving factor for the development of sustainability policies within the university. Examples of this are the fact that the CvB desired the foundation of the Taakgroep Green University (TGU) as a mean to bring the, at that moment, scattered sustainability initiatives together and focus them on a single goal which was mentioned in the interviews with Tjeerd Hobma and Dick Jager. They also are responsible for any legal transactions in for example the signing of the contract mentioned in the interview with Dick Jager. Furthermore, they are responsible for approving plans and budgets made by the TGU, as Yanieke Sophie mentioned that the CvB approved the plan and budget made by her and the TGU for creating the Green Office. Lastly, the CvB is also responsible for giving the direction that the university is going in its policies. The RUG 2020 strategy plan, that is now worked on by for example the TGU, is related to the direction to that the CvB planned in its university strategy

Taakgroep Green University

The Taakgroep Green University (TGU) fits within the organization as a policy making actor according to Dick Jager. According to Tjeerd Hobma and Dick Jager, this taskgroup is responsible for giving direction to the sustainable initiatives that are present within the University of Groningen. The TGU is also helping to create the RUG 2020 strategy on sustainability by for example organizing strategy tables in which people are asked to discuss certain topic and can be seen as a form of focus group. The TGN is also the actor that wanted to introduce the Green Office concept at the University of Groningen and was actively involved in designing the plans for it according to Dick Jager and Yanike Sophie.

Green Office

The Green Office (GO) is an advisory actor that saw the light in 2014. The GO consists of one staff member and four students that were appointed. The main goal of the GO according to Yanike Sophie is being a connecting factor between sustainability initiatives that are present at the university or started. This fits within the whole integral sustainability policy concept that the University of Groningen is working on. The GO also supports and guide students and staff that have ideas for initiatives and act like project managers for these initiatives. Furthermore, the GO also give advice to other actors within the organization. For example, in the interviews with Yanike Sophie and Jaap Rademaker it was told that the GO advises the Facilitair Bedrijf on creating new sustainability policies and making their operations more sustainable.

Facilitair Bedrijf

The Facilitair Bedrijf (FB) is responsible for running the operations regarding food at the University of Groningen. According to Jaap Rademaker, they are responsible for the procurement of food and running the cafeteria. Aside from the food aspect, they are also in charge for example of the management of the buildings. In comparison with the previous actors, the FB works on a tactical and operational level. This is also confirmed in the interview with Dick Jager.

Food Sustainability Advisory Board

The Food Sustainability Advisory Board (FSAB) is a group of people that are interested in food and food sustainability. These people are for example people who work with food or researchers. It was established to give advice about the sustainability of the canteens by the GO (RUG^b, 2015). The FSAB can be seen as an advisory actor according to Yanike Sophie.

4.1.1.2 External actors

MVO Nederland

This is a network of large organizations and companies that serves as a gathering point of knowledge and advice for members of the MVO Nederland. The University of Groningen is a member of this organization and can thus use this external partner as a source of information and knowledge about sustainable operational management as is told by Tjeerd Hobma and Yanike Sophie. According to the latter, MVO Nederland can be seen as an official supporting external actor of the University of Groningen on the subject of sustainability and sustainable operational management.

External food suppliers

From the interviews with Jaap Rademaker and Dick Jager, it was found that the University of Groningen has three external food suppliers. The Hanos, which is a large food supplier located inter alia in Groningen, has a contract with the University of Groningen as the latter is required to set out a contract for the highest bidder, as is required from government procurement laws issued by the European Union. The Hanos won this bid and thus the University of Groningen has a contract with this partner. The same is also true for the other two external food suppliers who are responsible for the receptions and buffets that are organized by the University.

4.1.2 Power balances between the actors in the organization

The University of Groningen has a layered system of actors that fulfill different roles and niches. This means that there is a hierarchy present within the organization regarding responsibilities and overall decisional power. In the interview with Dick Jager, several roles were named, firstly, the policy making side that consists of the CvB, the TGU and the Green Office. Secondly, the FB was seen as the operational side of food sustainability, which can be found in the fact that they are responsible for the food on the University. Finally, there are also several advising actors within the food sustainability organization of the University of Groningen. These can be found in the GO, as they give advice to the FB about the improvement of their operations, the FSAB which is seen as a knowledge hub within the organization and finally MVO Nederland which can be accessed by the University for information and knowledge about sustainability and sustainable operational management.

College van Bestuur

At the top of this system is the CvB that works as a driving factor for development and improvement of sustainability policies on the University of Groningen. Driving role is found back in the interviews as that the CvB wanted to push the sustainability policies in a certain direction and combining these policies into one intergral policy. For accomplishing this, the CvB ordered the foundation of the TGU. The CvB also approves budgets and plans made by the TGU, as for example the Green Office project. This shows that the CvB has the final responsibility when it comes to approving plans and budgets. This also came back in the interview with Dick Jager, as the CvB had to sign the contract for the sustainable coffee deal that the University of Groningen has. This legal transaction again shows the responsibility that the CvB has. The main achievement that the CvB has on the area of food sustainability is the creating of the Taskgroup Green University in an attempt to bring the fractured

and scattered sustainability policies found at the University of Groningen together and give it a goal and a focus. Food sustainability policies can be part of this larger group of policies.

Taakgroep Green University

The TGU was seen by Dick Jager as a policy making actor. This is also found back in the tasks that the TGU was given by the CvB as they are responsible for giving direction to the University's sustainability policies, creating the new sustainability policy for 2020 and creating the plan and budget that led to the foundation of the GO.

Green Office

The Green Office is seen in the interviews as a policy making actor in the interview with Dick Jager and as an advising actor in the interviews with Jaap Rademaker and Yanike Sophie. This difference is found in the fact that the Green Office is appointed as a research group and an advising group. The Green Office also has influence in the sense that they advise the FB and help the TGU with developing sustainable policy.

Facilitair Bedrijf

The FB works together with GO for gaining advice. The FB furthermore is not actively involved in establishing the new food policy that the TGU is working on. According to Jaap Rademaker, food sustainability is involved in a later stage and thus the operational side of the food network is not included in the decision and policy making.

Food Sustainability Advisory Board

The FSAB is seen as an advisory actor and its position within the food network found in Groningen is focused on this task.

MVO Nederland

MVO Nederland is exclusively an advising actor and has thus no power in the organization as the University of Groningen can choose whether they make use of the information and knowledge possessed by MVO Nederland and if they do, what they want to use.

4.1.3 Organizational chart

This organizational chart is a summary of the power balances that are present within the food network at the University of Groningen. The chart consists of internal (blue edges) and external (grey edges) actors that are involved in this network. The arrows represent the relationships that the actors have with each other. These relations can be advising (Blue) or based on power (Black).

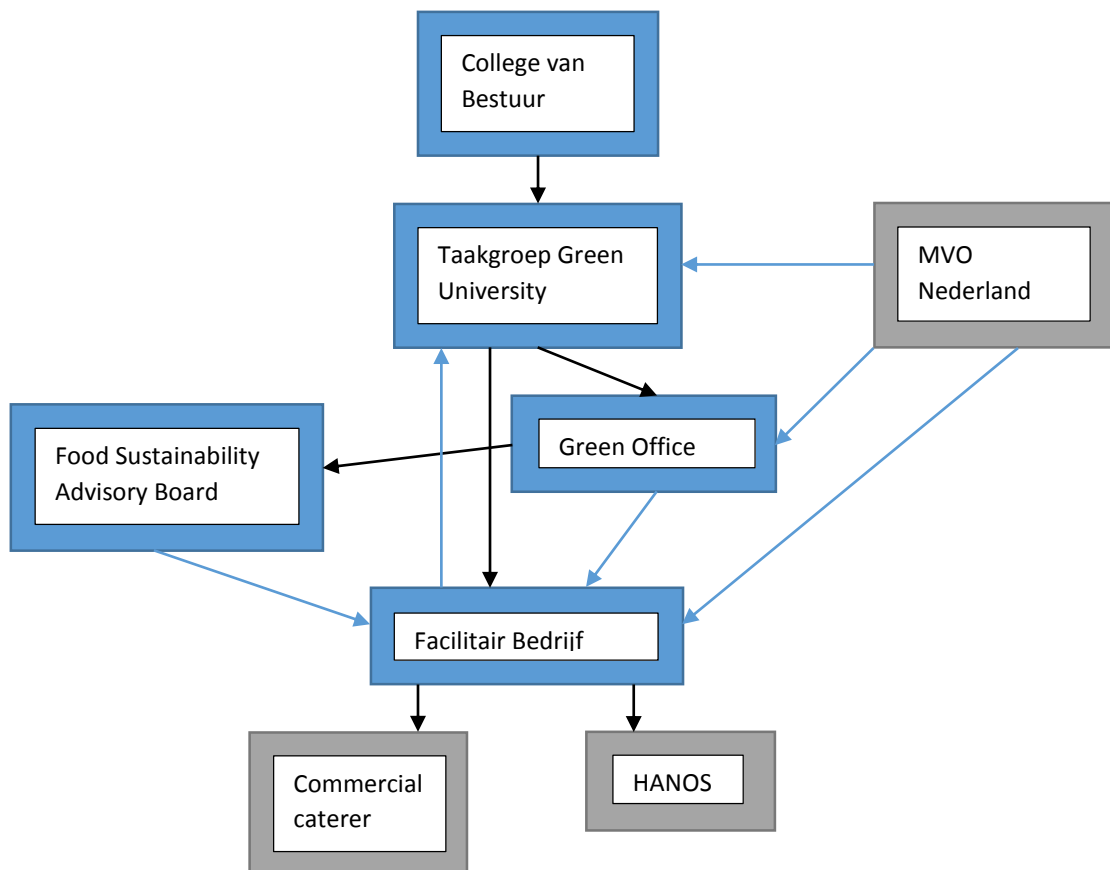


FIGURE 2: ORGANIZATIONAL CHART OF THE FOOD NETWORK AT THE UNIVERSITY OF GRONINGEN

4.1.4 Opportunities for the University of Groningen to improve the University's food sustainability

The following opportunities were mentioned during the interviews:

- According to Tjeerd Hobma, Jan de Jeu, a member of the CvB, has personal interest in sustainability which helps pushing forward and keeping sustainability on the strategic agenda of the University of Groningen.
- Making use of the partnerships such as the MVO Nederland for gaining information and knowledge about how to run a sustainable organization.
- Jaap Rademaker mentioned that the prices of sustainable food have come closer to the prices of conventionally grown food, making the procurement of sustainable food a more viable option.
- According to Jaap Rademaker and Yanike Sophie, the FB is currently starting a scan of its operations. While this project has not started long ago, it gives the University of Groningen a chance to look closely to its operations on the aspect of food sustainability.
- A waste separation experiment at one of the buildings at the Zernike Campus has led to great results and is currently scheduled for organization wide implementation according to Dick Jager.
- Transparency and education were notified as key places to improve sustainability at the University of Groningen according to a study done by Ernst & Young, which was mentioned by Yanike Sophie.
- The FB really wants work on improving food sustainability according to Dick Jager and Yanike Sophie, this can be seen as a chance as willingness is an important factor in achieving sustainability in an organization. This is because according to Tjeerd Hobma, having support from within the organization on the matter of achieving and improving sustainability is extremely important.

4.1.5 Barriers for the University of Groningen to improve the University's food sustainability

The following barriers were mentioned during the interviews:

- The European government public tender law. This was mentioned by Jaap Rademaker, Dick Jager and Yanike Sophie as a barrier. This is because it severely limits the food suppliers the University can approach for the procurement of sustainable food and limits this to the contracted food suppliers. This can also be seen as a challenge as it makes achieving food sustainability more complex as more strict criteria are needed.
- Financial costs of the procurement of sustainable food. This is stated by Jaap Rademaker and Dirk Jager and works as a barrier for the implementation of sustainable food as sustainable

food is more expensive than conventionally grown food, which leads to higher food prices in the restaurant.

4.1.6 Challenges for the University of Groningen to improve the University's food sustainability

The following challenges were mentioned during the interviews:

- Creating a more cohesive policy for sustainability. This was mentioned by Tjeerd Hobma, Dick Jager and Yanike Sophie and is in line with the objective that the TGU and GO has.
- Improving communication was mentioned by all interviewed respondents of the University of Groningen. In the past bad communication prevented the University of Groningen from becoming a Fairtrade university according to Dick Jager. The real challenge at the University of Groningen is writing a communication plan for internal and external communication as internal the communication is not yet optimized as Jaap Rademaker states that they don't have a clear idea about a vision, while Dick Jager and Tjeerd Hobma told that there is a clear vision of where the University is going with its sustainability strategy. Therefore it can be concluded that the internal communication needs some more work. With external communication is meant the information that is available on the sustainability projects and polices on for example the website of the University which according to the respondents is lacking. This challenge is picked up by a member of the TGU and is worked on at the moment by this member and a student.

-

4.1.7 Sustainable food policies at the University of Groningen

When looking at the information given from the respondents from the University of Groningen and the website of the University of Gronigen, the following sustainable food policies can be distinguished:

- According to Jaap Rademaker and Dick Jager, guidelines and criteria are used for the tender of food supplier of the University of Groningen. These guidelines are in the interview explained as that for example a certain amount of products have to be sustainable.
- Food waste prevention, this was mentioned during the interviews and is also posted on the website. (RUG^a, 2015) The measures employed range from selling almost expired food for a lower place, using leftover food for making new products, to keep the amount of food stored at a minimum and working according to a First In, First Out (FIFO) principle.

- Waste separation, according to Dick Jager a test run of separating waste at the University is currently being done at the Bernuilliborg building on the Zernike Campus which gave promising results. An organization-wide implementation is planned.

4.2 University of Oldenburg

4.2.1 Organizational structure

4.2.1.1 Internal actors

During the interview with Clemens Scholtalbers he explained that the University of Oldenburg is not involved in the procurement or preparation of food, nor are they responsible for the development of food sustainability policies. The only actors were found during the interview that are linked to the University of Oldenburg are the students and staff from the University that eat in the Mensa. According to Scholtalbers, they are asked to give feedback back to Studentenwerk Oldenburg so that this can be used to improve the food preparation.

4.2.1.2 External actors

Studentenwerk Oldenburg

Studentenwerk Oldenburg (SO) is the only actor at the University of Oldenburg that is working on food sustainability. They are not a part of the University, but operate as an external party that is operating the Mensa (cafeteria). They are responsible for all policies regarding for sustainable food is created by the management of SO, the kitchen leader and the department of procurement according to Clemens Scholtalbers. These three are all part of the food network found in Oldenburg

Government of Lower-Saxony

The Government of Lower-Saxony is subsidizing Studentenwerk Oldenburg with money. This money is used to make the meals cheaper so that they are more affordable for students. As a result of this, a lunch in the Mensa would cost around €2,00 - €3,00. (Appendix 9.13) This subsidizing also brings down the overall costs for using organic grown food.

Food suppliers

Studentenwerk Oldenburg buys a lot of its products from three farmers located in the vicinity (5-8 kilometers from Oldenburg) of Oldenburg according to Clemens Scholtalbers. They also buy products

from larger food suppliers as not all food can be grown locally because of type of product or the time of year.

4.1.2 Power balances between the actors in the organization

The power between the internal actors is evenly balanced according to Clemens Scholtalbers as the management, kitchen leader and procurement officer work together to improve the food sustainability of the Mensa at the University of Oldenburg.

4.1.3 Challenges for the University of Oldenburg to improve the University's food sustainability

- Just like the University of Groningen, Studentenwerk Oldenburg also faces effects that the European government procurement tender law has on its sustainable food operations, maybe even more so than the University of Groningen as Studentenwerk Oldenburg already has established a local supply network that is treathened by this law. This law will make this partnership a lot more complex according to Clemens Scholtalbers.

4.1.4 Sustainable food policies at the University of Oldenburg

According to appendix 12, Studentenwerk Oldenburg has policies in place regarding sustainable food since the start of 1983. These are focused on using organic, local and seasonal food in the cafeteria to decrease the carbon footprint that was made to grow and transport the food to the cafeteria. In 2013, 40 % of all food that is sold by the cafeteria comes from the region around Oldenburg.

Furthermore, the Mensa in Oldenburg, they are are also focusing on the reduction of waste. The motto that is used here is: "the best waste is the one that is not obtained". This is done by reducing the amount of waste from the kitchen and the dining rooms and keeping the amount of waste that cannot be reduced small. Therefore reusable dishes and cups are used to decrease the amount of non-organic waste.

5. Data discussion

5.1 University of Groningen

From the data collected from the interview and other sources it can be concluded that the University of Groningen has begun the process of becoming a sustainable university

When looking back at the literature and the theoretical framework that was discussed in chapter two, it can be stated that the University of Groningen operates largely within the conceptual model decision making system based on found literature, with the exception being the favor of using the ISO 26000 guidelines over the ISO 14000 guidelines and thus choosing for social responsibility over an ecological management system at the University of Groningen. Also several other challenges that the university faced were found that were not named in the literature. These are the internal communication and the European government public tender law.

5.1.1 Decision making

As was stated by Van Weenen (2000, p.29), there are three fundamental questions that a university has to ask to itself when trying to implement sustainability in its organization. These questions are:

- Why should we be involved?
- What could we do?
- How should it be organized?

During my interviews with respondents from the University of Groningen, these questions were also raised when approaching ways to improve or establish sustainability policies at the University of Groningen. During the interview with Tjeerd Hobma, he raised the following questions:

- Why is it important for the University of Groningen?
- What is the result of these actions?
- What is needed to succeed?
- Who is going to do it?

Also, during the interview he mentioned a few questions that he asks at every new sustainability initiative:

- Who is asking for this initiative
- How do you communicate about it?
- What processes have to be changed within the organization to achieve sustainability?
- With which actors are you working to achieve this?

These two sets of questions mentioned by Tjeerd Hobma link up with the questions stated by Van Weenen (2002). This shows that the University of Groningen is thinking about how they are responsible on the subject of sustainability, what their options are regarding changing their ecological footprint and how these changes should be done within the organization.

While not as clearly stated as Tjeerd Hobma, these questions are also found back in the practice found at the University of Groningen. For example, the foundation of the Green Office required a plan that was made by Yanike Sophie and the TGU. For this foundation, the concept of the Green Office was researched how it works, how it was implemented at the University of Maastricht in Maastricht and the Radboud University in Nijmegen and the results of this implementation. These universities had already employed the Green Office initiative and this initiative was seen as successful according to Dick Jager, hence the reason why this project was started at the University of Groningen. This can be seen as an answer to the first step, why should we be involved, as the Green Office was seen as successful initiative that could contribute to the sustainability of the University of Groningen.

How the Green Office should be organized is a copy of the Green Offices found in Maastricht and Nijmegen. As according to the UM (2014) and AKKU^a & AKKU^b (2014) (organization that helped setting up the Green Office in Nijmegen), the main points of these Green Offices are that the Green Office is a place where staff and students come together and work on sustainability issues on the university. This core idea is also found back in the Green Office according to the website of the University of Groningen (RUG^c, 2015) and descriptions given by respondents from the University of Groningen in the interviews.

5.1.2 Implementation

In the theoretical framework, there were three different methods through which sustainable policies and initiatives can be implemented (Ashuwaikhat & Abubakar, 2008). These methods were:

- An Environmental Management System (EMS)
- Public participation and social responsibilities
- Sustainability teaching and research

5.1.2.1 EMS

In the literature, EMS was described as the set of overall practices, procedures, processes and resources for developing, implementing, achieving, reviewing and maintaining university policy to achieve a sustainable environment. This is an approach for dealing with environmental problems that

give responsibility to a university to implement environmental practices and regulations throughout the university to enable it to reduce its environmental impacts and increasing its operating efficiency. (Ashuwaikhat & Abubakar, 2008, p.1781) The EMS is based on the ISO 14000. At the University of Groningen, instead of the ISO 14000 guidelines, the ISO 26000 are planned to be used to in the future by the University of Groningen according to Tjeerd Hobma. The ISO 26000 guidelines have a different focus point then the ISO 14000 as the former focusses on social responsibility and the latter on environmental management. (ISO¹, 2015; ISO³, 2015) The ISO 26000, which has as goal social responsibility, matches the goals made by sustainable development as besides the environmental aspect, social and economic sustainability are also enveloped in the ISO 26000 guidelines. This is found back in the seven key principles and themes of the ISO 26000:

Principles:

- Accountability
- Transparency
- Ethical behavior
- Respect for stakeholder interests
- Respect for the rule of law
- Respect for international norms of behavior
- Respect for human rights

Themes:

- Organizational governance
- Human rights
- Labor practices
- Environment
- Fair operating practices
- Consumer issues
- Community involvement and development (MVOloont, 2011)

When looking at the University of Groningen, it is not remarkable that they chose the ISO 26000 guidelines over the ISO 14000 guidelines. During the interviews, the respondents mentioned the vision of a university wide integral sustainability policy many times. The ISO 26000 fits within this vision as it has a much more integral sustainability nature than the ISO 14000 guidelines which has a focus on the environmental aspect of organizations and their operations. This is also supported by literature as Castka & Balzarova (2008, p.78) stated that ISO 26000 has a different approach than ISO 14000. This difference is found in the shift from a meta-standard approach, from third-party

certification and that ISO 26000 has a much broader content. ISO 26000 not only guidance for organisations to implement social responsibilities (SRs), but also provides guidance on SR context, SR principles and guidance on core SR subjects/ issues. Hahn (2012) also speaks very positively over the fact that ISO 26000 has a much broader content, but gives one point of notice, the fact that the guidelines presented in ISO 26000 has a tendency to be vague and broad thus lacks a singular interpretation of its guidelines.

ISO 26000 also fits within the food sustainability as, what already was established in the theoretical framework, that food sustainability is closely connected to sustainable development and shares the multiple aspects on which sustainability is achieved. These aspects are also found back in the ISO 26000 themes. (Sustain, 2013; MVOloont, 2011)

When looking at the ISO 26000 guidelines from an organizational perspective, these guidelines have different implications for the actors that are present at the University of Groningen. As the organization in Groningen is hierarchial, the principle of accountability weighs more heavily on the actors higher in the hierarchy such as the Taakgroep Green University and the College van Bestuur. The point of transparency can also be seen as a reaction on the communication challenge that is present within the organization as transparency and can be contributed to a lack of transparency between the actors. Finally, the ISO 26000 guidelines also fit within this view as one of the themes of these guidelines is the organizational governance.

5.1.2.2 Public participation and social responsibilities

This second method focusses on partnerships between governmental institutions, other institutions, private sector and NGO's in fostering campus sustainability. (Ashuwaikhat & Abubakar, 2008, p.1782) This method is also found back in the University of Groningen as Dick Jager stated that Universities learn from each other through for example the sustainability rankings that they participate in such as the Dutch Sustainabul ranking in which the University of Groningen participated. In the Sustainabul points are given for the universities on a broad range of topics and also an explanation of what could be done by the universities to improve if the maximum amount of points for a topic isn't given. (Studenten voor Morgen, 2015)

Another example of this participation was found in the fact that the University of Groningen organized the Greenkicks Event in 2014. In this event more then 50 workshops and readings could be attended by interested persons. Also there was an information market where sustainable plans, products and developments were presented. (RUG⁶, 2015) This fits within the idea of raising awareness and while the main focus is not on improving (food) sustainability, it is worth mentioning

as raising awareness is one of the method of achieving sustainability in the long run as research done by Espinosa et al (2008) showed positive results at a similar event done at a Mexican university campus.

5.1.2.3 Sustainable teaching and research

This final method focusses on sustainable education and research. At the University of Groningen, sustainable education is a spearheaded object of research at the Green Office according to Yanike Sophie. This was also back up by a study done by Ernst & Young, in which transparency and sustainable education were seen as key areas in which the sustainability of the University could be improved. According to Yanike, the main focus points is sustainable education at the University of Groningen is integration in the curriculum of every student. By doing this, graduating students have a better idea of how sustainability affects their field of work and how they can contribute to it. This matches the goals stated in the literature as sustainable education is also seen as raising awareness of sustainability among students. However as the research is still ongoing at the University of Groningen, not much can be said of the form in which this implemented in the courses of students. However, points of notice from the literature are for example that according to Wals (2012) it is difficult to implement such re-orient courses towards sustainability during educational reforms as a lot of things are happening in the field of education at the University of Groningen, as there are plans to merge courses together for example (There is no physical proof of this at the moment, however this was mentioned in a conversation with a teacher a few months back). However, this could also be seen as an ideal time to implement these sustainability changes in these reformed courses. The connection to food can be seen as was previously discussed at the connection between awareness and food sustainability.

During the interviews, not much was told about sustainable research at the University. The only things that were told were that according to Tjeerd Hobma, there was a strategy table about research in the context of the RUG 2020 strategy plan. Also, according to Dick Jager, research proposals can get subsidized if they give an explanation how they contribute to sustainability. This can be seen as an incentive to promote sustainable research. This differs from the sustainable research component proposed by Ashuwaikhat & Abubakar (2008, p.1782) which focusses much more on research done on subjects that are related to sustainability such as clean energy and climate change.

5.1.3 Areas of implementation

By Lozeno et al (2014, p.3), seven areas of implementation were given. These were: education, research, the institutional framework, campus operations, outreach and collaboration, assessment & reporting and sustainable development through campus experiences.

When looking at the University of Groningen, these areas of implementations are also found back in the areas in which the University is implementing initiatives and policies as:

- The Green office is researching the implementation of sustainable education in the curriculum of students.
- Research is one of the aspects of the RUG 2020 strategy plan in which is tried to create an integral sustainability strategy for the University of Groningen.
- This same strategy plan also has an impact on the institutional framework by being the vision that the University has on its future.
- By joining the MVO Nederland partnership, organizing events such as Greenkicks and participating in rankings, the University of Groningen also works in this area of sustainability.
- The campus operations of the University of Groningen are already partially sustainable, for example the use of guidelines and criteria at the tender of food procurement or implementing food waste reducing measures in the canteens.
- By putting sustainability on the agendas of meetings, sustainability awareness is raised. Also the Taakgroep Green University and Green Office can be seen as staff and student engagement.
- Finally, by participating in national rankings or for example the planned scan of the operations employed by the Facultair Bedrijf, the University of Groningen shows that it is actively engaged in the assessment and reporting of sustainability on the University and their organization.

This is also found back in the fact that the University of Groningen is planning on creating an integral sustainability policy for the University and plans on implementing the ISO 26000 guidelines which also envelops all the university's activities.

5.1.4 Challenges

In the literature several challenges were mentioned when implementing sustainability in an organization which will now be discussed and linked to challenges acknowledged and faced by the University of Groningen. Also, several other challenges were found that were not stated in the literature.

5.1.4.1 Setting clear and realistic goals

The first challenge is that of setting clear and realistic goals. During the interviews with respondents from the University of Groningen, this challenge was mentioned and acknowledged by them. For example Tjeerd Hobma expressed the importance of having a clear goal on which to work towards and Dick Jager stated that policies have to be realized within the possibilities that are available, meaning that ideas have to be realistic. These statements are in line with the literature as Ashuwaikhat & Abubakar (2008, p. 1781) and Hall (2012) stated that universities should have a clear vision of what they are planning to implement in their organization and that this vision has to be realistic as it otherwise demotivates people.

5.4.1.2 Reactions of stakeholders on policy

This challenge can be seen back in the fact that according to Dick Jager procurement officers have the tendency to decide for themselves what is procured and sometimes ignore wishes from the organization. This can be found in the fact that procurement officers according to Dick Jager want to keep the costs down as much as possible.

5.4.1.3 Financial incentive pressures

This final challenge is also found at the previous point and stated during the interviews as a challenge as the price of sustainable food makes it challenging for the procurement department to find a balance between sustainable food and the costs of procurement. This is also found back in the literature as according to the FAO (2015) there is a price difference between conventionally grown food and sustainable grown food.

5.4.1.4 Other challenges

As already shown in the previous chapter, the University has two other problems that have an influence on the university governance and the food sustainability. These are the European government public tender law and communication. The first problem is also found at the University of Oldenburg where they withhold themselves from it, but where next year this also have to be introduced, creating a complex situation that threatens the current relationships with the local farmers that the University of Oldenburg built up across the years.

Also, communication was seen as a weak point at the University of Groningen. This is both internal and external communication as not everyone at the University has the same view on sustainability, the policies and the vision that the University has, as was already stated in the previous chapter.

Also, the the communication to the outside on what the University is working on is insufficient or difficult to find. Regarding internal communication, Petts (2000, p. 278) stated that sustainable development requires sustainable communication a process of proactive, responsive involvement and dialogue.

5.1.5 Food sustainability and university governance

When looking at university governance regarding food sustainability, the University of Groningen fits within what was mentioned in the literature for the Facilitair Bedrijf can be seen as an important player for food sustainability Mikkola (2010, p.18) and Morgan & Sonnino (2008). This actor has this role as they are responsible for the procurement of food and running the cafeteria at the University. This point was also raised by Mikkola (2010, p.18) and Morgan & Sonnino (2008) as they described this actor as a group that has adopted a low-cost strategy whereby ingredients are procured as cheap as possible and that food is prepared on a large scale to decrease overall costs. However, the main disadvantage that the University of Groningen has, is that according to Jaap Rademaker, the food preparation part of the university is fractured and split up between the different locations of the university around Groningen (Academiegebouw, Zernike, Heymansgebouw etcetera). This fact prevents food preparation on the large scale that was suggested by Mikkola (2010, p.18) and Morgan & Sonnino (2008).

However, other points raised by Mikkola (2010, p.18) and Morgan & Sonnino (2008) still stand, as the catering system can be seen as a valid point in making the food system present at the University more sustainable. This was also confirmed by for example Dick Jager, who stated that he thinks that opportunities regarding food sustainability at the University can be found at the Facilitair Bedrijf. Also, as Morgan & Sonnino stated, the caterer actor are often supported by local policies and respective financial powers. Especially the first point is also found at the University in Groningen as the Facilitair Bedrijf is supported with advice from the Green Office at how to make their operations more sustainable. Also, the Facilitair bedrijf is supported by using guidelines and criteria that are a mix of European enforced law and intern developed. This use of guidelines is also supported by Oruezabala & Rico (2012, p.577) as their research pointed out that sustainable procurement needs to turn implicit norms into explicit norms. This is exactly what happened at the last food procurement tender as the criteria and guidelines forced potential food suppliers to operate by guidelines and match standards set by the University.

Finally, research done by Sonnino & McWilliam (2011) suggested that a crucial point for creating procurement policies is to exchange knowledge between the different actors that are involved with food in an organization. This is something that is done at the University of Groningen, as the Facilitair

Bedrijfs works together with the Green Office in making its operations more sustainable. According to Dick Jager, the Faciliair Bedrijf is also asked for advice regarding the realism of proposed plans made by the Taakgroep Green University and the University. Furthermore, the Food Sustainability Advisory Board also exchanges knowledge with the Facilitair Bedrijf on how to improve the food sustainability of the canteens and restaurants.

5.2 University of Oldenburg

As already stated in the introduction, the main focus of the research is on the organization of Groningen and thus Oldenburg is more seen as a reference and information is thus more focused on the organization and their view towards food sustainability and less on the detailed information.

5.2.1 Decision making

Decision making at the University of Oldenburg works differently than at the University of Groningen as instead of a multilayered collective of actors as found in Groningen, food procurement, preparation, running the restaurants and development of policy is all done by a single actor, Studentenwerk Oldenburg. Within Studentenwerk Oldenburg, according to Clemens Scholtalbers, three people make the decision. These are the Kitchen chef, the manager and the procurement officer. This approach is also supported by Sonnino & McWilliam (2011) as in their research, they favored bringing procurement officers, and officials that are responsible for facilities and food together and to exchange knowledge and achieve best practice.

When looking at awareness, Oldenburg had an early start as sustainable food procurement started in 1983 after Studentenwerk Oldenburg gained support by asking students whether they supported sustainable food in exchange for little portions. This survey was initiated from within Studentenwerk Oldenburg, which implies that Studentenwerk Oldenburg was already aware of why food sustainability at that moment.

In this survey, they already implied their possibilities as this survey was focused on the procurement of sustainable vegetables and meat from animals that had a decent life.

So when looking at the organization, a look back to the people previous mentioned is needed. Which are the kitchen chef, the manager and the procurement officer. The organization of sustainable food was build around these three people that are involved. Aside from that are also the external actors in the form of the food suppliers as the there also have to be sustainable food to buy and use.

5.2.2 Implementation

When looking at implementation methods used for food sustainability at the University of Oldenburg, the main focus is on the sustainable performance of the organization in the sense of sustainable procurement and food preparation. However, this can not be compared to an EMS and is also difficult to do so as the focus of the research is on the organization of Groningen and gaining a basic idea about Oldenburg and I have to base my research on the one interview that I have from Oldenburg.

Another implementation method that is used at Oldenburg is public participation. This is done through asking feedback from students and other visitors of the Mensa about the food. Also, as Clemens Scholtalbers stated, Studentenwerk Oldenburg also looks at other companies or similar large organizations to find points of improvements for the organization at Oldenburg. Examples that he named were Mercedes, BMW or the organizations of other Studentenwerk in Germany.

5.2.3 Areas of implementation

When looking at the areas of implementation stated by Lozano et al (2014, p.3), Studentenwerk Oldenburg focusses mainly on the campus operations as the food department of the organization focusses on the procurement and preparation of food. Another area in which initiatives are implemented is the outreach and collaboration as Clemens stated that Studentenwerk Oldenburg also looks at organizations and how they have organized their food network. Finally, also in the Sustainable Development through campus experience area are policies implemented as attempts are made to raise awareness among students about the sustainability of the Mensa at the University, this can be seen as a form of sustainability visibility and awareness raising.

5.2.4 Challenges

At Studentenwerk Oldenburg, the challenges are acknowledged, as there is a clear vision on sustainability and how to achieve this, which isn't remarkable as Studentenwerk Oldenburg already has more than thirty years of experience with food sustainability in its organization. Also, the financial incentive pressures challenge is acknowledged, however as Scholtalbers stated that everyone in the organization supports the idea of food sustainability, this includes the procurement officer, which at the University of Groningen was seen as weak point. This is the same for the reactions of stakeholders on the implemented policy.

Finally, two more challenges are identified during the interview, which are the same as in Groningen as firstly, communication was seen by Scholtalbers as a weak point in the organization. However, this communication is mostly to new students that are not aware of the sustainability vision that Studentenwerk Oldenburg has and is thus much more focused on raising awareness. This point links back to literature found on Secondly, the European Government public tender law is threatening the food procurement network that Studentenwerk Oldenburg build throughout the years and this is seen as a complex challenge by Scholtalbers.

6. Conclusion

6.1 Conclusion

As conclusion for my thesis, the research questions stated at the start of my thesis are answered and a recommendation for the University of Groningen is given, as well as recommendations for future research.

6.1.1 Research questions

How does university governance influence food sustainability?

Governance according to Hufty (2011) can be described as: the processes of interaction and decision-making among the actors involved in a collective problem that lead to the creation, reinforcement, or reproduction of social norms and institutions. University governance thus focusses on the interaction between actors and how decisions are made at a university. As was seen in chapter two, university governance influence food sustainability in three different ways as according to the literature, there are three areas in which university governance influences food sustainability, as well as a set of challenges that influence these areas.

Firstly, food sustainability is influenced by university governance during the decision making itself. According to van Weenen (2000) there are three fundamental questions that influence the decision making. These are, why is it important for a university to be involved in food sustainability? At the University of Groningen for example food sustainability is seen as a part of healthy aging and maintaining healthy staff according to the interviews with Dick Jager and Tjeerd Hobma. The second question is what can be done by a university once it has acknowledged that food sustainability is important enough for a university to start develop initiatives or policies that focus on food sustainability. These possibilities that a university are unique for every university as local or national differences between universities favor different solutions for the same problem. This can be seen in the fact that in Oldenburg food is subsidized and thus favors the procurement of more expensive organic grown food and selling it for 'reasonable' prices, while this is more difficult in Groningen where such a food subsidizing is not available. However, according to Tjeerd Hobma, a solution for this in Groningen is the use of strategic budgets. These are already available for ict measures, but according to Tjeerd Hobma there may be some space available for using a sustainability budget that is a fixed percentage of the total earnings of the University of Groningen. This budget could be used to lower the prices of sustainable food. Furthermore, according to Jaap Rademaker, the prices of sustainable food are lowering over the last few years, so if this trend continues, it would be more

attractive to procure sustainable food. The final question is how it should be organized. The answer to this question depends on the possibilities that are available for a university as different possibilities ask for different actors that are involved.

The second area in which food sustainability is influenced by university governance is the method through which possibilities are implemented in the organization as this leads to different results and different actors involved. (Van Veenen, 2002, p.30) For example, public events organized by the university are focused on raising awareness regarding sustainability and having a long term effect. While the implementation of guidelines and criteria that favor sustainable food procurement is focus on a direct improvement of the food sustainability of the university as, as a result, the food found at the university becomes more sustainable. This also leads to the involvement of different actors, as for public events partnerships with other organizations are needed, while for sustainable procurement

Linked to the previous point is also the area of implementation that influences food sustainability, as campus operations may lead to a direct improvement of food sustainability as seen at the previous point regarding the introduction of (more strict) guidelines and criteria. While collaboration with other partners may lead to new knowledge and operation methods in the organization on how food is treated and handled.

Finally, the challenges posed in the form of setting clear goals, the reactions of stakeholders on the introduction on policies and financial incentive pressures also have an influence on food sustainability. As having clear goals on how to improve food sustainability lead to a better understanding on how to implement initiatives and policies that are focused on food sustainability. The reactions that stakeholders have on the introduction is also found back in the data as procurement officers at the University of Groningen came into conflict with policy makers as . Finally, financial incentive pressures link back to the previous argument as sustainable food is more expensive than conventionally grown food.

In summary, food sustainability is affected by university governance in a lot of different ways and on different levels and may result in different solutions that influenced on the local and national circumstances that a university have. This is seen back at the University of Groningen, where the governance regarding food is multilayered and involves a wide range of actors with their own role and hierarchial position within the food network. While at the University of Oldenburg, food sustainability is influenced by three actors within Studentenwerk Oldenburg that work together on an equal footing.

How are the food networks at the Universities of Groningen and Oldenburg organized?

The main difference between both universities is in Oldenburg the food network is localized in one actor that handles food procurement, preparation, running the cafeteria and the development and improvement of food policies: Studentenwerk Oldenburg. In Studentenwerk Oldenburg, this is organized between three different parties: the procurement department, the kitchen chef and the management. Two of these parties as closely connected to food sustainability as the procurement officer and the kitchen chef have a direct role in the procurement and preparation of the food. This decreases the amount of parties involved which in turn improves the communication between the actors who work together and also increases the amount of knowledge directly applicable when policies are created.

In Groningen however, the food network is part of the University's organization structure and as a result is integrated into the university's governance. When compared to Oldenburg, this complicates the internal communications between the actors that are involved. This was also found in the interviews as for example Jaap Rademaker wants a clear vision on how to improve the university's food sustainability in the future as this is now missing. Respondents such as Tjeerd Hobma and Dick Jager on the other hand said that the University has a clear vision on where food sustainability fits in the integral sustainability strategy that is RUG 2020. Also in the interviews, communication was seen as a weakness at the University of Groningen and this is shown in the fact that not every actor is on the same line when it comes to sustainability and the road leading there or that everybody knows what other actors are up to as is also supported by Jaap Rademaker.

Furthermore, the food network at the University of Groningen can be distinguished in three different categories: the policy makers, which are the College van Bestuur, the Taakgroep Green University and the Green Office. Secondly, the advisors, which are the Green Office, the Food Sustainability Advisory Board and MVO Nederland. And finally the operational side, which is found in the Facilitair Bedrijf.

How is the power balanced between the actors that are involved in the food network at the Universities of Groningen and Oldenburg?

The main driving force at the University of Groningen is the College van Bestuur, which when looking back at the organizational chart in chapter 4, stands at the top of the hierarchical structure present at the University. As was seen in the interviews at the University of Groningen, the taskgroup was created as a means to bring the fractured sustainability policies at the University of Groningen together. The taakgroep can be seen as a major player in sustainability as they are tasked with

dividing the RUG 2020 strategy which will have a huge impact on sustainability policies and operations at the University in Groningen. When looking at food sustainability a lot of decision power is laid at the Taakgroep and College van Bestuur and less at the facilitair bedrijf. Mainly the only power that they have is on operational levels and not so much on a higher strategic level, which means that they have to implement food policies that were created at a higher organizational level.

At the University of Oldenburg, the power between the actors involved in the food network is evenly balanced according to Scholtalbers as he stated that he, the manager and the procurement officer can basically decide for themselves what food sustainability policies are used and implemented in the organization and operational management.

What are the current food policies in place at the moment at the Universities of Groningen and Oldenburg?

At the University of Groningen, food policies that are in place at the moment focus mainly on the aspects of partial sustainable food procurement through guidelines and criteria that are used for the tender of a food supplier of the University of Groningen. Further more, food policies are mainly focused on the prevention or reduction of waste. Finally, dairy and coffee sold at the university are sustainable.

At the University of Oldenburg in 2013, 40 percent of all vegetables used for food preparation were local and sustainable. This is done through the use seasonal vegetables, which means that in the winter tomatoes or bell peppers are not used, but instead cabbages are used as these can be grown during the winter. Furthermore, meat used in the preparation of the meals has the Neulandt seal, which means that these animals have had a decent life. Finally, at the Mensa waste reduction measures are taken by using re-usable plates, cutlery and cups. Also kitchen waste is tried to be reduced as much as possible.

What are the challenges, barriers and opportunities for improvement of the food sustainability of the University of Groningen and how does this differ from the University of Oldenburg?

The main challenges that the University of Groningen faces are finding a role of food sustainability within the creation of the RUG 2020 strategy, establishing a good working internal and external communication plan and finding a way to improve food sustainability while dealing with the complex situation that is the European Government public tender law according to the respondents interviewed at the University of Groningen.

Opportunities that the University of Groningen has is the willingness of the Facilitair Bedrijf and the Green Office to improve the sustainability of the University. The same is true for a member of the College van Bestuur, Jan de Jeu, making it easier to put sustainability high on the strategic agenda of the University of Groningen.

Barriers however are the European government public tender law, making the achievement of food sustainability at the University more complex as it is not possible to approach sustainable food producers directly. This was also seen in Oldenburg as a problem as of next year their procurement also has to work according this law, what was seen as a major problem by Scholtalbers. The second barrier mentioned in the interview was the high price of sustainable food as a balance has be found between sustainable food and affordable food for students.

6.1.2 Main question & recommendation

In which way can the actors of the food network present at the University of Groningen be able to contribute to improve the food sustainability of the University?

When comparing the organizations of the University of Groningen and Oldenburg, a few major differences are found. In Oldenburg, the responsibility is less layered, and decision making happens, at a much lower organizational level and involves actors of the organization that are working within the field. As such, a direct linkage between plan making and the reality in which the plan is implemented is formed and the implementation of policies can be directly evaluated on their performance in the field. This is a result of the split between the supporting side by Studentenwerk Oldenburg and the educational and research side done by the University of Oldenburg. As a result both organizations can focus on their own fields.

At the University of Groningen, however, decision and policy making is mostly done by the Taakgroep Green University, College van Bestuur and in some matters also the Green Office. There is a linkage between the Facilitair Bedrijf, which works on the operational side of the food network and the policy making side through advice given by the facilitair bedrijf on proposed plans. However, a direct involvement of the operational side on the policy making is lacking.

When comparing both universities, the organization in Oldenburg has a strong point. This is the fact that in Oldenburg the organization is less complicated and has the operational actors also included in creating new policies (kitchen chef, procurement department) As a result of giving the operational side of the food network a more central role by giving them more responsibility and involvement in future policies and initiatives two things will happen.

1) Communication between actors will improve as there is a direct line of communication and communication distance decreases, so all actors involved know exactly what is planned, what the vision is that is worked towards and what possible results are of policies as work field experience is used in the decision and policy making. This fits within the idea of sustainable communication suggested by Petts (2000, p. 278) as the most important is a process of proactive, responsive involvement and dialogue.

2) When people involved in the operational side of the food network are included in the making of policies. Policies will be directly tested to the reality, practicability and feasibility. This will lead to a better performance upon implementation.

Other actors such as the Green Office, Food Sustainability Advisory Board and MVO Nederland can and should continue their advice giving role, as outsider information is always a good idea and can lead to creative new ideas. Especially MVO Nederland can be an invaluable partner as it gives the University of Groningen access to knowledge on the way food network at other organizations is organized. This was also seen by Clemens Scholtalbers as an important part of improving the food network of an organization and is one of the areas of implementation (outreach & collaboration) proposed by Lozano et al (2012, p.3).

6.2 Recommendations for future research

As conclusion of this thesis, there are also several recommendations for possible future research. These are:

- Doing research how other organizations are managing their food operations in regard to food sustainability. This point was raised by Tjeerd Hobma as a possibility for research. This was also seen by Clemens Scholtalbers as important for the improvement of the sustainability of food preparation and procurement. By gaining knowledge about the operations at other organizations, new ideas on how to improve sustainability at the universities can be generated. Starting points according to the interviews are large companies, other universities or hospitals.
- A second point of research that could be done is towards the European Government public tender law. This is because it causes complexity for the food sustainability of the University of Groningen and Oldenburg. Research done here could contribute towards food sustainability by finding a best use method regarding this law.
- My final recommendation for future research is on how food sustainability should be seen in context of a university. As the opinions between the University of Groningen and Oldenburg differ. In Groningen, food sustainability is seen as part of for example healthy aging, while in

Oldenburg food sustainability is much more stand-alone. Research done to this subject could contribute to the different roles food sustainability could play and what the impact of these roles are.

6.3 Critical reflection

6.3.1 Research

Also, due to time constraints not every actor of the food network present at the University of Groningen was interviewed as for example only during the last interview was the Food Sustainability Advisory Board mentioned by Yanike Sophie. Another point was that it was not possible to have an interview with someone from the College van Bestuur as I was redirected to Tjeerd Hobma instead when asking for an appointment to interview Jan de Jeu of the College van Bestuur. However, during the interviews that I had with respondents from the University, a sufficient enough image of not-interviewed actors was established to make up for this lack of primary data about these actors. Especially about the College van Bestuur was enough data collected during the interviews that an interview with someone from the College of Bestuurs would not have added much more information about this actor.

6.3.1 Outcomes

When looking at the data that is collected throughout the interviews, the focus of the data is mainly on Groningen and how the food network is organized by analyzing the roles that roles that the actors have there. At the same time, only one interview is done in Oldenburg, due to time and distance constraints. So while, the interview gave a good idea of how the food network operates in Oldenburg as Clemens Scholtalbers was there from the start of the sustainable food policies in 1983, more detailed questions and views from the management side and procurement side are missing in the research. As such, the organizational view at the food network at Oldenburg is much more generalized and contains less details than the organizational view at Groningen.

7. Reference list

- AKKU¹. (2013). *Green Office in Nijmegen*. Available: <http://www.akkuraatd.nl/green-office-in-nijmegen/>. Last accessed 25th June 2015.
- AKKU². (2013). (*No title*). Available: <http://www.akkuraatd.nl/wp-content/uploads/2013/02/130214-Green-Office-website-huisstijl.pdf>. Last accessed 25th June 2015.
- Alshuwaikhat, H & Abubakar, I. (2008). An integrated approach to achieving campus sustainability: assessment of the current campus environmental management practices. *Journal of Cleaner Production*. 16 (1), 1777-1785.
- Anand, S & Sen, A. (2000). Human Development and Economic Sustainability. *World Development*. 28 (12), 2033.
- Barnes, P & Jerman, P. (2002). Developing an environmental management system for a multiple-university consortium. *Journal of Cleaner Production*. 10 (1), 33-39.
- Barth, M & Rieckmann, M. (2012). Academic staff development as a catalyst for curriculum change towards education for sustainable development: an output perspective. *Journal of Cleaner Production*. 26 (1), 28-36.
- Blake, J. (1999). Overcoming the 'value-action gap' in environmental policy: Tensions between national policy and local experience Overcoming the 'value-action gap' in environmental policy: Tensions between national po. *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*. 4 (3), 257-278.
- David Suzuki Foundation. (2014). *What you can do*. Available: <http://www.davidsuzuki.org/what-you-can-do/food-and-our-planet/food-and-climate-change/>. Last accessed 21th June 2015.
- De Vega, C et al. (2008). Solid waste characterization and recycling potential for a university campus. *Waste Management*. 28 (Supplement 1), S21-S26.
- Epstein, M & Buhovac, A. (2010). Solving the sustainability implementation challenge. *Organizational Dynamics*. 39 (1), 306-315.
- Espinosa, R et al. (2008). Integral urban solid waste management program in a Mexican university. *Waste Management*. 28 (Supplement 1), S27-S32.
- EU. (2015). *Sustainable Food*. Available: <http://ec.europa.eu/environment/eussd/food.htm>. Last accessed 17th June 2015.
- European Resource Efficiency Platform. (2012). *Manifesto for a resource-efficient Europe*. Available: http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-12-989_en.htm. Last accessed 12th June 2015.
- FAO. (2015). *Why is organic food more expensive than conventional food?*. Available: <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq5/en/>. Last accessed 7th July 2015.
- Fietkau, H & Kessel, H (1981). *Umweltlernen : Veränderungsmöglichkeiten des Umweltbewußtseins; Modelle, Erfahrungen* . Königstein: Hain. 1-404.

- Ferenhof, H et al. (2014). Environmental management systems in small and medium-sized enterprises: an analysis and systematic review. *Journal of Cleaner Production*. 74 (1), 44-53.
- Hahn, R. (2012). Standardizing Social Responsibility? New Perspectives on Guidance Documents and Management System Standards for Sustainable Development. *IEEE Transactions on Engineering Management*. 59 (4), 717 - 727.
- Hall, J. (2012). *The Importance of Goal-Setting in the World of Sustainability*. Available: <http://www.energyadvantage.com/blog/2012/08/the-importance-of-goal-setting-in-the-world-of-sustainability/>. Last accessed 17th June 2015.
- Harris, B & Probert, E. (2009). Waste minimisation at a Welsh university: A viability study using choice modelling. *Resources, Conservation and Recycling*. 53 (5), 269–275.
- Harvey, L. (2012). *Interview*. Available: <http://www.qualityresearchinternational.com/socialresearch/interview.htm>. Last accessed 26th May 2015.
- Hay, I. (2012). Ethical Practice in Geographical Research. In: Clifford N et al *Key Methods in Geography*. 2nd ed. London: SAGE publications Ltd. 35-49.
- Hufty, M. (2011). Investigating Policy Processes: The Governance Analytical Framework. In: Wiesmann, U & Hurni, H *Research for Sustainable Development: Foundations, Experiences, and Perspectives*. Bern: Geographica Bernensia. 403–424.
- Mason, I et al. (2003). Implementation of a zero waste program at a university campus. *Journal of Cleaner Production*. 38 (4), 257-269.
- McMurray, A et al. (2014). Sustainable procurement in Malaysian organizations: Practices, barriers and opportunities. *Journal of Purchasing & Supply Management*. 20 (1), 195-207.
- Mintz, K & Tal, T. (2014). Sustainability in higher education courses: Multiple learning outcomes. *Studies in Educational Evaluation*. 43 (1), 113-123.
- MVOloont. (2011). *Richtlijnen*. Available: <http://www.mvoloont.com/starten-met-mvo/richtlijnen>. Last accessed 25th June 2015.
- INSS. (2015). *What is social sustainability*. Available: <https://clas-pages.uncc.edu/inss/what-is-social-sustainability/>. Last accessed 12th June 2015.
- ISO¹. (2015). *ISO 14000 - Environmental management*. Available: <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000.htm>. Last accessed 18th June 2015.
- ISO². (2015). *ISO 14001 Environmental Management Systems Revision*. Available: http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000/iso14001_revision.htm. Last accessed 18th June 2015.
- ISO³. (2015). *Standards*. Available: <http://www.iso.org/iso/home/standards/iso26000.htm>. Last accessed 25th June 2015.

James, P et al (2014). *Urban Sustainability in Theory and Practice: Circles of sustainability*. London: Routledge. 1-253.

Jones, P et al. (2008). Embedding Education for Sustainable Development in higher education: A case study examining common challenges and opportunities for undergraduate programmes. *International Journal of Educational Research*. 47 (1), 341-350.

Khalili, N et al. (2014). From cleaner production to sustainable development: the role of academia. *Journal of Cleaner Production*. 96 (1), 30-43.

Kelly, T et al. (2006). University community responses to on-campus resource recycling. *Resources, Conservation and Recycling*. 47 (1), 42–55.

Kollmuss, A & Agyeman, J. (2002). Mind the Gap: why do people act environmentally and what are the barriers to pro-environmental behavior?. *Environmental Education Research*. 8 (3), 239-260.

Longhurst, R. (2012). Semi-structured Interviews and Focus Groups. In: Clifford N et al *Key Methods in Geography*. 2nd ed. London: SAGE publications Ltd. 103-115.

Lozano, R et al. (2013). Declarations for sustainability in higher education: becoming better leaders, through addressing the university system. *Journal of Cleaner Production*. 48 (1), 10-19.

Lozano, R et al. (2014). A review of commitment and implementation of sustainable development in higher education: results from a worldwide survey. *Journal of Cleaner Production*. Article in Press (1), 1-18.

Littig, B & Grießler, E. (2005). Social sustainability: a catchword between political pragmatism and social theory. *Int. J. Sustainable Development*. 8 (1), 68.

Macquarie University. (2015). *Governance*. Available: http://mq.edu.au/about_us/strategy_and_initiatives/sustainability/areas_of_focus/governance/. Last accessed 9th July 2015.

McKenzie, S. (2004). Social Sustainability: Towards Some Definitions. *Hawke Research Institute Working Paper Series*. 27 (1), 2.

McLeod, S. (2008). *Qualitative Quantitative*. Available: <http://www.simplypsychology.org/qualitative-quantitative.html>. Last accessed 21th May 2015.

Mikkola, M. (2006). *From catering organisations to environmental and health related public catering systems*. Available: <http://orgprints.org/8641/1/8641.pdf>. Last accessed 26th May 2015.

Mikkola, M. (2011). *Social dynamics for sustainable food systems actors' orientations towards sustainability in primary production and public consumption*. Available: <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/25946/Publications21.pdf?sequence=1>. Last accessed 26th May 2015.

Morgan, K. & Sonnino, R. (2008). *The School Food Revolution. Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London: Earthscan. 1-256.

MVO Nederland. (2015). *Stakeholders*. Available: <http://www.mvonederland.nl/stakeholders/over-stakeholders>. Last accessed 7th July 2015.

Omann, I. and Spangenberg, J.H. (2002) 'Assessing social sustainability, the social dimension of sustainability in a socio-economic scenario', Paper presented at the 7th Biennial Conference of the International Society for Ecological Economics, March 6–9, Tunisia.

Oruezabala, G & Rico, J. (2012). The impact of sustainable public procurement on supplier management — The case of French public hospitals. *Industrial Marketing Management*. 41 (1), 573-580.

O'Toole, L. (2004). Implementation Theory and the Challenge of Sustainable Development: The Transformative Role of Learning. In: Lafferty, W *Governance for Sustainable Development The Challenge of Adapting Form to Function*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing Limited. 43.

Petts, J. (2000). Sustainable Communication: Implications for Industry. *Trans IChemE*. 78 (B), 270-278.

Pimitel, D & Pimitel, M. (2003). Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 78 (Supplement), 660S-663S.

Porter, M. (1990). The competitive advantage of nations. *Harvard Business Review*, 73-93. Princeton University. (Unknown). *What is a Primary Source?*. Available: <http://www.princeton.edu/~refdesk/primary2.html>. Last accessed 28th June 2015.

Repetto, R (1985). *The global possible: Resources, development, and the new century*. New Haven: Yale University Press. 10.

RUG^a. (2015). *Food & Drinks contributes to sustainability!*. Available: <http://www.rug.nl/science-and-society/facility-services/catering/food-and-drinks/actueel/duurzaamheid/>. Last accessed 24th June 2015.

RUG^b. (2015). *Food Sustainability Advisory Board*. Available: <http://www.rug.nl/about-us/who-are-we/sustainability/greenoffice/organisation/food-sustainability-advisory-board>. Last accessed 24th June 2015.

RUG^c. (2014). *Greenkicks*. Available: <http://www.rug.nl/about-us/who-are-we/sustainability/greenoffice/events/greenkicks>. Last accessed 25th June 2015.

RUG^d. (2015). *What is Green Office Groningen?*. Available: <http://www.rug.nl/about-us/who-are-we/sustainability/greenoffice/organisation/>. Last accessed 25th June 2015.

Singh, M et al. (2015). Environmental management system ISO 14001: effective waste minimisation in small and medium enterprises in India. *Journal of Cleaner Production*. 102 (1), 285-301.

Smyth, D et al. (2010). Reducing solid waste in higher education: The first step towards 'greening' a university campus. *Resources, Conservation and Recycling*. 54 (1), 1007–1016.

Sonnino, R & McWilliam, S. (2011). Food waste, catering practices and public procurement: A case study of hospital food systems in Wales. *Food Policy*. 36 (1), 823–829.

Sustain. (2013). *What is sustainable food?*. Available: http://www.sustainweb.org/sustainablefood/what_is_sustainable_food/. Last accessed 10th May 2015.

Sustain. (2014). *Sustainable Food*. Available: <http://www.sustainweb.org/sustainablefood/>. Last accessed 13th June 2015.

Sustainable Food Trust. (2014). *About us*. Available: <http://sustainablefoodtrust.org/about-us/>. Last accessed 13th June 2015.

Studenten voor Morgen. (2015). *Eindrapport Rijksuniversiteit Groningen*. Available: <http://www.studentenvoormorgen.nl/wp-content/uploads/2015/05/Eindrapport-Rijksuniversiteit-Groningen.pdf>. Last accessed 25th June 2015.

UM. (2014). *The UM Green Office*. Available: <http://www.maastrichtuniversity.nl/web/Main/AboutUM/OurProfile/Sustainability/TheUMGreenOffice.htm>. Last accessed 25th June 2015.

UN¹. (2011). *7 Critical Issues at Rio+20*. Available: <http://www.uncsd2012.org/7issues.html>. Last accessed 27th June 2015.

UN². (2011). *Higher Education Sustainability Initiative for Rio+20*. Available: http://www.uncsd2012.org/hei_engage.html. Last accessed 27th June 2015.

UN³. (2011). *Issues Brief 9 - Food Security and Sustainable Agriculture, UN-DESA*. Available: <http://www.uncsd2012.org/index.php?page=view&type=400&nr=227&menu=45>. Last accessed 27th June 2015.

Van Weenen, H. (2002). Towards a vision of a sustainable university. *International Journal of Sustainability in Higher Education*. 1 (1), 20-34.

Velazquez, L et al. (2006). Sustainable university: what can be the matter?. *Journal of Cleaner Production*. 14 (1), 810-819.

Waal, T et al. (2010). University research for sustainable development: definition and characteristics explored. *Journal of Cleaner Production*. 18 (7), 629–636.

Wals, A. (2014). Sustainability in higher education in the context of the UN DESD: a review of learning and institutionalization processes. *Journal of Cleaner Production*. 62 (1), 8-15.

WCED. (1987). *Our Common Future*. Available: <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>. Last accessed 27th Feb 2015.

8. Appendix

8.1 Coding

Description of the task of an actor	1
Position of an actor in the organization	2
Relation to other actors	3
Current policy	4
Planned policy	5
Choices, circumstances that affect policy	6
Implementation method of policy	7
Place of implementation in organization	8
Chances	9
Barriers	10
Challenges	11

8.2 Interview guide 1: Tjeerd Hobma, voorzitter taakgroep Duurzaamheid RUG

De data die verkregen wordt via dit onderzoek wordt alleen voor mijn Bachelor project gebruikt en hebben geen verdere doeleinden. Er wordt verantwoordelijk en adequaat mee omgegaan. U kunt ten alle tijden dit interview stoppen en zelfs na het interview kunt u nog vragen om de data niet te gebruiken.

Toestemming

- Heeft u bezwaar tegen het opnemen van dit interview met mijn telefoon?
- Wenst u anoniem te worden behandeld in dit onderzoek?

Fade in

- Wat houdt uw functie in?
 - o Hoe lang ben u al bezig met deze functie?
- Ervaring op het gebied van duurzaamheid?
 - o Eerdere functies
 - o Eigen interessegebieden

Taakgroep Duurzaamheid RUG

- Hoe is de taakgroep duurzaamheid RUG tot stand gekomen? **(1,2)**
 - o Vanuit wie is het initiatief gekomen?
- Wat is de taak/taken die deze commissie meegekregen heeft? *(Wie heeft de opdracht gegeven?)* **(2)**
 - o Hoeveel ruimte is er gegeven voor deze taak/taken? *(Hoe groot is het mandaat?)* **(2)**
 - o Hoe is deze taak volbracht gedurende de tijd dat deze taakgroep nu bestaat? **(3)**
 - Wat is er bereikt?
 - Wat zijn de belangrijkste punten die bereikt zijn?
 - Op het gebied van voedsel
- Welke onderwerpen vallen onder de duurzaamheid van de RUG?
 - o Waar wordt prioriteit aan gegeven?
 - o Hoe wordt dit bepaald? *(wie maakt de keuzes?)* **(2)**
 - o Hoe past voedselduurzaamheid binnen de duurzaamheid van de RUG?
- Is er vanuit de taakgroep actie ondernomen om een voedselbeleid te ontwikkelen voor de universiteit? **(1)**
 - o Wie was betrokken in de ontwikkeling?
 - Wat was hun rol hierin?

- Welke andere partijen zijn belangrijk voor het voedselbeleid van de RUG? **(1)**
- Met welke andere partijen werkt deze taakgroep samen? (*studenten, kantine, commissies etc.*)
 - o Hoe komt dit overeen
 - o Op welke manier wordt hiermee samengewerkt? **(2)**
 - o Geven deze partijen invulling en uitvoering van het beleid? (*Beleid vertaald naar concrete praktijk*)
- Heeft de taakgroep een visie op de toekomstige duurzaamheid van de RUG? En dan met name op het gebied van voedsel (*Waar wil de RUG naar toe met hun duurzaamheids beleid?*) **(4)**

Externe partijen bij duurzaamheid RUG

In hoeverre wordt de RUG ondersteunt of beïnvloed op het gebied van voedsel duurzaamheid door externe partijen zoals bijvoorbeeld de rijksoverheid?

- Wordt het duurzaamheidsbeleid vanuit de overheid opgelegd of vanuit de RUG zelf ontworpen? **(2)**
 - o Centraal:
 - o Intern:
- Is er ondersteuning vanuit hogere instanties zoals bijv. de Rijksoverheid om initiatieven op het gebied van (voedsel)duurzaamheid te ondersteunen met bijvoorbeeld kennis of subsidies? **(2)**

Verbetering van duurzaamheid

Wat is er nodig om de voedsel duurzaamheid te bevorderen? **(4)**

- Wat is er aanwezig in de organisatie om voedselduurzaamheid te verbeteren?
 - o Waar liggen de sterke punten van de organisatie op het gebied van voedselduurzaamheid?
- Hoe zou de ideale situatie zijn voor voedsel duurzaamheid op de RUG
 - o Hoe zou deze bereikt kunnen worden?
 - o Kunt u de belangrijkste punten aangeven die hiervoor aangepast kunnen worden.

Fade out

- Heeft u verder nog documenten of notities aangaande voedsel duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?
- Hebt u verder nog iets toe te voegen aan het interview wat ik nog niet gevraagd hebt, maar van toepassing zou kunnen zijn voor het onderzoek?

- Zou ik, mocht mij nog iets binnen te schieten, u mogen mailen met vragen?
- Heeft u nog interesse in de resultaten van mijn onderzoek?

8.3 Transcript interview 1, Tjeerd Hobma, Chair Taskgroup Green University, University of Groningen

R = Researcher

T = Tjeerd Hobma

R: Oke, ehm dan beginnen we eerst maar gewoon eens even van eh. Je hebt al gezegd dat je voorzitter bent van de Taakgroep.

T: Ja

R: En wat houdt die functie dan precies in?

T: Die, ehm, die die taakgroep Green University die hebben we opgericht om, laat we maar zeggen, met een aantal, ehm, mensen die zelf vanuit hun persoonlijke achtergrond, dus niet vanuit de plek waar ze zitten op de universiteit. Maar de ervaring of de passie die ze hebben voor duurzaamheid, **om de duurzaamheidsprestatie van de RUG te vergroten (1)**. En dan moet je de mensen hebben die daar verstand van hebben, dus er moet expertise zitten in verschillende gebieden en dat hebben we denk ik. Dat kan van de omgeving zijn, van mobiliteit, van ehm energie, ehm, er zitten mensen die van voeding weten, iemand van het de milieuwinkel bij. Ehm, dus **we zijn een heel pluroform gezelschap. (2)** En, ehm, ja dus iedereen moet als je de duurzaamheidsprestatie echt wil vergroten, dan moet iedereen daarin zijn rol doen wat je van hem verwacht. Dat betekent dus dat mensen op de werkvloer iets kunnen doen. **Dick Jager kan dat als aanjager in het programma doen, want je hebt ook een bestuurlijk niveau iemand nodig. (2)** Die zich daarvoor sterk maakt.

R: Ja, dat klopt

T: **Dus ik faciliteer een beetje dat overleg in die taakgroep, maar ik probeer het ook van vanochtend bij het College, of in het bestuurlijk overleg, of in het managementberaad waar het geld verdeeld wordt, ook onder de aandacht te brengen (1,2,3)**. Dus dat doe ik.

R: Oke, dus het is in feite dat de hele taakgroep van bovenaf tot onderaf gewoon.

T: Eigenlijk wel, wat er zitten studenten bij, ehm, in die zin is het wel bijzonder want het is een, je zou het een stuurgroep kunnen noemen, maar in een stuurgroep zitten te vaak hoogleraren, decanen, bestuurders. **Bij ons zit iedereen erin. Dus het loopt van studenten die een klein projectje doen bij de Green Office tot aan, naja, iemand die er dagelijks in zijn werk mee, mee bezig is. (2,9)** En dat, ehm, ik denk dat dat een kracht is. Als je zegt van hoe gaan samen impact hebben, dan is het idee van dat en medewerkers, en studenten, bestuurders, en wetenschappers een beetje aan elkaar verbind. Dat hopen we te doen.

R: Oke, want dat is inderdaad wel interessant want het zorgt er ook gewoon inderdaad voor dat je dan vanuit alle lagen gewoon mensen meekrijgt, dat mensen invloed hebben. Dat het niet is dat er van bovenaf een groepje even wat bedenkt en vervolgens.

T: Sterker nog, eigenlijk andersom. **Het mooiste zou zijn als je juist die mensen die gewoon met beide voeten in het werkveld staan. (9)** Dat dat dan voldoende, ehm < > Dat geeft dan ook aan wat past bij deze universiteit he. Want je kan wel zeggen, ehm, ik wil iets worden wat ik niet ben als universiteit, ehm. Maar dat gaat niet werken. Maar wel zo is, is dat er wel een aantal speerpunten. **Dus de RUG-strategie die wordt gemaakt voor 2020.** Zou heel mooi zijn als er dan niet alleen maar iets over onderwijs, onderzoek en bedrijfsvoering wordt gezegd. Maar dat er ook, er staan ook punten in als internationalisering, maar ook voor duurzaamheid. **Dus we hebben, vanuit die taakgroep Green University, hebben we één van de strategietafels die gehouden zijn, dat zijn dialogen waarin het College een beetje sondeert bij mensen uit de gemeenschap van wat moeten we doen, he. Om in 2020 een goed plan te hebben. (6,7,8)**

R: Ja

T: Of voor 2020 een goed plan te hebben. Eh, daarmee hebben we ook een duurzaamheidstafel georganiseerd, ehm, wanneer was die ook alweer. Die was in April. Eh, en daar kwamen allerlei, eh eh, aandachtsgebieden van de RUG aan de orde. Dus in die avond werden er over verschillende thema's gesproken. Wat er in dat strategieplan van de RUG, dus het RUG 2020-plan moet staan op het gebied van duurzaamheid. En, en, dat betekent dat die taakgroep moet niet in zijn eentje wat dingen zitten bedenken met tien of twintig mensen, maar het idee is, de opdracht is om zoveel mogelijk activiteiten te doen waarmee je mensen bewust maakt en daarbij betreft.

R: Oke, maar er wordt dan dus ook samengewerkt met anderen.

T: **Ja, daar zit bijvoorbeeld , wat ik je net noemde zit die wedstrijd Green Mind award in. Daarmee maak je de vlek veel breder. Je gaat gewoon mensen uitnodigen: doe met ons mee. (7,8) Het College zegt straks in dat RUG 2020-plan, hier moet het ongeveer naar toe, deze kant richten we de universiteit een beetje op. (1)** Wat gaan wij doen om dat waar te maken. Dat is die taakgroep.

R: Oke

T: **Dus wij moeten het eigenlijk samen met de collega's doen (3),** dat is het idee.

R: Ja, ehm. Even kijken. Ik weet niet of je dat nou net al genoemd had, maar van waaruit komt het initiatief uiteindelijk vandaan die hele taakgroep, is daar op een gegeven moment vanuit het bestuur of de organisatie gekomen dat van: hé dat is een goed idee, of is het meer van de mensen zelf dat ze er zelf mee kwamen.

T: Ik denk, **er gebeurde al heel veel mooie dingen aan de RUG. Laat maar zeggen, je zou kunnen zeggen dat van ehm, er was een bazaar aan allemaal kleine, leuke projectjes (4)** hier aan de faculteit, aan de dienst daar. Bijvoorbeeld bij het facilitair bedrijf doen ze allemaal hele mooie, slimme dingen op het gebied van duurzame energie. Het is echt prachtig, maar het had niet de sticker duurzaamheid. **En die initiatieven waren ook allemaal niet heel erg gecoördineerd. (11)** Dus als je nou zegt groep, als we nou echt samen een bed willen hebben om echt een kathedraal te bouwen in plaats van een bazaar, dan moet je dus een beetje, **dan moet je een strategie gaan bedenken. Dan moet je zeggen: wat past nou echt bij ons als duurzame universiteit. Waar willen we dan op inzetten? Dan moet je een aantal speerpunten kiezen, daarvoor wil ik gaan. (6)** En het College heeft toen gezegd: nou, ehm, die heeft toen tegen ons als diensten gezegd **(1,2,3)** van: begin eens bij de bedrijfsvoering, laten we iemand aanstellen die we als programmamanager duurzaamheid ehm, neerzetten. Daar, dat is die rol van Dick. **(2)** Dus sinds vorig jaar, eh, ik denk, wanneer is die begonnen. Vorig jaar rond deze tijd. En eh, eh, **en die heeft de opdracht gegeven: goh, kom we stellen zo'n taakgroep samen met ambassadeurs, mensen die iets hebben met het onderwerp. En die ons kunnen helpen om die vlek te vergroten, maar om ook echt, naja dat plan dat we gaan maken ook echt in gang te zetten. (1,2)** Dus het is een beetje een mix. Ja, het kwam van anderen, er gebeurde al heel veel dingen. **(2)** Maar het College heeft ook gezegd van: het milieu, dat is natuurlijk de bedrijfsvoering, wij vinden dat belangrijk. We willen er graag op gaan sturen. Er gebeurde natuurlijk al heel mooie dingen, maar er werdt niet op gestuurd, als, als College van Bestuur. En nu doen we dat wel. **(1,11)**

R: Oke, dus in feite is het gewoon al die projectjes, alles wat er was, dat is nu gewoon dus **samengebundeld tot meer één organisatie** die daar mee bezig is.

T: **Ja, dat ze bijdragen aan het hogere doel. (11)** Dat is namelijk, je zou bijvoorbeeld kunnen zeggen, nou ehm. Belangrijke thema's in de RUG-strategie zijn bijvoorbeeld, ehm healthy aging, en sustainable energie. **Dan mag je verwachten dat van de duurzame universiteit dat er op het gebied van gezondheid, work-life-balance, dat soort achtige dingen. Healthy aging. Dat daar, daar past voeding bij bijvoorbeeld. (6,7,8)** Maar je mag ook verwachten dat hier in het Noorden, waar de energie transitie een belangrijk punt is, dat je daar dan ook terug gaat zien. In die projectjes, maar ook in de planvorming. **Nou, dat is, dus we houden wel een beetje rekening met, met, wat deze universiteit belangrijk vindt en andersom. Je kunt natuurlijk ook zeggen, wat vindt deze universiteit dan belangrijk? Dat zijn de dingen die natuurlijk nu al blijkbaar in de praktijk gebeuren. (6,7,8)**

R: Ja oke, want je noemt nu al heel veel dingen en voedsel daar een klein onderdeel van, maar in hoeverre is voedsel daar echt belangrijk in. Gewoon, dat ze kijken naar duurzaam voedsel. Want ik heb al een beetje gekeken naar bijvoorbeeld beleid.

T: Ja

R: **Alleen, heel veel beleid dat hier in Groningen is, richt zich met name op, ja, waste reduction.**

T: **Ja (4,7,8)**

R: Want als je dat bijvoorbeeld vergelijkt met, Oldenburg, daar hebben ze op een gegeven moment gewoon gezegd, met duurzaam voedsel, biologisch voedsel, dat ze dat dus ook hebben meegenomen.

T: Ja, het kan best zijn dat die Duitsers iets voorlopen op ons daarin. Maar, ik denk eerlijk gezegd dat, dat is een beetje mijn eigen overtuiging, dat probeer ik er wel ermee te geven, ook in die taakgroep. Ik denk dat als je ehm, er loopt heel veel jong talent rond, zoals julie zelf he. En je mag best, ik vind dat je die jonge mensen best een beetje mag helpen, laat maar zeggen ehm. Als je over de toekomst na wilt denken, daar hoort hoe je gezond leeft, gezonde voeding bij. Het maken van afwegingen, dus niet alleen voor studenten, maar ook voor medewerkers. **Dus wil je, ehm, waar sta je voor als universiteit. Wil je dat je medewerkers en je studenten heel gezond zijn en gezonde afwegingen maken, dan mag je daar best wel een beetje sturend in zijn vind ik. (5,6,7,8,11)** En dat betekend dat als je dat heel plat slaat, dat is dus ook het aanbod van de bedrijfsrestaurants. En de kantines, die je hier allemaal vindt, hou je dat zo als het nu is en maak je dat met een mix van wat duurzame dingen en gewoon lekkere vette, ongezonde dingen. Want dat is eigenlijk nu zo, daar maak je mensen heel blij mee, met die ongezonde dingen. **Wat mij betreft, ik ben helemaal niet een eco-efficiency denker, zouden we dat best wel wat strakker mogen doen als healthy aging dan bij ons zo belangrijk is. (6,7,8 ,11)** Dan zit dat voor een deel ook in wat je aanbied op het gebied van ehm, gezond eten. En bewegen, en je balans tussen werk en leven. Dus je, ik kan me best voorstellen dat we daar ehm, **meer focus op leggen, op die biologische voeding. (8)** En **dat we daar dus ook wat meer in investeren. Je zou best kunnen zeggen wat mag dat dan kosten, duurzaamheid. (6, 11)**

R: Ja, dat is op zich een hele goeie afweging want ja, dat toevallig in Duitsland dat dat gewoon gesubsidieerd wordt vanuit de overheid.

T: Ja

R: Waardoor je op een gegeven moment voor, ja, voor Oldenburg betekend dat je gewoon een biologische maaltijd hebt voor ik denk, 2 euro, 2,50. Dan heb je gewoon een avondmaal . Dat was

ook zo'n punt. Dat viel ons op, dat er op de RUG het aanbod was heel laag en als het er al was, dan was het al heel duur.

T: Ja, ja, dus eigenlijk zou je zeggen. Het heeft een zetje nodig om die biologische producten en gezonde voeding hier in de schappen te leggen zeg maar. Bij die ehm. **Dat kost op korte termijn natuurlijk geld (10)**, maar je zou ook kunnen zeggen dat het op lange termijn geld oplevert (9). Als mensen gezonder eten, en een gezondere lifestyle hebben. Dat is niet alleen eten, maar ook het balans programma, dat is de ACLO, de sportfaciliteiten, dat is ook het HR-beleid en de regels daarvoor. **Dus ik zou zeggen, die voeding staat niet op zich, maar is een integraal onderdeel van de duurzaamheidsstrategie van de RUG. (5,6,7,8)** Dus, en dat is precies hetzelfde als van ons als ICT'ers verwachten ze ook dat wij zo slim mogelijk omgaan met energie. Met koeling van de rekenhallen, dus we doen dat op gebied van innovatieve koelconcepten, je hebt verschillende slimme codes, eh, eh, aanschaf van spullen die duurzaam zijn. En daar wordt ook van verwacht dat we dat zo slim mogelijk doen qua duurzaamheid. Maar ja, dat staat ook niet op zich. Dat maakt gewoon onderdeel uit van het totaal pakket. Dus ik zou gewoon zeggen dat ook die voeding is in samenspraak met heel veel andere dingen en met al die dingetjes samen vergroot je die duurzaamheidsprestatie van zowel medewerkers als studenten.

R: Ehm, is er vanuit de taakgroep ook al actie ondernomen om een voedselbeleid te ontwikkelen voor de universiteit voor voedsel duurzaamheid?

T: **Dat zit wel in de pen (5,11)**, kijk we ehm. We hebben nu eigenlijk in kaart gebracht, toevallig is van de week weer de volgende vergadering, je mag daar trouwens zo bij aanschuiven als je dat leuk vind. Die is donderdag middag. Het erge is dat ik daar niet bij ben, maar eh, als je zegt ik vind dat leuk, dan kan ik dat wel even doorgeven. Dat is donderdag middag, dat is de eh, vierde vanaf half 3 tot half 4. En dat is in de vergaderzaal, dacht ik, bij de Vissersstraat bij de AMD. Want dan zou je zelf ook even kunnen uitleggen dat je hier mee bezig bent als je dat leuk vind. Dus wat mij betreft bent je welkom. Ik kan wel even melden bij eh, en dan moet je maar even kijken of het de moeite waard is.

R: En wat voor vergadering is dat dan?

T: **Dat is dus die taakgroep Green University, dat dus studenten, medewerkers in. (1)** Daar kan je in feite zelf even zeggen wat je doet en luisteren of het op de agenda staat. Ja, het staat op de agenda, maar we moeten het nog wel handen en voeten geven. Dan heb je natuurlijk een drager nodig. Dat verhaal wat ik nu vertel, **zeg maar ik wil een soort, we moeten een soort van meerjaren planning maken voor de duurzaamheid van de RUG. (5)** Dus je, hebt het RUG-plan van 2020, zo wordt er ook een ICT-plan 2020 gemaakt, en een HR-plan 2020, maar je zou ook een Duurzaamheid-plan 2020 kunnen maken. Dus wat is onze ambitie voor 2020. En dan kan je een aantal speerpunten, kan je

benoemen. Dat gaat dan over energie, mobiliteit, hr-voorwaarden, eh, voeding en dat moet nog ingevuld worden. En ik zou, ik ben er echt voor, dat ga ik ook morgen, we hebben morgen er een vooroverlegje over, voorstellen dat we daar een soort pamflet van maken. **Dus een soort visie neerleggen, hoe vinden wij eigenlijk dat de RUG 2020 op het gebied van duurzaamheid eruit ziet. (6,7,8)** Dus een soort van toekomstvisie, waar droom je van, hoe ziet het eruit, hoe werken we met elkaar. Daar zou bijvoorbeeld in kunnen zitten, dan ligt er in deze restaurants dit en dit en dit in de schappen. Dan bieden we dan, en dan, en dan dat aan. Misschien verbouwen we wel voeding op de campus. Kleinschalig.

R: Dat wordt volgens mij al een heel klein beetje gedaan.

T: Ja. Ja, er zijn dus projectjes waaronder de Green Mind, die gingen daar over. Nou misschien moeten we, heeft dat wel iets nodig om dat op te schalen, maar diezelfde producten die je hier verbouwd kan je natuurlijk ook in het restaurant neerleggen. Je kan ze zelf opeten, **je kan ook zeggen nou we willen in die restaurants alleen maar lokaal verbouwde producten hebben van lokale toeleveranciers van meen naar, die allerlei willen, in plaats van dat we het bij Hanos van weg halen. (3,9)** Dus dat betekent ook dat je op het gebied van voeding. **Als je een goed plan wil maken van 2020, dan zou je met je toeleveranciers ook afspraken moeten maken hoe zij ons daarbij gaan helpen. (3,5,11)** Nu kopen de restaurants gewoon spullen in bij Hanos, en waarschijnlijk nog wel een aantal dingen. En die zullen natuurlijk ook wel een aantal duurzame varianten hebben en misschien moet je op korte termijn daar iets meer voor betalen. **Maar je zou ook kunnen zeggen dat misschien gaan we zelfs wel onze toeleveranciers wel selecteren op wat past binnen onze eigen duurzaamheidsambitie. (5,7,8)** En voor voedsel is dat natuurlijk heel evident, dat zijn dus eigenlijk producten die niet uit het zuiden van Nederland komen of van de andere kant van de wereld. Maar voor een belangrijk deel uit de regio hier.

R: En, even kijken. Je noemde net al de Green Office. Zijn er nog meer mensen bezig met het voedselbeleid van de RUG ontwikkelen?

T: **Ik denk dat je dan in eerste instantie bij het facilitair bedrijf terecht komt. (2)** Ik zou, als je het zeker wilt weten eigenlijk even kijken ehm, wie dat nu is.

R: De coördinator daar? Want dat is Jaap Rademaker volgens mij.

T: Voor voeding? Ja dat kan, ja dat klopt.

R: Daar heb ik komende woensdag een afspraak mee.

T: Ja, die moet je hebben. **Die geeft leiding aan die restaurants. (1)** Ja, dat is interessant. **Die doen allemaal mooie dingen hoor, op het gebied van duurzame inkoop (1,4)**, dus ook op dat Green Kicks

event wat ik noemde, wat vorig jaar was. Daar gaan we binnenkort weer doen, en wanneer gaan we dat doen, niet dit jaar maar volgend jaar. Ik dacht volgend jaar juni. Mei of juni wordt dat ergens gehouden hier op Zernike. Gaan we weer zo'n event doen. En het Facilitair Bedrijf had toen vorig jaar allemaal leuke dingen gedaan, wat ze lieten zien, wat ze al doen op het gebied van duurzaamheid, maar ook wat ze in de toekomst graag willen gaan doen. Dus ik weet zeker als je met hem gaat praten, dan hebben zij echt wel een verlanglijstje van wat ze graag willen doen. **Alleen, het is super belangrijk dat er draagvlak voor is onder medewerkers, maar ook onder de faculteiten. Dat die faculteitsbesturen aanmoedigen: oke, dit supporten wij wel. (6,7,8)** Dat is een beetje het idee.

R: Ja. Even kijken. Ik moet even kijken, want wat je net al verteld hebt.

T: Vertellen? Heb ik teveel verteld?

R: Naja, ik zit even te kijken van voor ik weer dingen voor de tweede keer ga vragen.

T: Naja, dat maakt niet uit, ik kijk wel even met je mee.

R: Dit is nu wel redelijk, dit was nu net gevraagd.

T: **Jou vraag was eigenlijk, hoe past voedsel binnen die taakgroep he? Ja, dat is dus een component van de universiteit maar we moeten dat dus nog echt handen en voeten geven. (11)** Wat ik eigenlijk al zei, **er gebeuren veel mooie dingen, maar er wordt nog niet op gestuurd. (11)** En jou studie zou daar best bij kunnen dragen, wat zijn nou de speerpunten op het gebied van voeding, geef ons maar advies. En misschien zou je zelfs wel kunnen zeggen, dat zou je bijvoorbeeld donderdag kunnen doen, als je aansluit. Nodig collega's uit die taakgroep maar uit om mee te denken met jou van wat, ehm, ehm wat passend zou zijn. Bijvoorbeeld, wat kunnen we doen. Dus je, wat wij hebben gezegd, we willen die taakgroep duurzaamheid zo snel mogelijk groot maken. Niet als vergadering, maar om meer mensen erbij te betrekken. Dus er zit vast wel iemand in, één iemand die zegt ik wil me sterk maken voor duurzame voeding. Er zit bijvoorbeeld een hoogleraar op het gebied van duurzame communicatie in, die heeft opgepakt met een student dat ie een communicatieplan rondom duurzaamheid gaat maken. Zo zou je dus verwachten dat er bij jou, voor jou iemand zit in die taakgroep die jou sponsor wel wil zijn vanuit die taakgroep. In termen van ik help je wel mee om de weg te vinden op het gebied van duurzame voeding binnen de RUG. Als het goed is moeten we iemand hebben in ons midden van die taakgroep Green University, die je daarbij wil helpen. Daar wil ik je wel, daar kan ik je wel toezeggen.

R: Oke, dan zou ik eventueel vragen hoe hij of zij daarmee bezig is.

T: **In ieder geval zit Danny van Hemel in die taakgroep duurzaamheid, dat is een collega van het Facilitair Bedrijf. Die zit er dus namens het Facilitair Bedrijf. (1)** Dus die, kan, maar je hebt al contact gehad met Jaap. Via Danny kan je zeker meer mensen inschakelen om dat in gang te zetten.

T: **Welke andere partijen zijn belangrijk, nou ik zou zeggen, dat zijn onze cateringspartners. Bij wie we onze spullen kopen. (2,3)** Dus dat betekent dat er interne partijen, dat kunnen studenten, medewerkers, kantine medewerkers, bestuurders he, laat het College het goede voorbeeld maar geven. Ehm, eh, dus daar moet op een gegeven moment iets bestuurlijk over worden afgesproken, dat gaat dan dus op centraal niveau, dat gaat op facultair niveau. **Maar ik zou ook zeggen van ehm, we kunnen die toeleveranciers van de RUG uitnodigen om met ons mee te denken van: help ons mee om onze duurzaamheidsprestatie te vergroten in het restaurant. (6,9)**

R: Ja oke, dan neem je ook de externe partijen, want die neem je op dat moment ook mee in het hele proces in plaats van dat je iets zegt van: nou oke, wel alles duurzaam, en het moment dat je ermee geïntegreerd, dan raak je zelf er ook bij betrokken.

T: **Je bent zo duurzaam als je ketenpartners zijn. Want je kan wel wat willen, maar als onze toeleveranciers uiteindelijk niets aanleveren wat in die restaurants moet komen te zitten, dan wordt het niets. (10)** Ehm, dus ik zou zeggen, dat is ook heel modern. Als je het daar hebt over een, ehm, ehm, hoe noemen ze dat ook alweer. **Als je het over je stakeholderdialoog hebt, dan moet je eigenlijk met die ketenpartners in gesprek gaan van: wij bepalen de ambitie, wil je moet ons blijven samenwerken, dan willen we toch wel graag dat je ons helpt onze duurzaamheidsambitie te verwezelijken. (7,8)** En dat kan je van klein tot groot vragen. Dus Hanos is zo'n grote toeleverancier, maar er zitten vast ook allerlei kleine kleintjes en een stukje van een effectief duurzaamheidsbeleid is dat je ook let op de eigen omgeving, wat gebeurt er niet alleen maar binnen de RUG, maar rondom ons. **Dus je zou ook, het MKB, de kleine MKB'ers uit kunnen nodigen van rondom Groningen, en dat kunnen ook boeren zijn die zeggen: ik wil wel toeleveren aan de RUG met verse groenten, vlees, zuivel. (9)** Misschien zouden we wel die allemaal in deze provincie kunnen inkopen, dat is iets wat echt bijdraagt aan die lokale duurzame gedachte. Dat je ook een bijdrage levert aan de samenleving en het is goed voor de economie in het Noorden.

R: Ja, dat klopt. En dat is eigenlijk, tenminste, dat is wat ik heb mee gekregen bij Oldenburg, wat daar nu eigenlijk al gebeurt. Want daar hebben ze al dat het grootste gedeelte van het voedsel al van lokale bronnen komt.

T: Ja, dat is echt heel hip. En ik zou je ook zeggen dan hoeven we het wiel ook niet uit te vinden. Dat zou dus een deel van jou resultaat kunnen zijn. Breng maar in kaart hoe het daar is en wat kunnen we er van leren.

R: Ja, dat is inderdaad mijn idee ook, wat ik eigenlijk een beetje probeer met dit onderzoek. Gewoon kijken, waar staat de Universiteit van Oldenburg, waar staat de RUG, hoe zijn zij daar gekomen en hoe zou daar vanuit de RUG meer die kant op kunnen.

T: Hartstikke leuk, wat ik vaak zeg. Ik heb vrijdag de collega's van de bibliotheek op weg geholpen met hun strategisch plan. Dat zouden we op het gebied van voeding ook kunnen doen. **Dan wil je eigenlijk vier vragen beantwoorden. Één: waarom is het überhaupt voor de RUG van belang (6)**, en dat kun je ook doen voor Oldenburg. Waarom vinden die Duitsers eigenlijk het belangrijk om hier meer werk van te maken. **Twee, als we nou een plan willen maken voor de RUG in 2020, wat is dan het resultaat. Hoe ziet dan de voedselvoorziening in onze organisatie eruit. (6)** Het is ook interessant om te kijken hoe dat er dan in Duitsland uit ziet, hoe zij dat doen. **Dat zijn de twee vragen die gaan over de inhoud. Het waarom en het wat. (6) En de twee volgende zijn eigenlijk hoe. Dus één, wat is er nodig om dat succesvol te doen (7)**, dus breng maar in kaart. Wat zijn de succesfactoren bij die Duitsers bijvoorbeeld of ergens anders. In Engeland bijvoorbeeld, lopen ze ook voor. Als je aan Engelse universiteiten gaat kijken, dan is dat ook een stap verder dan wij in Nederland bij de meesten. Dus één, het hoe en wat is er nodig voor succes. **En dan het wie, wie gaat het doen. Dus één, wie gaan in weze de organisatie doen en wie kunnen ons daar bij helpen. (6,7)** Nou daar kwamen we net al op, dat zijn dus ook die toeleveranciers. **Het is dus het waarom, het hoe, wat en het wie.** En als je je daarop focust, dan heb je een hele waardevolle bijdrage aan de RUG strategie die je hebt te leveren.

R: Nou even kijken want, naja ehm, want ik neem aan dat partijen die met de taakgroep samenwerken ook wel uiteen zal lopen, maar geven deze partijen ook een invulling in de zin van uitvoering van beleid? Of dat.

T: Ehm, ik kan me voorstellen als wij ehm. **We zitten nu in de situatie waarin er allerlei losse projecten zijn die we een beetje proberen te in dezelfde richting te duwen. We moeten dus deze nieuwe visie neerleggen. Nou daar zoeken we een soort drager voor. (9,11)** Wat ik zelf heel mooi vind, maar dat moet we nog wel bespreken is, eh, we gaan eigenlijk op weg naar een soort circulaire economie he. Dat is de nieuwe economie waar je veel meer gebruik maakt van het hergebruik van grondstoffen, lokale producten, duurzame energie. Dus dat is een circulair iets, dat is dus anders dan de lineaire, oude, economie zoals we nu hebben, zoals we grondstoffen gebruiken of energie of voedingsstoffen gebruiken, dan gooien we ze weg. **En, als je dus meer circulair gaat denken dan heeft dat voor heel veel gebieden de toekomst. Dat zou je ook kunnen doen op het gebied van voeding he. Dat je denkt van: wat is nou de,de. Dat gaat ook over afval wat jij noemde. (6,8)** Hoe ga je om met voedselafval, met reststoffen. Dat circulaire denken vind ik mooi. Als je nou zegt, misschien zou een drager voor die groene universiteit in 2020 kunnen zijn dat we als RUG de

circulaire universiteit willen zijn. Als je nou over dat circulaire denken, cradle-to-cradle achtige concepten. Als je dat nou zou projecteren op het voedselplan, wat zouden we dan moeten doen? Dus je zoekt eigenlijk een drager voor zo'n plan. Je hebt ook, onlangs is er een pamflet verschenen dat heet Perspectief op de Circulaire Stad. Je kan je voorstellen dat circulair denken in de stad veel moeilijker is dan op de universiteit. **Wij kunnen veel meer controle uitoefenen op de campus, op onze eigen gebouwen, op onze eigen. We zijn dus eigenlijk een afgebakende organisatie, dus we kunnen daar ook keuzes in maken. (9)**

R: Klopt, maar aan de andere kant kan je natuurlijk de universiteit ook als een soort 'kleine stad' zien, want je hebt natuurlijk wel gewoon.

T: **Ja, maar je hebt natuurlijk wel een centrale aansturing. (9)** Dus wij kunnen eh, wij kunnen meer dan een stad in het algemeen. Dus een stad verduurzamen is hartstikke ingewikkeld. Er wonen heel veel mensen in, die zijn allemaal eigen baas. **Hier hebben we toch een beetje makkelijker. We zijn kleiner en we kunnen het makkelijker aansturen.** Dus ik zou er zelf heel erg voor zijn om dat te doen. **En daar hoort wat mij betreft voeding voor een heel belangrijk deel in. En het past heel mooi in onze inhoudelijke koers met healthy aging (5),** dus samenwerking tussen levenswetenschappers en allerlei wetenschappers binnen de RUG om te verklaren waarom mensen, hoe ze gezond oud kunnen worden, waarom de een dat wel kan en de andere niet, daar hoort voeding voor een belangrijk deel bij.

R: Klopt

T: Het is dus practice what you preach. Als je zegt, onze speerpunten op het gebied van onderzoek zijn healthy aging, energie transitie, sustainable society, dan moet je er dus eigenlijk in de bedrijfsvoering wat je aanbiedt ook doen. **En daar horen dus keuzes bij. (10)**

R: Ja, er zijn altijd keuzes inderdaad. Er is altijd gewoon, waar kies je uiteindelijk voor, want dat bepaald uiteindelijk ook wel weer welke kant je op gaat. Het opent nieuwe deuren en het sluit andere.

T: Je zou kunnen kijken, het lijkt als je naar de restaurants kijkt, als je dat zomaar meer zou beleggen bij het Facilitair Bedrijf, dat is natuurlijk zo, die organiseren dat voor ons. **Dan, dan mag je van dat Facilitair Bedrijf twee dingen verwachten. Één, dat ze support leveren. Dat er altijd, iedere dag, gezonde, mooie, verse dingen in het restaurant liggen die aantrekkelijk zijn voor collega's en studenten om te nemen. Maar je mag ook verwachten dat ze die, dat stukje van de voedselvoorziening innoveren. (1,7,8)** Dat dat verandert. **Ik vind dus dat je eigenlijk dat dat duurzaamheidsbeleid van de RUG heel dicht ligt bij innovatiebeleid. En op welke gebieden wil je dat dan doen? Dat geldt op het onderwijs, je onderwijs vernieuw je. Onderzoek, maar ook de**

bedrijfsvoering. (7,8) Dus ook die restaurants mogen ook dat voedsel, die gehaktbal, ik vind het prima dat het er is, ik vind het ook lekker. Maar je mag best nadenken dat, dat kan langzaam veranderen dat aanbod. En het mooiste is dat je dat niet doet, alleen maar vanuit wat bestuurders willen of toeleveranciers willen, maar je kan het ook vragen. **Je kan ook aan collega's en studenten vragen, goh, wat zou jij nou de moeite waard vinden als je gezond wil leven, wat zou je dan graag in dat restaurant terug willen vinden. (9) Dat doen ze al wel, ze vragen aan mensen met enquetes: wat wil je? (4)** Maar je kan dat doen vanuit het niks, maar je kan ook een drager zoals bijvoorbeeld die circulaire economie of het duurzaamheidsdenken voor nemen. Als wij vinden dat deze universiteit een beetje richtinggevend moet zijn voor de toekomst en innoveren op toekomstig voedsel, wat je daar vind. Hoe gaan we dat dan aanpakken? Wat zou jij dan willen zien in dit restaurant? En daar zou je studenten bij kunnen betrekken. En dan heb je natuurlijk mensen die zeggen, koplopers, ik wil alleen maar, groen, biologisch, alles veganistisch, weet ik wat, zul je hebben. Je zult ook mensen hebben die helemaal niets willen. En dat heb je **bij iedere innovatieproject. Je hebt koplopers, middenmotors en achterblijvers.**

R: Je moet daar dan dus een balans tussen gaan vinden.

T: **En ik zou me richten op die voorhoedeloopers en die middenmotors. (6)** En die achterblijvers, die, die.

R: Die komen vanzelf wel een keer mee.

T: Die komen wel een keer mee, daar moet je geen aandacht aan besteden.

R: Nou ja, die visie dat heb je net al verteld waar de RUG naar toe wil.

T: Maar dat moeten we dus nog wel gaan definiëren. **Ik vind eigenlijk dat aan het einde van dit jaar, dan hebben we het over december, dan ligt er een RUG-plan 2020, daar zitten wat componenten duurzaamheid uit die strategietafel van duurzaamheid. (5)** Er is dus een strategietafel onderwijs geweest, een strategietafel onderzoek, allebei vorig jaar. Een strategietafel IT is er geweest in maar, een strategietafel duurzaamheid. Dus we hebben dat expres gedaan, dat we hebben gezegd, die strategietafel hebben we opgetuigd, want dan gaat hij echt integraal onderdeel uitmaken van de RUG-strategie. Dus op die onderdelen zal er in december deelplannen liggen voor ICT, HR, maar ook voor duurzaamheid. Dus aan ons, de invulling om in december iets te hebben wat gebruik maakt van bijvoorbeeld al die componenten die ik noem. Dus ook jouw onderzoek.

R: En natuurlijk het onderzoek van mijn medestudenten.

T: Hartstikke leuk.

R: Want ik zit natuurlijk wat meer op de organisatie, en de rest zat iets meer op het gebied van wat willen studenten zelf, hoe zichtbaar is het.

T: Dus wat voor ons heel erg de moeite waard zou zijn in die taakgroep duurzaamheid is de als je naast de opdracht die je doet, dat vergelijkend warenonderzoek tussen Oldenburg en hier, ook goed in kaart brengt van wat ligt er al aan documentatie, aan planvorming, dus even de stand van zaken. Wat heb ik aangetroffen toen ik begon. Dat zou voor ons heel nuttig zijn. Dan hebben we in één keer een overzichtje van: hier staan we op het gebied van voeding. Dus je interviews zijn ook super waardevol, want als je daarmee met de FB gaat praten, dan zullen ze zeggen we hebben toen dit gedaan, toen dat gedaan. Dus iets over de historie is aardig, dus het is interessant om te kijken of je het organisch die verduurzaming heel langzaam laat gaan of vinden we dat het moet versnellen. En wat is er dan nodig om te versnellen.

R: **Ja, en ik heb het idee dat op dat gebied duurzaamheid wel wordt versneld gezien het feit dat deze taakgroep is opgericht, je hebt de Green Office wat dacht ik vorig jaar ook is begonnen.**

T: **Ja, dat klopt. (4)**

R: Dus op een gegeven moment wordt er naar mijn gevoel versneld.

T: Ja, dat is echt waar. Het is geen toeval dat we van acht naar vier zijn gegaan in die sustainabe ranking. **En dat heeft dus, één, met op de werkvloer moeten mensen het ook gewoon doen en het liefst als onderdeel van hun gewone taak. (7,8,11)** Dus eh, een ict'er of een hr'er of iemand van het Facilitair Bedrijf die moet eigenlijk gewoon het als heel normaal zien dat duurzaamheid onderdeel is van zijn werk. Dus niet als iets erbij. Dat is één. **De taakgroep gebruiken we voorlopig als aanjager. (1)** Het mooiste zou zijn, het grootste compliment zou zijn als over vijf - tien jaar die hele taakgroep niet meer hoeft te bestaan. Dat het zo normaal is dat je dat doet. Dat niemand dat meer bijzonder vindt. **En wat ook super belangrijk is, we hebben aan Jan de Jeu een hele goede bestuurder hiervoor. Die heeft persoonlijk iets met het onderwerp. Zo'n initiatief heeft een sponsor nodig, dus dat is hij binnen het College van Bestuur. (2,3,9)**

R: Dat scheelt natuurlijk dan wel dat.

T: Hij wil er geld aan toedelen, hij geeft het aandacht, hij komt op die bijeenkomsten, hij reikt die prijzen uit. **Dus je hebt iemand nodig van het bestuursniveau die zegt dat gaan we doen. (1,2,3,)** Daar hebben we geluk mee.

R: Dat scheelt inderdaad al wel dan, want als je iemand hebt die er affiniteit mee heeft dan leeft het ook gewoon meer bij zo iemand.

T: **Klopt, en wat denk ik heel goed is, is we hebben om dat te verankeren, dus van werkvloer, tactisch niveau, strategisch niveau, bestuurlijk niveau. (3)** Op dat bestuurlijke niveau is er sinds afgelopen voorjaarsoverleg, dus vorige maand. Hebben al die faculteiten hun bestuurlijke overleg gehad. Dat hebben ze in het voor- en najaar, wij ook als dienst. **De diensten hebben met de faculteiten met het College van Bestuur een overleg, dus de directies en de faculteitsbesturen en in ieder van die bestuurlijke overleggen zit een soort van scan in, een quick scan. (4,9)** Dan moet ieder faculteitsbestuur of directie, dus wij ook moeten dan een soort, aantal, je mag het zelf invullen, op basis van een aantal vragen mag je invullen wat de voortgang is. En,eh ,eh als onderdeel van die vragenlijst zitten ook een aantal vragen op het gebied van duurzaamheid die zijn ingevuld. Aan die faculteitsbesturen is gevraagd. Die kan ik je wel mailen, die vragen. Wat zij aan duurzaamheid doen, en het is interessant om te kijken, misschien noemen ze daar wel voeding in als speerpunt. Ik heb het niet genoemd hier, want bij ons zit de grote klapstuk bij energie.

R: Dat klopt, dat verschilt natuurlijk per dienst en faculteit.

T: Waar je dus naar zou kunnen kijken is, wat ik wel heb gehoord, het zijn mijn eigen vragen, ik heb verzonnen, maar dan moet ik ze ook goed beantwoorden. Ik heb ze beantwoord aan de hand van de ISO 26000, zeven speerpunten om duurzamer te worden. Dus daar zou je naar kunnen kijken. Google maar eens op ISO 26000 en dat gaat van eerlijk zakendoen, arbeidsomstandigheden, mensenrechten, milieu, klimaat, klantaangelegenheden, dus ook studenten. Dan mis ik er nog twee, naja er zijn dus zeven speerpunten binnen de ISO 26000 standaard. **Dat is een beetje de nieuwe norm in de duurzaamheids wereld. Wij zouden in die taakgroep duurzaamheid die norm, ISO 26000, gaan invullen voor de RUG. (5,6)** Dan heb je dus een kapstop waarin je al die mooie dingen die we doen kan gaan ophangen aan die categoriën die ik nu net noemde. En daar zo voeding dus prachtig inpassen. Dan valt het dus binnen de arbo en milieu kant zeg maar, maar ook **klantenaangelegenheden. (5,6)** Die zeggen als klanten dat willen, dan gaan we ze daar in bedienen.

R: Het toont een stukje bewustzijn terug naar de maatschappij, want het is, er wordt in de maatschappij zelf ook steeds duidelijker dat we duurzamer moeten gaan leven, minder footprint moeten zetten op de wereld en ik denk dat je als universiteit heel veel meer een vooraanstaande, vooruitstrevende rol hebt, waar zijn we mee bezig, wij trekken het nu voort, en natuurlijk heb je ook alle studenten die elk jaar afstuderen, die daar in hun studie ook mee bezig zijn en daarmee in contact komen, dan nemen ze dat veel eerder mee.

T: Zo is het. Dus niet alleen in contact komen, maar zelf daar ook regie op voeren. **Één van de speerpunten van de RUG is dat we ook studentcentered willen werken, we willen jullie heel veel zeggenschap geven over hoe de manier waarop we het onderwijs inrichten, hoe je je op de**

campus, naja, wat je aantreft. Wat je meemaakt, je bent je ervaring. (7,8,9) En als je zegt, het jonge talent daarvan verwachten dat we ze, dat jullie je goed op de toekomst voorbereiden. **Dan mag je best, dan mogen we best van jullie verwachten dat je meedenkt over de strategie op tal van terreinen van de RUG. Dat is echt toekomstbestendig en daar hoort voedsel natuurlijk ook bij. (9)** En ik heb er nog wel eentje, je zou kunnen zeggen, je noemde zelf al dat CO2 boekhouden. Dat doen wij natuurlijk wel, de RUG heeft een CO2 doelstelling op het gebied van energie. Energie besparen, het prachtige gebouw van de energy academy Europe wordt hier neergezet straks, dat is een energie neutraal gebouw. Dat is prachtig, dat heeft ook een grote, een hoge BREEAM-classificatie, dus vijf sterren. Hartstikke mooi. **Ehm, je zou kunnen verwachten dat, we ontgroeien de status als universiteit als alleen maar leuke dingen doen en mooie dingen doen. Je mag best wel wat sturender in zijn. (11)** Dat je zegt dat als zo'n gebouw wordt neer gezet, dat je het eerst volgende nieuwe gebouw, dus dat geldt ook voor het gebouw van Zernikeborg.

R: Natuurkunde toch?

T: Ja. Dat je zegt dat we daar moeten voldoen aan een aantal normen, dat we daarop willen sturen.

R: Ja, oke. Dat je op een gegeven moment meer gaat van een ideaal naar realisme toe.

T: **Exact, en dat geldt voor die restaurants ook, voor voeding. Je zou kunnen zeggen, tot nu toe is dat met goede wil en persoonlijke passie van medewerkers ingevuld. (3,4) We deden wel iets aan duurzaamheid, maar je zou kunnen verwachten dat in de komende jaren, in de komende vijf jaar gaan sturen. Dat we een bepaalde norm willen gaan halen in dat restaurant. Altijd dit en altijd dat. (5,7,8,11)**

R: Dat je vanuit beleid zegt: standaard moet er gewoon dit hier rekening mee gehouden worden in plaats van dat degene die inkopen doet iets heeft van: ik kan nu toevallig goedkoop wat duurzaam kopen.

T: **Zo gaat het eigenlijk nu. Ja, maar dat betekend, dat kan je moeilijk van bovenaf opleggen. Dat je dus onderweg draagvlak moet ophalen, wat is dan haalbaar. (10)** Wat willen medewerkers dan, want als je aan hun gehaktballetje komt, dat is vreselijk he? Maar van dat zelfde gehaktballetje wordt je dik van en het heeft een enorme footprint.

R: Maar het zou toch ook zo kunnen zijn dat je op een gegeven moment naar duurzaam vlees kijkt, dat in plaats van het goedkoopste gehakt, dan al heb je al een middenweg die niet meteen.

T: **Exact, dus het is niet alleen de doelstelling, maar ook de weg er naar toe. Dus je moet nadenken waar willen we zijn in 2020, op het gebied van duurzame voeding in de restaurants, maar je gaat niet meteen. (5,6,7,8,11)** Het wordt geen medewerker pesten of student pesten. Ja, we gaan sturen,

maar heel langzaam gaan we mensen op een eh. Ik ben altijd van het belonen. Op het gebied van duurzaamheid werkt het, dat weet ik uit heel veel vlakken, van een aantal rollen waar ik iets gedaan heb zoals met energie, maar ook mobiliteit. **Je kunt mensen beter belonen voor goed gedrag, dus je maakt bijvoorbeeld de duurzame producten goedkoper. Of ze krijgen er iets duurzaam bij. Of, dus je moet belonen als ze de duurzame afweging maken. En het is heel vaak ontsnappen aan gewoontegedrag. (6,7,8,11)** Mensen zijn gewend aan hetzelfde te eten wat ze al twintig, of dertig of veertig jaar eten en nu gaan we ze ineens vragen iets anders te doen, dat gaan niet vanzelf.

R: Nee, klopt, dat heeft gewoon tijd nodig. Maar bijvoorbeeld, je noemde al goedkoper maken. Is er daar wel ruimte voor binnen het budget of is het dan.

T: **Daar is ruimte voor, maar daar moeten we dan wel een goed plan voor maken. (9)** In principe zijn ervoor als taakgroep, we hebben een beetje het groene licht voor gekregen van het College om met een budget te komen wat we speciaal voor duurzaamheid aan gaan wenden om de duurzaamheidsprestatie te verhogen. **(1,2,3,5,9)** Dat mag net zoals bij de ICT-gelden, er zijn dus strategische ICT-gelden die innovatie en bedding van innovatie mogelijk moeten maken. Dat zou je voor voeding, voor duurzaamheid dus ook moeten kunnen doen. Dat je zegt van wat is nou het budget dat we nodig hebben om de volgende stap te zetten in de verduurzaming van de universiteit. En dat is misschien straks wel, moet je zo voorstellen, die strategiegelden voor ICT die zijn een vast percentage van de algemene inkomsten van de universiteit. Dat is ongeveer één procent van de inkomsten die wij hebben jaarlijks, wordt aan innovatie uit, ongeveer vijf miljoen op dit moment. En dat wordt dan vaak over vier jaar gedaan. Of over vijf jaar, dus dat is dan ongeveer vijfentwintig miljoen voor vijf jaar ongeveer. En dat, voor dat ICT strategiebudget, dat kan best zijn dat als we met een goed plan komen, dat het budget nog wat stijgt. **Dus het is interessant om te kijken wat zou de universiteit nou over hebben voor verduurzaming van haar activiteiten en wat willen we daarin investeren in vijf jaar tijd. (9)**

R: Ja, natuurlijk is de vraag wat voor winst je daaruit kan maken denk ik.

T: **Kijk, en de business-case is dat je op korte termijn wat moet investeren, maar dat je het in heel veel gebieden weer terugverdiend. (9)** Bij energie is dat heel evident. Dan verdien je het in de operatie terug. Dat is bij alle duurzame initiatieven. Bij voeding is het interessant om te kijken waar je dat terug ziet, zien we dat terug in gezondere medewerkers, het obesitas-verhaal. Als we gezondere, minder dikke medewerkers willen hebben, dan moet je daarin investeren. Nou denk ik dat dat voor de RUG meevalt. **Maar breder in de maatschappij is er aantoonbaar aangetoond dat er rendement is van vroegtijdig investeren. (9)**

R: Ja, want zoals je ziet dat in de zin van, noem bijvoorbeeld ziektekosten, die gaan dan om laag.

T: Het BALANS-programma levert zich drie keer, driedubbeldwars op. BALANS, dat zit hier aan die kant, naast jullie gebouw. Dus als je naast Ruimtelijke Wetenschappen, dat gebouwtje waar de artsen zit, tussen het sportcentrum hier. Daar dit de regie van het programma BALANS, wat gaat over een beetje mindfulness, ontspannen, geen stress, dus werkdruk hanteren, dat soort dingen. Eh, dat is het voorkomen van mensen die overspannen worden en als burn out uit het proces raken. Dat kost pas echt heel veel geld. Pas als mensen bij de dokter komen, als ze te vet en ongezond gegeten hebben, dat kost pas echt heel veel geld. Van de maatschappij, maar ook van de RUG. **Dus als we ervoor zorgen dat mensen gezond, ontspannen maar wel effectief houden, dan is het een korte termijn investering, maar die betaald zich ontzettend terug. (9)**

R: En, even een klein ander onderwerp dan. Zijn jullie ook bezig als RUG hiernaast met andere externe partijen bezig? Met ehm, op het gebied van voedselduurzaamheid, je zou bijvoorbeeld zeggen dat er vanuit de overheid ook aansturing is of.

T: Ik zou het niet weten, dat weten ze bij de FB. Maar misschien hier iemand ook wel. Ik kan me best voorstellen dat er dingen gebeuren binnen de faculteiten die we niet eens kennen. **Dus het Facilitair Bedrijf, die zal het meeste weten, van die restaurants. (1) Maar er zijn misschien ook wel initiatieven die niet via de FB gaan, maar die faculteiten wel organiseren. (1)** Dus dat zou ik in ieder geval even controleren of dat zo is.

R: Ja, want ik zat te denken dat, het lijkt me natuurlijk logisch dat je vanuit de overheid ook gewoon universiteiten aanstuurd of initiatieven beloond met een subsidie omdat het uiteindelijk.

T: Ehm, op zich zijn de collega's bij het FB heel goed daarin. Dus ik weet dat ze op energiegebied allerlei subsidies binnenhalen voor zonnepanelen en zo. Dus als dat er is, dan beland dat uiteindelijk wel bij die mensen bij het FB. Vraag het.

R: Oke, want dan heb ik hier voor de rest niet meer zoveel daar meer over te vragen. Ehm, even kijken. Ja, want ik zit nu even te kijken want ik heb nu nog een stukje over verbetering van de duurzaamheid maar je hebt natuurlijk al heel wat verteld gewoon. Even kijken.

T: Naja, de essentie daarvan is eigenlijk, er gebeuren allemaal mooie dingen, we doen het niet slecht als je kijkt naar die rankings. Je hebt die ranking van sustainabil, maar er is ook een internationale ranking. Daarin zijn we ook een beetje gestegen. **Eh, maar waar we ons kunnen verbeteren is door nog beter erop te sturen. Dus niet alles maar zo zijn gang laten gaan, dus niet voor alle kleine projectjes die maar af en toe, maar voor de echt grote dingen die vaak minder sexy zijn. (11)** Dus eh, dat kan bijvoorbeeld een hele grote, meer aandacht zijn voor die voeding in de restaurants, meer aandacht voor energiegebruik, meer aandacht voor eh, beheer van vastgoed.

R: En dat zou dan meer richting de ideale situatie op het gebied van duurzaamheid gaan dus?

T: En ja, dat bereik je niet in één keer, daar wordt je steeds beter in. Je moet, ik zou zien als een soort innovatieproject waarin je voortdurend kleine projectjes hebt waarvan je leert, waar je feedback van krijgt, stuur je weer een beetje bij. (7,11) Dus al die kleine projectjes die van de Green Office, dat lijken allemaal kleine projectjes, als je ze uiteindelijk maar goed richt, dat ze ongeveer dezelfde kant op gaan, dan gaan we ongeveer de kant op die het College graag wil met die universiteit in 2020. (1,2,3,11) Nou, dat zou heel erg mooi passen. Dus, laten we maar zeggen. Het is niet zo dat de één het recept is om volgend jaar een totaal duurzame voedingsbeleid te hebben, maar je kunt wel een beweging in gang zetten waar mensen zich prettig bij voelen en waar je steeds beter in wordt.

R: En dat zou je inderdaad kunnen zien als verbeterpunt, dat je op een gegeven moment steeds verder langzaam ontwikkeld gewoon.

T: Ja, maar dan moet je dus wel een hele duidelijke stip op de horizon hebben. Je moet wel weten waar je heengaat. (11) Ergens moet het piketpaaltje staan, daar willen we zijn in 2020 op hoofdlijnen, zo doen we dat met ICT en HR eigenlijk ook. Dus dit is ongeveer ons toekomstbeeld, daar is ongeveer waar we willen zijn. En onderweg gaan we allemaal dingen doen die iedere dag bijdragen aan dat je daar komt.

R: Ja, verder misschien nog andere punten waarvan je zegt: hé, dit is eigenlijk, hier zou je eigenlijk ook nog aan het werk, of dit zou echt helpen vooruit te komen?

T: Ja. Wie heb ik van de week nou gesproken, dat was, wie was dat nou. Ik dacht namelijk dat, dat zei ik tegen jou, mailde ik jou nou of had ik je aan de telefoon? Toen zei ik, ik haal het door elkaar. Vorige week had ik ook iemand over voeding hier en toen dacht ik dat jij dat was. Maar dat was jij dus niet. Even kijken hoor, dat was denk ik op donderdag. Wie was dat. Kijk, interview onderzoek duurzaamheid Kapetynsborg kantine. Dat was <naam gecensureerd>. Ken je die? Die moet je maar eens opzoeken. Ik heb een vergelijkbaar gesprekje met <naam gecensureerd> gevoerd. Ik heb ook zijn/haar telefoonnummer erbij staan. Dus wat mij betreft zoek je hem/haar even op, want dat ging specifiek over de Kapetynsborg hier. Ja, en ik denk dat dat een opdracht was, maar was hij/zij nou een medewerker of een student, even kijken hoor. Nee, was ook een student. Ja, dus zoek hem/haar maar eens op, hij/zij doet specifiek onderzoek naar wat er specifiek in de Kapetynsborg plaats zou moeten vinden. Ik heb hem/haar ongeveer hetzelfde verhaal verteld.

R: Oke, dan zal ik hem/haar nog wel even een bericht sturen of.

T: Doe maar. Ik heb hem/haar donderdag gesproken.

R: Zijn daar toevallig ook nog dingen uit naar voren gekomen, wat je hier zelf nog niet verteld hebt?

T: Ik heb in hoofdlijnen ongeveer hetzelfde verteld. Ehm, wat belangrijk is denk ik, daarvoor zou je die Green Mind award voor kunnen gebruiken. **Als je het echt aan wil pakken, dan heb je een icoonproject nodig op het gebied van voeding. (7,8,9)** Stel dat we nou echt stappen willen maken op het gebied van voeding in de RUG. Dan moet je één project kiezen waarvan je zegt, het maakt niet uit waar het is, of het RUG breed is of dat het in de binnenstad is of in één restaurant. Dat je een pilot doet met iets wat heel gek is. Waarvan mensen nu nog denken, dit is echt 'weird'. Maar, wel heel leuk, aantrekkelijk, misschien iets duurder, maar dat kan alleen maar op deze plek. En dat is interessant, dat zou echt iets innovatiefs zijn. Je kan zeggen, doen we hele stapsgewijze kleine innovaties, prima dat gebeurt denk ik al. Maar misschien is het wel tijd om een radicale stap te maken, misschien is zo iets als je in Oldenburg ontdekt van: wauw, dat ze dat daar hebben. En ik noem maar iets gek, iets gek wat ondenkbaar is. In de UB zit nu Starbucks he?

R: Ja, in het centrum

T: Dat was misschien tien jaar geleden ondenkbaar. Stel nu dat we ergens in één van die plekken op het Zernike of in de binnenstad in een RUG gebouw een hele alternatieve voedselaanbieder, een plek waar je super gezond en hartstikke lekker kunt eten. Of een restaurant wat alleen maar uitsluitend biologische, dynamische voeding maakt. Iets gek, zo iets gek. Een hele radicale innovatie. Misschien, misschien is het wel een oplossing voor mensen die zeggen: nou dat vind ik zo fantastisch, daar heb ik ook wel iets meer geld voor over. **Eh, dus ik zou er wel voor zijn om niet alleen maar kleine stapjes te maken, maar ook af en toe iets radicaals te doen wat je enorm uitvergroot. (7,8,9)** Dat je zegt van: dit gaan we gewoon doen. Als pilot de komende twee jaar bijvoorbeeld eens een keer doen. **En daar is bijvoorbeeld strategiegeld voor te vinden. Daar wil het College vast wel een potje voor maken, om te zeggen, het gaat om experimenten om die echt in het oog springen. Waarvan je zegt, daar gaan we nou echt mensen mee wakker schudden. (1,2,7,8,11)**

R: Ja, dat is op zich een heel mooi idee, dat je dan inderdaad gewoon in één keer: bam, je schudt mensen wakker, en al schiet het misschien net iets door. Dan kan je vervolgens een ander plan maken die relatief dezelfde punten heeft, maar die iets gematigder is, dan hebben mensen iets van: oh, maar dit is wel oké.

T: Het kan best zijn dat gedurende een jaar, gedurende twee jaar een hele radicale oplossing is en dat je dan denkt: nou, stille steps, het was toch wel een beetje hip, maar wel een beetje radicaal, dus we stellen het nog wat bij en dan wordt het op een gegeven moment, misschien wordt het mainstream. Maar misschien je ook een beetje gas terugnemen, dat kan.

R: Nou als het mainstream wordt, dan kan je het gewoon universiteitsbreed invoeren.

T: **Dus wat dat betreft, is het hartstikke leuk om te kijken wat hebben anderen voor ons verzonnen.**

(9) Dus als een andere universiteit, mag ook in Amerika zijn. Wat doet Harvard of Princeton, wat doen die topuniversiteiten op dit gebied? Er is vast, misschien dat die Duitsers voorop lopen. Kijk maar eens in Oldenburg van andere, misschien weten die mensen in Oldenburg wel weer een ander rolmodel. Wie is ons rolmodel, wie is hun rolmodel. Misschien kijken zij wel naar eh, Hannover of naar Hamburg. Waarvan ze zeggen, wauw, die hebben het toch goed voor elkaar. Dat is interessant om te kijken. En ik denk dus dat de universiteiten in Engeland en Duitsland verder zijn dan wij op het gebied van voeding, duurzame voeding op de universiteit. Nou moet ik even kijken hoeveel tijd ik nog heb. Oh, nog tijd zat.

R: Ja, eh. Ik ben ook wel bijna doorheen denk ik, want het meeste is nu ook wel besproken.

T: Helpt het je een beetje op weg?

R: Ja, ik denk dat ik nu wel redelijk een beeld heb van hoe er vanuit de RUG gewoon naar gekeken wordt hoe zij bezig is.

T: Wat ik ook belangrijk vind, ik weet niet of ik dat hier nog heb liggen. Eh, het is ook heel goed om te kijken, we hebben het ook net over de business-case gehad oke? Op korte termijn investeren en op lange termijn terugverdienen. Dus het is interessant, **ik vraag altijd bij iedere nieuwe duurzaamheids initiatief: hoe ziet die business-case eruit? En dan zou je kunnen kijken, eigenlijk voor wie doen we dit? Dat is een deel van de business-case, één. Wie vraagt hierom? (6)** Eh, is het de maatschappij die erom vraagt? Dat kan, dus van dat de maatschappij wordt verwacht dat een instelling als dit hier koploper in is, dat kan. Vragen medewerkers erom? Niet allemaal, een aantal wel. Een aantal mensen willen er heel hard voor lopen en andere zeggen gatverdamme, die willen gewoon lekker wat ik altijd al had. Mijn collega's hier, die maak je ontzettend gelukkig met alles te laten zoals het nu is. Maar er zullen ook een aantal zijn, die zeggen: dat wil ik wel voor lopen. **Één, hoe communiceren we daarover? Dat is één deel van de business-case. Dus, eh, en welke kanalen gaan we daarvoor gebruiken. (6,7)** Dus hoe gaan we het ze aanreiken. Ehm, welke doelgroep gaan we dan benaderen, want de duurzame doelgroep onder studenten zie er anders uit dan die onder medewerkers. Ook de leeftijdscategorieën, wat ze aanspreekt. Dus die moet je op een andere manier aanspreken. Dat is het wie. **Dan heb je het, aan de andere kant heb je het hoe-deel. Dus hoe, eh, wat is er nou eigenlijk nodig om te, welke processen in onze organisatie moeten we aanpassen om echt te verduurzamen in die voeding. (7,8)** En het tweede daaraan liggende verhaal bij het hoe is met welke partners ga je dan in zee? Met je ketenpartners, hoe ga je dat doen? **(7,8)** En hoe ziet die samenwerking eruit? **(3)** Is het alleen maar een toeleveranciers-afnemers relatie of ga je partneren. Je zou ook kunnen zeggen: dat gaan we samen doen. **Je zou best kunnen zeggen, zo'n**

restaurant, het FB, gaat dat samen met een hele groene, duurzame, partner. Ga dat maar organiseren. (9) Dus je hoeft helemaal niet de Hanos te hebben die het Facilitair Bedrijf toelevert, of de catering is uitbesteed, ook aan een partner. Je zou ook kunnen kiezen, misschien ga je wel partneren met een hele duurzame cateraar.

R: Ja en, en, natuurlijk en dat je echt wil zeggen vanuit de RUG, dan leggen we iets van geld bij of zo.

T: Dat is het middenstuk, **dus je hebt de voor wie. Hoe pakken we dat aan. En wat, wat bieden we dan aan, wat ligt er dan in die restaurants, en wat kan je voor je receptie bestellen. En hoe rekenen we dan af? Dus, wie betaald dan wat? Wat betaald de gebruiker, wat legt de RUG ernaast, wat legt die, dat verdiend, maar wat legt die catererpartner in? Wat is hij bereid om te investeren? (3,7,8)**

R: En dan zou je eventueel kunnen zeggen vanuit de overheid. Dat daar misschien nog wel potjes voor zijn?

T: Dat weet ik niet, dat zou je kunnen bekijken.

R: Ja, dat is misschien wel een idee, dat je vanuit de subsidies, dat je naar de subsidies kijkt. Want ik denk, ik neem aan dat als je dan toch kijkt naar duurzaamheid, dat de overheid zich daar ook wel wat mee bezig is.

T: Je zou kunnen zeggen van, misschien is het geen specifieke voedingssubsidie, misschien is die er ook wel. Maar misschien is er wel een subsidie om het sociale deel van duurzaamheid, die voeding zit een beetje tussen sociaal, maar ook op het groene deel van de CO2-balans.

R: Dat klopt.

T: **Dus als je een subsidie voor duurzaamheid op kan strijken ergens, als HO (*Hoger onderwijs; Higher education*) instelling, dan kan je dat dus ook, je hoeft niet alleen op vastgoed, energie en mobiliteit. Daar past die voeding dus ook in. (9)**

R: Ja, dat klopt, dat was ook een, dat viel me op dat heel vaak als er over duurzaamheid wordt gesproken, is het altijd over dat er meer en grote onderwerpen zoals gebouwen of energie.

T: Ja, en daar zit ook de grote klapper. **Dat is ook zo, maar dat geldt voor voeding dus eigenlijk ook. Als je dus qua CO2-balans, als je zegt daar gaan we serieus werk van maken, dan kan je, dan zou je in principe door slimme voeding aan te bieden. Dan kan je één, die CO2-balans veel beter in beeld brengen, en uiteindelijk als je het in beeld brengt. Je kan pas veranderen als je weet hoe hij nu is. Als je weet wat je CO2-balans is op het gebied voeding nu is, dan kan ook proberen erop te sturen. (6,7,8,9,11)**

R: Ja, en is ook gewoon, misschien, wat je met energie hebt is, het brengt meteen, bam, het staat er meteen en je hebt meteen resultaten. Maar met voedsel is het denk ik misschien ook iets lastiger om meteen met resultaten te komen. Want als je duurzaam gaat, want je voedsel moet natuurlijk ook ergens vandaan komen. Het is veel minder zichtbaar heb ik het idee.

T: **Ja, maar dan moet je het dus zichtbaar maken. (11)** Als je tegenwoordig naar een duurzaam event gaat, bijvoorbeeld iets van MVO Nederland of van de Urgenda, of iets groots. Dan maken ze in, dan maken ze vaak een CO2 footprint van het hele event. Eten, drinken, reizen, verwarming, en dan is eten een enorm component. Dus, als je kijkt naar een groot event op het gebied van duurzaamheid, dus wat je eet en drinkt en met name dierlijke producten. Dat is een groot, belangrijk deel van de CO2 footprint van dat event.

R: Dat klopt

T: Stel nou dat we net als Puma. Puma heeft naast zijn gewone boekhouding wereldwijd ook een duurzaamheids boekhouding. Dus die brengen de kosten, de milieuverbruikskosten in rekening. Die verkwantificeren ze dus in euro's. Ze hebben dus uitgerekend wat Puma zou verdienen als ze al die milieukosten echt in rekening zouden brengen. Stel nou dat wij, RUG-breed, daar zou je een pilot mee kunnen doen met een onderdeel eerst, of een aantal onderdelen. **Stel dat wij RUG-breed in kaart gaan brengen wat onze CO2 boekhouding is. (7,8,9,11)** Van de hele RUG. Dus niet alleen op het gebied van energie, dat hebben we al. En voor vastgoed. Mobiliteit zouden we ook kunnen maken, maar als we dat nou ook voor voeding zouden doen. Dus dan zou dat voedingsdeel bijdragen aan de totale CO2-voetafdruk van wat de RUG zet jaarlijks. Daar bed je dus eigenlijk die voeding in, in een strategisch raamwerk van CO2-boekhouding. **Als je dat goed in de vingers hebt, dan kan je daar ook op gaan sturen. (9)**

R: Ja, want dan wordt het denk ik ook, hoe zeg je dat, meer zichtbaar. Want nu is het altijd dat voeding, dan denken mensen dat niet meteen na van: deze appel komt uit ergens uit Afrika, of zo. Het is gewoon een appel.

T: Ja, dus vertellen waar het vandaan komt. En dus niet alleen maar op basis van de CO2-boekhouding, dat eco-ficiency. Je moet er ook van genieten. **Dus je kan ook goed de kwaliteit benadrukken, maar mensen gaan pas veranderen als je ze bewust maakt van wat ze eten, drinken, wat ze doen. Anders dan volgen ze hun gewone gewoontegedrag. (7,8,9,11)**

R: Klopt, en zo lang mensen nog niet weten, dan kun, dan zijn ze niet bewust ervan.

T: **Maar zo zou je dus ook, als we een integrale duurzaamheids verslagslegging gaan doen. Die hebben we nog niet, die hebben we alleen op onderdelen. Daar hoort dus ook die CO2-footprint bij. Daar zou je dus ook naar voeding kunnen kijken. Dat is dus een beetje een 2020 ambitie. (5,9)**

R: Ik denk dat voor 2020 een heel mooi idee is gewoon.

T: Dan kan je zeggen, dat hebben we in 2020. **En dan moet je gewoon weer kijken, zijn er bedrijven, organisaties misschien, misschien universiteiten die dat al lang, misschien niet al lang, die dat nu al hebben. Ik ken ze niet, maar die zijn er vast. En daar kunnen we naar gaan kijken. (9)** Ik zou ook, daarom vind ik ook gelijk dat vergelijkend warenonderzoek met een andere universiteit super waardevol. Hartstikke goed.

R: Even kijken, dan nog even een paar algemene dingetjes van, heeft u verder nog documenten of notities aangaande voedselduurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken. Want je had het bijvoorbeeld al over de.

T: Nou ik kan je de verslag de strategietafel duurzaamheid sturen.

R: Dat is misschien wel een idee, gewoon. Dan kan ik gewoon een beetje kijken wat er al besproken is.

T: Ja, dan zal ik je dat mailen. Ik heb jouw mailadres denk ik? Of hebben we alleen maar gebeld?

R: Volgens mij, ja, ik heb je toen een mailtje gestuurd. Ik was toen al doorgestuurd, want ik had toen Jan de Jeu gemaïld.

T: Klopt, ja, ja, ja, ik stuur je dat verslag van de strategietafel duurzaamheid en dan moet je maar eens kijken wat daar. Daar staat wel iets in over voeding. Niet heel veel, maar het verdient dus een grotere plek in iedere geval. Om het handen en voeten te geven.

R: Verder misschien ook nog andere dingen misschien?

T: Volgens mij heb ik dan de meeste dingen wel.

R: Ja, dan je had het nog over een vergadering of zo?

T: Donderdag.

R: Ja, maar wordt op zo'n vergadering dingen als voedsel ook besproken? Of is het meer.

T: Dan moeten we dat op de agenda zetten. Dus ik zou.

R: Ik bedoel, is het al eerder eens op de agenda geweest of.

T: Nog niet dat ik exact weet, maar het kan zijn dat het langs is gekomen in, ik denk dat het wel eens langs is gekomen. Er is dus een soort roadmap gemaakt. Die kan je, dus als je naar Dick Jager gaat of Yanieke, die weten dus een documentje dat heet de Roadmap voor Duurzaamheid. **Dat wil ik dus eigenlijk in zo'n duurzaamheids toekomstvisie 2020 vertalen. Daar staat voeding ook op. Dus eigenlijk moet je met voeding het plekje vinden, waar zit het plekje waarin in de RUG strategie**

voor duurzaamheid voeding een rol speelt. Dat moet je weten, dan weet je wat het kader is binnen (7,8), wat jouw onderzoek kan betekenen zeg maar, om de RUG een stapje verder te brengen.

R: Ja, ehm. Even kijken, volgens mij is het wel vrij uitgebreid besproken. Want ja, heb je misschien verder nog iets toe te voegen wat ik nog niet gevraagd hebt? Maar volgens mij is dat.

T: Volgens mij heb ik al heel veel verteld.

R: Even kijken, mocht ik nog vragen hebben dan.

T: Oh ja, weet je wat je kan doen. Wij zijn partner als van, dat weet Dick Jager ook, wij zijn partner van het grote bedrijven netwerk van MVO Nederland. De RUG, en daarmee.

R: Het MVO?

T: Dat is het Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen, dat is MVO Nederland. Dus met een driepoot. Die zit in Utrecht, en daar werken allerlei collega's, daar bij het **MVO Nederland, die verstand hebben van verschillende domeinen. Daar zijn ook mensen die juist met duurzame voeding bezig zijn. En, ik zou er erg voor zijn om gebruik te maken van dat netwerk, MVO Nederland is een netwerk van bedrijven die allemaal een beetje geld inleggen om op verschillende gebieden, dat kan arbeidsvoorwaarden, energie, textiel, inkopen, maar dus ook voedsel. Om daar stappen in te zetten. Dus het is interessant om te kijken (1,2,3,9),** dat zou je via Dick Jager kunnen doen, wat is er bekend op het gebied van. Ik weet dat een collega die op het gebied van duurzame voeding iets bij MVO Nederland doet. Die heeft ook een boek geschreven over CO2 laag koken. **Wat zouden wij kunnen leren van andere partners van MVO Nederland. (1,2,3,9)** Dus grote bedrijven bijvoorbeeld. Unilever, Ahold. Wat doen die al op het gebied van hun eigen voedselvoorziening, wat wij weer zouden kunnen overnemen in, op de universiteit. Want heel vaak op dit gebied zijn bedrijven, sommige bedrijven, verder dan wij. Ik kan me voorstellen dat Unilever met verreweg de grootste koploper is. Dat is ook hun, ze zitten in voedingsproducten natuurlijk. Maar ook in hun eigen duurzaamheidsstrategie zijn zij echt koploper. Dus wat kan Unilever ons bieden. Dat is interessant, dat weet ze bij MVO Nederland wel.

R: Oke, dan moet ik daar nog even kijken of ik daar wat meer info kan krijgen. Dat dat is natuurlijk wel een heel interessant idee om eens te kijken wat bedrijven gewoon doen. Die er

T: Soms vaker dan wij hoor.

R: Ja, natuurlijk omdat bedrijven daar, die zijn natuurlijk op dat punt ook gewoon, bedrijfsvoering, dan helpt het ook gewoon mee dat de RUG ook niet meteen echt met produceren bezig is. Die is veel meer, dat is maar een klein onderdeel van voedsel. Want het grootste gedeelte van de RUG is bezig met onderzoek doen en onderwijs.

T: Klopt. Nou ik hoop dat het je een beetje geholpen heeft.

R: En ik weet niet of je verder nog interesse hebt, maar dan kan ik als ik klaar ben, als mijn thesis klaar is. Dan kan ik hem eventueel wel opsturen.

T: Ja, dat vind ik leuk. Stuur het maar naar de taakgroep. Zetten we het op de agenda, mag je van mij betreft ook een keer komen toelichten als je klaar bent.

R: Oke.

T: Ik denk dat het leuk is. Als je nou, één ik nodig je uit om aan te schuiven, voel je niet verplicht, maar het mag. Als je onderweg mee nodig hebt, laat het me weten want dan ga ik mensen aan hun jas trekken. Dat kan je zelf ook doen als je eenmaal geweest bent. En als je nou klaar bent, dat is ook heel leuk. Kom wat vertellen. Kom het maar eens toelichten.

8.4 Interview guide 2: Jaap Rademaker, Coordinator Hospitality Services, RUG

De data die verkregen wordt via dit onderzoek wordt alleen voor mijn Bachelor project gebruikt en hebben geen verdere doeleinden. Er wordt verantwoordelijk en adequaat mee omgegaan. U kunt ten alle tijden dit interview stoppen en zelfs na het interview kunt u nog vragen om de data niet te gebruiken.

Toestemming

- Heeft u bezwaar tegen het opnemen van dit interview met mijn telefoon?
- Wenst u anoniem te worden behandeld in dit onderzoek?

Fade in

- Wat houdt uw functie in?
 - o Hoe lang ben u al bezig met deze functie?
- Ervaring op het gebied van duurzaamheid?
 - o Eerdere functies
 - o Eigen interessegebieden

Facilitair Bedrijf

- Waar houdt het FB zich mee bezig? **(1)**
- Hoe past voedsel duurzaamheid binnen de FB?
 - o Wat voor initiatieven zijn er gedaan? **(3)**
 - Hoe succesvol zijn deze?
 - o Waar is de FB op dit moment mee bezig op het gebied van voedsel duurzaamheid?
(Werkt de FB bijvoorbeeld mee met het ontwikkelen van toekomstig voedselbeleid en wat is hun inbreng hierin) (2)
 - o Heeft de FB een visie op de toekomst van duurzaam voedsel binnen de RUG? **(4)**
- Welke partijen zijn belangrijk voor het ontwikkelen en verbeteren van voedsel duurzaamheid? **(1)**
 - o Hoe passen deze partijen hierbinnen?
 - o Hoe past de FB hierbinnen?
- Met welke partijen werkt de FB samen? **(2)**
 - o Op welke manier wordt hier mee samen gewerkt?
 - o Hoe verloopt deze samenwerking?

Externe partijen bij duurzaamheid RUG

In hoeverre wordt het FB ondersteunt of beïnvloed op het gebied van voedsel duurzaamheid door externe partijen zoals bijvoorbeeld de rijksoverheid? **(1,2)**

- Wordt het duurzaamheidsbeleid vanuit de overheid opgelegd of vanuit de RUG / FB zelf ontwikkeld?
 - o Centraal:
 - o Intern:
- Is er ondersteuning vanuit hogere instanties zoals bijv. de Rijksoverheid om initiatieven op het gebied van (voedsel)duurzaamheid te ondersteunen met bijvoorbeeld kennis of subsidies?

Wat is er nodig om de voedselduurzaamheid te bevorderen?

- Wat is er aanwezig in de organisatie van het FB om voedselduurzaamheid te verbeteren? **(4)**
 - o Waar liggen de sterke punten van de organisatie op het gebied van voedselduurzaamheid?
- Hoe zou de ideale situatie zijn voor voedsel duurzaamheid van het FB **(4)**
 - o Hoe zou deze bereikt kunnen worden?
 - o Kunt u de belangrijkste punten aangeven die hiervoor aangepast kunnen worden?
 - Heeft u daar dan ook voorbeelden van waarom dit de belangrijkste punten zijn?

Fade out

- Heeft u verder nog documenten of notities aangaande voedsel duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?
- Hebt u verder nog iets toe te voegen aan het interview wat ik nog niet gevraagd hebt, maar van toepassing zou kunnen zijn voor het onderzoek?
- Zou ik, mocht mij nog iets binnen te schieten, u mogen mailen met vragen?
- Heeft u nog interesse in de eindresultaten van mijn onderzoek?

8.5 Transcript interview 2, Jaap Rademaker, Coordinator Hospitality Services, University of Groningen

R = Researcher

J = Jaap Rademaker

J: Oke, nou brand maar los hoor.

R: Ehm, nou, kunt u misschien eerst iets vertellen over wie u bent en wat uw functie inhoudt?

J: Ja. **Ik ben Jaap Rademaker, ehm, ik ben verantwoordelijk voor de catering binnen de universiteit. Dat wil zeggen eigenlijk dat alles wat met eten en drinken heeft, ik ben verantwoordelijk voor de, onze bedrijfsrestaurants (1), ehm, en de catering.** In principe verzorgen we alles he? Van een broodje ham kaas tot en met recepties, borrels, buffetten, diners, evenementen, etcetera. En, eh, de restaurants doen we zelf. En we hebben eh, de party-catering zoals we dat noemen, dat zijn de buffetten, diners en borrels. **Dat hebben we Europees aanbesteed vorig jaar en dat laten we verzorgen door twee externe partijen. (1,2,3,4)**

R: Oke

J: Eh, dat is in een notendop het gebeuren en we zijn altijd in ontwikkeling. **We zijn met name ook in gesprek met de internationale doelgroep om te kijken wat hun wensen zijn. Op het gebied van eten en drinken. En daar proberen wij bij aan te sluiten. (1,3,4,6)**

R: En, wat voor soort mensen zijn dat dan?

J: Eetmomenten , warme maaltijden, vegan food, eh, vegetarisch en eh dat soort informatie proberen wij te halen. Ja. Naja, die halen wij dan zeg maar.

R: Ehm, heeft u verder uit uw functie, heeft u ook nog ervaring met duurzaamheid gewoon, laten we zeggen, eerder functies, eigen interesse?

J: Ja, kijk eh. Vanuit hier, vanuit mijn functie aan de universiteit eh, zijn we er al gedurende langere tijd mee bezig, eh. **Er is heel lang geen beleid geweest, vanuit onze eigen afdeling ook niet. Dat wil niet zeggen dat wij er niets mee gedaan hebben. (4) We zijn jaren geleden al met leveranciers in gesprek geweest op het gebied van wat kan de leverancier erin betekenen, wat kunnen ze leveren. We zijn met onze eigen afdeling inkoop in gesprek geweest. Eh, we zijn zoals bij de Europese aanbesteding, eh, die uitgezet wordt met betrekking tot mijn afdeling worden allemaal criteria meegenomen met betrekking tot duurzaamheid en dat soort zaken. (1,4,6,7,8) En eh, naja, de laatste tijd is het ook meer en meer ook onder de aandacht. Dus de leveranciers en de markt, eh, waar ze voorheen nog een heel beperkt aanbod hadden is dat nu ook breder. (9) Nou, wij hebben in onze eigen afdeling hebben wij onze zuivel, dus melk en karnemelk is biologisch die wij**

aanbieden. De koffie is Rainforest Alliance. En zo hebben we een aantal producten die duurzaam zijn. (4)

R: Ehm, ja, en u zij net al dat u een aantal criteria hebt waar naar wordt gekeken gewoon op het gebied van inkoop.

J: Ja

R: Wat voor soort criteria zijn dat dan?

J: Ik kan het wel even, je mag het wel meekrijgen als je dat wilt.

R: Oke

J: Dan kan je er even inlezen, omdat ik dat nu niet even snel kan verwoorden.

R: Ja, oke. Vanuit de organisatie zelf ontwikkeld?

J: Ja, en er zijn, dat zijn eisen van eh, die hebben we niet zelf bedacht. Die zijn er al, maar die worden toegepast. Die worden meegenomen, ondergebracht in onze Europese aanbesteding. (1,3,4,6)

R: Oke, dus dat is vanuit landelijke wetgeving?

J: Ja.

R: Weet u toevallig nog welke wetgeving.

J: Dat staat allemaal op dat papier dat je zo meekrijgt.

R: Ah, oke. Ik dacht, ik vraag het omdat het anders ook zo zoeken wordt.

J: Ik kan het zo wel even met je bekijken.

R: Ehm, even kijken. Naja, je hebt net ook al kort uitgelegd waar het Facilitair Bedrijf mee bezig is. En ook een beetje hoe duurzaamheid daar in past. Maar is op welke gebieden is het Facilitair bedrijf er zelf mee bezig?

J: Ja, die zijn er op best wel heel veel terreinen mee bezig, ook buiten het gebied van eten en drinken om. Met energie, gebouwen, met onderhoud, met dat soort zaken. Dat is best wel vrij breed, maar goed, ik heb met name kennis over mijn eigen afdeling natuurlijk. **In brede zin, er is ook veel meer ook de prioriteit van ons College van Bestuur om daar aandacht aan te besteden. (1) Hoe ga je dat dan vertalen naar je afdeling. (1,11)** En eh, Dus onlangs is de **Green Office** in het leven geroepen. Dat is wel bekend.

R: Ja, dat klopt.

J: **Daar zit ik nu regelmatig mee om de tafel. Te kijken van hoe ziet ons huidige assortiment er uit (1,2,3) en eh, we zijn ook in gesprek met leverancier. De Green Office oke, ook samen om te kijken. Goed, hoe kunnen wij, wat voor alternatieven meer duurzaam zijn, leverbaar, in plaats van producten die we nu hebben. (1,2,3,6) En wat doet dat financieel, want er hangt natuurlijk ook een financieel plaatje aan. (10)**

R: Dat zit er natuurlijk altijd aan.

J: Niet altijd, soms wel. **In het verleden was dat best wel redelijk fors. Tegenwoordig liggen de prijzen wat mee bij elkaar. (9) En eh, zo proberen we dan er vorm aan te geven qua kijk, we hebben ook een heel pakket aan food waste maatregelen. Van hoe kun je dat zo veel mogelijk beperken. (4,8)** Daar hebben we een heel mooi overzichtje van gemaakt, dat zal ik je zo even meegeven.

R: Ja, ik had er volgens mij ook al over gelezen op de website van de RUG, want daar staat het ook al.

J: Ja, ik heb een collega hier die een stukje communicatie van onze afdeling oppakt. **Kijk, één van die dingen die ook in het verleden te weinig hebben gedaan is denk ik communiceren. (10) Wat we al reeds doen op het gebied van duurzaamheid en daar zijn we nu ook een invulling aan het geven. (4,9)**

R: Communicatie in de zin van?

J: Gewoon, richting de medewerker en student. Iedereen kent wel de afdeling, onze afdeling, maar wat wij, wat ons beleid is, wat onze uitgangspunten zijn, onze aandachtsgebieden. Dat is niet altijd even bekend natuurlijk.

R: Dus eigenlijk een stukje transparantie.

J: Ja, zo kun je het zien.

R: Eh, even kijken. En is het Facilitair Bedrijf ook nog verder op het gebied van duurzaamheid, nog verder bezig met initiatieven, ideeën en beleid?

J: Eh, ja elke afdeling heeft wel een aandachtsgebied of, we hebben natuurlijk een vastgoedkant, een projectenafdeling hier en het inkoop- en contractmanagement zijn hier mee bezig. Dat is datgene wat ik net zei, met aanbestedingen en dat soort dingen. Eh, ja, en de vastgoedkant en projectenkant, die is daar ook mee bezig, Maar ik kan je zo niet haarfijn uitleggen wat dat allemaal is. Er gebeurt veel op het gebied van duurzaamheid, best wel.

R: Ehm, **werken jullie bijvoorbeeld ook samen, ik heb bijvoorbeeld afgelopen maandag met Tjeerd Hobma gesproken van de Taakgroep Duurzaamheid RUG.** Die zijn nu dus ook bezig met het ontwerpen van het RUG 2020 plan en werken jullie daar ook in mee?

J: **Nee. (2,3,10)**

R: Er wordt ook niet imput gevraagd? Het is gewoon.

J: Nou, ja, ik zit niet in, je bedoeld dat zal, dat is een projectgroep die daar mee bezig is? Zo'n werkgroep.

R: Dat is een taakgroep inderdaad, die is inderdaad.

J: Ja, nee dat zal, meestal gaat het over andere zaken. **Op het gebied van eten en drinken is dat meestal in een later stadium. (10)** Dat is heel vaak zo.

R: Ja, oke want ik heb met hem gesproken en hij vertelde hij dat ze daar met beleid bezig zijn. Dat daar nog echt handen en voeten aan moeten worden gegeven.

J: **Ja precies, dat bedoel ik. En nou goed, we gaan nu ook samen met de Green Office proberen om te kijken hoe gaan we dat doen. Waar zijn quick wins te behalen en wat gaan we op langere termijn doen. (4,7,8,9)**

R: En zijn daar ook dingen uitgekomen of nog?

J: Wat we nu doen. **We hebben nu een inventarisatie van de huidige situatie. Een soort nul-meting, wat hebben we, wat doen we al reeds. Waar zijn, waar kunnen we slagen maken. Daar zijn we nu mee bezig. (9)**

R: En is daar al iets van gepubliceerd dan toevallig?

J: Nee, dat loopt nu.

R: Oke

J: Zijn we nu net allemaal mee bezig

R: Ehm. Even kijken. Jullie zijn op dat punt, dat zei je net al, jullie zijn niet echt bezig met beleid over het algemeen?

J: Hoe bedoel je algemeen?

R: Ehm, ik bedoel niet algemeen maar voedselbeleid. Het is veel meer intern op het, meer werkvloer niveau waar jullie mee bezig zijn of?

J: Nou, nee. **Het wordt wel hier bedacht. Eh, en dat wordt dan naar beneden toe verder uitgedragen. Om daar een invulling aan te geven. (1,4,8)** Maar eh, wij hebben tot dusver niet echt

geschreven beleid, maar dat wil niet zeggen dat we, wat ik in het begin ook al zei, niet iets met duurzaamheid doen.

R: Klopt.

J: Heel veel onderdelen, heel veel kleine dingetjes. Heel veel kleine dingen, die met elkaar wel een invulling geven aan duurzaamheid. Alleen er is niet echt een heel helder geschreven beleid. **En dat heb ik het er ook met de Green Office over gehad en dat is eigenlijk ook niet. (1,3, De opdracht is eigenlijk meer van wat doe je eraan en hoe ga je daar in de toekomst invulling aan geven. (Zover ik dat.**

R: Oke. Ja, dat verbaast me een beetje dat jullie daar niet bij zitten omdat jullie natuurlijk gewoon met eerste hand er mee bezig zijn. En dan.

J: Ja, nee, goed, ik neem aan dat en dat antwoord moet ik je even schuldig blijven, dat **de Green Office heeft er ook een rol in, en die zal ongetwijfeld ook wel met die taakgroep in gesprek zijn. Dat stel ik mij voor. En dan krijg ik weer input van de Green Office van goh, waarin kunnen we je in ondersteunen, dit zijn de opties, kunnen we daar gezamenlijk iets aan wegzetten, doen? (1,2,3)**

R: Oke, moet ik even kijken want ja, ik moet even kijken van

J: Toe maar, kijk maar even, dan zal ik ondertussen wat opzoeken voor je. (*interviewed person walks to the computer to search documents*) Wat wou je onlangs, naja, dat heb ik al een beetje verteld. **Die Europese aanbestedingen doen. We hebben dus ook aan de twee winnende partijen van de Europese aanbestedingen, die nu de party catering doen voor ons, en alle buffetten, diners, warme lunches et cetera. Hebben we ook gevraagd om de overzicht, om aan alle producten die zij ons leveren een duurzaamheidspercentage te koppelen. (4,7,8)** En eh, ze konden daar bijvoorbeeld extra punten mee krijgen. **We hebben minimaal vijftig procent gevraagd, alles wat daarboven is zou medebepalend zijn bij de beoordeling van wie het zou gaan worden. Dus dat wordt ook allemaal keurig aangegeven en bijgehouden. (4,7,8)** Dus, dat zijn, dat is best wel veel volume wat daar in omgaat.

R: Ja, dat kan ik me voorstellen inderdaad.

J: Als je vragen hebt dan moet je die gewoon stellen.

R: Oke. Hebben jullie zelf ook nog een visie voor de toekomst op het gebied van voedselduurzaamheid?

J: Eh, naja de visie is dat we daar graag een visie op willen hebben. Gewoon helder, duidelijk. **(5,9,10) Waar we nu mee bezig zijn, we zijn echt in een nulstand. Om nu echt te meten wat te doen en hoe we dat kunnen verhogen. (9,11)** Met producten qua bedrijfsvoering.

R: Oke, ook al een deadline of een punt vastgesteld waarop dat ongeveer klaar moet zijn?

J: Eh, nee. Eh, we zijn daar nu druk mee bezig en we hebben niet echt een deadline wanneer, maar we willen dit jaar al wel heel veel slagen maken al. Want het is nu relevant.

R: Ja. Ehm, krijgen jullie ook nog vanuit de rest van de RUG of bijvoorbeeld externe partijen zoals de overheid ook nog ondersteuning? Of worden er eisen gesteld?

J: Nou, dat is datgene wat ik net zei, dat zijn die richtlijnen die we van de overheid gebruiken. Bij de afdeling inkoop en dus in die zin ondersteuning. Als je dat als ondersteuning kunt zien. *(Interviewed person printed some documents and walks out of the room to get them and comes back in)* Dit zijn wat aanbevelingseisen betrekking duurzaamheid. En kijk, ik heb hier wat dingetjes voor je opgeschreven waar we mee bezig zijn qua. **We hebben dit jaar een compleet nieuwe disposable lijn ingevoerd. (4,8)**

R: Huh?

J: We hebben compostable bekertjes en dat soort dingen en eh, dus op een aantal dingen zijn we, op een aantal vlakken zijn we daar al mee bezig.

R: Ja. Het is gewoon veel meer op de werkvloer. Met hele duidelijke

J: Ja.

R: Is er ook nog ondersteuning vanuit de overheid in de vorm, in de zin van kennis, subsidies, naast bijvoorbeeld die richtlijnen?

J: Eh, niet dat ik zo weet.

R: Omdat, want Tjeerd zei al dat ik op dat gebied eerder ook hier maar moest vragen, want jullie daar wat meer mee bezig zijn.

J: Ja. Ik durf het niet te zeggen. Ik heb daar geen ondersteuning in of verder. En ik weet ook niet in hoeverre dat wel of niet mogelijk is.

R: Ehm, even kijken. Is er verder nog iets aanwezig in de organisatie om het te verbeteren? Dus waar liggen nou echt de sterke punten van het facilitair bedrijf gewoon, op het gebied van voedsel duurzaamheid?

J: Eh, **nou op zich zijn wij, ik denk dat wij redelijk flexibel zijn in dat. (9)** Als, we kunnen zelf beslissingen nemen. **Dat hangt wel af van het financiële plaatje af (10), maar als wij gewoon, met die producten bijvoorbeeld, meer duurzaam inkopen of eh, als we daar dan een goed alternatief in hebben. Dan kunnen wij gewoon vrij snel beslissen wat we gaan voeren. (9)**

R: Oke, jullie hebben op dat punt in de organisatie staan jullie heel erg los van andere partners?

J: Ja, dat bedoel ik ja.

R: En verder ook nog andere punten of?

J: Ja, Specifieke punten waarop wij eh. Weet ik zo niet. Dat durf ik zo niet te zeggen.

R: En als je uit zou gaan van een ideale situatie voor voedsel duurzaamheid, hoe zou deze dan bereikt kunnen worden?

J: Eh, nou ja de ideale situatie. Kijk dat is een verzameling van al die dingen waar we nu mee bezig zijn. Dat we daar gewoon structureel iets mee doen. En uitbouwen waar we nu eigenlijk in zitten. Vanuit de meting, wat kunnen we, waar kunnen we schakelen, wat kunnen we toevoegen of uitbreiden. En het meest ideaal zou zijn dat wij gewoon, ja eh, honderd procent duurzaam zijn. Maar goed. Of dat realistisch is weet ik niet.

R: Maar hoe zien jullie dan die duurzaamheid? Als je dan bijvoorbeeld zegt honderd procent duurzaamheid?

J: Ja, qua, dat je gewoon. Wat wij voornamelijk doen is producten aanbieden, bij de bereiding en dat we daar aan die kant die duurzaamheid weghalen.

R: Oke, dus gewoon waste reduction.

J: Ja, nee. Ook de inkopen bedoel ik.

R: Oke, dan gewoon lokaal of meer biologisch?

J: Ja, kijk het lastige bij ons is. Wij zijn qua volume, zijn wij Europees aanbestedingsplichtig. En wat we nu dus ook hebben, we doen nu zaken met de Hanos. Dat is bijvoorbeeld, die heeft ons perceel 'gewonnen' zeg maar. Dus het is zo vanzelf sprekend dat je dan overal maar kunt gaan shoppen. Je hebt gewoon een deal met de Hanos. En met de Hanos moet je eruit zien te komen van wat kunnen jullie daar voor ons betekenen. (10)

R: Oke.

J: Dus niet vrijblijvend, zeg maar dat iedereen Jan, Piet van Hoek en met die en die, en dat je gewoon je handel kunt doen. Want daar heb je een Europese aanbesteding voor gezet. **Dat maakt het soms wat complex. (11)**

R: Ja, dat kan ik me voorstellen, want, omdat natuurlijk de Hanos ook gewoon, qua leverancier zijn zij ook weer afhankelijk van bepaalde.

J: Ja, zij hebben een totaalpakket aan producten en dan zou je dat wel heel goed moeten onderbouwen, motiveren, als dat echt iets is wat zij geen enkele wijze kunnen leveren. Dan kan ik misschien met iemand anders zaken doen, maar het is normaal gesproken zo, doe je, dan ligt het vast. (10,11)

R: Oke, verder ook nog andere punten die mee zouden kunnen spelen als je dan echt meer, die echt nog misschien, naja als je toch naar die ideale situatie kijkt o?

J: Ja kijk, als je dan echt heel ver gaat, dan is er met nieuw te bouwen panden van ons, energiezuinige apparatuur, noem het maar op. **Met afvalscheiding (8)**, naja goed, er zijn heel veel dingen die nog zouden kunnen.

R: Ja, dan ben ik er eigenlijk ook wel weer bijna doorheen. Ehm, naja, u heeft net ook al die richtlijnen gegeven.

J: Ja, ik heb nog meer hoor, maar ik was even aan het zoeken waar ik alles had.

R: Ah, oke. Want, dat was namelijk mijn volgende vraag. Heeft u toevallig nog meer documenten of notities aangaande voedsel duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?

J: Ja, ik zal zo even kijken.

R: Oke. Heeft u verder nog iets toe te voegen aan het interview wat ik u nog niet gevraagd heb, maar van toepassing zou kunnen zijn voor het onderzoek?

J: Eh, naja, wat gaat er met het onderzoek gebeuren? Wat?

R: Eh, oh, dat ben ik vergeten te vertellen. Ik ben voor mijn onderzoek een vergelijking aan het maken tussen de Universiteit van Groningen en de Universiteit van Oldenburg.

J: Oh, oke.

R: En ik ben, ik doe dat dan samen met andere mede-studenten van mijn bachelorproject en dan kijken we dus allemaal naar andere aspecten en ik zit dus meer op de aanbiederskant. Van hoe wordt er vanuit de organisatie mee omgegaan met duurzame voeding. En ook waar liggen de knelpunten, waar liggen de kansen. En dan op die manier een vergelijking maken tussen Oldenburg en Groningen. Omdat vervolgens ook gekeken kan worden, waar, omdat Oldenburg staat daar wel, loopt wel voorop, omdat zij bijvoorbeeld wel een compleet duurzame restaurants hebben en aanbieder van voedsel.

J: Daar heb ik wel eens over gelezen. Kijk ze bieden vrij goedkope maaltijden aan, als ik hoor van Duitse studenten hier. Maar, en dat is natuurlijk appels met peren vergelijken, daar wordt ook heel

veel subsidiegeld in gestopt om het zo goedkoop aan te bieden. En kijk dat is, dat maakt het anders natuurlijk.

R: Ja, dat is gewoon zeker waar.

J: Omdat je meer keuzevrijheid hebt, om daar iets aan te doen

R: Ja, dat is zeker waar. Ja, en ik ben dus ook op dat punt qua, meer aan het kijken naar de organisatie van hoe staan zij daarin. En ook gewoon, wat is er dan mogelijk en in hoeverre, en hoe zou de RUG bijvoorbeeld de volgende stap kunnen zetten.

J: Ja, ik heb het er ook al met de Green Office over gehad om Oldenburg te bezoeken, **alleen het lastige is. Kijk wij zitten gewoon heel decentraal. Met allemaal een klein keukentje en allemaal divers. (10)** In Oldenburg heb je gewoon een soort, ja, ik heb ook wel gelezen hoe het zat, maar gewoon een gigantische maaltijdvoorziening.

R: En dan wordt daar dan vervolgens verspreid?

J: Ja, maar ze hebben gewoon echt meer groot keuken materiaal. Ik heb ook wel eens de filmpjes bekeken. Dan denk ik zo, het lijkt wel een complete ziekenhuis, van die hele grote keukens die ze daar hebben. Dat is natuurlijk niet te vergelijken met hoe wij het hier doen.

R: Nee, klopt natuurlijk. Je zit hier in Groningen sowieso met het feit dat je al al op twee, naja, meerdere locaties over de hele stad zit.

J: Ja dat zeg ik, heel decentraal zitten we hier. We hebben hier geen campus. Naja, het wordt hier wel de campus genoemd, maar je hebt hier geen bewoning zitten, geen mensen intern. Dat is heel anders.

R: Ehm, even kijken. Verder nog, ehm, zou ik, mocht me nog iets te binnen schieten, hé. Zou ik dat dan kunnen vragen?

J: Uiteraard

R: En heeft u nog interesse in de resultaten van het onderzoek?

J: Ja, zeker. Vind ik leuk.

R: Oke, dan was mijn interview.

8.6 Interview guide 3: Dick Jager, Projectmanager Integrale Duurzaamheid, RUG

De data die verkregen wordt via dit onderzoek wordt alleen voor mijn Bachelor project gebruikt en hebben geen verdere doeleinden. Er wordt verantwoordelijk en adequaat mee omgegaan. U kunt ten alle tijden dit interview stoppen en zelfs na het interview kunt u nog vragen om de data niet te gebruiken.

Toestemming

- Heeft u bezwaar tegen het opnemen van dit interview met mijn telefoon?
- Wenst u anoniem te worden behandeld in dit onderzoek?

Fade in

- Wat houdt uw functie in?
 - o Hoe past deze functie binnen alle partijen die bezig zijn met duurzaamheid (*Taakgroep Duurzaamheid, Green Office etc.*)
 - o Hoe lang ben u al bezig met deze functie?
- Ervaring op het gebied van duurzaamheid?
 - o Eerdere functies
 - o Eigen interessegebieden

Coordinator Interne Duurzaamheid

- Hoe bent u bezig met duurzaamheid? **(1)**
- Hoe past voedselduurzaamheid binnen de uw functie?
 - o Op welke gebieden is de RUG bezig met duurzaamheid en voedsel duurzaamheid **(4)**
 - o Wat voor initiatieven zijn er gedaan / beleid ontwikkeld in het verleden? **(3)**
 - Hoe succesvol zijn deze?
 - o Waar is de RUG op dit moment mee bezig op het gebied van voedsel duurzaamheid?
 - RUG 2020
 - Roadmap voor duurzaamheid
 - Andere initiatieven / beleid in ontwikkeling
 - o Heeft de RUG een visie op de toekomst van duurzaam voedsel binnen de RUG?
- Welke partijen zijn belangrijk voor het ontwikkelen en verbeteren van voedsel duurzaamheid? **(1)**
 - o Hoe passen deze partijen hierbinnen?
 - o Hoe past uw functie hierbinnen?
- Met welke partijen werkt u samen?

- → Als bepaalde partijen missen, waarom werkt u daar dan niet mee samen?
- Op welke manier wordt hier mee samen gewerkt? **(2)**
- Hoe verloopt deze samenwerking?
- Op welke niveau's werken deze partijen? (*Bestuurlijk of uitvoerend niveau*)

Externe partijen bij duurzaamheid RUG

In hoeverre wordt de RUG ondersteunt of beïnvloed op het gebied van voedsel duurzaamheid door externe partijen zoals bijvoorbeeld de overheid? **(1,2)**

- Wordt het duurzaamheidsbeleid vanuit de overheid opgelegd of vanuit de RUG / FB zelf ontwikkeld?
 - Centraal
 - Intern
- Is er ondersteuning vanuit hogere instanties zoals bijv. de Rijksoverheid om initiatieven op het gebied van (voedsel)duurzaamheid te ondersteunen met bijvoorbeeld kennis of subsidies?

Wat is er nodig om de voedselduurzaamheid te bevorderen? (4)

- Wat is er aanwezig in de organisatie van het FB om voedselduurzaamheid te verbeteren?
 - Waar liggen de sterke punten van de organisatie op het gebied van voedselduurzaamheid?
- Hoe zou de ideale situatie zijn voor voedsel duurzaamheid van het FB
 - Hoe zou deze bereikt kunnen worden?
 - Kunt u de belangrijkste punten aangeven die hiervoor aangepast kunnen worden?
 - Heeft u daar dan ook voorbeelden van waarom dit de belangrijkste punten zijn?

Fade out

- Heeft u verder nog documenten of notities aangaande voedsel duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?
- Hebt u verder nog iets toe te voegen aan het interview wat ik nog niet gevraagd hebt, maar van toepassing zou kunnen zijn voor het onderzoek?
- Zou ik, mocht mij nog iets binnen te schieten, u mogen mailen met vragen?
- Heeft u nog interesse in de eindresultaten van mijn onderzoek?

8.7 Transcript interview 3

R: Researcher

D: Dick Jager

R: Zou je dan eerst misschien iets kunnen vertellen over wat, wie je bent, wat je functie inhoudt?

D: Oke, nou ik ben Dick Jager, ik ben sinds twee jaar werkzaam als projectmanager integrale duurzaamheid voor de Universiteit Groningen. Daarvoor heb ik altijd gewerkt als milieudeskundige, ook bij de Arbo-milieudienst. Maar twee jaar geleden, naja, **toen hebben we na aanleiding van een toch maar, op verzoek van het College van Bestuur hebben we toen een nieuw beleid geschreven op het gebied van duurzaamheid. (1,2,3,5) Want we vonden eigenlijk met elkaar dat ehm, we eigenlijk als universiteit wat meer met duurzaamheid doen. Het College had ook heel erg de behoefte aan om dat te doen. (6)** En zoals je, dat heb je gisteren ook wel gehoord: *(I attended a meeting of the Taskgroup Green University at the 4th of June)* **duurzaamheid is heel erg versnipperd binnen de universiteit he? Iedereen doet wat, overal poppen ideeën en initiatieven op. (4) Om dat een beetje in de hand te houden hebben we gedacht, dat moeten we eigenlijk meer integraal aanpakken zo dat je een integraal beleid kan voeren, zodat je weet wat er gebeurt binnen de universiteit (1), het wiel niet iedere keer opnieuw hoeft uit te vinden. En na aanleiding daarvan hebben we een nieuw integraal beleid geschreven over de universiteit (4), kun je trouwens vinden op de website. En één van de voorstellen was om een projectmanager integrale duurzaamheid aan te stellen (7,8)** en dat ben ik dus geworden. Ik ben nu sinds december 2013 werkzaam als projectmanager. En wat hebben wij gedaan? We hebben ehm, nou het eerste wat je, vind ik, moet doen is proberen zoveel mogelijk mensen te betrekken. We hebben een taakgroep Green University opgericht. **Dat is ook bekrachtigd, alle mensen die daar inzitten zijn officieel daarvoor aangesteld door het College van Bestuur. (1,3,6)** Dat is eigenlijk ook wel nieuw he? Want daar heeft het College ook wel mee aan dat het College vindt dat we de inzet ook moeten plegen. Je bent niet zomaar lid van de taakgroep, er wordt ook wat van je verwacht als je daar aanwezig bent. Tjeerd Willem Hobma die is voorzitter, ik doe het secretariaat en het dagelijkse bestuur bestaat uit Jolien Jansen, die gisteren ook voorzitter was en Danny van Hebel die er ook bij zit. **Dus wij bereiden voor, bedenken projecten en proberen mensen van de taakgroep daarin te betrekken en ook te activeren en ook tuurlijk aan te sturen en we willen natuurlijk ook input hebben van die mensen. (1)** Dat was één. En **vervolgens hebben we toen ook gelijk bedacht, we moeten een Green Office hebben (1,3),** dus we moeten een navolging van wat er bij andere universiteiten ook wel gebeurt. Het is ooit begonnen bij Maastricht, Nijmegen heeft dat, wij waren de derde universiteit met een Green Office. **En dat is een studenten, dus daar stel je gewoon vier studenten-assistenten aan en die studenten hebben als**

taak om als klankbord en ook als projectleiders projecten aan te sturen op het gebied van duurzaamheid binnen de universiteit. En de Green Office is voor zowel medewerker als student als vraagbaak, maar als medewerker of student kun je ook daar een project inbrengen en vragen of ze dat project voor je willen runnen. Dus als het over duurzaamheid gaat, je hebt goede ideeën. Kun je ze daar inbrengen en kunnen we daar kijken of we daar werk van kunnen maken. (1,2) Naja, dat leidt gewoon tot een enorm succes binnen de universiteit, we stijgen in de ranking, maar ook bijvoorbeeld, waar je hier vandaag voor bent. Met betrekking tot voedsel in de kantines heeft dat een enorme hoos doorgemaakt. We hebben nu een vending machine bijvoorbeeld waar alleen maar duurzame producten te koop zijn. Je ziet dat er in de kantines nu vegetarisch op het menu staat, veganistisch staat op het menu. Dus veel meer biologische producten, we hebben een salad bar daar worden biologische producten in verkocht. Nou dat maakt een enorme revolutie door richting anders om gaan met eten, drinken en ook anders aanbesteden. **We moeten ook wel, want we hebben ontzettend veel buitenlanders als universiteit en die kun je niet tussen de middag aan een broodje kaas zetten. Die mensen willen anders eten en dat heeft daar allemaal mee te maken. (6)** Hoe maak je duurzaam eten, wat doe je daar aan. Dus ja, daar gebeurt veel, maar ook op het gebied van energie, dat is een belangrijk onderwerp, maar ook hoe aan we met ons personeel om. Hoe hou je mensen fit tot op latere leeftijd. We bieden sport aan via het Balans-programma. We doen wat aan, talent-travel hebben we bedacht. Waarmee je als medewerker, stel je zit op een bepaalde plek en dat vind je eigenlijk niet zo heel spannend meer, kun je je aanmelden voor talent-travel en dat betekent dat je dan bij een andere faculteit, een andere werkgroep, kun je daar ingezet worden op een andere taak of iets wat lijkt op wat jij doet. Dus we doen al heel veel, we besteden er heel veel tijd, energie en inspanning aan en we hebben daar heel veel projecten voor. We hebben allemaal ambities vastgesteld in die jaren dat ik daar nu werk, die twee jaar en die ambities heeft het college grotendeels ondertekend en daar gaan we voor met elkaar.

R: Oke, ehm, je zei net ook al dat het heel versnipperd was.

D: Ja.

R: Alleen, zijn er ook bepaalde initiatieven die echt heel succesvol zijn geweest? Beleid wat ontwikkeld is dat is, die nu echt, hoe zeg je dat, in place is?

D: **Ja, één van de dingen die we bijvoorbeeld ook gedaan hebben is, en ik denk dat dat ook heeft bijgedragen aan het succes van Sustainabul is het feit dat we ook in bestuurlijk overleg ons zegje mogen doen over duurzaamheid. (7,8,9)** En dat betekent dat je eigenlijk met duurzaamheid steeds dieper de universiteit in komt. Het gaat nu op de agenda bij alle overleggen bijvoorbeeld afgesproken. **We hebben, dat was, het is lang niet altijd onderwerp van gesprek maar het is nu zo**

dat, we hebben nu afgesproken dat we binnen alle faculteiten duurzaamheid op de agenda hebben staan. (6) We hebben projecten met hun afgesproken. Ze gaan kijken naar balans, ze gaan kijken naar, we hebben energieteams die binnen de faculteiten kijken in samenwerking met < > managers, te kijken wat er te doen is of te verbeteren is op het gebied van duurzaamheid bijvoorbeeld, op het gebied van energiebeperking en, naja, de laatste trend is om voor de uriniers alleen nog maar watervrij toiletten aan te leggen. En dat gebeurt in Duitsland al honderd jaar, om het zo maar te zeggen, en in Nederland komt het nu ook. Dat zijn allemaal initiatieven die komen gewoon omdat duurzaamheid trending is, zal ik maar zeggen, binnen de universiteiten. Je mag het woord eigenlijk niet meer noemen, maar, wat we zeggen allemaal je moet het woord niet noemen want het is zo uitgesleten en het is een item dat voorbij is, maar aan de andere kant, het moet wel in ons DNA komen. Dus het moet zo worden dat we, dat het vanzelf sprekend is dat we dingen op die manier gaan doen. En dat gaat nu een beetje komen.

R: Ja, in feite gewoon een bewustzijn wat er nu wordt ontwikkeld. Dat er in feite niet meer moet worden opgelegd, dat mensen uit zichzelf al iets hebben van: hé, dit moet ik meenemen in mijn planvorming, dit moet ik meenemen in mijn beleid.

duurzaam, laat ik dat zo zeggen. Het zit in ons DNA. Het is vanzelfsprekend dat wij de zaken op een bepaalde manier doen. Inkoop bijvoorbeeld, wij kopen honderd procent duurzaam in. (6,7,8,) Nou, dat vind ik echt een revolutie want, eh, we hadden een paar week geleden, hadden wij voor de nieuwe, hoe heet dat ook al, de nieuwe winkel van de RUG. Die ken je misschien wel, die zit hier in de Kijk van 't Jat straat, maar mij niet uit. Daar kun je allemaal sweaters, t-shirts en allerlei spullen kopen en dat moest opnieuw aanbesteed worden. En ik was daar bij betrokken en was daar nog een beetje de trend van: naja, dat kan niet allemaal duurzaam want dat kost zoveel geld. **Dus de inkoop bepaald eigenlijk wat wel of niet duurzaam is en dat moet niet zo zijn. (11)** Ik vind: **het College van Bestuur die zegt, wij willen duurzaam en daar moeten we met elkaar aan voldoen, zo simpel is het. Dus die inkoop die waren ook met dat idee van, naja, dit hebben we, het is wel duurzaam, maar niet honderd procent en het College heeft gewoon heel bewust gezegd: Nee dat doen we niet meer zo, wij kopen honderd procent duurzaam in, dus jullie moeten jullie huiswerk opnieuw doen. (1,2,4,6,7,8)** Ga je huiswerk opnieuw doen en dan willen we een voorstel hebben waar wij zien dat we honderd procent, dat alle katoen die in de shirts zit die daar gemaakt worden. Alle t-shirts, alle gadgets die verkocht worden, die moeten allemaal duurzaam zijn. Moet allemaal duurzaam ingekocht zijn. Dus dan maak je enorme stappen, dan ben je. **Je ziet dat het gewoon onderdeel wordt van de universiteit. En dat heeft veel invloed. (4,6,9)**

R: Ja, en op het gebied van voedsel dan? Want?

D: **Met voedsel gaan we dezelfde weg. (4,6)** Je ziet bij onze cateraars bijvoorbeeld, Koeman en Bijkerk, nee wat zeg ik nou, ehm, Bos is dat volgens mij. Naja, we hebben twee van die cateraars. Ik weet niet precies meer hoe ze heten.

R: Maakt ook niet zoveel uit.

D: Die doen heel veel aan duurzame producten. Ik vind wel dat je, en dat is gisteren ook nog zo'n opmerking, **mensen kiezen ook wel snel de makkelijke weg (10)**, he? **Die kiezen ook wel snel voor een, het is niet zo als ik hapjes bestel bij de kantine of voor catering ik iets wil laten doen dat het automatisch duurzaam en biologisch is. Je moet altijd nog vragen. Je moet zeggen: ik wil dat het biologisch en duurzaam is. (11) Ze hebben, het kost iets meer (10)**, maar ik vind, daar moeten we vanaf weet je wel? **We moeten naar een situatie toe waarbij het altijd zo is dat het duurzaam is en regionale producten zijn. Daar zijn we nog niet, maar daar gaan we wel naar toe. (5,7,8,11)**

R: Ja, dat is inderdaad ook wel wat te zien dat jullie daar naar toe gaan want ik had afgelopen maandag met Tjeerd Hobma gesproken en hij noemde onder andere ook het RUG 2020 plan bijvoorbeeld en dat was inderdaad ook die hele integrale duurzaamheid die wordt meegenomen. Alleen hij noemde voedsel niet als los deel, maar hij zag het ook veel meer als een onderdeel van meerdere gebieden. Bijvoorbeeld op het gebied van milieu, op het gebied van het sociale gedeelte misschien in de zin van healthy aging, dat je een beetje die kant op kijkt.

D: **Ja, nou is natuurlijk ook zo. Maar dan hebben we het eigenlijk alweer over die vanzelfsprekendheid. Wij moeten daar naar toe. (6,11)** En gisteren had iemand het over back-casting, die zei van: nou ja, we kijken naar het punt in de toekomst, zo willen we zijn. **Maar hoe moeten we dat doen om daar te komen? Dan moet je, dan moet je eigenlijk een muur met allemaal plannen bedenken om daar te komen, om die vanzelfsprekendheid. Dat gaat voor die kantines net zo vind ik, we maken kleine stapjes, maar we komen er wel. (6,7,8,11)** Bijvoorbeeld dat is hetzelfde als, ehm hoe heette dat ook alweer? Ehm, wat we al jaren willen zijn. Fairtrade bijvoorbeeld, dat is ook zo'n onderwerp. Daar zijn gewoon verkeerde stappen in genomen. En toen was het net voordat ik deze functie kreeg, is er net een nieuwe ronde geweest waarbij we nieuwe koffie hebben gekregen binnen de universiteit. Deze koffie die we nu drinken is eigenlijk wel duurzame koffie, die wordt redelijk duurzaam geproduceerd.

R: Die is Rainbow Allian, nee wacht Rainforest Alliance, zoiets is dat?

D: Ja, maar dat mag niet het predicaat hebben van ehm, hoe heet dat.

R: Fairtrade

D: Fairtrade. En waarom niet? Omdat Fairtrade, die eh, als je daar inkijkt dan is het zo dat die boeren nog niet optimaal worden betaald voor hun product. Dat is toen uitgezocht, aangeboden aan het College, van we hebben Fairtrade, we hebben koffie die duurzaam is en voldoet aan alle eisen. Deze koffie kunnen we hebben. Ah, dacht het College, dat is prima, daar zetten we een handtekening onder. Alleen, dat stukje Fairtrade is daar net niet in meegenomen. Dus toen heeft het College een handtekening gezet, deze koffie is aanbesteed. Maar nu kunnen we niet een Fairtrade universiteit worden en waarom niet? Omdat de koffie en de thee, dus de grootste volume daar niet aan voldoet.

Als we in, op dat moment beter werk hadden verricht, hadden we het College beter geïnformeerd, he? (10) Dus dit is geen Fairtrade koffie, die is goede koffie, maar geen Fairtrade koffie. Dan had het College gezegd van: oh, dat willen we niet, we willen Fairtrade koffie. Dan hadden we een betere stap kunnen maken, maar de inkopers die hebben daar hun eigen weg in gevolgd. Want het verschil tussen deze koffie en Fairtrade koffie is twintigduizend euro. Twintigduizend euro klinkt als heel veel geld. Maar op het bedrag wat we moeten investeren is dat ongelooflijk weinig. Het gaat over 3,7 miljoen euro. Dus waar gaat dat over, snap je?

R: Je zou op zich wel kunnen zeggen van: het is nog niet helemaal Fairtrade, maar tot die tijd, het is al wel beter dan wat ervoor was.

D: **Absoluut waar, absoluut waar, maar er had beter gelui-, de communicatie had beter moeten.** (11) Dan waren we nu Fairtrade universiteit geweest en dat hadden we heel graag gewild. Dan maak je een mooie stap, snap je?

R: Ja, en communicatie is wel vaker, dat het daar een rol in speelt?

D: **Het is één van de dingen die je dus als eerste moeten doen. Je zag Jeroen gisteren, we moeten een communicatieplan maken. We moeten randvoorwaarden opstellen hoe we binnen de universiteit over duurzaamheid beter met elkaar kunnen praten. Want dat is super belangrijk. Je moet, we moeten allemaal weten wat we doen en dan vermijd je zoveel. Dan vermijd je dit soort problemen. En dan vermijd je hoe we eh, als je in de randvoorwaarden, in je missie, in je visie duidelijke dingen hebt vastgesteld. (5,6,11)** Dan hoeven we daar niet meer over te hebben. Dan weet iedereen: nee, we moeten honderd procent duurzame koffie hebben. Dan ben je die discussie kwijt. **En want zeker bij de inkoper, daar heb ik heel veel energie in gestoken. Bij de inkoop, om dat goed te krijgen (1,2,3,4,7,8) want in het begin waren die inkopers, en dat gebeurt nog wel. Die zijn heel erg van: maar we moeten de beste aanbesteding hebben en we mogen niet uitvragen. (10)** Allemaal vragen waarvan zij denken van dat mag niet, want het moet goedkoop, het moet prima. Dat is ook allemaal zo, maar het moet ook vooral duurzaam. En dat is het woord waar we nu ook op sturen en dan moeten die andere dingen ook allemaal nog. **En weet je, dat als je dat uitvraagt, dan**

gaan die leveranciers ook vanzelf anders denken. Die gaan dan vanzelf denken: verdorie, we kunnen niet meer old-school, we moeten als we mee willen, dan moeten we ook veranderen. En dat is de, zo verander je de wereld, door uit te vragen gaan zij vanzelf ook mee veranderen. (6,9,11)

R: Dus dat zou bijvoorbeeld ook kunnen zijn dat als straks, ik weet daar niet helemaal de details van, maar met de volgende Europese aanbestedingen, als dat weer komt, dat er dan wat van gezegd wordt, het moet gewoon.

D: **Ja, absoluut. Dat gaat helemaal gebeuren. (5,7,8,9)** En dat, ook bijvoorbeeld de kerstcadeautjes die we elk jaar hebben. Verleden jaar hebben we voor het eerst, is er voor het eerst gekozen om dat je op internet een keuze kan maken, wat je wilt hebben met ook heel veel. Je kan ook zeggen, ik wil geen kerstcadeautje maar ik besteed het aan een goed doel. En daar kun je allemaal keuzes in maken, maar die cadeautjes die waren allemaal, ik geloof dertig procent van de eerste keer van de cadeautjes, was Fairtrade, was duurzaam. Nu gaan we daar vanaf, nu hebben we gezegd: alles wat we aanbieden gaat duurzaam worden. **We hebben de Green Office opdracht gegeven van: stellen jullie nu een vinklijst op waar iets aan moet voldoen dat het duurzaam moet zijn. De Green Office heeft een vinklijst opgesteld. (1,3) Die vinklijst hangen we aan de aanbesteding, want het gaat natuurlijk om veel geld (4) en de leveranciers die moeten maar kijken of ze daaraan kunnen voldoen. Voldoet het niet, dan willen we het niet hebben. (3,4,7,8)**

R: Oke, want ik kan me nog herinneren dat ik, want ik heb ook met het facilitair bedrijf in gesprek geweest, en. Want die hadden bij hun laatste aanbesteding hadden ze ook al criteria die ze mee hadden genomen.

D: **Ja, die kwam van de Green Office. (1,3)**

R: Eh, want hij, degene die ik gesproken heb verteld vertelde dat het veel meer ook Europese richtlijnen waren.

D: Ja, want wie heb je gesproken?

R: Jaap Rademaker.

D: Ja, ja, ja. **Maar goed, dat is ook wel zo. Kijk, je hebt natuurlijk wetgeving, je hebt Europese wetgeving en daaraan moet Nederlandse wetgeving voldoen. Je mag altijd roomser zijn dan de paus, je mag altijd strenger zijn dan de Europese wetgeving (6,7,8), maar je mag niet minder streng zijn dan de Europese wetgeving. Dus als je dat als leidraad geeft, dan heb je een bepaalde basis. (9) Maar daarbovenop kun je als Nederlandse maatschappij, maar ook als instituut als de universiteit kan je zeggen: dat vinden wij gewoon niet genoeg, wij willen beter zijn dan dat. Dus dat mag altijd.**

(11) En daar zijn we nu eigenlijk een beetje op aangeland. Dat we zeggen: wij willen honderd procent duurzaam inkopen.

R: Ja. Ehm, even kijken. Een ander initiatief wat Tjeerd ook nog noemde was de roadmap voor duurzaamheid. En hoe verschilt dat van bijvoorbeeld van het RUG 2020 plan?

D: Niet, dat is er onderdeel van. Die roadmap is eigenlijk, waar we het gisteren ook over hadden, we hebben nu al die projecten vastgesteld. Daar gaan nu budget voor opmaken. En dat is ook onze roadmap voor hoe komen we tot het 2020 plan.

R: Oke. Dus dat is veel meer een leidraad gewoon?

D: **Ja, hoe kom je daar. Weet je wel. Dat is onze opmars daar naar toe. De roadmap om daar te komen. (7,8)**

R: Is. Zijn er verder ook nog ander beleid in ontwikkeling of is dit nu waar de RUG echt mee bezig is?

D: Ja, wat ik zei. **We willen gewoon naar één centraal beleid omdat het zo versnipperd was hebben we een manager, dat ben ik, aangenomen om het bij elkaar te schrapen. Is de Green University opgericht en nu zie je dat we alles bij elkaar halen om het in één beleid neer te zetten. (1,3,4,11)**

We gaan nu naar, en dat is ook wel nieuw, we gaan nu naar één aanvraag voor geld waarin we zoveel mogelijk duurzaamheid zetten. Dus daar zetten we ook al die HR gerelateerde zaken in die met duurzaamheid te maken hebben. Daar zetten we energie in. **Daar zetten we bijvoorbeeld zaken in die te maken hebben met hoe gaan we om met onze omgeving en wat doen we aan governance. (5,6)** Wat besteden we aan geld om in circula en onderwijs duurzaamheid te brengen. Hoe gaan we stimuleren om onderzoek zoveel mogelijk duurzaam gerelateerd te krijgen. Nou, dat geld proberen we daar allemaal bij in te zetten.

R: Oke, en dat was toevallig die begroting die je daar gisteren heel kort presenteerde?

D: Ja. Dat moet er onderdeel van zijn. Wat ik met Dick de Waard samen ga kijken hoe we dat in elkaar gaan zetten. Dus het idee is dat we dan geld opstellen zodat je ook kan zien welk percentage van het totale budget van de universiteit uitgegeven wordt aan duurzaamheid. Dan hebben we daar ook een, dan is dat ook gelabeld. Dan weet iedereen ook van: oh ja, dat is duurzaamheidsgeld.

R: Ja. Ehm, welke partijen zie jij als belangrijk voor het ontwikkelen en verbeteren van duurzaam voedsel, voedselduurzaamheid?

D: **Eh, nou eerst natuurlijk het College. Die moet daar iets van zeggen. (1,2) Ten tweede, ik denk, de Green University, de Green Office en dan natuurlijk de club, dat is beleidsmatig vooral. (1,2) In de uitvoering is dat natuurlijk vooral de Food & Drinks van de universiteit. En in samenwerking met de Green Office. (2,3)** Die maken daar ideeën over, die bedenken allerlei zaken op het gebied van

duurzaam eten, die willen dat gaan promoten. Dus ja, dat zijn wel belangrijke partijen, denk ik, daarin.

R: Oke en dan is het College en bijvoorbeeld de taakgroep, dat zijn, die maken dan veel meer het beleid.

D: **Ja. (1,3)**

R: Voor het Facilitair Bedrijf die het vervolgens meer uitvoert.

D: **Ja. (1,2,3)**

R: En is er, heeft het Facilitair Bedrijf verder ook nog bijvoorbeeld inspraak in de zin van hoe het beleid wordt gevormd of is het veel meer vanuit die andere partijen?

D: **Nou, die hebben natuurlijk wel een adviserende, die adviseren wel daarin. (1,3,6)** Wij kunnen natuurlijk niet onbeperkt uitvragen. Het is natuurlijk, zij zijn deskundigen, zij zullen zeggen: van dat is niets en dat kan wel en zij geven natuurlijk, **proberen natuurlijk wel dat beleid te realiseren binnen de mogelijkheden die daartoe geboden worden. (8)**

R: Oke, maar in eerste instantie is het gewoon, wordt er gewoon iets bedacht en wordt daarna aan hun getoetst.

D: **Ja, en het moet ook haalbaar zijn. (6,10,11)** Ik bedoel, we kunnen wel zeggen van: alleen maar, maar als dat heel duur is, dan moet je daar over nadenken. En als je het niet verkoopt dan, zeg we gaan alleen nog maar quinoa doen, wat dat is super gezond en biologisch en weet ik wel niet wat. Als niemand dat eet, ja, en het is ook vragen in de kantine. Mensen vinden het gewoon lekker om een kroketje te eten. Maar je kan ze ook andere kroketten geven, snap je? En daar kunnen ze wel in doen. Want ik weet niet of je die kent, Friet van Piet in de Oosterpoortwijk. Daar zit de meest duurzame frietzaak van Nederland. Die doet gewoon ontzettend goede dingen en dat zou je als voorbeeld kunnen nemen. Je zou kunnen zeggen van, goh, wij willen ook op zo'n manier onze spullen presenteren. **Want ik weet niet of wij nog plastic bakjes hebben in de kantine, maar dat zijn van die dingen daar moeten we mee stoppen. (8,9)**

R: Ja, volgens mij waren ze daar al mee bezig, ook gewoon meer composable.

D: Ja, want wat ik bij die Friet van Piet heb gezien is, is dat ie frietbakjes en andere spullen allemaal, die zijn allemaal van mais gemaakt. Die zijn volledig composteerbaar. Dat willen wij toch ook? Wat kost het? Ik hoorde van hem, normale bakjes kosten één cent en die bakjes die hij gebruikte kosten drie cent. Daar gaat het over, weet je wel? Dan moet je daar gewoon mee stoppen, met dat andere.

R: Ja, en je zou bijvoorbeeld in plaats van plastic bakjes op een gegeven moment ook zegt van: gewoon borden.

D: Ja, maar dat gebeurt ook heel veel.

R: Gewoon ja, want dan je gewoon weer hergebruiken, die gaan gewoon door de afwasmachine.

D: Ja, dat is nog veel duurzamer, vind ik ik ook.

R: En ook bijvoorbeeld, maar dat wordt misschien iets onhaalbaarder, ook voor koffie bijvoorbeeld.

D: De koffie wordt in heel veel plekken, op heel veel plekken. Als wij drinken koffie uit porseleinen glazen. Maar in de kantines gebeurt nog heel veel dat je uit bekertjes drinkt.

R: Klopt, en daar valt misschien nog wel een slag te halen. Maar dat wordt al wel iets moeilijker aangezien het volume waar je dan over spreekt.

D: Nou, dat kan wel, want daar hebben we het al over gehad. (9) Want die bekertjes die we nu hebben, van Douwe Egberts, daar zit nog een geplastificeerd randje zit daarin. En daarom mogen die niet bij het oud papier. Maar er is een alternatief die helemaal honderd procent afbreekbaar zijn, maar die passen niet in onze koffiemachines. Dat functioneert niet, daar zit een randje in waardoor ze niet goed uit de machine vallen. En daarom geven ze dus problemen. **Maar we hebben wel gevraagd of dat anders kan. Daar denken we wel over na. Dus dat is wel een stap die we nog moeten zetten. En beter scheiden van het afval natuurlijk in de kantines. (7,8,11)**

R: Ja, dat is misschien ook wel een heel goed idee, want dat is volgens mij nu nog niet zo.

D: Bij de Bernoulliborg doen we dat, daar hebben we een proef gedraaid en je ziet daar een enorme reductie in de hoeveelheid plastic en andere spullen in het afval. (4,9) En we hebben het plan ook met de nieuwe afvalinzamelaar om dat breuduit binnen de universiteit weg te gaan zetten. **(5)** Dus dat gaat gebeuren. Daar gaan we gewoon flink veel winst uit halen.

R: Oke, want in Duitsland doen ze dat bijvoorbeeld wel.

D: Standaard, ja. En weet je, dat vind ik als voorbeeldfunctie is dat belangrijk. Want er worden heel vaak vragen over gesteld, met name door mensen uit het buitenland. Waarom scheiden jullie je afval niet? Ja, niemand kan begrijpen dat afval hier ingezameld wordt en wordt nagescheiden op een grote nascheiding. Maar ik vind dat dat niet de manier is waarop we daarmee om moeten gaan.

R: Nee, in principe leg je dan de rol ook veel meer bij de burger zelf in plaats van achteraf.

D: Ja, dat vindt ik ook. (6,7,9)

R: Het is misschien iets heel kleins, maar het kweekt wel weer een stukje bewustzijn.

D: Ja, precies.

R: Ehm, wordt de RUG verder ook nog ondersteund of beïnvloed op het gebied van voedselduurzaamheid door externe partijen?

D: Ja, zeker, natuurlijk. Maar is mede uit, dat is mede. Wat je ziet binnen alle universiteiten in de hele wereld is dat er, die zijn allemaal, die zitten allemaal in de duurzaamheid. Ook de grote universiteiten. En iedereen doet mee aan rankings. Maar ook bijvoorbeeld subsidie geven ze die, die vragen uit aan bij voorstellen voor onderzoek. Van wat doen jullie op het gebied van duurzaamheid? Dat is gewoon een belangrijk item. En dat is één van de redenen geweest waarom de, ik denk tien jaar geleden, zijn we, heb ik het eerste milieubeleid geschreven voor de universiteit. En dat was misschien wel twaalf, dertien jaar geleden. En dat was mede. Mede aanleiding daarvoor was een verzoek van de faculteit G&W, want die kregen een subsidieverzoek. Die hadden subsidieverzoek gedaan en één van de onderdelen daarbij is van wat doen jullie op het gebied van milieu, wat doen jullie op het gebied van duurzaamheid? Hoeveel energie besparen wij. Dus de subsidiegevers willen ook weten dat ze hun geld geven aan een universiteit die goed met zijn omgeving omgaat. En mensen vinden dat belangrijk.

R: En dat is dus de eerste keer dat er ook, dat het in kaart is gebracht waar ze überhaupt mee bezig zijn want?

D: Nee, ik, we doen al jaren doen we daar, natuurlijk monitoren van onze verbruikscijfers en van hoeveel afval, energie, water en gas we verbruiken en produceren en dat doe ik al vanaf 1996. Dat houden we heel goed bij. Die cijfers hebben we heel goed in beeld hoe we daarop presteren. En daar hebben we zelfs ook een speciale systematiek toe, milieuprestatieindicatoren noemen we dat. Kan je wel vinden op de website.

R: Oke, even kijken. Dan nog een heel klein stukje nog even over de organisatie, gewoon van binnen de RUG zelf van waar liggen volgens jou de sterke punten, wat zijn de kansen die de RUG heeft op het gebied van voedsel duurzaamheid en om het te verbeteren?

D: **Nou, ik vind, de kansen liggen echt bij het Facilitair Bedrijf. En beleid hebben we nu wel zo'n beetje helder, denk ik. (9)** Daar kunnen we nog goed, beter in worden. **Maar ik denk dat je, als we daar, als we van start gaan zometeen, echt van start gaan met de Green Office en in samenwerking met Food & Drinks en die willen ook hoor. (9)** De catering. Ik denk dat iedereen eigenlijk wel een beetje, nou zeg maar, klaar is om echt dat beleid goed door te zetten. Het is, denk ik, gewoon een kwestie van doen. Hoop ik.

R: Oke, en als je de ideale situatie zou zien, eerder van wat zou er nog moeten gebeuren om dat te bereiken?

D: Nou, ik vind, wat ik al zei. Ik vind dat we ook congressen en bij feestjes en dingen die we organiseren, dat moet, **ik vind, dat moet standaard zijn dat daar duurzaam en regionaal geproduceerd voedsel wordt aangeboden en niet meer andere dingen. (11)** Oke, een kroket vind ik prima. Bitterballen vind ik helemaal goed. Niet iedereen is vegetarier of veganist, dat moet je vooral ook respecteren vind ik. Maar ik vind, wat je aanbied moet wel duurzaam geproduceerd zijn. Plofkip, nou dat doen we gewoon niet weet je, dat is uitgesloten. Zulke dingen moet je gewoon niet doen. Ik vind dat we dat goed moeten doen.

R: Ja, klopt en ja het lastige is natuurlijk wel dat je met die Europese aanbesteding gewoon zit, denk ik.

D: Ja, maar is dat zo? Dat weet ik niet. Dat kunnen wij toch gewoon zeggen dat wij dat niet meer doen? Ik bedoel en die ruimte moet je niet bieden volgens mij.

R: Ja, oke.

D: **Dus, daar kan men moeilijk over doen, maar we kunnen ook zeggen: ja, dat doen wij niet. Wij doen dat niet. Als jullie dat niet kunnen leveren, dan gaan we naar een ander die dat wel kan leveren. (6,7,8,11)** Toch?

R: Ja, dat is inderdaad waar.

D: Ja, en dan hoor ik allerlei inkopers al gillen van, wat dat heb je natuurlijk mee gesproken. Die zeggen: er zijn allemaal regels en weet je? Als wij niet met elkaar gaan drammen om die regels te verbeteren, dan wordt het nooit wat. **Want als je, ik denk dat het heel belangrijk is dat instituten als universiteiten en grote werkgevers, als die gaan zeggen aan de leveranciers van: dat doen wij niet meer jongens. Weet je wel? Wij willen dat niet. Wij willen wel van jullie kopen, maar we willen alleen maar duurzame spullen kopen en als dat standaard is, dan is die discussie ook uit te wereld.** (

R: Ja, dat je eigenlijk ze gewoon dwingt in plaats van dat je zegt van, dat je zegt van: we zetten de hakken in het zand en tot hier.

D: Ja, precies. **Als dat de maat is, dan moet iedereen zich op aanpassen. Je moet ergens beginnen daarin. (5,6,7,8)** Nou bijvoorbeeld, wat ik altijd een heel mooi voorbeeld vind is, ooit is er, is er een paar jaar geleden gezegd door de regering: we verkopen geen gloeilampen meer. Gloeilampen is not done, dat doen we niet meer. Toen ging iedereen scheeuwen en piepen van dat kan niet, dat is belachelijk en dat mag niet en je mag ons dat niet opleggen. Dat is volgehouden en je ziet nu, niemand die er nog om geeft. Iedereen koopt LED, het is mooi, het ziet er goed uit, heeft een ontzettend snelle ontwikkeling doorgemaakt in hoe LED-lampen zijn geworden. Van lelijke lampen

naar hele mooie lampen. Je kan er alles in kopen. He, als je het maar. **Je moet ergens beginnen en als je dat eenmaal gedaan hebt, dan zie je. Dan volgen we allemaal elkaar. (9)**

R: Ja, klopt. Want er is natuurlijk altijd gewoon, je hebt altijd een soort koplopers, je hebt een middenmotor en mensen die een beetje achterblijven. In principe, ik denk dat je op dat punt ook niet echt aandacht moet besteden aan de mensen die achterblijven.

D: Nee, natuurlijk niet.

R: Want die komen vanzelf wel weer mee. Die willen gewoon in hun eigen comfort zone blijven zitten.

D: **Ja, dus daar moeten we uit als we willen veranderen, dan moeten we daar uit. En ergens moet je dat op gang helpen. (5,6,7,8,11)** En dat willen we ook een beetje in ons motto hebben: Van volgend naar leidend als universiteit. Dus wij willen eigenlijk aangeven, dat als je het over duurzaamheid hebt, goh dan zou je naar Groningen moeten gaan want daar weten ze hoe het moet. Snap je, zoiets. Dat is een beetje hoe we willen zijn.

R: Eh, even kijken. Dat waren de vragen dan wel ongeveer. Ehm, heb je verder misschien nog iets van documenten of notities op het gebied van voedsel duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?

D: Wat moet je hebben? Het meeste staat op internet, waar ben je naar opzoek?

R: Ehm, pff. Naja, voornamelijk hoe er vanuit de organisatie deze er zelf ook mee bezig is gewoon. Wat zijn de verhoudingen, wie daar mee bezig is.

D: Ik zou kijken als ik jou was op de website en dan kijk je naar het stuk Integrale Duurzaamheid, dat kun je gewoon zo vinden en we hebben iets over milieu gezegd, we hebben iets over energie gezegd, integrale duurzaamheid. Ehm, er staat iets over de Green University staat er op, er staat iets over de Green Office op. Volgens mij heb je het dan wel zo'n beetje. Maar als je nog meer nodig hebt, dan kan je dat altijd krijgen.

R: Ehm, heeft u, heb je verder nog iets toe te voegen aan het interview? Iets van oke, we hebben het over heel veel dingen gehad maar hier heb ik nog niet naar gevraagd.

D: Nee, maar ik ben wel benieuwd naar jouw mening. Wat, hoe denk jij dat, als je dit allemaal gehoord hebt, wat voor idee heb jij dan van de Universiteit Groningen op het gebied van duurzaamheid?

R: Ehm, nou zoals je zelf ook al zei van dat het inderdaad heel erg versplinterd en er is inderdaad nu een. Dat ik denk dat dat nu ook weer moet worden gebundeld, dat, die beweging zeg maar. Ik merk,

ik heb ook gemerkt, dat is wat je zelf ook al zei, dat veel meer de neuzen nog dezelfde kant op moeten. Want het is, ik heb met het Facilitair bedrijf, en die doen wel iets via de Green Office, dat ze daar een beetje mee praten, maar het is nog niet dat er echt heel erg één lijn is. Dat er gewoon één visie is.

D: Naja, daar werken we aan. Nou ik vind goed dat je dat zegt hoor. (11) Want bijvoorbeeld, want zo zie je maar weer dat de meningen toch een beetje daarin verschillen. Dus dan moeten we daar toch maar weer eens de Green Office vragen, want die gaan dat project doen, dus misschien moeten die daar even wat harder aan trekken. En vond jij dat, als je nou, je bent op zoek geweest naar allemaal informatie. Was dat een beetje goed toegankelijk? Kon je dat vinden?

R: Ehm, ja er zijn wel gewoon op het gebied van informatie begrip beleid, daar is wel, dat is op zich wel redelijk te vinden. Maar ja, vanuit mijn onderzoek ben ik daar, is het meer het resultaat van wat de organisatie mee bezig is. Dus dat is de reden dat ik deze interviews houd, omdat ik daar veel meer een beeld kan vormen. Als antwoord op wat waar is de universiteit mee bezig, dan is dat heel wat makkelijker.

D: Maar gisteren hadden we ook een beetje, en dat heb je gisteren ook wel meegekregen, dat één van de opmerkingen is dat we aan onze website moeten werken. Dat weet ik, dat is gewoon zo.

R: Dat is inderdaad zo.

D: Dus daar zou je de informatie beter, makkelijker toegankelijk en eenvoudiger te vinden moeten zijn. (11)

R: Ja, ik denk dat je ehm. En ik denk dat je sowieso gewoon, als je dat heel duidelijk gewoon, bij wijze van een portal maakt Duurzaamheid, dan laat dat ook gewoon naar buiten zien: we zijn hier gewoon echt mee bezig en dan geeft het ook gewoon op dat punt een beeld.

(Interviewed person receives a call and asks if he can answer it. This is allowed and the interview and the recorder is paused)

(Interview resumes)

D: Dat vind ik wel goed om te horen dat je ook een beetje hebt van dat het een beetje lastig is om dingen over duurzaamheid te vinden op de website. We moeten dat gewoon beter promoten.

R: Ja, want dat is op een gegeven. Ja, want het laat uiteindelijk ook gewoon wat zien hoe je er als universiteit mee bezig bent. Als je het gewoon een hele prominente plek geeft, dan is dat ook een boodschap die je afgeeft naar de rest.

D: Ja. Nou mooi.

R: Ehm, even kijken. Mocht ik, mocht me nog iets te binnenschieten.

D: Gewoon bellen.

R: Oke.

D: En welke studierichting doe je? Biologie?

R: Eh, Technische Planologie.

D: Technische Planologie en dat zit bij?

R: Faculteit Ruimtelijke Wetenschappen.

D: Oke. En je bent nu derdejaars?

R: Eh, kijk ik ben een jaartje vertraging dus vierde jaars.

D: Oh ja, oke. Dus je gaat nu je bachelor doen en daarna je master erachter aan?

R: Ja, dat is wel het plan.

D: Oke, super. En dit is een onderzoek voor drie, vier weken of zo? Vijf weken?

R: Nou, het is gewoon een bachelorthesis, dus je bent dan gewoon één semester lang ermee bezig. Want eerst natuurlijk het opzetten en daarna is het gewoon een kwestie van het onderzoek uitwerken, data verzamelen.

D: Het is dus een vrij uitgebreid stuk gaat het worden of niet?

R: Ja, maar ja er staat ook vijftien EC voor dus ja.

D: Het is dus wel een groot onderzoek ja. Veel punten. Ja. Oke, krijg ik als het klaar is, krijg ik een kopietje van jou?

R: Ja, dat was eigenlijk mijn volgende vraag ook. Ben je geïnteresseerd in de resultaten?

D: Jazeker. Daar ben ik geïnteresseerd naar. Ja, daar ben ik heel erg geïnteresseerd naar, want ik ben wel benieuwd naar wat jullie mening is. Ben ik altijd wel benieuwd naar. En daar kunnen wij ook van leren.

R: Ja, en andere studenten uit de groep die bezig zijn hadden vanuit de Green Office ook al de vraag gekregen of ze hun resultaten mochten hebben. Dus jullie krijgen via het ene kanaal, dan wel het andere denk ik sowieso wel de resultaten bij de Taakgroep.

D: En wanneer moet je klaar zijn?

R: Ehm, de achtentwintigste van juni.

D: Oke, doe je dan nog een presentatie?

R: Nou, die heb ik eigenlijk al gehad vorige week. Want het loopt een beetje anders omdat, we hadden een seminar in Bremen.

D: Dus het loopt een beetje anders. Maar maakt niet uit. De achtentwintigste moet je het klaar hebben.

R: Dan moet ik het inderdaad inleveren.

D: Nou mooi.

R: Even kijken, en dan krijg ik er een cijfer op en natuurlijk van: hé, dit kan je nog verbeteren en ik denk voordat ik dat jullie toestuur ga ik denk ik ook dan nog eventjes die verbeterpunten meenemen. Want ik denk dat jullie liever een zo volledig, zo goed mogelijk verslag hebben dan dat het.

D: Oke. Nou prima. Heel veel succes.

R: Heel erg bedankt.

8.8 Interview guide 4: Clemens Schultalbers, Coordinator Mensa, University Oldenburg

De data die verkregen wordt via dit onderzoek wordt alleen voor mijn Bachelor project gebruikt en hebben geen verdere doeleinden. Er wordt verantwoordelijk en adequaat mee omgegaan. U kunt ten alle tijden dit interview stoppen en zelfs na het interview kunt u nog vragen om de data niet te gebruiken.

Toestemming

- Heeft u bezwaar tegen het opnemen van dit interview met mijn telefoon?
- Wenst u anoniem te worden behandeld in dit onderzoek?

Fade in

Wie bent u?

- Wat houdt uw functie in?
- Eerder ervaring met voedselduurzaamheid
 - o Eigen functies
 - o Eigen interesses

Organisatie op de Universiteit van Oldenburg

Hoe is het voedselnetwerk georganiseerd? **(1,2)**

- Wie zijn de actoren?
- Wat doen deze actoren?
- Wat is hun relatie met elkaar? **(2)**

Duurzaamheidsbeleid

Hoe en waarom is de visie op duurzaam voedsel ontwikkeld die toegepast wordt op de Universiteit van Oldenburg? **(3)**

- Wanneer is hiermee begonnen?
- Welke partijen waren hierbij betrokken? **(1)**
- Hoe waren deze hierbij betrokken? **(2)**
- Hoe is dit beleid ontwikkeld?
 - o Stapsgewijs of radicaal?
 - o Wat was de reactie hierop?

Ging het puur om voedselduurzaamheid of was het onderdeel van een groter geheel?

Hoe is de universiteit van Oldenburg tegenwoordig bezig met duurzaamheid? (3)

- Wie is hiermee bezig? **(1)**
- Waarmee is men bezig? **(3)**
- Op welk gebied van voedselduurzaamheid?

Externe partijen (1)

Is er ondersteuning d.m.v. subsidie of kennis?

Sterke en zwakke punten (4)

Wat zijn sterke punten van de voedselduurzaamheid van de Universiteit van Oldenburg?

- Kunt u voorbeelden noemen?

Wat zijn zwakke punten van de voedselduurzaamheid van de Universiteit van Oldenburg?

- Kunt u voorbeelden noemen?

Fade out

- Documenten of andere notities
- Zelf iets toe te voegen aan het interview
- Mailen bij vragen

8.9 Transcript interview 4

Note: German is not my native language, so there are German words that are written wrong in the transcript. However, I think that the main points from the interview are made clear and are understandable.

R = Researcher

C = Clemens Scholtalbers

R: Ehm, nou kunt u misschien eerst iets vertellen over wie u bent, wat u hier doet?

C: Ja, mijn naam is Clemens Scholtalbers. **Ich bin hier de Kücheleider und verantwortlich für die Küche, die Hauptmensa vor ungevier vierduizend eters. Ich bin verder verantwortlich vor die Kaffee Bars, Eis Bars en personeel < > vor ungevier honderdviertich personen. (1)**

R: En hoelang werkt u hier al?

C: Ik ben hier een goed veertig jaren bij Studentenwerk. Ik ben in 1975 bij Studentenwerk begonnen.

R: Oke, en heeft u al ervaring met voedselduurzaamheid in de loop van de jaren, bijvoorbeeld uit eerdere functies of eigen interesse?

C: Das hat ich niet so verstaan.

R: Ehm, heeft u, had u al ervaring met voedselduurzaamheid, bijvoorbeeld uit eerder werk, of uit eigen interesse dat u er mee bezig bent?

C: Ja, wij zijn in 1986 met Bio levensmiddelen aan de gang. En sei dem haben wir das stendig weiter bildet. Mit groenten begonnen. En dan verder ook met vlees, von Schwein, Rundt en Geflügel.

R: Oke, en waarom is er dan gekozen om alles biologisch te doen dan?

C: **Wij hebben in 1983 een Umfrage maakt aan unseren Studenten ob dir gerne Biologischen Lebensmitteln haben willen und auch vlees, beteres vlees von Ardrechtbehaltung von Firma Neulandt. Und das gezeit worden: we willen liever een beetje minder hebben, niet zo grote stuk. Maar daarvoor een beetje beter. (4,6,7,8)**

R: Oke, welke partijen zijn hierbij betrokken geweest? Bij het ontwikkelen van het beleid rondom duurzaamheid hier?

C: Dat hab ich nicht zo verstanden.

R: Nou, er is op een gegeven moment in 1983 is dus begonnen hiermee.

C: Ja.

R: En welke partijen, en welke actoren waar hier mee bezig?

C: **Ja, dat is, das bin ich einmal ichselbe, in de keuken eigenlijk allemaal. En de inkoop. Ich bin Küchenchef, und wir haben ein Abteilung Einkauf. Die doet alles inkopen wat wij graag hebben willen. En die, wij werken allemaal zusammen. Wollen alle gerne diese richtung, mit Bio lebensmiddelen. (1,2,3)**

R: En de universiteit bijvoorbeeld, die is hier niet bij betrokken?

C: Universität heeft daar eigenlijk niet veel mee te doen. **Wij zijn Studentenwerk Oldenburg en het is niet zo als in Nederland, dat Universität alles magt. Hier is Universität, dar würdt studiert en wij zorgen für het eten. Studentenwerk, eten (1,2,3), <> , sociales.**

R: Oke, en is dat toevallig in heel Duitsland zo of is dat alleen in Oldenburg?

C: In Oldenburg ist es begonnen. In 1983.

R: Het hele Studentenwerk?

C: Het hele Studentenwerk in Oldenburg. Maar alle andere Studentenwerken in Duitsland zijn daar ook mit begonnen. En vele, heel veel Studentenwerken maken dat zo ongeveer wir das auch machen. Aber, wir machen extreem viel. Andere Studentenwerken noch nicht so viel, **woll das auch zu teuer ist. (10)**

R: En komt dat dan omdat het duurder is of omdat ze er niet zoveel mee bezig zijn?

C: **Ja, dat is zo: niet ieder Kücheleider, Kücheschef staat ook daarachter. Als, ik moet zeggen tegen meine Brigade in den Küche, den Mitarbeiter mus ich zeggen was wollen wir? Wir wollen nur gutes Bio essen aanbieden. (6,7,8,9) Und wenn ein Küchecchef sagt: ich hab dar keine lust vor, dan gebeurt niks. (10)** Wij hebben in Oldenburg ziekenhuizen, ziekenhuis, Krankenhaus. Die kommen zu uns hier und informieren sich wat wij hier maken. En maken dat na.

R: Dus jullie hebben eigenlijk een hele leidende rol eigenlijk?

C: In Oldenburg ja.

R: En kijken jullie zelf ook eventueel naar andere universiteiten, hoe ze daar er mee bezig zijn of wordt het meer intern ontwikkeld?

C: Ik ga graag in andere Studentenwerken kijken, andere Uni's. Maar ook in andere keuken, grote keuken van BMW, Mercedes und so weiter.

R: En dan meer in de zin van: mochten zij iets hebben, dan kunnen wij dat ook toepassen, dan wordt dat meer meegenomen?

C: **Ja. Kijken, kijken, kijken. Horen, wat er nog gedaan kan worden om het beter te maken. Lebensmiddelen, so voedsel, maar ook geräte. Neue moderne Geräte. (6,7,8,9)**

R: Even kijken. Ehm, hoe is het beleid in gevoerd met bio producten? Is dat heel geleidelijk gegaan of is dat heel abrupt, in één keer gedaan? Dat je zegt, we gaan nu.

C: **Heel langzaam begonnen. Heel langzaam, 83. Eerst met groenten, beetje groenten, altijd een beetje meer. En dan met vlees begonnen, altijd een beetje meer. (4,7,8,11)** In het begin was het, waren die groenten heel duur. Uien, zum beispiel, waren ongeveer duizend procent, duizend procent, duurder normale uien. Ja? En Salat was vaak drie-vierhonderd procent duurder. Und das is nu niet meer zo.

R: Oke, hoezo dat dan?

C: **Mehr, er sein immer mehr Kollegen in andere keukens die ook von desen bio-boeren dat, die groenten kopen en die kan het nu goedkoper afgeven. (9)**

R: Dus omdat er meer vraag was, kwam er ook meer productie?

C: Ja, das stimmt.

R: Oke. Ehm, het was dus vanuit de studenten zelf, kwam dus het hele, kwam de wens om dit te doen?

C: Ja. **Die Universität Studenten sind sehr offen. Die sind sehr intressiert an gutes Essen. Und durch Kommunion mit uns, Studenten mit uns (6,9)**, Geschäftsleitung von die keuken hebben we gezegd: wij beginnen, 1983, wij beginnen damit. En hebben dat opgebouwd. Een jaar, twee jaar, immer mehr, immer mehr. Bei ons is alles wat Molkereiproducten, melk, yoghurt, Zahne, alles ist Bio. Käse ist Bio. Getreide, haver, rogge, weizen, alles Bio. Es ist immer mehr Bio geworden. Von wist du Honig? Honig? Kein stroop, maar Honig.

R: Honing. Ja.

C: In die keuken zijn, bij die Vegane eten en Vegatarisch, daar wordt honing ingezet. Geen suiker. En ook geen normaal zout maar Kräutersalz, kruiden.

R: Kruidenzout.

C: Ja, en Meer zout.

R: En als je dan kijkt op het gebied van duurzaamheid, stond die dan los of zijn er ook meer initiatieven geweest op het gebied van duurzaamheid binnen de universiteit? Want het is misschien wat lastig, omdat Studentenwerk staat heel erg los van de universiteit.

C: Dat moet ik nog één keer horen.

R: Ehm, in 1983 is begonnen met die voedselduurzaamheid. Stond dat los op zichzelf of was het onderdeel van een grotere beweging om de universiteit überhaupt duurzaam te maken?

C: **Ja, ehm nee dat was eigenlijk een initiatief van ons alleen. Bei Studentenwerk. Geen eens heeft ons dat gezegd, dat moeten we doen. Wij haben gewünscht, wir wollen das gerne. (3,6)** Wir wollen das machen. Und wir haben probiert, Wochen lang, Monaten lang **und die Studenten haben uns dann reflektiert (6)**, jawohl, das is gut was Sie da machen. Dadurch haben wir immer weiter, verder opgebouwd.

R: Oke.

C: Und vele andere Studentenwerken, andere Uni's sind nach uns heen gekommen und gekeken wat wij hier maken.

R: Oke, en hoe zijn jullie daar tegenwoordig mee bezig? Want jullie zijn natuurlijk nu al dertig jaar bezig. Zijn jullie nog steeds aan het verder ontwikkelen om het nog meer duurzaam te maken?

C: Ja. Wij maken die Entwicklung altijd nog verder. **Verder, zo ver dat wij altijd nog frisse groenten opnemen. Bis vor ein paar Jahren so, frisse groenten, vijftig procent und vijftig procent niet. Maar nu willen we graag tot achtzig, negentig procent frisse groenten hebben. (5)** Want dat is natuurlijk niet zo gemakkelijk omdat het veel duurder is. **(10)**

R: Ja, klopt.

C: Fris is duur, bio is nog veel duurder.

R: Oke, en wat is dan het, oke. Het is gewoon

C: **En dat moet ik met die preizen natürlich auch hinbekommen. Schaaltje met groenten kost bij ons €0,35. Dat is niet gemakkelijk wanneer een kilo al vier, vijf euro kostet. En elk krijgt ongeveer honderd gram, misschien wel meer. (10,11)**

R: Dan kan ik me voorstellen dat het heel lastig is, want je moet aan de ene kant proberen het zo duurzaam mogelijk te zijn en aan de andere kant dat het ook nog betaalbaar is voor studenten.

C: Precies. **En mehr betalen willen die studenten ook niet zo graag. (10)** Maar wat ik hier verstehlen kan is dat ongeveer dertig procent van die Studenten sich sehr für voedsel interessieren. Dertig

procent. Die andere sebtig procent, die kijken niet zo groot, die nehmen en het smaakt goed und verder.

R: Oke.

C: Dertzig procent die sich richtig interessieren. Die sich informieren.

R: En die geven dan ook nog steeds feedback of?

C: **Feedback ja. In de Mensa hebben wij ein Blat Papier und daar kunnen ze elke dag opschrijven hoe dat eten is. Elke dag. Ik neem dat elke dag ook af und lees das mit meinen Kollegen alle door. So dat wir altijd sehen können hoe het bevalt ist. (3,7,8,9)** De studenten in de Mensa. Mehr Vegan, weniger zout, meer groenten. Ist alles.

R: En natuurlijk een motivering, als mensen het lekker vinden is dat natuurlijk ook leuk voor de mensen.

C: Ja, die dat gemaakt hebben.

R: Ja. En even kijken. Wordt Studentenwerk ook nog ondersteund?

C: **Ja. Gesubventioniert. Von Land Nieder-Sachsen. Von Hannover. Das gibt uns Geld, ein bestimmt Betrag. Ein vasten Betrag. Das kriegt die Mensa ein bisschen, kriegen wir wat von ab, kriegt die Wohnheimer, die Studenten die da wohnen, mehr die Wohnungen die müssen renoviert, restauriert, gebaut werden. Da gibt Geld hein. Und sociales. (3,6,9)**

R: Oke, en alleen door middel van geld of ook nog bijvoorbeeld kennis of zo dat de Studentenwerk daarin wordt ondersteund?

C: Studentenwerk ondersteund?

R: Bijvoorbeeld, dat er ook kennis gedeeld wordt? Vanuit externe partijen?

C: Nee.

R: Oke, dus alle kennis en alles wat jullie hebben hier op dat punt, dat hebben jullie zelf ontwikkeld, hebben jullie zelf?

C: Ja, ja.

R: Ehm, even kijken. Want als jullie kijken naar inkopen, wordt dat allemaal lokaal ingekocht of wordt dat via meer via de boeren zelf?

C: Ehm, ja. Dat verschilt. Wij kopen bij boeren in, maar wij kopen ook bij firma's in. Grotere Firmen. Maar wij hebben drie boeren waar wij bio producten krijgen kunnen. Die liggen hier zo in een gebied

van ongeveer vijf tot acht kilometer om toe. Dat is voor ons ook goed, wichtig, das wir mogelichs Regional inkopen.

R: Want hebben jullie op dat punt, want ik weet niet hoe dat in Duitsland zit, maar ik weet in Nederland dat je dingen hebt als de Europese Aanbesteding. Hebben jullie daar dan ook mee te maken?

C: Wij, dat is Europees Einkaufenen?

R: Ja.

C: Dat hebben wij hier, nog, niet. Eigenlijk moet dat hier ook wezen. Volgend jaar werden, werden wir daar ook mee beginnen moeten. Maar wou doen dat denk ik niet zo graag.

R: Oke, want wat voor effect gaat dat dan hebben op het?

C: Ich denk, es würdt complicierder. (10)

R: Ja, want dat was in Groningen ook een,

C: Ja, weet ik wel ja.

R: Ja, want dat wordt dan gecompliceerder, maar hebben jullie dan al een idee dan hoe jullie daar meer om willen gaan?

C: Nog niet nee. Nee, dat is ook Abteilung inkoop, die moeten zich daarover buigen. Das weiss ich nicht genau wie das laufen wirdt. (11)

R: Oke. Het lijkt me op zich dan ook wel lastig, omdat je eigenlijk al zoveel jaar iets hebt opgebouwd en dan door regelgeving wordt het weer overboord gegooid.

C: Ja. Dat is een grosses probleem. Maar we weten ook, die Firmen, die maken een omzet van driehonderdduizend euro tot vijfhonderdduizend euro met groenten en vlees. Dat het Europees uitgeschreven worden moet. Das kommt so. (10)

R: Ja. Ehm, even kijken. Moet ik nog even nadenken wat ik nog wil vragen.

C: Ik heb tijd.

R: Ja ik ook, maar ik heb een heel stuk gereist hierheen, dus ik probeer natuurlijk nu een zo volledig mogelijk beeld te krijgen. Want het zou een beetje jammer zijn als ik nog een keer hier naar toe moet reizen. Kost heel veel tijd. Oke, maar wat zou je zien als sterke punten van de Universiteit van Oldenburg, hoe jullie bezig zijn op het gebied van voedselduurzaamheid?

C: Dat laatste woord heb ik niet verstaan.

R: Ehm, voedselduurzaamheid. Wat zijn jullie sterke punten?

C: Eh, onze sterke punt hier is frissche. Altijd alles frisch en frische, hygiëne, frische Produkten, daar is alles eigenlijk mee gezegd. Veel frisch, vlees frisch, groenten fris. Elke dag frisch angelevert.

R: Oke. En hebben jullie dan ook nog zwakkere punten waar je eigenlijk nog mee bezig bent, van dit zou eigenlijk nog beter moeten?

C: Ja. Dat is een problem bij ons im haus. Informatie für die Studenten. Das is unser Problem noch. Dus die Studenten haben, unseren studenten weten te wenig wat wij alles maken. Das ist noch schwach bei uns. (11)

R: Dus het is de communicatie naar de studenten toe?

C: Ja. Wij hebben elk jaar nieuwe studenten, in oktober en in april. Die moeten eigenlijk iedere keer weer gezegd bekommen wat wij hier eigenlijk zo maken.

R: Oke, dus eigenlijk zou er misschien vanuit de, meer de boodschap moeten brengen van eventueel in combinatie in Oldenburg met de universiteit van zelf: kijk, wij zijn een biologische universiteit.

C: Precies. Daar praten we al een paar jaar van, maar het is al beter geworden, maar niet goed genoeg.

R: Oke. Omdat in Groningen zitten ze daar ook nog mee, met de hele communicatie van duurzaamheid. Hoe zij ermee bezig zijn.

C: Ah, ja.

R: Hebben jullie daar ook al plannen in? Toevallig?

C: Ja, wij werken nu meer met unseren Öffentlichkeitreferat (PR) und referanten zusammen. Und machen elke week duidelijker, nog duidelijker dat het gebeuren moet. Het gebeurt ook al meer. In vorm, op papier en beamer, internet gebeurt al een beetje meer. (4,7,8,11) Ja. En wat ik altijd zeg: In Groningen is ook een grote keuken, wil je graag ook in Groningen met Bio-Lebensmiddelen weiter, verder komen. Één of twee keukenchefs oder Küche koks kunnen ook graag naar ons heen kommen. Een week, veertien dagen. Met ons koken.

R: Ja, want er waren inderdaad al wel wat bewegingen om hier eens te gaan kijken inderdaad. Dat hoorde ik daar ook al. Want ik heb in Groningen ook al met heel wat partijen gesproken. Het is sowieso ook een stuk gecompliceerder daar, omdat dat op compleet verschillende niveau's beleid wordt gemaakt. Je hebt, jullie kunnen als losstaande organisatie daarmee bezig. En in Groningen is het dan heel veel meer van: je hebt een College van Bestuur, dan heb je nog één of andere taakgroep, dan heb je nog weer allemaal andere partijen.

C: Die allemaal wat te zeggen hebben.

R: Ja, en het Facilitair Bedrijf wat er, die dus over het voedsel gaat, die hangt er een beetje onder dan.

C: Ah, ja.

R: Ik denk dat, als ik dit nu zo hoor denk ik al een heel groot verschil is, als je Groningen met Oldenburg.

C: Vergelijkt.

R: Ja, dat jullie er veel meer zelfstandig mee bezig zijn, zelf beleid kunnen ontwikkelen.

C: Ja. Ich habe die Funktion hier als chef van de keuken. Ik kan eigenlijk bijna zelf regieren met de Geschäftsführer en inkoop. Wij drie regieren en zorgen ervoor dat de studenten gutes Essen, goed voedsel krijgen. (1,2,3,9)

R: Ehm, even kijken. En als je kijkt naar een ideale situatie, wat zou er hier dan nog moeten veranderen om dat mogelijk te maken?

C: De gesamte keuken, de hele keuken en ook die Mensa dat moet neu, nieuw concepiert werden. Muss ganz neues Gesicht bekommen. Auch von den Gerätschaften von gesamten Mensa. Das eten muss besser verkauft werden für die Studenten. Das wir deutlicher sehen können. Das man, we kunnen straks nog wel even in de keuken kijken. Bij ons is het zo, wir hebben nu altgabe treesen, waar we dat eten uitgeven. Dat is helemaal niet meer modern. Helemaal niet meer. Dat moet moet een andere gezicht krijgen.

R: En op wat voor manier bijvoorbeeld dan?

C: Dat moet zo, hoe zeg je dat, Stationen geven die man hin und her schuiven kan. Ja? Das het niet zo starre ist. So fest. Das man heute, das man hier Pizza hat und morgen etwas anders. Oder meerdere Standen. Pizza, Pasta, Culinarium. Dat er meerdere Standen in die Küche, in die Mensa sind.

R: Dus meer flexibiliteit?

C: Viel mehr ja. En dat is nu, op dit moment niet zo gegeven. (11) Deze gebouwen zijn van 1980 und die Interessen zijn vandaag de dag heel anders.

R: Oke, want je had het er net ook al over dat straks gerenoveerd gaat worden. En wordt die dan ook meegenomen in?

C: Ons concept, wat voedsel aangaat wordt zo meegenomen. **Wij moeten andere Geräten hebben, modernere Geräten. Dat mann het voedsel nog beter koken kan. Nog sneller garen, dat de vitaminen blijven. (5,7,8,11)** Vroeger was het zo dat als je begonnen bent, dat je om zeven uur 's ochtends begon met koken en om tien uur was alles klaar. Om tien uur was alles fertig. Dat is

vandaag helemaal niet meer zo. Nu is het zo, we beginnen 's morgens en wij koken de hele dag door. Een student komt om één uur of half twee, die krijgt dan ook nog frisches eten, wat we dan nog maken. En dan moet nog meer komen. **Ook in de Mensa direct. Niet alleen in de keuken, ook in de Mensa dat de Studenten alles sehen können wat gemaakt wordt.**

R: Dat ze meer een bewustzijn krijgen van hier komt het vandaan, zo zijn we er mee bezig?

C: **Fertig, precies. (6,7,8,9)**

R: Hmm, even nadenken.

C: Het belangrijkste is dat er met voedsel altijd goed om wordt gegaan. Dat is heel belangrijk. Dat zie je ook in Duitsland altijd weer dat dat niet altijd zo is. Het begin met hygiëne und dann Datums die niet mehr gültig sind.

R: Ja, dat klopt. Ehm, even kijken. Ik zit nog even na te denken wat ik nog even kan vragen. Ehm. Heb je anders misschien zelf nog iets van: hé, hier zijn we mee bezig, wat ik nog niet gevraagd heb? Ik weet niet of je nog iets weet.

C: Ehm ja. Wat wij hier vier, vijf keer in het jaar maken, dat wij hier in de Mensa vor Studenten, in Nederland noemt men dat koude schotels geloof ik, kaltes Buffet machen. Grosses kaltes Buffet. Kaltes Buffet vegan, alles was in die Mensa sind, ongeveer dertig meter alles opgebouwd, eten. Alles vegan. Of kerstdagen, alles für die kerstdagen. Aan eten, Gänse, Wild, of oder mal Italienischer woche. Alles Italienischer Speisen in die Mensa opgebaut worden. Oder nur mit asperges, groene, witte, met Schitzel, mit Steaks, met aufleufe.

R: En dat is dan om? Want waarvoor precies is dat bedacht dan?

C: Dat is een Überraschung vor unser Essenteilnehmer, unser Studenten.

R: Oke. Ehm, ik ben dan wel zo'n beetje door mijn vragen heen. Heb je toevallig misschien nog documenten of andere dingen op het gebied van voedselduurzaamheid die ik eventueel nog zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?

C: Wir haben Brochuren, Unterlagen en zo?

R: Ja, dat soort dingen.

C: Ja, ik zal zo wel even kijken.

R: Oke, en mocht ik eventueel nog vragen hebben, zou ik dan gewoon een mailtje kunnen sturen?

C: Jazeker.

R: Dan ben ik denk ik wel door mijn vragen heen en was dit mijn interview.

9.10 Interview guide 5: Yanike Sophie, Coordinator Green Office, RUG

Fade in

- Wat houdt uw functie in?
- Ervaring op het gebied van duurzaamheid?
 - o Eerdere functies
 - o Eigen interessegebieden

Green Office

- Hoe is de Green Office tot stand gekomen? **(1,2)**
- Wat is de taak/taken die deze commissie meegekregen heeft? *(Wie heeft de opdracht gegeven?)* **(2)**
 - o Hoeveel ruimte is er gegeven voor deze taak/taken? *(Hoe groot is het mandaat?)*
 - o Hoe is deze taak volbracht gedurende de tijd dat deze taakgroep nu bestaat?
 - Wat is er bereikt? **(3)**
- Welke onderwerpen vallen onder de duurzaamheid van de RUG?
 - o Waar wordt prioriteit aan gegeven?
 - o Hoe wordt dit bepaald? *(wie maakt de keuzes?)*
 - o Hoe past voedselduurzaamheid binnen de duurzaamheid van de RUG?
- Met welke andere partijen werkt de Green Office samen? *(studenten, kantine, commissies etc.)* **(1)**
 - o Op welke manier wordt hiermee samengewerkt? **(2)**
 - o Geven deze partijen invulling en uitvoering van het beleid? *(Beleid vertaald naar concrete praktijk)*
- Heeft de Green Office een visie op de toekomstige duurzaamheid van de RUG? *(Waar wil de RUG naar toe met hun duurzaamheids beleid?)* **(3)**
 - o Hoe past voedselduurzaamheid hier binnen?

Externe partijen bij duurzaamheid RUG

In hoeverre wordt de RUG ondersteunt op het gebied van voedsel duurzaamheid door externe partijen zoals bijvoorbeeld de rijksoverheid? **(2)**

- Wordt het duurzaamheidsbeleid centraal opgelegd of vanuit de RUG zelf ontworpen?
 - o Centraal:
 - o Intern:

- Is er ondersteuning vanuit hogere instanties zoals bijv. de Rijksoverheid om initiatieven op het gebied van (voedsel)duurzaamheid te ondersteunen met bijvoorbeeld kennis of subsidies?

Verbetering van duurzaamheid

Wat is er nodig om de voedsel duurzaamheid te bevorderen? **(4)**

- Wat is er aanwezig in de organisatie om voedselduurzaamheid te verbeteren?
 - o Waar liggen de sterke punten van de organisatie op het gebied van voedselduurzaamheid?
 - o Waar liggen de zwakke punten (*Brug naar volgende vraag?*)
- Hoe zou de ideale situatie eruit zien? (*Wat ontbreekt er nog in de organisatie om de voedselduurzaamheid te verbeteren?*)
 - o Wat zijn eventuele verbeterpunten
 - o Wat houden deze in?

Fade out

- Hoe zou u zelf het duurzaamheidsbeleid inrichten van de RUG als u hier de kans toe kreeg (*Eigen mening, waar willen actoren zelf heen met hun ideeën?*)
- Heeft u verder nog documenten of notities aangaande duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?
- Hebt u verder nog iets toe te voegen aan het interview wat ik nog niet gevraagd hebt, maar van toepassing zou kunnen zijn voor het onderzoek?
- Zou ik, mocht mij nog iets binnen te schieten, u mogen mailen met vragen?

9.11 Transcript interview 5

R = Researcher

Y = Yanike Sophie

R: Ehm, kan je eerst iets over jezelf vertellen? Waar je mee bezig bent?

Y: Hier, bij de RUG?

R: Ja.

Y: Oke, ja ik werk nu een jaar bij de Green Office. Dus drie dagen in de week doe ik Green Office werk. **Daar coordineer ik vier studenten. En met de Green Office proberen we het beleid te verbeteren op het gebied van duurzaamheid en projecten te coördineren en initiëren op het gebied van duurzaamheid zodat mensen bewust worden, om dingen anders te maken. Het is een soort, hoe noem je dat, catalyzer van duurzaamheid. (1)** En één dag in de week werk ik ook voor het balans-project. Dus dat is gezondheidsproject voor medewerkers. En dan organiseer ik het programma met een collega. Dus dan organiseren we yoga, of pilates, of meditatielessen. En dat ja, dat doe ik vier dagen in de week.

R: Oke, en heb je verder ook al ervaring op het gebied van duurzaamheid? Eerdere functies, eigen interesse?

Y: Ehm, ik heb milieuwetenschappen gestudeerd als bachelor. Daarna ben ik milieu & duurzaamheidsonderwijs als master gaan doen. En daar heb ik ook voor mijn stage lesgegeven, vooral aan kinderen, heel veel duurzaamheid. En ook veel projecten gedaan op het gebied van duurzaamheid.

R: Oke, ook hier aan de RUG of ergens anders?

Y: Nee, aan de RUG werk ik nu dus sinds mei vorig jaar. Dus sinds die tijd die ik hier werk, werk ik alleen met de Green Office en ook binnen deze afdeling, de Arbo-milieudienst werk ik samen met andere mensen. Zoals in die taakgroep. Daar ben ik in aanwezig. Maar niet heel veel, niet naast de dingen die ik al genoemd had.

R: Ja. Eh, hoe is de Green Office tot stand gekomen?

Y: Oh, daar had je het ook al met Dick over gehad waarschijnlijk.

R: Ja, maar ik probeer het van verschillende kanten te kijken, dus het kan zijn dat er inderdaad vragen zijn die ik eerder daar gesteld heb.

Y: Ah, oke. Nou toen ik hier in mei kwam, toen was dit een werkervaringsplek. En toen was, toen lag dat project daar van: De Green Office moet opgericht worden, blablabla. Dus dan heb ik in de zomer een plan geschreven van hoe dat nou moest. En die heeft Dick samen met Jolien ingediend eind augustus, en toen was het goed gekeurd en toen mocht het van start gaan in oktober.

R: Oke, en dat is vanuit het College van Bestuur of de taakgroep?

Y: **Ja, dat is een beetje een combinatie geweest. De taakgroep heeft het geld aangevraagd en het plan geschreven als onderdeel van de Green University taakgroep, waar je donderdag ook bij zat. En het College heeft het eigenlijk zonder moeite goed gekeurd. (1,2,3)** En naja, toen we de goedkeuring hadden kregen we geld en toen is het begonnen.

R: Oke. Eh, even kijken. Je had al wat verteld over waar de Green Office mee bezig is, maar hoeveel ruimte is daarvoor gegeven voor die taken?

Y: Qua uren?

R: Qua uren, qua geld, hoeveel.

Y: Volgens mij is ons werkbudget rond de tienduizend euro. En we hebben, ik ben aangenomen drie dagen in de week en vier studenten voor twaalf uur in de week. Dus elke student werkt hier twaalf uur, maar dat is vaak, vaak doen ze iets meer. **Dus twaalf uur op kantoor en dan hebben we ook nog activiteiten s' avonds (1)** en daar zijn ze ook wel bij.

R: Oke. En, hoe is tot nu toe de taak die jullie hebben gekregen. In hoeverre werkt het? Wat is er bereikt tot nu toe?

Y: **Ehm, we hebben bereikt dat heel veel mensen wel met duurzaamheid bezig zijn. Misschien waren ze dat al, maar er wordt nu veel meer geclusterd. (4,7,8)** Dus ja, nou als die en die daar mee bezig zijn, dan worden ze nu iets meer met elkaar verbonden. En een heel groot deel van ons was dat mensen er ook over gingen praten, over duurzaamheid en duurzaamheid bij de RUG. En dat merken we nu heel duidelijk, dat dat gebeurd. En misschien gebeurde dat daarvoor ook al, maar toen was het niet opgeschreven. Nu hebben we dat opgeschreven en bij projecten opgeschreven hoeveel mensen er bereikt worden en we maken nu heel goed inzichtelijk hoe, wat er precies gebeurd. Dus ook al gebeurde het daarvoor wel, nu kunnen we het opvragen uit het systeem van: dit doen we, deze mensen praten erover. Dus dat is heel handig voor de uitstraling van de universiteit. Dus dat is al gebeurd.

R: Oke. Want het is gewoon een stuk transparantie? Een stuk zichtbaarheid?

Y: Ja. We zijn dus vierde geworden bij die Sustainability en vorig jaar achtste door die transparantie. Dat die beter is geworden. Dus dat is wel goed dat dat zo snel gegaan is.

R: Oke, en op welke gebieden van duurzaamheid zijn jullie bezig?

Y: Ehm, heel breed. Heel breed. Nou ja, eigenlijk alle. Alle gebieden van duurzaamheid. Alles is duurzaamheid.

R: En zijn er ook nog bepaalde onderwerpen waarmee prioriteit aan wordt gegeven dan aan andere?

Y: **Ehm, op dit moment proberen we ons heel erg te focussen op het onderwijs. Om het onderwijs duurzamer te maken. (1,5,8,9,11)** Dus in oktober hebben we een congres over duurzaam onderwijs en ik ben bezig met een cursus op te zetten over duurzaam onderwijs. Ehm, en we proberen veel docenten te benaderen zo van: hoe gebeurt dat nou dan? Er loopt nu een onderzoek naar wat er gebeurt binnen duurzaam onderwijs binnen de RUG. **Dus daar ligt wel een focuspunt, maar dat betekend niet dat. Naja, dat is één van de focuspunten, al het andere gaat ook gewoon nog door. (1)**

R: Oke, het is niet toevallig dat jullie daar nu mee bezig zijn? Als ik het over een half jaar had gevraagd, dan was het een compleet ander onderwerp wat het zou kunnen zijn?

Y: Nee, ik denk dat het wel hier blijft. **Want een paar jaar geleden is door Ernst & Young een onderzoek gedaan naar hoe moet de duurzaamheid beter bij de RUG en daar kwam heel duidelijk transparantie uit en onderwijs. (9)** Dus dat er veel gebeurt, maar dat er niet over wordt gecommuniceerd. En dat gaat nu al een stuk beter. **En duurzaam onderwijs gaat echt heel langzaam, dat is nog echt niet. (11)** Ik denk dat we daar volgend jaar ook nog mee bezig zijn.

R: Oke, en hoe moet ik duurzaam onderwijs dan zien?

Y: **Dat is een goede vraag en daar zijn we mee bezig, om dat te onderzoeken. Dus het gaat vooral meer dat duurzaamheid geïntegreerd is in het curriculum. (7,8,11)** Dus als je klaar bent met je studie, no matter wat je gestudeerd hebt, dat je een begrip hebt van hoe de wereld eruit ziet, hoe het werkt en wat jouw bijdragen zijn aan een goede wereld. Dat je door moet hebben tijdens je studie dat alles met elkaar verbonden is als het ware. Het klinkt wat zweverig, maar dat je, dat iedereen een effect heeft op deze wereld. Dus, op dit moment heb ik het gevoel dat dat te weinig gebeurt. Ik bedoel, als je godsdienstgeleerdheid doet misschien. Weet je wel, er zijn allemaal van die verschillende vakken die niet perse duurzaamheid geïntegreerd hebben in het curriculum. Dus de studenten die daar nu onderzoek naar doen, die hebben vastgesteld van: wat zijn definities van duurzaamheid in het onderwijs en vaak is dat ook een soort van waarde, waardebevestiging in je onderwijs. Dus als je goed kan nadenken over de toekomst, als je goed kan nadenken over waarden die je belangrijk vind, als je goed kan samenwerken met mensen. Dat zijn allemaal dingen die bepalen dat jij beter met de wereld omgaat. Dus als dat geïntegreerd is in het curriculum, heb je

mensen die beter van die studie afkomen. Dus daar zijn ze nu mee bezig. En ze doen veel interviews met docenten, en met faculteitsbesturen.

R: Oke, dus gewoon een heel stuk awareness, gewoon dat mensen uit zichzelf dingen doen, dat dat gewoon niet nog een hoeft te worden opgelegd van boven af gewoon.

Y: Ja. Nou ja, ook dat ze doorhebben wat er gebeurt en bij economie moet je bijvoorbeeld gewoon maatschappelijk verantwoord ondernemen in het pakket hebben. Als je dat niet hebt, dan is dat een groot gemis denk ik. Dat er voorbeelden gegeven worden uit de maatschappij, zoals die nu is. En bij veel studies gebeurt dat al, maar we hebben nu nog niet inzichtelijk waar wel en waar niet.

R: Oke, en hoe zijn jullie bezig op het gebied van voedselduurzaamheid?

Y: Daar is Hanneke heel veel mee bezig. Hanneke en Jeroen. En zij is onze coordinator eigenlijk op het gebied van voedsel. Dit weet daar heel veel vanaf. **Dus eh, ze doet, ze is bezig met een quickscan van alle kantines. (4,8,11)** We praten ook heel veel samen met Jaap Rademaker en Suzan Evers die dan werken. En met inkoop hebben we dus om de tafel gezeten. Kerstpaketten, als daar voedsel inzit gaat Hanneke daar naar kijken. Nu ook met andere relatiegeschenken gaat Hanneke daar naar kijken. **En we hebben de Food Sustainability Advisory Board en die komt één keer in de zoveel maand samen. (1)** En daar zijn allemaal mensen, dus het is gek dat je er nog niet bij zit, want toevallig was vorige week de vergadering. Maar alle mensen die iets met onderzoek en voedsel doen, die zitten dan bij die vergadering. Dus PhD's, Margo van Enthoven, weet niet of je die kent?

R: Die naam is volgens mij al wel voorbij gekomen.

Y: Ja. Nou ja, en Brigit. Naja, heel veel zijn ook bezig met Bremen, Oldenburg. Die komen daar vandaan. Die doen ook onderzoek daarnaar. Dus we zouden ook met de Green Office met een dus naar Oldenburg gaan en daar een studietrip te gaan doen. **En dat soort dingen worden besproken in de vergaderingen. (1)** Om te kijken, om advies te krijgen van al die mensen die daar mee bezig zijn. Om dat een beetje aan elkaar te bundelen.

R: Oke, even kijken. Met welke andere partijen werkt de Green Office samen?

Y: Bedoel je op het gebied van voedsel of in het algemeen?

R: Ik denk meer op het gebied van voedsel, want bij duurzaamheid in het algemeen kan je elke andere organisatie noemen binnen de RUG.

Y: Ja, en ook buiten de gemeente en. De gemeente is trouwens wel leuk. Want we werken dan wel weer samen met Anke van Duren en zij gaat over het gemeente voedselbeleid. Dus vaak als wij, met haar hebben we gewoon veel contact. Ook als wij workshops organiseren is zij. Het is een goede lijn om iets met haar te hebben op het gebied van voedsel. Maar dat is de gemeente. En **binnen de RUG**

dus met de Food Commitee. Dat valt onder het Facilitair Bedrijf (1,9) met Jaap Rademaker en Suzan Evers. En wat ik net zei, die Food Sustainability Advisory Board, daar zitten allemaal mensen in die, of geïnteresseerd zijn in voedsel of heel veel kennis van hebben of onderzoek naar doen. (1) Dus John Hoeks, ik weet niet of je die kent, die zat er ook bij vorige week bij die vergadering. Die is heel veel bezig met voedsel, die doet ook onderzoek naar op het gebied van communicatie. En wat PhD studenten, wat geïnteresseerden, iemand van Free Café die is een keer geweest. Er is een keer een food saver clubje met wat studenten, die zijn ook een keer bij een vergadering geweest. Ehm, even kijken of ik niet hele belangrijke mensen vergeet. Ik denk dat dat wel de meest belangrijke zijn.

R: Oke, en op welke manier wordt er mee samen gewerkt? Ik kan me voorstellen dat je met bepaalde groepen op een hele andere manier daar mee bezig bent dan met andere natuurlijk.

Y: **Ehm, nou ja, die Food Sustainability Advisory Board, dat samenwerken is gebaseerd op kennis bundelen. Dus we hebben een gemeenschappelijke map op de drive van google. En als mensen informatie hebben, dan zetten ze dat daarop. (1,2,3) Met Jaap Rademaker van het Facilitair Bedrijf hebben we gewoon lopend contact. Dus Hanneke is de contactpersoon en als er wat is dan belt ze hem. Ze heeft vaak meetings met hem om daarover te praten. En het is een stukje informeren naar elkaar. Met Jaap hebben we ook de week van de gezonde voeding georganiseerd. (1,2,3)** En ook met balans, dat is dat gezondheidsproject waar ik voor werk. **Dus daar werken we ook op die manier mee samen dat we dingen organiseren in de kantines. Dus ook met de kantinemanagers. (1,2,3,8)** En vaak voor studenten als ze onderzoek willen doen, dan is het vaak Hanneke die degene die interviews geeft over voedsel. Dus hoe je dan samenwerkt, dat weet ik niet. Die geeft gewoon veel informatie.

R: Ja. Eh, heeft de Green Office zelf ook nog een visie op het gebied van duurzaamheid binnen de RUG?

Y: Ja, die staat op ons whiteboard. Ik zal kijken of ik hem uit mijn hoofd weet. Onze missie, of visie, wat vroeg je nou?

R: Visie.

Y: **Onze visie was om als een verbindende factor te werken tussen allerlei initiatieven. Dus alles wat er al gebeurt aan elkaar verbinden en als dat er nog niet is om dat te initiëren, om dat op te starten. (6,11)** Er was nog geen toegankelijke lezingreeks over duurzaamheid, dus die hebben we toen opgericht. En we willen proberen medewerkers en studenten, maar ook mensen uit de stad erbij te betrekken. Dus ook als er vragen uit de stad komen vinden we het heel belangrijk dat de RUG daar een rol in speelt.

R: Het ligt dus een beetje in het verlengde van het hele integrale, dat alles met elkaar verbonden wordt.

Y: **Ja, daar zijn wij voor aangenomen. Om dat te verbinden. (1,7)**

R: Oke. Ehm, even kijken. Wordt de RUG verder ook nog ondersteund op het gebied van voedsel duurzaamheid door externe partijen?

Y: **Ik denk MVO Nederland. En Hanneke weet ontzettend veel van eten, en zij zit ook bij YFM Nederland, de Youth Food Movement en ze heeft ook haar eigen bedrijf gehad in eten. Dus je kan op een bepaalde manier zeggen dat zij de RUG hier in ondersteunt. (3)** Want veel mensen vragen haar van: hoe werkt dat nou, hoe dit dat nou? Ze heeft ook een eigen onderzoek gedaan naar Fair Trade of Rainforest Alliance, wat is nou beter? **Maar het MVO Nederland is de officiële organisatie die ons ondersteunt. (3)**

R: Oke, en op welke manier?

Y: **We zijn er nu nog niet zo lang lid van, maar ze hebben heel veel kennis. Ze hebben heel veel bedrijven, ze hebben heel veel belangrijke mensen. En als we vragen hebben kunnen we bij hun terecht. (1,3)**

R: Oke, en, even kijken, wat is er nodig om de voedsel duurzaamheid te bevorderen in Groningen? Wat is er aanwezig, hier in de organisatie. Wat is er goed en dit zijn sterke punten van de RUG binnen dit gebied.

Y: Van voedselduurzaamheid?

R: Ja.

Y: **Ze zijn hier heel goed bezig met voedselverspilling beleid. Dus er wordt heel veel aan gedaan om geen voedsel te verspillen. En op dit moment, er zijn wel wat duurzame producten, maar die lagen altijd een beetje onderin het schap. Daar hebben wij gezegd, daar wordt het allemaal niet beter van, want dan koopt nog niemand die producten. Dus nu zijn ze dat meer in het zicht aan het plaatsen. (4,5,8,9)** En Jeroen van der Meij doet nu een onderzoek in het Harmoniegebouw door bordjes bij duurzame dingen neer te zetten en is hij onderzoek aan het doen of dat meer gebruikt wordt dan, als die bordjes erbij staan of niet. Dus dat is ook ter promotie van duurzaam eten. **En waar Hanneke dus mee bezig is, die quickscan, om te kijken hoe duurzaam de producten nu echt zijn en daar advies over te geven. Van, dit product is niet zo duurzaam, misschien kan je het vervangen door dat product. (4,8)** En ook met inkoop (3), Chocology, Tony Chocology, die duurzame chocola. Die was naar ons toegekomen: nou, of we dat bij de RUG willen verkopen. We hebben met Jaap Rademaker gepraat en nu ligt het in de schappen bij de RUG. **Dus ze zijn heel gewillig hier om**

dingen in te voeren. Als je nou zegt, dit is een goed idee. Dus ik denk dat dat heel goed is, dat iedereen het heel graag wil. (9)

R: Oke. En je hebt natuurlijk sterke punten, maar zijn er ook nog minder sterke punten waar de RUG nog tegen aanloopt van: hé, dit loopt nog niet zo lekker?

Y: **Wat ik denk, je zit natuurlijk met al die Europese aanbestedingen. Dus je hebt gewoon afspraken voor tien jaar staan of zo. En daar kan je niet zomaar onderuit. (10)** Dus als je een afspraak hebt met de Hanos, een afspraak met Douwe Egberts en dat beperkt de vrijheid in andere dingen heel erg. Dus er was een klein bedrijfje die aardappels verkocht, duurzame aardappels. Maar die kunnen we niet zomaar afnemen omdat je met de Hanos zit. En dat is een nadeel, hoe noem je dat, moeilijkheid. **Maar dat kan je gewoon niet overwinnen, want dat is gewoon in de wet vastgelegd. (10)**

R: Ja, klopt.

Y: Dus daar moet je mee om gaan.

R: Ja, dat is inderdaad zo, dat hoorde ik in andere interviews ook wel dat ze, dat het wel een punt is, want anders kan je namelijk ook heel veel makkelijker zeggen van: hé, gewoon meer wat lokale bedrijven en nu moet je natuurlijk gewoon.

Y: Via die aanbesteding. En iets wat beter zou kunnen, waar we wel wat aan kunnen doen. Nou ja, op zich gebeurt dat nu al heel goed. Wij brengen mensen samen. Jaap is heel, vind het heel leuk, maar hij heeft het wel heel druk. Dus Hanneke ondersteunt hem daar wel in met dat voedselverspillingsbeleid, maar ik denk dat we heel goed bezig zijn nu. **Waar we nu mee bezig zijn, dat is ook wat beter moet. Dus die communicatie en verbinden van de projecten die er zijn. (11)**

R: Ehm, dan ben ik er eigenlijk bijna doorheen.

Y: Oke,

R: Eh, heb je verder nog iets van documenten of notities aangaande duurzaamheid die ik zou kunnen gebruiken in mijn onderzoek?

Y: Over voedsel?

R: Ja. Voedselduurzaamheid.

Y: Ik kan even kijken op de drive, ik heb daar net ook al even op gekeken. Maar ik kan, die quickscan of de notulen van de vorige keer van die Voedsel Advisory Board kan ik je opsturen.

R: Oke, dat klinkt wel interessant. Heb je verder nog iets toe te voegen aan het interview wat ik nog niet gevraagd heb, maar van toepassing zou kunnen zijn voor het onderzoek?

Y: Nee, wat ik al zei. Misschien dat je even contact op zou kunnen nemen met één van die meiden die ook uit Oldenburg komt en daar onderzoek naar doet. Of misschien heb je daar ook wel contact mee, dat weet ik niet.

R: Ehm, nog niet.

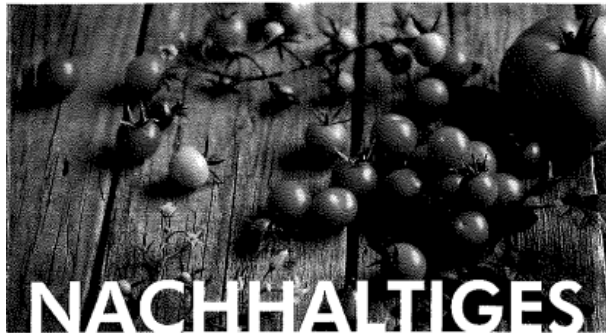
Y: Van de Food Sustainability Advisory Board. Ja, zij zeiden toen heel duidelijk dat in die vergadering dat ze onderzoek doen naar Oldenburg. Dus als je daar.

R: Ja, dat is inderdaad interessant. Zeker Oldenburg, omdat ik daar ook mee bezig ben. Kan ik daar ook snel wat meer informatie over krijgen. En zou ik, mocht ik nog hebben van: hé, dit ben ik nog vergeten te vragen, een mailtje kunnen sturen of kunnen bellen?

Y: Volgens mij heb ik je mailadres helemaal niet, dus ik weet niet waar ik het heen zou moeten sturen.

R: Dan zal ik die zo wel even geven. Oke, dan was dit het interview.

Y: Oke.



NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN IN MENSEN UND CAFETERIEN

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**
.....
.....

2

Jeden Tag werden in den sechs Mensen und vier Cafeterien des Studentenwerks Oldenburg bis zu 7.000 Essen ausgegeben. Die sollen nicht nur gut schmecken und bezahlbar sein, sondern auch die Umwelt so wenig wie möglich belasten. Seit 30 Jahren bemühen wir uns deshalb um einen nachhaltigen Mensa-Betrieb. Was wir konkret tun, darüber informiert Sie dieses Falblatt.

WIE ALLES BEGANN...



Zum Wintersemester 1983 wurde in der Mensa Uhlhornsweg eine neue Menülinie eingeführt: Das „Alternativessen“ setzte auf eine fleischlose Ernährung nach Vollwert-Grundsätzen, bei der überwiegend Bio-Produkte zum Einsatz kamen. Nach und nach wurde die Verwendung von Bio-Produkten auf die anderen Mensen und Gerichte ausgeweitet. Heute sind sie in nahezu jedem Essen, das in unseren Mensen und Cafeterien angeboten wird, enthalten.

VEGETARISCH UND VEGAN



Der zunehmenden Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten kommen wir in unseren Mensen nach. Jeden Tag gibt es ein fleischloses Hauptgericht, mindestens zweimal die Woche ist dieses vegan. Natürlich bieten wir auch in unseren Cafeterien stets vegetarische und vegane Snacks an – sollten Sie sich nicht sicher sein, ob ein Angebot tierische Zutaten enthält, fragen Sie einfach direkt bei den MitarbeiterInnen nach.

BIO – GARANTIERT!



Wo immer möglich, verwenden wir Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau, um eine möglichst umweltschonende Nahrungsmittelproduktion zu gewährleisten. Der Einsatz konventioneller Pestizide sowie von Kunstdünger ist damit ausgeschlossen. Zudem ist eine gentechnische Veränderung der Produkte strikt untersagt.



WOHER KOMMT DAS FLEISCH?



Seit 1998 kommt Rind-, Schaf- und Schweinefleisch ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung nach den strengen Richtlinien des „Neuland“-Verbandes. Das „Neuland“-Siegel steht unter anderem für folgende Prinzipien:

- ganzjährig **Auslauf** ins Freie, **Tageslicht** im Stall
- Haltung auf **Stroh** statt auf Spaltenböden
- ausschließliche Verwendung **heimischer Futtermittel**, keine tierischen Futtermittel wie Fisch- oder Tiermehl und **keine Antibiotika**
- **keine Gentechnik**, weder in der Zucht noch in der Fütterung
- strenge Vorschriften zum Tierschutz auch bei Transport und Schlachtung

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird unter anderem durch unangekündigte Kontrollen der Erzeugerhöfe gesichert. Weitere Informationen zu den „Neuland“-Richtlinien gibt es auf der Internetseite des Vereins.



NEULAND:
www.neuland-fleisch.de

Bei **Geflügel** gelingt es uns aufgrund des beschränkten Angebots noch nicht, ausschließlich auf „Neuland“-Produkte zurückzugreifen. Unseren Bedarf an Hühnchen beispielsweise können wir nur zu 34 Prozent (2012) aus artgerechter Erzeugung decken. Wir bemühen uns jedoch darum, diesen Anteil kontinuierlich zu erhöhen, um unseren Mensa-Gästen auch beim Geflügel höchste Qualität und verantwortungsbewusste Ernährung zu ermöglichen.

UND WAS IST MIT FISCH?



Seit 2007 kommt auch der bei uns angebotene Fisch nicht mehr aus beliebigen Beständen, sondern nur noch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakulturen. Damit will das Studentenwerk ein Zeichen gegen die Überfischung der Weltmeere setzen.

Wir verwenden ausschließlich in ihrem Bestand nicht gefährdete Fischarten. Welche das sind, prüfen wir regelmäßig und richten unseren Einkauf danach aus. Der jeweilige Lieferant übernimmt zudem eine Garantie, dass der Fisch aus nicht überfischten Beständen stammt.

Bei einigen Fischarten stellen jedoch nicht die Bestände, sondern die Art der Haltung oder der Fischerei ein Problem dar. So gibt es beispielsweise beim Thunfischfang etwa 40 Prozent unerwünschten sogenannten Beifang. Shrimps-Aquakulturen hingegen gefährden die Umwelt, weil für sie Mangrovenwälder abgeholzt werden und sie die Gewässer verseuchen.

Um solche Praktiken nicht zu unterstützen, bieten die Mensen des Studentenwerks nur wenige Fischarten an, die jedoch abwechslungsreich zubereitet werden, so dass auch Fischfreunde auf ihre Kosten kommen.

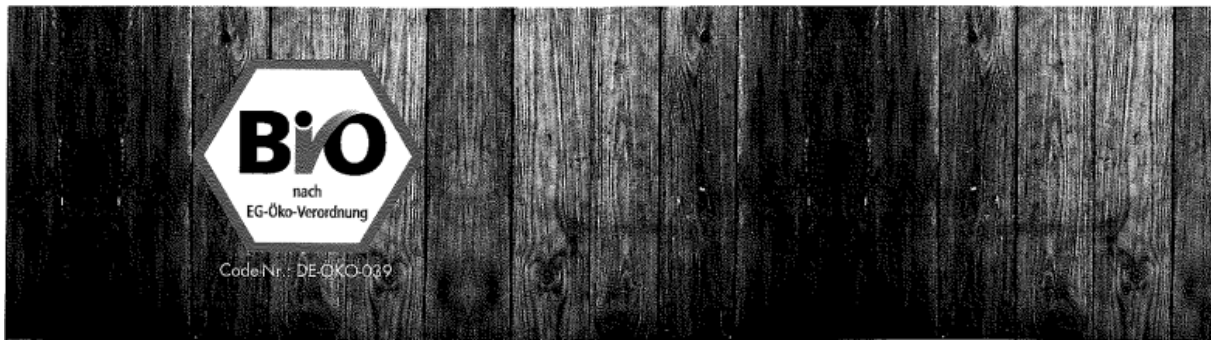
SAISONAL UND REGIONAL



Als weiteres Standbein unserer Nachhaltigkeitspolitik bestimmen die Schlagworte **saisonal** und **regional** unser Angebot: Salat, Obst und Gemüse, das hierzulande gerade im Freiland wächst, muss nicht in beheizten Gewächshäusern produziert und anschließend über viele Kilometer transportiert werden.

2012 bezogen wir 43 Prozent aller Lebensmittel aus der Region.





Seit 2004 sind die Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Oldenburg mit dem staatlichen Bio-Siegel zertifiziert. Mit diesem können Lebensmittel gekennzeichnet werden, die aus Bio-Anbau stammen. Regelmäßige, unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Institute garantieren, dass Produkte mit dem Bio-Siegel auch wirklich sachgemäß erzeugt, gelagert und verarbeitet werden.

Auswahl der Produktgruppen	Aus ökologischer Produktion bzw. artgerechter Haltung in %
Aufschnittwaren*	100,00
Eier*	100,00
Rindfleisch*	100,00
Schafffleisch*	100,00
Schweinefleisch*	100,00
Huhnfleisch frisch	34,87
Milchprodukte (Großgebilde)	100,00
Käse	50,68
Kartoffeln unverarbeitet	58,91
Gemüse frisch	39,71
Obst frisch	31,76
Salate frisch	35,99
Kaffee	100,00
Getreide/Getreideerzeugnisse	15,21

*Neuland artgerecht

Stand: 2012

UND SONST?

Das Studentenwerk Oldenburg möchte nachhaltiges Handeln in allen Bereichen verwirklichen. Dazu setzen wir folgende Maßnahmen konsequent um:

- ✓ Ökostrom kommt überall dort zum Einsatz, wo es möglich ist – nicht nur in den Mensen, sondern auch beispielsweise in den Kitas und Wohnanlagen des Studentenwerks.
- ✓ Bei Neuanschaffungen achten wir auf besonders energieeffiziente Geräte.
- ✓ Verpackungsmaterial wird aus ressourcenschonenden Materialien hergestellt und so weit wie möglich vermieden: Mehrweg statt Einweg.
- ✓ Fair Trade: Der Kaffee, den Sie in den Cafeterien und Cafés kaufen, stammt zu 100 Prozent aus fairem Handel, ebenso viele Teesorten und Süßigkeiten. Fairer Handel sichert den Produzenten in Afrika, Asien und Lateinamerika stabile und angemessene Einkommen und trägt so zu nachhaltiger Entwicklung bei.



ÖKOLOGIE IM STUDENTENWERK OLDENBURG:
www.studentenwerk-oldenburg.de/oekologie
 mensa@sw-ol.de
 Tel. 0441/798-2661

Klimafreundlicher Druck
 Stand: Oktober 2013

Bilder: zeitberlin; Gorfincoiel/photocase.com

9.13 Example of a week menu of the Mensa in Oldenburg

Ausgabe B

Mensa Uhlhornsweg

DE-ÖKO-039

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**

	Montag, 16.03.2015	Dienstag, 17.03.2015	Mittwoch, 18.03.2015	Donnerstag, 19.03.2015	Freitag, 20.03.2015
HAUPT-GERICHT 1	Grünkohltopf (Sf) ✓ 1,20 €	Germknödel mit Pflaumenmussfüllung Vanillesauce (Ei,La,Gi) ✓	Linseintopf (1,Sf,Sl) ✓	Grillbratwurst Curry-Ketchupsauce (Gi,Sf) 🍴	Röstkartoffeln mit Zwiebeln ✓
HAUPT-GERICHT 2	Hähnchenschnitzel Currysauce (Ei,La,Gi,So,Sl) ✓	Schweinerückensteak Champignonsauce (1,La,Gi,Sf,Sl) 🍴	Seelachsfilet gebraten Remouladesauce (1,3,Ei,Fi,La,Gi,Sf,Sl) 🍴	Falafel gebacken Salatbeilage (Gi) ✓	Rindergulasch (La,Gi,Sl) 🍴
HAUPT-GERICHT 3	1,95 €	2,55 €	2,25 €	2,25 €	3,15 €
BELAGE	€	€	€	€	€
GENÜSSE	Kräuterreis Pommes frites Erbsen-Maisgemüse	Reis Kroketten (Ei,Gi,So) Wirsinggemüse in Rahm (Gi)	Petersilienkartoffeln Crazy frites (Gi,Sl) Blattspinat (Gi,Sl)	Djuwetschreis Pommes frites Kohlrabigemüse	Röstinchen (Ei,Gi) Kartoffelklöße Möhrengemüse
SALATE	Bunter Salat	Eisbergsalat	Gemischter Salat	Karotten-Apfelsalat	Römersalat
SUPPE	Champignoncreme (1,La,Gi,Sf,Sl)	Gemüsesuppe mit Nudeln (Gi,Sl)	Blumenkohlcreme (1,La,Gi,Sf,Sl)	Indische Geflügelcreme (1,3,Ei,La,Gi,Sf,So,Sl)	Zuchinisuppe mit Mozzarella (1,La,Gi,Sf,Sl)
DESSERT	Bio-Fruchtwolke (La) Bio-Kirschjoghurt (La) Frisches Obst	Schoko-Milchreis (La) Bountyjoghurt (La,So) Frisches Obst	Rote Grütze ✓ Alternativ mit Vanillerahm (La) Schlemmerbecher (Nu,La)	Bio-Rhabarberquark (La) Vanilleflammeri (La) Frisches Obst	Erdbeerjoghurt mit Crunchy (La,Gi) Gelbe Fruchtspeise ✓ alternativ mit Sahne (La)

Änderungen vorbehalten

Es wird Neuland-Fleisch (Rind, Schwein, Lamm) aus artgerechter Tierhaltung verarbeitet!
Welche Produkte tagesaktuell in Bio-Qualität verarbeitet werden finden Sie als Aushang in der Mensa-Ausgabe.

Im Internet erreichen Sie uns unter: <http://www.studentenwerk-oldenburg.de>