

2015

# VEGGIE-DAY: A mean to increase Campus Food Sustainability?



*Keywords:* Veggie-Day, Vegetarian, Campus Food Sustainability, Public Support



university of  
 groningen

Sebastian Brückner  
Bachelor Thesis  
Human Geography and Spatial Planning  
Faculty of Spatial Science  
University of Groningen  
Supervisor: Elen Trell (PhD)

## Colophon

---

### **Student**

Brückner, Sebastian (s2284715)  
Im Weidengrund 13  
61352 Bad Homburg  
Germany  
Tel. +49/1733110012  
s.bruckner@student.rug.nl  
brueckner\_sebastian@web.de

### **University**

Rijksuniversiteit Groningen  
Faculty of Spatial Sciences  
Bsc Human Geography and Spatial Planning

### **Supervisor**

Trell, Elen-Maarja (PhD)  
e.m.trell@rug.nl

## Abstract

---

A shift towards a more sustainable pattern of food consumption is needed to minimize the negative anthropogenic impact on the environment and improve public health. Therefore, reduced meat consumption and a more plant based diet can be essential (Baroni et al., 2006; Ji et al., 2010) and could be started in the form of a Veggie-Day (VD). Universities are to some extent comparable with small cities based on their large size of population, diverse activities and their direct and indirect impact on the environment (Alshuwaikhat and Abubakar, 2008). As such, findings made in the context of the university can be representative for and applicable in societies of a higher scale. This study provides a theory based answer to the question how the VD can contribute to increase the sustainability of campus food and a quantitative and qualitative analysis of the students' support of the VD at the Universities of Bremen, Groningen and Oldenburg. Firstly, the effects on the environment and on the health of vegetarian food demonstrated by earlier research are analyzed. A study of existing research reveals the positive impact on environment as minimizing the use of land and water and on the consumer's health of vegetarian food. Secondly the way how the VD could support the campus food sustainability is explored based on literature. Recently, the military force of Norway implemented a VD and that initiative demonstrates its positive impact on the resource use. Thirdly, to explore the consumers' (students') perspective on sustainable campus food, the extent to which the students of the three universities would accept or reject the idea of VD has been statistically analyzed based on data gained from a questionnaire answered by 439 students of the universities during a period of one month. A Chi-square test, a Mann-Whitney test and a

binary logistic regression were employed to examine students' responses to a set of closed question and one open question. While slightly varying per university, 81.46% (356) of all students would accept and 18.54% (81) would reject one VD per week. Conducting a binary logistic regression 92.90% of the respondents are correctly classified into those who accept (aVD) and those who reject the VD (rVD). The analysis revealed that 45.50% of the total variance (Cox & Snell  $R^2$ ) could be explained by data from the questionnaire. Based on the results of the questionnaire the students who accept the VD are more likely to be vegetarian or vegan, female and rate the idea of the VD higher than those who reject it. However, there is no significant difference between the three universities in regard of the likelihood to accept the VD. Fourthly, also based on the questionnaire mentioned above, the students' reason for the decision whether to accept or reject the VD have been compared. Based on the dataset, the dominating reasons of the aVD vary across the border between Germany and the Netherlands. Whereas the meat less diet of the student is the dominating reason for aVD at the German universities, the most frequent reason of Dutch aVD is based on the positive impact for the environment. Environmentally and in regard of health issues is the VD a useful mean to achieve greater campus food sustainability. It is accepted by the majority of 81.46%. Nevertheless, this study focuses on the consumers' perspective and does not consider the producers' perspective which plays a crucial role in the implementation of vegetarian food.

## Contents

---

<b>Colophon</b> .....	1
<b>Abstract</b> .....	2
<b>1. Introduction</b> .....	6
1.1 Relevance of this research .....	6
1.2 Problem statement and aim .....	8
1.3 Research Question.....	10
1.4 Hypothesis .....	10
1.5 Structure of this paper.....	11
<b>2. Theoretical Framework</b> .....	12
2.1 Sustainability .....	12
2.1.1. Sustainable Food .....	13
2.1.2 Sustainable Campus .....	14
2.2 Public support and Consumers' perception.....	16
2.3 Veggie-Day .....	18
2.4 Vegetarian diet: Effects on the environment and the consumer's health .....	19
2.5 How the introduction of a Veggie-Day supports the sustainability of the campus .....	22
2.6 Conceptual model .....	24
<b>3. Methodology</b> .....	26
3.1 Operationalization.....	26
3.2 The literature (secondary data).....	28
3.3 The survey (primary data).....	29
3.4 Methods of analysis.....	30
3.5 Area of research .....	31
3.6 Campus food sustainability at the three universities in the year 2015.....	32
<b>4. Results</b> .....	34
4.1 Data Collection .....	34
4.2 Student support.....	35
4.3 Reasons of acceptance and rejection of the Veggie-Day.....	42
<b>5. Conclusion</b> .....	47
5.1 Conclusion .....	47
5.2 Reflection and limitations of this study.....	50

5.3 Implications for future research..... 50

**6. References..... 52**

**7. Appendix ..... 57**

7.1 The questionnaire..... 57

7.2 Interview H. L.: Semi-Structured Interview Guide..... 65

7.3 Interview H.L.: Transcript..... 67

## 1. Introduction

---

*In this chapter the relevance and direction of this research will be explained including the research-question (RQ). The latter will be divided into four sub-questions in order to properly investigate all aspects of the RQ. At the end the content of this paper will be described.*

### 1.1 Relevance of this research

With the publication of its five main targets for the EU in 2020 the European Commission implemented the reduction of the greenhouse gas emissions of 20-30% and set the aim to gain 20% of the energy from renewable sources (European Commission, 2011). It seems as though the demand for a more sustainable society concerns the EU and highlights the importance of one of the major necessities of the 21<sup>st</sup> century: The reduction of the negative anthropogenic impact on the environment. The production and the consumption of food together produce 30% of such greenhouse gasses and are therefore processes which have to improve in terms of sustainability if the society aims to reduce those negative impacts on the environment (Garnett, 2011). The introduction of the concept of sustainability to the production, transport, use and waste of goods is one of the key elements within this task.

Universities are to some extent comparable with small cities based on their large size of population, diverse activities and their direct and indirect impact on the environment (Alshuwaikhat and Abubakar, 2008). As such, findings in the context of the university can be representative for and applicable in societies of a higher scale. Furthermore, universities

are the protagonists in regard to research and education of societies and as such, they can initiate and stimulate social transitions towards a more sustainable way of life (Armijo de Vega et al, 2008). Additionally, as the thought of sustainable development is a continuous evolving one, students should be participating as their innovative influence on societal decisions grows by time (Wals & Jickling, 2002). All in all, arguments as its role as an educational institution and its social responsibility lead to the need for an increasing sustainability on the campus to support the global aim to reduce the negative impact on the environment. The general development towards an increasing sustainability of consumption is one of the key challenges of our century and thereby, higher education significantly contributes with developing the capacity of future generations to handle real-world problems of unsustainable consumption (Barth et al., 2014).

One of the fundamental human needs is to produce, procure and consume food. The campus food sector seems to be a potential key point in the university's general necessity to increase its sustainability. Baroni et al. (2006) recently analyzed several dietary patterns and concluded that forms of nutrition based on omnivorous products have the biggest negative environmental impact in comparison with vegetarian and vegan diets. Their findings indicate a strong relation between the amount of animal products and the impact on the environment. The impact on the environment increases as the consumption of animal products does. The production of meat itself, which requires intensive farming and causes land degradation, has its greatest impact in less-developed countries (Fox & Ward, 2008). To decrease the negative impact of meat production on those countries, meat consumption in high-meat eating countries has to be reduced to achieve a greater



sustainability within the food sector (Smil, 2002). A shift towards a more plant-based diet and decreasing meat consumption is affirmed to improve public health and minimize the environmental impact and animal suffering. However, even a vegetarian diet has a great environmental impact as cheese and milk are ranked as high impacting foods, too (Baroni et al., 2007). Despite this growing popularity vegan diets are still an exception in the Western World. For instance, about 10% of the people in Germany are vegetarians, but only 1.1% of the people eat according a vegan diet (VEBU, 2015).

Therefore, this research will focus on the idea of the introduction of one day per week during which only vegetarian food is offered (the Veggie-Day) at the university's campus. As little research has been done about the contribution of a Veggie-Day (VD) to the environmental sustainability (of Campus Food), a study at the universities of Groningen, Bremen and Oldenburg could provide new knowledge about its potential effect towards campus sustainability and the question of public support for such a day. Such insights can be useful in regard to actions and measures with the goal to increase the food sustainability of societies on a bigger scale than a university.

### **1.2 Problem statement and aim**

The environmental and health related advantages of vegetarian food have been revealed by several researches (Baroni et al., 2006; Davis et al., 2010; Ji et al., 2010; Rizzo et al., 2013) and instruments have to be found to support the society's shift towards a more sustainable use of resources and food. Implementations of a VD in the past like the *Thursday Veggie Day campaign* in primary-school canteens in Ghent, Belgium, (De Keyzer et al., 2012) or the

*Meatless Monday* implemented by the military force of Norway in 2013 (Stern, 2013) indicate its positive impact on the food sustainability of the implementing institutions. However, despite its demonstrated value a VD has not been implemented in the food offering of the universities of Bremen, Groningen and Oldenburg yet although all strive to increase their campus food sustainability. Up to date, not much research has been done about the effect and the public support of the introduction of a VD at the universities. The research by de Keyzer et al. (2012) indicates that a VD is accepted by the consumers but their target group includes primary school children only. Therefore, to investigate the acceptance of a VD at the universities quantitative and qualitative research has to be done to get insights about the students' position towards the VD in Bremen, Groningen and Oldenburg.

The following problem has been the trigger of this research:

*Instruments to decrease the meat consumption and to increase the campus food sustainability have to be found as vegetarian food is proven to have several advantages in regard of food sustainability. However, a VD has not been implemented in the canteens of the universities of Bremen, Groningen and Oldenburg yet although its positive impact on sustainability is demonstrated by past examples.*

This leads to the following aim of the research:

*The collection of insights about the effect towards campus food sustainability and the public (students') support of the introduction of a VD as a mean to increase Campus sustainability in Groningen, Bremen and Oldenburg has been done.*

### 1.3 Research Question

After defining the central problem and the aim of this research the following main question arises:

*How can the Veggie-Day contribute to increase the sustainability of campus food (in Groningen, Bremen and Oldenburg)?*

In order to find an answer the research-question is divided into four sub-questions:

- 1. What are the effects of vegetarian food on the environment and on the health as demonstrated by earlier research?*
- 2. How can the introduction of a Veggie-Day support university's aim to become more sustainable?*
- 3. To what extent do the students of the three universities support the introduction of the Veggie-day at all canteens of the university?*
- 4. What are the reasons for the students to accept or reject the introduction of the Veggie-Day at all canteens?*

### 1.4 Hypothesis

Earlier studies indicate that a shift to a vegetarian dietary pattern could reduce the negative impact on the environment. The hypotheses within this research are:

- 1) A shift from an omnivorous to a vegetarian food pattern increases environmental and health sustainability because of the lower environmental impact of vegetarian food in comparison to omnivorous diets.*

*2) The majority of the students of the universities will support the idea of the Veggie-Day. The support of the idea is indicated by an acceptance of the Veggie-Day in the majority of students.*

*3) A Veggie-Day can increase the sustainability of campus food by reducing the negative impact of omnivorous food for one day per week.*

## **1.5 Structure of this paper**

In the following chapter the underlying theoretical framework will be described including relevant concepts and definitions as well as the findings on the first two sup-questions. Chapter 3 covers the methodology of the present research. Chapter 4 contains the results and discussion of the findings. In chapter 5 the conclusion and the reflection of this research is given as well as advices for future research.

## 2. Theoretical Framework

---

*In this chapter different relevant concepts and definitions will be elaborated. Section 2.1 deals with the concept of sustainability serving as the basis for section 2.1.1 and 2.1.2 which clarifies the meaning of sustainable food and for sustainable campus. Section 2.2 deals with the definition of consumers' perception and support, which is followed by section 2.3 describing the understanding of the Veggie-Day in general. Afterwards, in section 2.4 and 2.5 the first two sub-questions are answered based on earlier research. At the end, in section 2.6, a conceptual model covering the concepts and definitions from before is presented.*

### **2.1 Sustainability**

The concept of sustainability can be defined as an approach to meet the needs of the present generation without reducing the possibility for future generations to meet their needs (World Commission on Environment and Development, 1987). That would mean a better quality of life for the present generations, but also for the upcoming ones (European Commission, 2015). Furthermore, most of the time the concept of sustainability covers the three pillars: The economic, social and environmental or ecological pillar (Gregory et al., 2009). However, despite the simplicity of finding a proper definition, the concept is more complex when it has to be implemented in strategies and practices, whereby complexity is caused to some extent by the varying interpretation of the concept. Strategies indicated by earlier research of implementing the concept of sustainability on the campus of universities will be provided in section 2.1.2.

### **2.1.1. Sustainable Food**

The three pillars of the concept of sustainability mentioned above are negatively affected by the production and consumption of food which is a central problem in developed countries in regard of achieving sustainability (Reisch et al., 2013). However, consumers can improve the sustainability of the consumption of food by reducing meat consumption (Jungbluth et al., 2000). Nevertheless, the concept of sustainable food has to be defined in order to interpret the potential effect of the VD. Therefore, the Department for Environment, Food and Rural Affairs, who significantly influences the sustainable behavior of citizen of the UK (Eppel et al., 2013) and the policies of the EU (Ingenbleek et al, 2012), offers eight key principles for sustainable food (and farming):

1. The food has to be safe and healthy and produced in response to market demands, whereby it is guaranteed that each consumer has access to nutritious food and the information related to it,
2. it has to support the viability and diversity of the rural and urban economies and communities,
3. it should be possible to finance one's livelihood on the sustainable land management,
4. the biological limits of the natural resources have to be respected and used carefully,
5. high standards of environmental performance have to be achieved by means of reduction of energy consumption, through the smallest possible input of resources and through the use of renewable energy,

6. all employees involved in the food chain should enjoy a safe and hygienic working environment accompanied by high social welfare,
7. high standards of animal health and welfare should be achieved consistently and
8. protecting the resources for growing food and supplying other public benefits over time (Defra, 2002).

To fulfil these principles it is asked for an integrated approach with the participation of all involved stakeholders, however, this is not the main topic of this paper. Central for this research are the fourth, fifth, and eighth principle as the VD is the mean to increase the campus food sustainability. This will be explicitly defined and explained in section 2.3.

Sustainable consumption in this context describes consumption which supports the creation and sustainability of external conditions, creating the opportunities for today's and future's generations to meet their objective needs (Fischer et al., 2012).

### **2.1.2 Sustainable Campus**

As the overall demand for sustainability increases, it plays nowadays a central role in many tasks of our time, and therefore it is also important for the universities. For several reasons, food becomes an important issue in the process of increasing campus sustainability. For instance, in North-America sustainable food initiatives on the campus grow rapidly due to campus audits, demonstrating that food production and transportation are the major greenhouse gas contributors (Barlett, 2011). Furthermore, food issues are a major point

for campus sustainability due to their economic influence, corporate connections and emotional relation to family traditions, place and identity (Gibson-Graham, 2006).

However, the interpretation and implementation of the concept of campus sustainability differs among the universities due to diverse backgrounds and diverging interpretations of sustainability (Lourdel et al., 2005). For instance, some universities share the opinion that they achieve greater sustainability through signing national or international contracts (Wright, 2002). Others show direct initiatives and act according plans or sustainable guidelines. For instance, in 1993 the University of Oldenburg pronounced several ecological principles due to which their campus food is adapted to become more sustainable (Studentenwerk Oldenburg, 2015). Those principles are described in detail in section 3.7. The concept of a sustainable university is defined by Velazquez et al. (2006) as “a higher educational institution, as a whole or as a part, that addresses, involves and promotes, on a regional or 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, outreach and partnership, and stewardship in ways to help society make the transition to sustainable lifestyles” (p. 811). According to this definition a university has to reduce its negative impacts on the environment, the economy, the society and on the health inside its institutional structures but also to the outside with means like teaching and partnerships. The influence on the people involved in the university’s activities in regard to sustainability has to be viewed as a social responsibility to lead the society to a more sustainable way of life. The research by Alshuwaikhat and Abubakar (2008) argues that two of three basic concepts a university has to implement in order to become sustainable



are public participation and social responsibility, and sustainable teaching and research. Those concepts cover the definition of a sustainable university. The part of public participation and teaching will be the most important within this paper as the VD needs the acceptance of the consumers and strives among other things to increase the knowledge about the advantages of vegetarian food among people.

In the framework of this research, insights into the consumers' perspective and public acceptance towards a VD (section 2.3) will be given, as this could be one mean of the universities' strategies to improve in the field of the sustainable use of its resources.

## **2.2 Public support and Consumers' perception**

Public support is a complex term which can be connected to various objects and subjects (de Boer et al., 2014). Therefore, the interpretation of public support differs in definition and operationalization depending on the changing scientific insights, political issues and discussions. Generally, a shift from top-down to a more bottom-up orientated policies can be observed which supports the argumentation of the importance of demand for innovative measures and changes. Even at the level of the European Union tendencies to a more demand orientated policy as stimulation for innovation emerges (Edler & Georghiou, 2007). Therefore, it is necessary to investigate the consumers' willingness to participate in actions to increase sustainability as the campus food sustainability could be increased by the VD, instead of focusing on the instrument only and ignoring the consumers' perspective. Public support is the main indicator of the feasibility of the VD as its success relies to a great extent on the demand and acceptance of the consumers. In order to achieve its goal to improve campus food sustainability, the support of the students consuming the food, which has to be

to more sustainable but at the same time sufficiently acceptable to students to be consumed, is necessary (De Keyzer et al., 2012). Feelings, opinions, attitudes, perspectives and supporting actions towards an object or a subject are central to the definition of public support. In terms of nutritional policies, consumers can be seen as the most important stakeholders (Maresca & Dujin, 2010) Therefore, public support towards sustainability depends among others on the consumers' individual perception of products and lifestyles. This perception, as well as product involvement, which indicates interest and motivation in a certain product category as sustainable campus food, is influenced by numerous of socio-demographic and psychological factors (Hawkins, 2012). Therefore, within this research the geographical background in terms of university, the age, the monthly budget and the gender of the respondent have to be taken into consideration while analyzing the students' support of the VD. Research by Vecchio and Annunziata (2014) implies that people supporting actions in regard of food sustainability were more likely to be female, older and have a high household income and that the consumers' food consumption habits and lifestyles influenced the support of sustainability. Furthermore, their results show that a significant proportion of consumers were willing to pay more for environmental friendly products. Their research confirms findings of an earlier study (Kinnear et al., 1974) demonstrating that the income of the respondent was a positive predictor of environmental friendly purchasing behavior. In contrast to Vecchio and Annunziata's (2014) findings regarding the demographic variable age, other research demonstrates that sustainable behavior was almost independent of youth of consumers (Widegren, 1998). This may be due to the fact that the studies use different products to represent sustainable food. Additionally, the current dietary pattern of the consumer may lead to a certain perspective

on food. According to Hawkins (2012), consumers who follow a vegetarian and vegan diet search for food which balances taste and dietary requirements. Furthermore, the price plays a major role in the food choice motives taken by consumers in Europe (Blaylock et al., 1999; Eertmans et al., 2005) and particularly by low-income groups (Damon & Drewnowski, 2008; Lee et al., 2011). The success and practicability of the introduction of the VD as a mean to increase campus food sustainability requires also the support of the students as they take the choice to make use of the offering at the cafeterias or not. If the students reject the vegetarian products they will eventually search for alternatives which are not necessarily sustainable. One reason is that according to Hawkins (2012), students might react negatively to eat more sustainable if it is forced on them. As a VD forces students to eat more sustainable than the rest of the week, this might count as forced. In that case, the measure of the introduction of the VD could not reach its goal to decrease the negative impact of the campus food because the demand for campus food would shrink and thereby the need of campus food might be questioned in general. To make an assumption about the public support for a certain offering it is necessary to assess whether there is enough demand for a certain offering. Public demand itself is a major potential source of innovation (Edler & Georghiou, 2007). If oriented towards innovative products like the VD it can improve the process of introduction and implementation of such products into society and generate further innovative dynamics triggering more innovations of the same category which could include a shift to a more sustainable life-style.

### **2.3 Veggie-Day**

Within this research, students' attitude towards one VD per week will be assessed. As mentioned before, vegetarian food has even less impact on the environment and benefits for the health than an omnivorous food pattern which will be discussed in more detail in section 2.4. This statement is generalized and does not have to be valid for all cases (Reijnders & Soret, 2003). Dependent factors like the method of production, transportation distance and kind of transport meat can have the same environmental impact as the same amount of vegetarian food (Baroni et al., 2006). Generally, vegetarian diet is defined as excluding all kind of meat (Baroni et al., 2006).

The vegetarian offer implemented in the concept of the VD within this research refers to lacto-ovo-vegetarian food which excludes meat, poultry and fish (De Keyzer et al., 2012). Therefore, the introduction of such a day will exclude those products of the offering of the campus cafeterias (in Groningen, Oldenburg and Bremen) on one particular day a week.

Besides the reduction of the negative environmental and health related impacts of the production and consumption of campus food which are investigated in the next section (2.4), the VD could also be a mean to motivate students to change their dietary patterns in general to more sustainable ones as this is one part of the definition of the concept of a sustainable campus mentioned in section 2.1.2.

## **2.4 Vegetarian diet: Effects on the environment and the consumer's health**

To be able to answer the research-question of the present study, the first sub-question investigating the effects of a vegetarian diet on the environment and on the health of the consumer has to be answered by earlier research to determine the usefulness of a VD. The research by Baroni et al. (2006) found environmental advantages of plant-based diets and

diets with a reduced use of animal components compared to omnivorous types of diet. Based on the Life Cycle Assessment (LCA) method the researchers calculate and compare the environmental impact of three kinds of diets: omnivorous, vegetarian and vegan. Thereby, the LCA includes data of the whole process from extraction of the raw materials to the final disposal and calculates the environmental impact of a product or process throughout its lifecycle. All diets were compared on the basis of the same method of production and transport. According to their result unbalanced (omnivorous) diets have the greatest impact on the environment. Furthermore, the increasing consumption of animal products leads to a greater impact on the environment, too. Beef had the greatest negative environmental impact within their research. Core reason for the greater environmental impact of animal products can be found in the feeding process of farm animals. 80% of the proteins needed for the nutrition for animal food within the EU are imported from countries outside of the EU (Baroni et al., 2006). This includes developing countries where the process of production leads to deforestation and other national and border-crossing environmental issues due to less modern and less sustainable methods of production and the absence of environmental laws and protection. The majority of farm animals are used for the production of meat, especially pigs. In 2013, the EU-28 used 7272000t of carcass weight of bovine animals and 21940000t of pigs (Eurostat, 2015). Those are not needed for a vegetarian based diet and therefore such farm animals mentioned above would cease to exist, including the related environmental impact. Environmental problems such as soil erosion and emissions are caused by increased production of soya, related to the increasing global demand for soya as component of

animal food (Fearnside, 2008). Among many more, those researches demonstrate the great environmental issues resulting from the production of meat.

Other researches show the negative impact on the human health caused by the consumption of meat. The proportion of antibiotics which are normally used in human and veterinary medicines within the meat grows annually (Kemper, 2008). Those unnatural components directly affect the human health negatively through consumption and indirectly affect is negatively through the contamination of various environmental media such as water (Ji et al., 2010). A potential consequence would be the development of drug resistance of the human body. The research by Ji et al. (2010) indicates that antibiotic levels, varying by sex and kind of antibiotic, are reduced through a switch from an omnivorous to a vegetarian diet within five days. Therefore, even short-term dietary changes, for instance one VD per week, can positively affect the human health through the reduction of consumption of non-natural antibiotics contained in meat. Additionally, vegetarian diets are associated with further advantages in regard to health as the decreasing BMI, the lower risk of ischemic heart disease, diabetes and some forms of cancer (De Keyzer et al., 2012). Nevertheless, vegetarian diets do not reduce the energy intake which is about 2000kcal/day on average among vegetarians and non-vegetarians (Rizzo et al., 2013).

However, meat has to be replaced by another source of protein in order in order to prevent deficiency symptoms. The research by Davis et al. (2010) investigates environmental benefits through the use of alternative protein sources. Thereby, peas seem exceed meat in terms of environmental friendliness. Furthermore, the use of grain legumes as field peas or faba beans grown with the territory of the EU could reduce the negative environmental

impact of the European overseas soya dependence (Davis et al., 2010). A large number of studies using LCA indicate that the environmental impact and the resource use per kg of vegetable products is lower compared to meat, with dairy products having a greater impact than vegetables but less than meat (Davis et al., 2010). Additionally, research by Baroni et al. (2006) indicates that a decreased consumption of meat is beneficial for most environmental impact categories, especially land use. Therefore, a vegetarian diet, as it rejects meat, possesses both environmental and health benefits. This statement is only valid within the same method of production and transport of meat and vegetarian products.

## **2.5 How the introduction of a Veggie-Day supports the sustainability of the campus**

After investigating the effect of vegetarian diets on the environment and on the health, the second sub-question dealing with the VD's contribution to campus food sustainability needs to be answered. The university's task to become more sustainable is inter alia based on public participation and social responsibility, and sustainability teaching and research (Alshuwaikhat and Abubakar, 2008). Thereby, the VD can contribute in both. While eating on the campus during the VD students probably gain insights about vegetarian food which can be summarized as a process of learning through participation. Universities have a crucial role in the context of sustainable development as they significantly influence the way how future generations deal with social challenges (Barth et al., 2014).

Based on the findings mentioned above the implementation of vegetarian food and the rejection of meat once a week has positive impact on the environment and the health of the consumers and thereby on the overall sustainability of the performing institution. As vegetarian foods possess many advantages in regard of environment and health compared

to meat, the VD contributes to the features of a sustainable campus mentioned in section 2.1.2 (De Keyzer et al., 2012).

The military force of Norway implemented a VD under the label *Meatless Monday* in 2013 to reduce the output of greenhouse gas. By doing so, the consumption of meat was reduced by approximately 150t which results in 2,88t saved meat per VD (Stern, 2013). According to the animal rights organization Peta (2015) 1 kg of beef requires about 2055,02L water and 4,5kg grain. Therefore, besides the aspects that the consumed meat of the military force of Norway is not solely beef, they saved 308253000L water and 675.000kg grain in one year. This example indicates to what extent the VD could contribute to minimize the negative environmental impact caused by the use of resources at the university.

Started at the university, this measure could be used in a wider context to help the society to make a transition to sustainable lifestyles. The VD at the university can be considered as a test for a wider implementation. Overall, it would improve the campus food sustainability according to five of the eight key principles of sustainable food given by Defra (2002) and presented in section 2.1.1. In regard to healthy food, principle one, vegetarian diets have advantages compared to omnivorous diets and even a short-term switch to a vegetarian one can have a positive impact on the health of the consumer as the research by Ji et al. (2010) indicates. Furthermore, the biological limits of natural resources named in principle four are exceeded by the production of meat. The case of the weekly VD implemented by the army of Norway demonstrates the positive impact on the use of resources. More generally, vegetarian diets have a smaller negative impact on the environment than diets including meat (Baroni et al., 2006). A reduction of meat in form of the VD helps to treat the biological limits more respectfully as the need of resources as water and land decreases. At the same

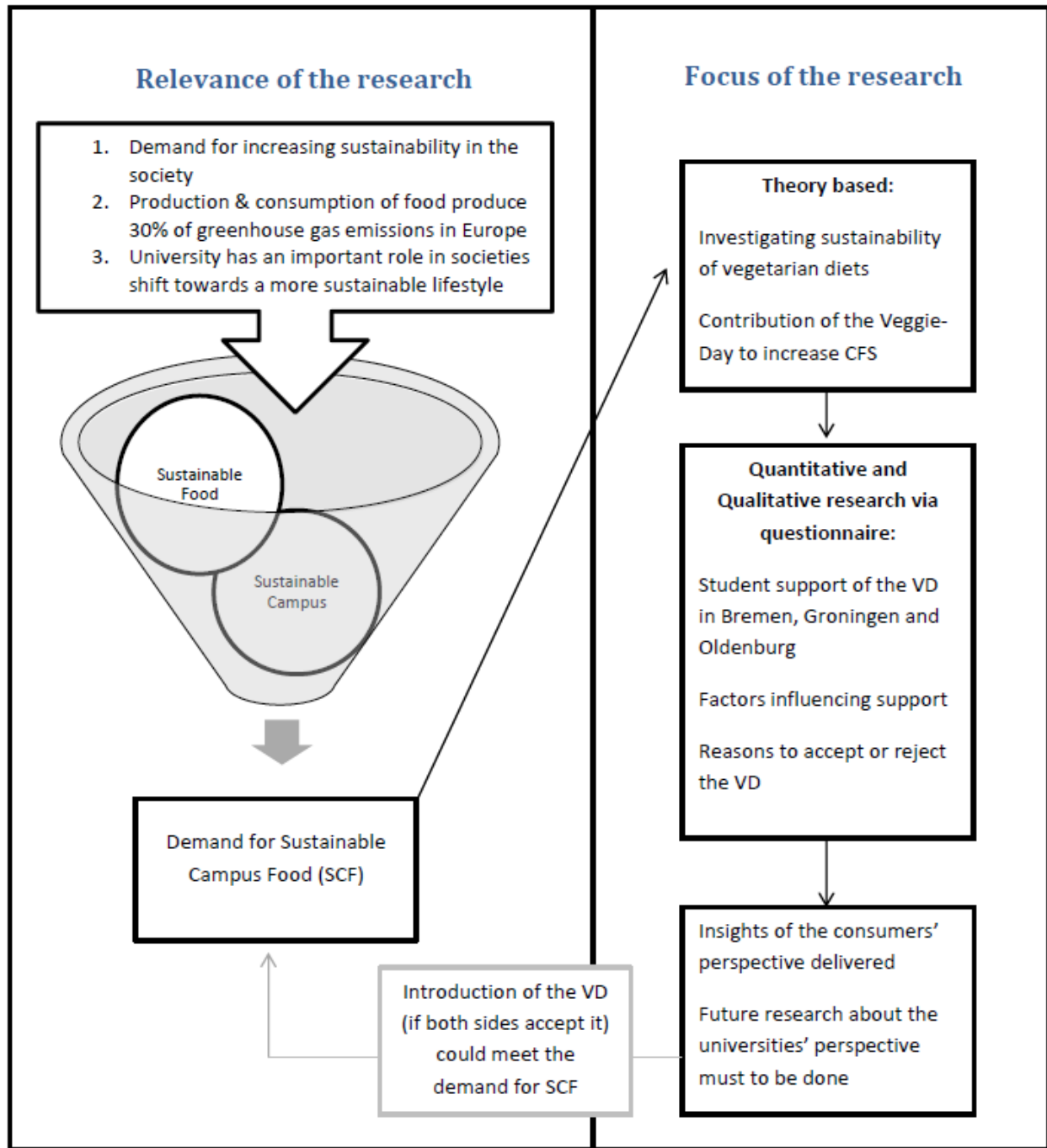


time, a step towards the principles three and eight which includes the reduction of energy consumption is done. Finally, also animal health and welfare improves quantitatively as the number of need farm animals would decrease if meat consumption decreases firstly.

## **2.6 Conceptual model**

Figure one illustrates the conceptual model which is a visual representation of the problem statement of the present research with the aim to show the relations between the different theories and factors and the relevance and the focus of the research. The relevance of the research, the increasing demand for sustainability which includes the demand for sustainable campus food, is related to the focus of the research which is to some extent theory based as well as based on data gained by conducting a questionnaire at the three universities of Bremen, Groningen and Oldenburg. The focus of the research has been how the VD could contribute to increase the sustainability of campus food. Furthermore, the consumers' perspective towards the idea of the VD as an instrument to increase campus food sustainability was investigated as the success of the VD at the three universities requires the support of the students. Additionally, future research must investigate the perspective of the administrative bodies of the universities whether they accept a VD. If both sides accept the VD, it could be a mean to meet the demand for sustainable campus food.

Figure 1: Conceptual Model of the present research



### 3. Methodology

---

*In this chapter the methods used within this research to answer the research-questions are illustrated.*

#### 3.1 Operationalization

To find a detailed answer on the research-question “*How can the Veggie-Day contribute to increase the sustainability of campus food (in Groningen, Bremen and Oldenburg)?*” four sub-questions were created as presented in section 1.3. The first and second sub-questions will be answered based on earlier research. The differences a vegetarian diet towards other dietary patterns were analyzed and the potential advantages of food based on vegetarian components will be presented. The second sub-question is related to the answer on the first sub-question while the advantages of vegetarian dietary patterns form the grounding of the concept of the VD. The characteristics of a VD have been presented on the basis of existing cases. In order to answer the third and fourth sub-question a questionnaire was spread among the students of the three universities via the internet and by face-to-face surveying to gain insights about the consumers’ perspective on and support towards the VD. The questionnaire was accessible from the 6<sup>th</sup> until 30<sup>th</sup> of April, 2015. Additionally face-to-face surveys were made at the library of the University of Groningen on Tuesday the 14<sup>th</sup> of April, 2015, whereby students were asked to fill in the survey online on a tablet given by the researcher. Overall, 439 participants answered the questionnaire In this period. To include students of a wider range of backgrounds and geographical locations the survey was distributed through an internet platform (Gosling et al., 2004). An online survey to collect data was chosen to reach as many students as possible within a relatively short

period of time and of a geographically spread population to increase the representativeness of the data. Furthermore, McLafferty (2010) states that respondents are more flexible in regard of the time they chose to answer the survey if they can do it time- and space-independent via the internet. However, limitations of this method are that students without internet will eventually be excluded and it is nearly impossible to control who actually answers the survey. The low completion rate in Groningen compared to Oldenburg was possibly caused by the absence of the researchers from the University of Groningen from the 17<sup>th</sup> of April until the 3<sup>rd</sup> of May 2015 due to a mandatory fieldwork in the Iceland, Canada and the United States of America because of which no additional face-to-face surveys could be conducted from the 17<sup>th</sup> of April onwards. Furthermore, the group of the University of Oldenburg used an online-platform of the university called *Stud.IP* to reach the respondents whereas the other groups mainly used social-networks on the internet to distribute the questionnaire which leads to a higher rate of responds.

The population within this research is the students of the Universities of Groningen, Bremen and Oldenburg. The sample is formed by those students who answer the survey. Due to availability issues concerning internet and location-specific face-to-face surveys the it is a non-random sample. Furthermore, questions about the campus food sustainability of the University of Groningen and about the concept of the VD have been included in an interview which has been conducted by Bente Vedder, another member of the *Trilateral Bachelor Project Campus Food Print*, with Hanneke Lestestuijver who is employed by the Green Office in Groningen. Due to overlapping appointments, the author could not be present at the interview by himself. The content of the interview (Appendix 7.3) was used

as background information about the sustainability goals and the campus food of the University of Groningen.

The results of each sub-question provided content to answer to the main research-question. The following paragraphs give a detailed overview about the specific methods to analyze and collect the data.

### **3.2 The literature (secondary data)**

Due to the short timeframe of the study and limited financial possibilities the first two sub-questions mentioned in section 1.3 were answered based on earlier research. Therefore, in order to answer the first sub-question in section 2.4, several researches dealing with the environmental effects of different diets and the problems caused by the production and consumption of meat were investigated (Baroni et al., 2006; Fearnside, 2008; Fox & Ward, 2008; Davis et al., 2010). Additionally, researches revealing the impact on health of meat and vegetarian diets delivered further insights needed for sub-question one (Ji et al., 2010; Kemper, 2008; De Keyzer et al., 2012; Rizzo et al., 2013). The answer on the second sub-question in section 2.5 was based on the findings of sub-question one and additional research about campus sustainability (Alshuwaikhat & Abubakar, 2008; Barth et al., 2014). Furthermore, an article describing the case of a VD implemented by the military force of Norway (Stern, 2013) and research by de Keyzer et al. (2012) were used to investigate the concept of the VD.

Additionally, both parts are related to earlier research implemented in the theoretical framework which can be found in section 2.

### 3.3 The survey (primary data)

As earlier research demonstrated its use in measuring consumers' attitudes (Zalaf & Egan, 2015; Urala & Lähteenmäki, 2004), which is necessary to investigate the students' support of the idea of the VD, a questionnaire (Appendix 7.1) was conducted to collect insights about the students' perspective towards the VD at the university of Bremen, Groningen and Oldenburg. The first part of the questions delivered useful information about the sample group and helped to find possible relations between the acceptance of the VD (dependent variable) and the characteristics of the respondents (independent variables). Due to the high number of potential respondents the most questions were reduced to fixed-response questions which offer only a limited set of possible responses. However, this categorization simplifies the analysis and interpretation of the dataset and at the same time, it facilitates the process of responding for the participants. Anyway, it also limits the amount of personal opinions and details (McLafferty, 2010). Therefore, to get additional insights about the reasons of the students to accept (aVD) or reject (rVD) the introduction of the VD, an open-ended question was included. Therefore, the survey includes a mix of fixed-response and open-response questions, whereby the former provide quantitative data of the characteristics of the respondents, while the latter delivers qualitative data and thereby detailed information about the reason of their choice. Furthermore, the survey included question based on a Likert scale, where a range of possible answers are anchored between two extreme, opposing positions with an opportunity to choose a neutral response in between (McLafferty, 2010). The latter one is generally appreciated by respondents who do not have strong feelings for both opposing sides of the possible responses or who feel uncomfortable by giving insights about certain aspects.

### 3.4 Methods of analysis

Statistical analysis was performed using SPSS software (version 22). The mean values were generated for all variables when applicable. Statistical significance to investigate a possible relation between the aVD/rVD groups and the other variables was tested by a chi-Square test, which is used to investigate whether there is a significant relationship between two variables, and a binary logistic regression to investigate the presence of a relationship between aVD/rVD and possible predictors (Norušis, 2009).

Two cases have been excluded due to missing answers and outliers. From this data gained from the survey the following variables, chosen on the basis of earlier research presented in section 2.2, were used: The university of the student, the age, the sex, the dietary pattern, the frequency of campus visits per week, the frequency of eating at the canteen per week, the frequency of eating animal products per week, the decision whether to accept (aVD) or reject (rVD) the VD, the rating of the VD, the desire to have more vegan offer at the canteen, the desire to have more vegetarian offer at the canteen, the refusal to go the canteen due to the vegetarian offer, the sufficiency of vegan offer at the canteen, the sufficiency of the vegetarian offer at the canteen, the desire to have more influence on the food production, the budget per month and the money spend at the canteen per month.

Performing binary logistic regression for the variables mentioned above (predictors), insight into the predictive validity of the data from the questionnaire for a classification into veggie day supporters and opponents was gained. Additionally, an influence of the variable rating of a Veggie-Day on the variable Acceptance or rejection of the Veggie-Day was tested with a Chi-square test. Furthermore, the answers on the open-ended question about the reasons were categorized after the process of data collection to compare the reasons among

the universities and to get insights about potential fields of improvement in regard of the idea of the VD.

### 3.5 Area of research

**Figure 2:** Geographical location of the research areas and the proportion of aVD and rVD per university, Base Map: Bing Road, Author: Sebastian Brückner

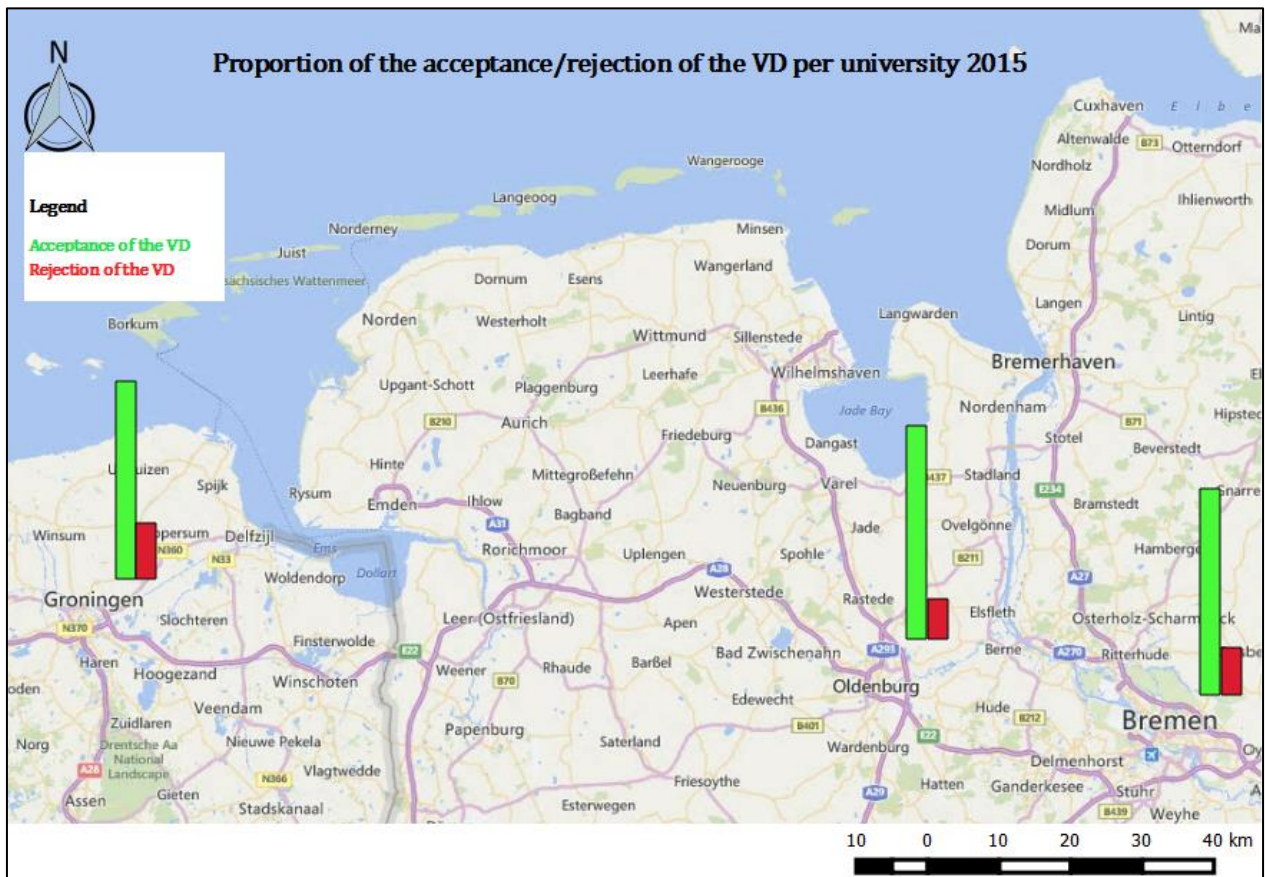


Figure 2 gives an overview of the geographical locations of the three universities and the proportion of the aVD and rVD per university which is explained in section 4.1 and shown in more detail in figure 6 (section 5.1). However, in regard of figure 2 it can be observed that the geographical location does not have a great influence on the decision whether to accept or reject the VD.



### **3.6 Campus food sustainability at the three universities in the year 2015**

This research was conducted under the umbrella of the fifth trilateral bachelor project of the University of Bremen, the University of Groningen and the University of Oldenburg with campus food print as its central subject. Therefore, part of the research was a comparison between the universities which was included in the third and fourth sub-question answered in section 4.2 and 4.3.

Unlike in the Netherlands German universities receive governmental subsidies which lower the prices of the food offered in the canteen (Lestestuiver, 2015). The data of the questionnaire shows that students of the University of Groningen go less frequently to the canteen than students in Oldenburg and Bremen which might be related to the higher prices at the canteens in Groningen. According to Hanneke Lestestuiver (Lestestuiver, 2015) especially international students in Groningen judge the prices as too high. Furthermore, it seems as sustainable policies of the University in Groningen focus on energy and the handling of waste (Lestestuiver, 2015). The sustainable food does not get a specific promotion yet but on the long-term this should be improved as Hanneke Lestestuiver (2015) describes the situation. It is tried to buy sustainable ingredients, however, the budget is limited and the first sector which suffers cutoffs if the university has to decrease the costs (Lestestuiver, 2015). Nevertheless, due to the growing number of vegetarians and vegans among the students, a vegetarian and a vegan warm meal is served daily additionally to other vegetarian or vegan products in the canteens Academia and Kapteynborg of the University of Groningen (University of Groningen, 2015).

In Oldenburg the concept of sustainable food is implemented in the form of ecological principles which create the basis for the food offered at the canteens (Studentenwerk

Oldenburg, 2015). According to the Studentenwerk Oldenburg (2015) there are six ecological principles labeled as bio-certificate, guarantee of animal-welfare in regard of meat, sustainable fishing, fair trade, regional suppliers and seasonal offering. Firstly, genetically modified food is abandoned from the canteens and the bought food gets checked on a regularly basis since 1993. Secondly, it is tried to buy mostly fresh, regional and ecological food since 1980. Thirdly, since 1997 meat producers have to verify the animal welfare and fourthly, since 2007 fish is received from sustainable fishing or ecological-aquaculture. Fifthly, coffee and certain kinds of tea are solely bought under the umbrella of fair-trade. Sixthly, relying on the seasonal offering forms another principle of the canteen food to reduce the environmental impact. Additionally to those principles, each day one vegetarian meal and at least twice a week a vegan meal is offered (Studentenwerk Oldenburg, 2015).

In Bremen no special promotion of sustainable food is done. Furthermore, no concrete information can be found on the homepage of the university besides the weekly menus where each day a vegetarian plate is included (Universität Bremen, 2015).

## 4. Results

---

*In this section the last two sub-questions listed in section 1.3 are answered based on the results of the questionnaire answered by students of the three universities. Furthermore, the results are linked to theory and provide content to answer the research-question pronounced in the same section.*

### 4.1 Data Collection

During the period of one month 439 respondents participated in the survey which can be found in the appendix in section 7.1. The participants consisted of 132 students of the University of Bremen, 116 of the University of Groningen and 191 of the University of Oldenburg. The average age of the participants was 23.11 years with a minimal age of 18 and a maximum age of 57 years. On average, the students in Groningen (21,9 years) were more than one year younger than students in Bremen (23,4 years) and Oldenburg (23,7 years). Overall, with a proportion of 66.80%, more females answered the questionnaire. The average budget per month of the group ranged between 500 and 750 €. Most of the respondents did not follow a special diet (59.3%). However, 26.5% of them were vegetarians, 6.9% vegans, 0.7% followed a diet for religious reasons and 6.6% another diet as presented in table 1.

**Table 1** Dietary pattern of the respondents per university

	University					
	Bremen		Groningen		Oldenburg	
	Count	Column N %	Count	Column N %	Count	Column N %
Vegetarians	37	28,2%	17	14,7%	62	32,6%
Vegans	6	4,6%	5	4,3%	19	10,0%
Religious reasons	1	0,8%	1	0,9%	1	0,5%
No Special Diet	79	60,3%	85	73,3%	95	50,0%
Other	8	6,1%	8	6,9%	13	6,8%

Noticeable is the small proportion of vegetarians at the University of Groningen compared to the German ones where the proportion of vegetarians was almost twice as high as at the Dutch one. This pattern among the universities can be related to the national dietary patterns as in Germany about 10% (VEBU, 2015) and in the Netherlands only 4.5% (Dier Natuur & Milieu, 2015) of the citizen are vegetarians. Furthermore, 73% of the Dutch people have a relatively high level of meat consumption based on the main meal of the day (van Rossum et al., 2011). This indicates that meat has a higher value in the Netherlands than in Germany; in other words meat has a higher value among the students of Groningen than among the students of the German universities.

## 4.2 Student support

In this section, the third sub-question dealing with the extent of the students' support in regard of the introduction of the VD at all canteens of the universities is answered based on the results of the questionnaire. Results indicated that overall 81.46% ( $n=356$ ) of the respondents would accept one VD per week and 18.54% ( $n=81$ ) would reject it. This proportion varies between 78% and 84% among the universities.

In order to assess the nature of the relationship between the decision to accept or reject the VD and the variables listed in section 2.2 chi-square tests including the phi-coefficients have been conducted. Results are displayed in table 2.

**Table 2** Chi-square with Acceptance of the VD as dependent variable

Variable	Chi-square	Phi	<i>df</i> <sup>a</sup>	<i>p</i>
Sex	16,485	-.194	1	.000***
University	1,675	.062	2	.433
Dietary Pattern	31,415	.268	4	.000***
Animal Products Week	13,557	.176	4	.009**
Rating VD	304,121	.834	5	.000***
Like to have more Vegan- Vegetarian offer	94,169	.464	5	.000***
Preventing Vegetarian Offer	12,713	-.171	1	.000***
Frequency Visit Campus Week	10,497	.155	5	.062
Frequency Eat Mensa Week	9,134	.145	6	.166
Sufficiency Vegan Offer Campus	23,596	.232	5	.000***
Sufficiency Vegetarian Offer Campus	28,088	.254	5	.000***

		Veggie-Day		
Rating more influence on Food Production	29,786	.261	5	.000***
Budget Month	12,994	.172	4	.011*
Spend money at canteen	12,320	.168	4	.015*

---

<sup>a</sup> degrees of freedom

\* significant at  $p=.05$

\*\* significant at  $p=.01$

\*\*\* significant at  $p<.001$

Together these results provide important insights into the question which factors influence the students' decision to accept or reject the VD. Results confirm that the parameter university has no significant relationship with the students' decision, which has several implications. Although the extent to which the concept of sustainability is implemented in the campus food at the present time differs between universities (University of Groningen, 2015; Studentenwerk Oldenburg, 2015; Universität Bremen, 2015), it seems to have little effect on the students' decision for or against the VD. Surprisingly, although the University of Oldenburg relies on its six ecological principles in terms of campus food since 1993, the rate of acceptance among the students was only little higher than at the other two universities. It seems as if the ecological principles in Oldenburg have only little influence on the students' decision. Additionally, what is interesting is that the non-significant association between the university and the students' decision to accept or reject the VD may also be interpreted considering the fact that the three universities have a different country of origin. Strikingly, even though results of national surveys have shown that the proportion of vegetarians in the Netherlands is lower than in Germany (Dier Natuur & Milieu, 2015; VEBU, 2015), given the present results it is likely that also this national characteristic did

not have an influence on the decision for the present universities. This may be due to the fact that although crossing a national border, the three universities are close in terms of geographical distance. Additionally, it can be concluded that the frequency of campus visits per week by the student and the frequency of eating at the canteen per week do not have a significant association with the students' decision.

Nevertheless, further analysis revealed significant associations between the students' decision to accept or reject the VD and several socio-demographic characteristics. First, an association with gender was found. Overall, an aVD is more likely to be female than male, which suggests that females were more concerned about food sustainability than males. This is in line with a study by Vecchio and Annunziata (2014), indicating that people supporting actions in regard of food sustainability were more likely to be female. This may be also due to the aspect that females are more likely to be vegetarians than males (Perry et al., 2001) and therefore are stronger related to environmental sustainability.

Second, significant associations between several variables describing eating habits and the decision to accept or reject the VD have been found. Results of table 2 indicate that the dietary pattern, the students' frequency of eating animal products per week, the desire to have more vegan or vegetarian offer at the canteen, the desire to have more influence on the food production, the refusal to go to the canteen due to the vegetarian offer and the sufficiency in regard of vegan or vegetarian offer at the canteen have significant influence on the decision to accept or reject the VD. The results clearly show that those variables can give an indication whether students were more or less likely to accept a VD without directly asking for it. In order to determine whether aVD or rVD show different dietary

patterns, the distribution of the dietary pattern of respondents, in relation to their decision to reject or accept the VD is shown in table 3.

**Table 3** Cross tabulation of Acceptance VD and Dietary Pattern

		Dietary Pattern					Total
		Vegetarian	Vegan	Religious reason	No special diet	Other	
Acceptance VD	Accept	111	29	3	191	23	357
	Reject	5	1	0	68	6	80
Total		116	30	3	259	29	437

The respondents consisted of 26.54% ( $n=116$ ) self-reported vegetarians and 6.85% ( $n=30$ ) self-reported vegans. Only 4.31% of the former and 3.33% of the latter ones rejected the VD. Compared to the respondents who did not follow a special diet, of whom 26.25% rejected the VD, these proportions were small. The result is in line with Hawkins (2012), claiming that vegetarians and vegans seek for a balance between taste and the requirements of their diet. Therefore, the VD would suit their demands. Furthermore, the finding that a higher proportion of respondents following no special diet rejected the VD seems logical as people tend to be unwilling to change. A VD leads to a change in the eating habits of people who do not follow a special diet but does not lead to a change for people who consider themselves as vegetarians. More generally, as concepts as the VD always create some resistance (Lestestuiver, 2015) it would be recommended to investigate the needs and desires of those who do not follow a special diet and who are, based on dietary pattern, the biggest group of the respondents.

Third, economical factors like budget per month and money spend at the canteen per month had a signification association with the decision to accept or reject the VD. This



confirms findings of earlier studies that money plays a major role in food choice motives (Blaylock et al., 1999; Damon & Drewnowski, 2008; Eertmans et al., 2005; Lee et al., 2011). However, findings by Vecchio and Annunziata (2014) implying that people supporting actions in regard of sustainability have an high household income cannot be confirmed by the present study as 79.4% of the respondents with maximum budget of 750 € per month did not have a high income.

Fourth, results indicate a significant association between the rating of the VD and the decision to accept or reject the VD. In order to investigate the rating tendencies of aVD and rVD, a cross tabulation is displayed in table 4.

**Table 4** Cross tabulation Acceptance VD and Rating VD

		Rating VD						Total
		,0	1,0	2,0	3,0	4,0	5,0	
Acceptance VD	Accept	3	0	18	55	100	181	357
	Reject	1	43	27	6	3	0	80
Total		4	43	45	61	103	181	437

As can be seen in the table, aVD rate the VD higher than rVD, confirming the results of the chi-square as having shown a significant difference of aVD and rVD on the rating. The highest possible rating of the VD was given by 41.41% of the respondents, all of whom accept the VD. 23.57% give the second highest rating, whereby 100 out of 103 also accept the VD. Those results clearly demonstrate that the rating of the VD gives a reasonable indication to the question whether students would support or reject a VD. Therefore, it might be that the variable rating of the VD can be used as an addition or even, as allowing for more variability, as a more sensitive substitute in questionnaires to determine whether

students support the idea of the VD. Additionally, it becomes clear that most of the students supporting the idea of a VD are also fond of the concept of the VD. However, not all supporters of the VD give it the highest possible rating, implying that even though students like the idea of the VD, they still see potential to improve the concept. That implies that for a successful realization of the VD, not only have students to be persuaded of the idea of the VD per se, but also that the concept and its implementation might contain room for improvement. Therefore, in the future, it might be possible that after having made improvement, more students would give the VD the highest possible rating and maybe even more of those who rate the concept VD highly would also vote for an acceptance of the VD. Noticeable is, that when looking at the gender distribution of the aVD, 82.87% of the highest rating and 55.34% of the second highest rating are female. That indicates that female respondents tend to value the VD higher than males.

Furthermore, conducting a binary logistic regression, results show that the variable age has not significantly increased the ability to predict the decisions made by the students in regard of the VD. This is in line with research by Widegren (1998) who states that sustainable behavior is almost independent of age. However, not all groups of age have been represented equally in the dataset and statements about the influence of the factor age in regard of the support of the VD must be made cautiously. Finally, the binary logistic regression also showed that 92.90% of the respondents were correctly classified into those who accept (aVD) and those who reject the VD (rVD) (Chi-square=265.50,  $df=16$ ,  $p<.000$ ). The analysis revealed that 45.50% of the total variance (Cox & Snell  $R^2$ ) could be explained by data from the questionnaire.

In sum, based on the results of the questionnaire the students who accept the VD are more likely to be vegetarian or vegan, female and rate the idea of the VD higher than those who reject it. However, there is no significant difference between the three universities in regard of the likelihood to accept the VD.

### **4.3 Reasons of acceptance and rejection of the Veggie-Day**

After analyzing the respondents' decision whether to accept or reject the idea of the VD and the influencing factors, reasons for the decision were investigated. In this section, the fourth sub-question concerning the students' reasons for the decision to accept or reject the VD is analyzed based on answers the respondents were asked to give in their own words. The reasons were quite diverse, however, several ones dominated. To make a comparison possible, answers have been sorted into seven categories on the basis of the reasons for acceptance given by respondents. Most respondents argued with more than one reason for a VD. First, the category *Environment* was created to include all reasons that were named based on endorsement of nature (animals excluded), climate change and environmental sustainability. Second, *Animal Welfare* contains reasons based on the decreasing harm and number of death of farm animals that may result after reduced meat consumption. Third, the category *Health* includes argumentations based on an improving human health through the introduction of the VD. Fourth, *Meatless diet*, including vegetarians and vegans, describes reasons based on diets respondents already follow. Fifth, the category *Reduction of Meat* describes a general demand for decreased meat consumption, both in the context of university and generally. Sixth, *Raising Awareness* includes arguments regarding educational potential of a VD towards those who are not familiar with vegetarian food and

the disadvantages of meat consumption. Seventh, the category *Other* includes categories of reasons which have only seldom been named, such as money and taste issues.

**Figure 3:** University of Bremen

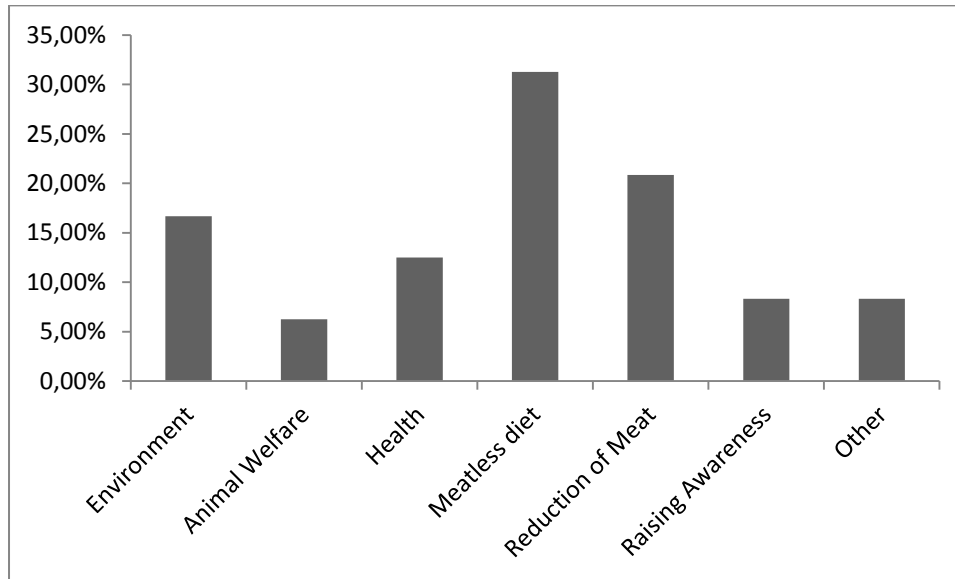


Figure 3 shows the distribution of reasons for an acceptance of the VD among the group of students of the University of Bremen. The most common one was meatless diet with a proportion of 31%. Respondents with such reasons stated that they would accept it because they already avoid meat in any form. However, at the same time many of them named second reasons as for example the unnecessary high consume of meat in the general population. Therefore, the general demand for a reduction of meat is with 21% the second most common reasons within this group, followed by health issues.

**Figure 4:** University of Groningen

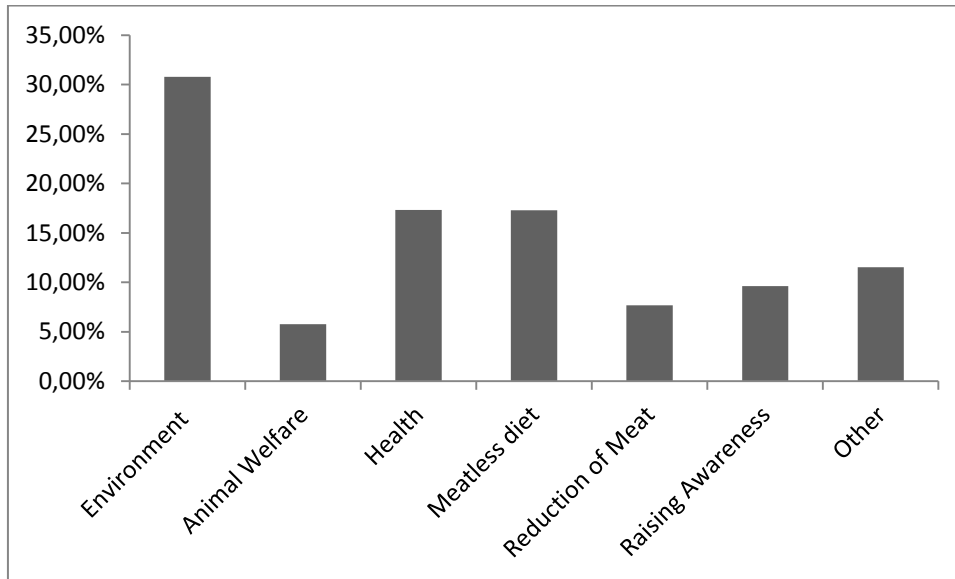
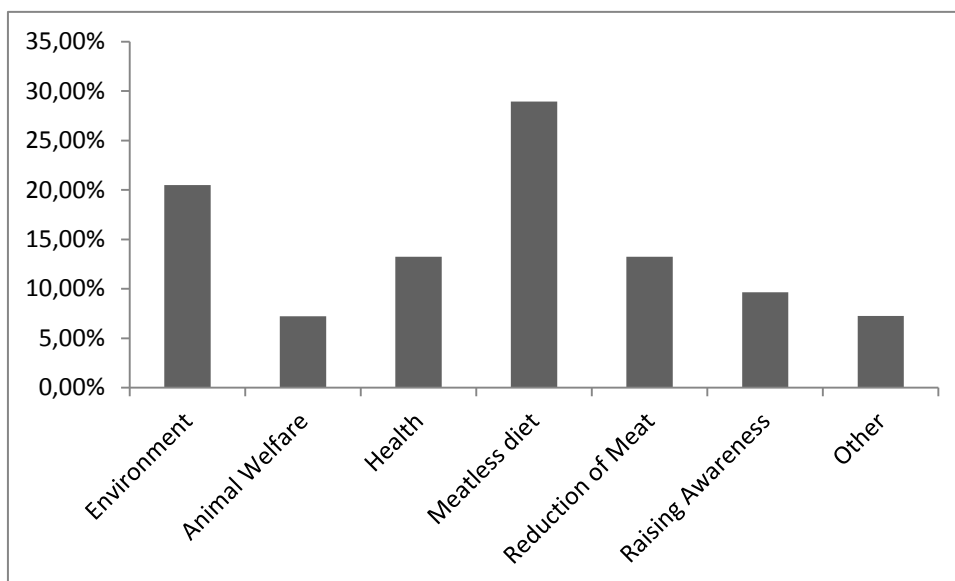


Figure 4 reveals the distribution of reasons among the students of the University of Groningen. Noticeable is the high proportion of environmental reasons (31%). Health issues and meatless diets are both on the second rank with a proportion of 17.3%.

**Figure5:** University of Oldenburg



Compared to students of the University of Bremen figure 5 shows a similar distribution of reasons among students of the University of Oldenburg, with meatless diets as the most common reason to accept the VD (28%). Environmental issues were the second most common reason with a proportion of 21%. The two categories reduction of meat and health issues seem to be equally important (13%).

Overall, environmental and diet based reasons to accept or reject the VD dominated. Comparing the three groups several differences and similarities can be notified. Interesting are the general similarities among the German respondent groups. Having *Meatless diet* as the most frequent reason, it is 10% higher than the proportion within the Dutch sample. The finding can be related to the national patterns of vegetarians in the Netherlands and in Germany (VEBU, 2015; Dier Natuur & Milieu, 2015). Furthermore, it is in line with Hawkins (2012), who states that vegetarians and vegans follow the requirements of their diet, and the results of section 4.2 showing the greater likelihood of vegetarians and vegans to accept the idea of the VD. Despite the aspect that the factor country of origin in terms of university of the respondent had no significant association with the decision to accept or reject the VD, its influence on the reason to accept it seems likely. However, Dutch students give more weight to environmental issues. This implies that Dutch students generally were more concerned about environmental issues than their individual diet.

Furthermore, the findings were not in line with earlier researches (Blaylock et al., 1999; Damon & Drewnowski, 2008; Eertmans et al., 2005; Lee et al., 2011 ) stating that price belongs to the main motives of food choices. Overall, only one respondent mentioned money as an important factor for his decision. The finding suggests that vegetarian food was generally not seen as more expensive compared to meat including meals.

## Veggie-Day

Interestingly, in all groups raising awareness had a proportion between 8 and 10% whereby, often vegetarians stated that a VD could have an educational impact for those who are not informed about the advantages of vegetarian food and the disadvantages of meat yet. Furthermore, the general problems raised by the excessive consumption of meat in Western countries would be highlighted by the VD.

However, several respondents who accept it ask a high quality and a good taste of the vegetarian offering. Among those who reject the introduction of the VD the main reason is that everyone should make the choice himself. However, as only three respondents gave reasons for their rejection of the VD it cannot be generalized for the whole sample. Overall, those graphs have to be interpreted cautiously as the number of respondents who gave a reason for their choice whether to accept or reject the VD is below 100 at each university.

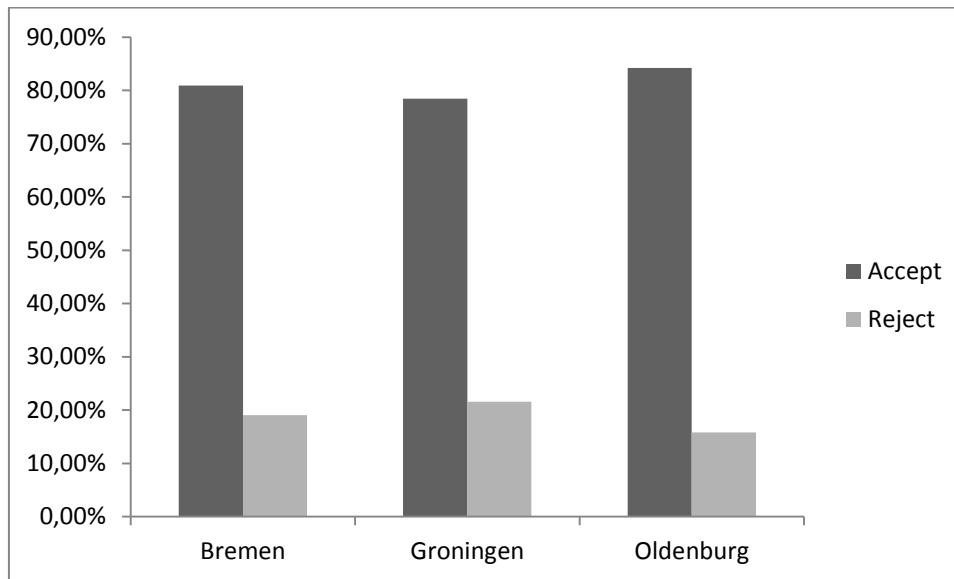
## 5. Conclusion

---

### 5.1 Conclusion

Returning to the research-question how the Veggie-Day could contribute to increase the sustainability of campus food (in Groningen, Bremen and Oldenburg), posed at the beginning of this study (section 1.3), it is state that based on its environmental and health related positive impact and from the students' perspective in Bremen, Groningen and Oldenburg, the VD could significantly increase the campus food sustainability. Comparing earlier research identified significant advantages of vegetarian diets in terms of short- and long-term impacts on health (Ji et al., 2010; Kemper et al., 2008; De Keyzer et al., 2012; Rizzo et al., 2013) and environmental impact (Baroni et al., 2006; Davis et al., 2010; Fearnside, 2008) were identified, supporting the environmental pillar of sustainability (Gregory et al., 2009) and in line with Jungbluth et al. (2000) indicating that sustainability of food consumption could be improved if consumers reduce their meat consumption. Additionally, the VD implemented under the label *Meatless Monday* by the military force of Norway in 2013 demonstrated to what extent the use of resources could be minimized by introduction one VD a week. Overall, results show that it is likely that the VD would be generally accepted by the great majority of the students at the three universities. The present study has also shown that the VD was accepted by more than 80% of the students at the universities of Bremen, Groningen and Oldenburg as represented in figure 6 per university.



**Figure 6:** Distribution of acceptors and rejecters of the VD per university

The results of the questionnaire demonstrate that the implementation of the VD would be accepted at each university by about 80% of the students. Statistical analysis of the dataset resulting from the questionnaire revealed that the factors sex, dietary pattern, the frequency of eating animal products per week, the desire to have more vegetarian/vegan offer at the canteen, the prevention of going to the canteen due to the current vegetarian offer, the sufficiency with the vegan and vegetarian offer, the rating to have more influence on the food production, the monthly budget, the money spend at the canteen per month and the rating of the VD had a significant association with the students' decision to accept or reject the VD. The relevance of the sex (Vecchio & Annunziata, 2014) in regard of sustainable food was supported by the present study, however, the relevance of the factor age was not. As males were more likely to reject the VD, ways to adapt vegetarian food to their needs should be investigated to reduce the consumption of meat at the canteens. Noticeable is the great similarity of the distribution of aVD and rVD among the three universities with no large difference between the nationalities as presented in figure 5. The motivation to accept the

VD varied across the border between Germany and the Netherlands. Those patterns could be used to promote the VD or other concepts of meat reduction to certain target groups. However, next to the aspect of the VD which is concerned with the demand, the universities' administrative bodies must also accept the idea of the VD and important aspects as the budget have to be taken into consideration. This research only delivers insights about the consumers' perspective.

According to the present study, a shift in eating habits towards a more plant based nutrition in form of a VD seems desirable according to the present study in order to achieve greater campus food sustainability and is generally confirmed by many other studies (Baroni et al., 2006; Ji et al., 2010). As people are probably reluctant to change, the steps towards decreasing meat consumption should be small. In general, therefore, it seems as if vegetarian diets play a crucial role in stimulating a shift towards a more sustainable form of nutrition. The present study has shown that the VD was generally accepted and from the consumers' perspective, the great majority would accept it in the weekly food schedule. However, there are still about 20% students at each university who would reject the VD. Forcing them to eat vegetarian might negatively influence the view of rVD on sustainability in general which could have a negative impact on the feasibility of future concepts to increase sustainability (Lestestuiver, 2015). As sustainable food is something positive in general, a top-down decision to introduce the VD to all canteens cannot be suggested. An alternative strategy could be to add a VD to the normal offer so that the people who want meat still get it and the people who want the VD could benefit from the increasing offer of vegetarian food. It is likely that more people would eat on a vegetarian basis, as the results

demonstrated a large acceptance of the idea of the VD. Therefore, less meat would be have to be offered during those days, which already decreases the negative impact on the environment, however, does not trigger negative emotions towards sustainability in people who did not accept the idea of an VD.

## **5.2 Reflection and limitations of this study**

The collection of data has been difficult due to several aspects. The communication between the group-members from the different universities resulted in several misunderstandings because not all members acted in line with agreements made at the beginning of the study. Therefore, the survey was launched about three weeks after the actual starting point. Furthermore, the study-group of the University of Groningen was on a mandatory study-trip from the 17<sup>th</sup> of April until the 3<sup>rd</sup> of May resulting in a lower number of respondents as face-to-face interviews could not been done. Additionally, not all age groups were equally represented in the study and the contribution of the males and females was not even, which could influence the data. To improve the quality of the results, it should have been tried to increase the number of males. The results of the study have to be regarded cautiously as the participation in questionnaire was quite low compared to the actual number of students at each university. Therefore, the representativeness of the outcome must be regarded carefully.

## **5.3 Implications for future research**

This study focuses on the general benefits of the VD and delivers insights into the students' perspective from three different universities. Nevertheless, future investigation of the

producers' perspective has to be done as pricing and taste play a crucial role in the implementation of vegetarian food offering. Additionally, as the general goal is to improve future sustainability in a wider context, the behavior of populations with a different demographic and economic background have to be investigated to get insights into ways, how to make the food of regional or even national societies more sustainable. Furthermore, according to Lestestuiver (2015) and in line with Hawkins (2012), the absence of a choice whether to eat vegetarian or not during a VD would be problematic. Therefore, it is necessary to find ways to reduce meat consumption without taking away the choice of the consumer. Finally, it is important to investigate which kind of protein replacements consumers would prefer (De Boer et al., 2014). This research and the research by de Keyzer et al. (2012) indicate that it is possible to find acceptance of the VD among different populations. However, further investigation of food composition and consumer behavior must be done to find a successful way to increase food sustainability, at the campus and in a wider context. Due to the present findings that a large number of students would support a veggie day, for future research it could be of interest whether it is possible to classify students into those who support a veggie day and those who do not, according to criteria that can be revealed with a survey.

## 6. References

---

- Alshuwaikhat, H. M., & Abubakar, I. (2008). An integrated approach to achieving campus sustainability: assessment of the current campus environmental management practices. *Journal of Cleaner Production*, 16, 1777–1785.
- Armijo de Vega, C., Ojeda Benítez, S., Ramírez Barreto, M.E., 2008. Solid waste characterization and recycling potential for a university campus. *Waste Management*, 28, 21–26.
- Barlett, P. F. (2011). Campus Sustainable Food Projects: Critique and Engagement. *American Anthropologist*, 113 (1), 101–115.
- Baroni, L., Cenci, M., Tettamanti, M. & Berati, M. (2006). Evaluating the environmental impact of various dietary patterns combined with different food production systems. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61 (2), 279-286.
- Barth, M., Adomßent, M., Fischer, D., Richter, S. & Rieckmann, M. (2014). Learning to change universities from within: A service-learning perspective on promoting sustainable consumption in higher education. *Journal of Cleaner Production*, 62, 72–81.
- Blaylock, J., Smallwood, D., Kassel, K., Variyam, J. & Aldrich, L. (1999). Economics, food choices, and nutrition. *Food Policy*, 24, 269–286.
- Darmon, N. & Drewnowski, A. (2008). Does social class predict diet quality? *The American Journal of Clinical Nutrition*, 87, 1107–1117.
- Davis, J., Sonesson, U., Baumgartner, D. U. & Nemecek, T. (2010). Environmental impact of four meals with different protein sources: Case studies in Spain and Sweden. *Food Research International*, 43 (7), 1874–1884.
- De Boer, J., Schösler, H. & Aiking, H. (2014). “Meatless days” or “less but better”? Exploring strategies to adapt Western meat consumption to health and sustainability challenges. *Appetite*, 76, 120–128.
- De Boer, T. A., de Blaeij, A. T., Elands, B. H. M., de Bakker, H. C. M., van Koppen, C. S. A. & Buijs, A. E. (2014). *Maatschappelijk draagvlak voor natuur en natuurbeleid in 2013. Wageningen, Wettelijke Onderzoekstaken Natuur & Milieu*. Wot- rapport 126. Wageningen, Wettelijke Onderzoekstaken Natuur & Milieu.
- Defra (2002). *The Strategy for Sustainable Farming and Food. Facing the Future*. London: Defra Publications.

De Keyzer, W., Van Caneghem, S., Heath, A.-L. M., Vanaelst, B., Verschraegen, M., De Henauw, S., & Huybrechts, I. (2012). Nutritional quality and acceptability of a weekly vegetarian lunch in primary-school canteens in Ghent, Belgium: "Thursday Veggie Day." *Public Health Nutrition*, 15 (12), 2326-2330.

Dier Natuur & Milieu (2015). *Vegetarisme, het niet eten van vlees, vis, schaaldieren en gevolgelte, bestaat al eeuwenlang*. Consulted on the 13th of May, 2015 via <http://www.dier-natuur-milieu.nl/vegetariers/>

Edler, J. & Georghiou, L. (2007). Public procurement and innovation – Resurrecting the demand side. *Research Policy*, 36 (7), 949-963.

Eertmans, A., Victoir, A., Notelaers, G., Vansant, G. & Van den Bergh, O. (2005). Food-related personality traits, food choice motives and food intake. Mediator and moderator relationships. *Food Quality and Preference*, 16 (8), 714–726.

Eppel, S., Sharp, V. & Davies, L. (2013). A review of Defra's approach to building an evidence base for influencing sustainable behavior. *Resources, Conservation and Recycling*, 79, 30–42.

European Commission (2011). *Europe 2020 targets*. Consulted on the 26<sup>th</sup> of February, 2015 via [http://ec.europa.eu/europe2020/targets/eu-targets/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/europe2020/targets/eu-targets/index_en.htm)

European Commission (2015). *Sustainable Development*. Consulted on the 27<sup>th</sup> of February, 2015 via <http://ec.europa.eu/environment/eussd/>

Eurostat (2015). *Agricultural production – animals*. Consulted on the 4<sup>th</sup> of May, 2015 via [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Agricultural\\_production\\_-\\_animals](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Agricultural_production_-_animals)

Fearnside (2008). The role and movements of actors in the deforestation of Brazilian Amazonia. *Ecology and Society*, 13 (1), 23.

Fischer, D., Michelsen, G., Blättel-Mink, B. & Di Giulio, A. (2012). Sustainable consumption: how to evaluate sustainability in consumption acts. In: Delfia, R., Di Giulio, A. Kaufmann-Hayoz, R. (Eds). *The Nature of Sustainable Consumption and How to Achieve It. Results from the Focal Topic: "From Knowledge to Action – New Paths towards Sustainable Consumption"*. Oekom, Munich, pp. 67–80.

Fox, N., & Ward, K. (2008). Health, ethics and environment: A qualitative study of vegetarian motivations. *Appetite*, 50 (2-3), 422–429.

Garnett, T. (2011). Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)?. *Food Policy*, 36, 23–32.

- Gibson-Graham, J. K. (2006). *A postcapitalist politics*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Gosling, S. D., Vazire, S., Srivastava, S. & John, O. P. (2004). Should we trust web-based studies? A comparative analysis of six preconceptions about internet questionnaires. *American Psychologist*, 59 (2), 93–104.
- Gregory, D., Johnston, R., Pratt, G., Watt, M. & Whatmore, S. (2009). *The dictionary of human geography* (5<sup>th</sup> ed.). West Sussex, UK: WILEY-BLACKWELL
- Hawkins, D. (2012). *Consumer behavior*. New York: McGraw-Hill Irwin.
- Ingenbleek, P. T. M., Immink, V. M., Spooler, H. A. M., Bokma, M. H. & Keeling, L. J. (2012). EU animal welfare policy: Developing a comprehensive policy framework. *Food Policy*, 37 (6), 690–699.
- Ji, K., Lim Kho, Y., Park, Y. & Choi, K. (2010). Influence of a five-day vegetarian diet on urinary levels of antibiotics and phthalate metabolites: A pilot study with Temple Stay participants. *Environmental Research*, 110 (4), 375–382.
- Jungbluth, N., Tietje, O. & Scholz, R. (2000). Food purchases. Impacts from the consumers' point of view investigated with a modular LCA. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 5 (3), 134–142.
- Kemper, M. (2008). Veterinary antibiotics in the aquatic and terrestrial environment. *Ecological Indicators*, 8 (1), 1–13.
- Kinnear, T. C., Taylor J. R. & Ahmed, S. A. (1974). Ecologically concerned consumers: who are they?. *Journal of Marketing*, 38 (2), 20–24.
- Lee, J. H., Ralston, R. A. & Truby, H. (2011). Influence of food cost on diet quality and risk factors for chronic disease: a systematic review. *Nutrition & Dietetics*, 68 (4), 248–261.
- Lestestuiver, H. (2015). Interviewed by: Vedder, B. (13<sup>th</sup> of April, 2015).
- Lourdel, N., Gondran, N., Laforest, V. & Brodhag C. (2005). Introduction of sustainable development in engineers' curricula: Problematic and evaluation methods. *International Journal of Sustainability in Higher Education*, Vol. 6 Iss: 3, pp. 254-264
- Maresca, B. & Dujin, A. (2010). Les enjeux de la consommation durable. *Natures Sciences Sociétés*, 18 (1), 51–53.
- McLafferty, S. L. (2010). Conducting Questionnaire Surveys. In: Clifford, N., French, S. & Valentine, G. (2010). *Key Methods in Geography*, 2<sup>nd</sup> ed., p. 77 - 88. Los Angeles: SAGE

Norušis, M. J. (2009). *SPSS 16.0 Guide to Data Analysis*. Upper Saddle River, NJ.: Prentice Hall.

Perry, C. L., McGuire, M. T., Neumark-Sztainer, D. & Story, M. (2001). Characteristics of vegetarian adolescents in a multiethnic urban population. *Journal of Adolescent Health*, 29 (6), 406–416.

Peta (2015). Meat Production Wastes Natural Resources. Consulted on the 11<sup>th</sup> of May, 2015 via <http://www.peta.org/issues/animals-used-for-food/meat-wastes-natural-resources/>

Reijnders, L. & Soret, S. (2003). Quantification of the environmental impact of different dietary protein choices. *Am J Clin Nutr*, 78 (3), 6645-6685.

Reisch, L., Eberie, U. & Lorek, S. (2013). Sustainable food consumption. An overview of contemporary issues and policies. *Sustainable Science, Practice & Policy*, 9, 1–19.

Rizzo, N. S., Jaceldo-Siegl, K., Sabate, J. & Fraser, G. E. (2013). Nutrient Profiles of Vegetarian and Nonvegetarian Dietary Patterns. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 113 (12), 1610–1619.

Smil, V. (2002). Worldwide transformation of diets, burdens of meat production and opportunities for novel food proteins. *Enzyme and Microbial Technology*, 30 (3), 305–311.

Stern (2013). Norwegisches Militaer fuehrt Veggie Day ein. Consulted on the 9<sup>th</sup> of May, 2015 via <http://www.stern.de/panorama/eine-armee-von-vegetariern-norwegisches-militaer-fuehrt-veggie-day-ein-2072533.html>

Studentenwerk Oldenburg (2015). *Ökologische Grundsätze*. Consulted on the 18<sup>th</sup> of May, 2015 via <http://www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie/oekologie-im-studentenwerk.html>

Universität Bremen (2015). Essen auf dem Campus. Consulted on the 6<sup>th</sup> of June, 2015 via <http://www.uni-bremen.de/service/taeglicher-bedarf/essen-auf-dem-campus/cafeteria/390.html?cHash=fde893b7622d83c4d68f121e0c60deff>

University of Groningen (2015). *Vegan meals at the University of Groningen*. Consulted on the 6<sup>th</sup> of June, 2015 via <http://www.rug.nl/science-and-society/facility-services/catering/food-and-drinks/actueel/veganistische-maaltijden-op-de-rug?lang=en>

Urala, N. & Lähteenmäki, L. (2004). Attitudes behind consumers' willingness to use functional foods. *Food Quality and Preference*, 15 (7-8), 793–803.



Van Rossum, C. T. M., Fransen, H. P., Verkaik-Kloostermann, J., Buurma-Rethans, E. J. M. & Ocke, M. C. (2011). Dutch national food consumption survey 2007 – 2010. Diet of children and adults aged 7 to 69 years. Bithoven, The Netherlands: National Institute for Public Health and Environment.

VEBU (2015). *Anzahl der Vegetarier in Deutschland*. Consulted on the 3<sup>rd</sup> of March, 2015 via <https://vebu.de/themen/lifestyle/anzahl-der-vegetarierinnen>

Vecchio, R. & Annunziata, A. (2014). Willingness-to-pay for sustainability-labelled chocolate: an experimental auction approach. *Journal of Cleaner Production*, 86, 335–342.

Velazquez, L., Munguia, N., Platt, A. & Taddei, J. (2006). Sustainable university: What can be the matter?. *Journal of Cleaner Production*, 14 (9-11), 810-819.

Wals, A. E. J. & Jickling B. (2002) Sustainability in higher education. From doublethink and newspeak to critical thinking and meaningful learning. *International Journal of Sustainability in Higher Education*, 3 (3), 221-232.

Widegren, O. (1998). The new environmental paradigm and personal norms. *Environmental Behavior*, 30 (1), 75–100.

Wright, T. S. A. (2002). Definitions and frameworks for environmental sustainability in higher education. *Higher Education Policy*, 15 (2), 105-120.

World Commission on Environment and Development (1987). *Our Common Future*. Oxford University Press, Oxford

Zalaf, A. & Egan, V. (2015). A new questionnaire examining general attitudes toward animals in Cyprus and the United Kingdom. *Journal of Veterinary Behavior: Clinical Applications and Research*, 10 (2), 111–117.

## 7. Appendix

---

### 7.1 The questionnaire

The used questions are marked in **green**.

### Survey on Campus-Food-Sustainability 2015

This survey supports the bachelor research of eight students of the universities of Bremen, Groningen and Oldenburg with the aim to discover about increasing the sustainability of the campus food. The given data is solely used for this research.

**1. Please tick the box of the university you are enrolled in.**

University of Bremen	<input type="checkbox"/>
University of Oldenburg	<input type="checkbox"/>
University of Groningen	<input type="checkbox"/>

**2. What is your age?**

Age:

**3. What is your sex? Please tick the right box.**

Male	<input type="checkbox"/>
Female	<input type="checkbox"/>

**4. What is your field of study? Please tick the right box.**

Arts	<input type="checkbox"/>
Behavioral and Social Sciences	<input type="checkbox"/>
Economics and business	<input type="checkbox"/>
Education	<input type="checkbox"/>
Law	<input type="checkbox"/>

Medical and Health Sciences	
Mathematic and Natural Science	
Philosophy	
Theology	
Spatial Science	
Engineering	
Linguistic and Cultural Studies	
Psychology	
Education Science	
Other	

5. What is your next aspired qualification? Please tick the right box.

Bachelor (without teaching post)	
Bachelor (teaching post)	
Master (without teaching post)	
Master (teaching post)	
Promotion	
State examination	
Diploma/Magister	
Other	

6. How often *per week* do you visit the university campus? Please tick the right box.

<i>Never</i>	
Once or twice	
Three or four times	
Five or more times	
I live on the campus	
Only when I have exams	

7. How often do you go to the Mensa/ Canteen a week during the semester? Please tick the right box.

Veggie-Day

Once	
Twice	
Three times	
Four times	
Five times and more	
Never, catering on the road	
Never, catering at home	

8. Which aspects are important for you when you use the canteen on your campus? Please tick the right box (multiple nominations are possible)

Distance to the university	
High quality offer	
Cheap offer	
Little expenditure of time	
Good spatial design	
Good service	
Place of communication/ information	
Offer of organically grown products	
Sufficient supply of fast food	

9. If you rarely or not at all go to the canteen for lunch: what is preventing you? Please tick the right box (multiple nominations are possible)

Quality of offer	
Living situation (employment, partnership, Health)	
Conflicting schedule	
Lack of time	
Atmosphere	
Price performance ratio of the offer	
Aversion of catering from commercial kitchens	
Location and accessibility	
Offer of vegetarian food	

Veggie-Day

I prefer catering on the road	
I prefer catering at home	
Other	

10. Which dietary pattern do you follow? Please don't count allergies and health-related limitations as a special diet and tick the right box. Please describe other special diets briefly in the description box.

Vegetarian		
Vegan		
Religious reasons		
No special diet		Description ↓
Other:		

11. How much money do you have in average *per month* for the specified areas? (in €) Please tick 3 times.

<b>monthly budget in average</b>	<250	
	250 – 500	
	>500 – 750	
	>750 – 1000	
	>1000	
<b>monthly nutrition issues in average</b>	<100	
	100 – 200	
	>200 – 300	
	>300	
<b>monthly nutrition issues at the campus in average</b>	<50	
	50 – 100	
	>100 – 150	
	>150 – 200	
	>200	

Veggie-Day

12. How long is your approach to the university and with which transport service do you arrive?  
Please tick 2 times.

time in minutes		Means of transport	
<15		Public transportation	
15 – 30		Long-distance traffic	
>30 – 45		Car	
>45 – 60		Bicycle	
>60		By foot	

13. In what type of housing do you live? Please tick the right box.

Commune	
At my parents' home	
Alone	
Subtenancy	
Residential home alone	
Other	

14. How often do you eat animal products (i.e. meat, milk, honey etc.) *per week*? Please tick the right box.

Never	
On one or two days	
On three or four days	
On five or six days	
Every day	

15. How often *per week* do you buy food at the cafeterias your university? Please tick the right box.

<i>Never</i>	
Once or twice	
Three or four times	
Five or more times	

Veggie-Day

16. Is there a difference between your eating habits at home and in the canteens on the campus?

Please tick the right box.

I eat more animal products at home	<input type="checkbox"/>
I eat less animal products at home	<input type="checkbox"/>
At home I eat healthier	<input type="checkbox"/>
At home I eat less healthy	<input type="checkbox"/>
There is no difference	<input type="checkbox"/>

17. Would you accept one Veggie-Day\* *per week*? Please tick the right box and give a reason.

\*only vegetarian food offered in the cafeterias

		Give a reason
Yes	<input type="checkbox"/>	
No	<input type="checkbox"/>	

18. To what extent do you like the idea of the Veggie-Day? Please tick the right box.

0	1	2	3	4	5	6
Not at all		Slightly		Quite a bit		extremely
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

19. Do you know exactly what organic food is? Please tick the right box

Yes	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

20. Which terms do you connect with organic food? Please tick the right boxes (multiple nominations are possible).

Healthy	<input type="checkbox"/>
Environmental-friendly	<input type="checkbox"/>
Sustainable	<input type="checkbox"/>
Expensive	<input type="checkbox"/>
Better taste	<input type="checkbox"/>

Veggie-Day

Worse taste	
No pesticides	
No genetic modified food	
Better Quality	
Locally produced	
Appropriate to species	
Appropriate to nature	
Negative image	
Other	

21. How often do you eat organic food *a day*?

<i>Never</i>	
Once	
Two-three times	
four or more times	

22. How often do you buy organic food on the campus *per week*? Please tick the right box.

Never	
Once	
Two or three times	
Four or more times	

23. Please rate the organic food offer in the campus canteens on a scale from 1 to 5 where five is best and tick the right box.

1	2	3	4	5



Veggie-Day

24. Answer the following theses by ticking the right box:

	Totally Disagree	Disagree	Neutral	Agree	Totally Agree
Consuming organic food is important for me					
I consider myself environmental-friendly					
Organic campus food can contribute to a sustainable campus					
I am willing to spend more for organic food in campus canteens					
I would like to know more on how to grow organic food					
I would like to have more influence on how my food is produced					
If there was a possibility to grow and eat my own food on campus I would do that					
I am willing to spend more money for organic food					
The vegan food offer on the campus is appropriate					
The vegetarian food offer on the campus is appropriate					
I would like to have a more vegan/vegetarian offering on the campus					
I am satisfied with the labeling on canteen food (vegan, allergen etc.)					

25. Do you know any initiatives on sustainable food production on your campus? Please tick the right box and give the name or a description of the initiative(s).

		Name / description
Yes	<input type="checkbox"/>	
No	<input type="checkbox"/>	

26. Please rate your amount of interest in helping such an initiative on sustainable food production on a scale of 1 to 5 where 5 is most and tick the right box:

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Thank you very much for filling in the survey.

## 7.2 Interview H. L.: Semi-Structured Interview Guide

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.

**Vraag 1:** Wilt u liever met je /jij of u aangesproken worden?

**Vraag 2:** Heeft u bezwaar tegen het opnemen van dit interview met mijn telefoon?

**Vraag 3:** Wenst u anoniem te worden behandeld in het onderzoek?

**Vraag 4:** U bent master student Social Planning. Kunt u mij daar wat meer over vertellen?

**Vraag 5:** U bent werkzaam als lid van *Green Office Groningen* aan de Rijksuniversiteit Groningen. Kunt u mij kort uitleggen wat de Green Office precies doet en wat uw specifieke werkzaamheden hier binnen zijn?

- a. Hoe bent u hier terecht gekomen?
- b. Op welke manier is uw interesse hierin gewekt?
- c. Wat betekent het *Green Office* voor de universiteit?

**Vraag 6:** Op de website van de RUG is te lezen dat u zich met name bezig houdt met *sustainable food* kunt u mij uitleggen wat u hier precies mee bedoeld?

- a. Op welke manier houdt *Green Office* zich bezig met sustainable campus food?
  - a. Wat voor initiatieven zijn er?
  - b. Wat merken studenten hiervan?
- b. Om welk eten gaat het als er gesproken wordt over sustainable food?
  - a. Kantines? Of ook gelegenheden buiten de universiteit?
- c. Worden studenten gestimuleerd om zich bezig te houden met sustainable food?

**Vraag 7:** Kunt u mij uitleggen wat de RUG aanbiedt aan biologisch eten in haar kantines op de campus?

- a. Zijn studenten geïnteresseerd in het biologische voedsel?
  - a. Hoeveel wordt er gekocht?
  - b. Worden de studenten gestimuleerd?
  - c. Zit er een prijsverschil tussen biologisch en niet-biologisch eten?
  - d. Welke biologische producten lopen met name goed?
- b. Zijn er producten die alleen biologisch worden aangeboden?
  - a. Waarom wel/niet?

**Vraag 8:** Een van mijn medestudenten onderzoekt de mogelijkheid van een Veggie-day op de campus, zou *Green Office* hierin iets zien?

- a. Waarom wel/niet?
- b. Zou het bij kunnen dragen aan een sustainable campus volgens u?
- c. Als er uit dat onderzoek zou komen dat studenten het wel zien zitten, zou de RUG zoiets eventueel accepteren?
  - a. Waarom wel/niet?
  - b. Zou daar marketing voor nodig zijn?
    - i. Maakt de RUG al gebruik van marketing op het gebied van sustainable campus?

**Vraag 9:** Heeft u nog iets toe te voegen?

**Ik zou u hartelijk willen danken voor uw tijd. Ik wil nogmaals benadrukken dat er vertrouwelijk met de data wordt omgegaan en dat het uitsluitend voor dit Bachelor Project**

wordt gebruikt. Mocht u naderhand nog willen dat de data niet wordt gebruikt, dan kunt u mij bereiken op [b.vedder@student.rug.nl](mailto:b.vedder@student.rug.nl) of 06-30140399.

All of the questions in this interview are to answer the third sub question: To what extent is the food organic and sustainable at the campus canteens of the University of Groningen? (Code A)

A1: Organic Food in Campus Canteens of RuG

A2: Implemented Policy of the RuG

A3: Desires of the Green Office Groningen

B: Veggie-day

### 7.3 Interview H.L.: Transcript

Bente Vedder (BV)

Hannke Lestestuiver, Green Office (HL)

The used information is marked in **green**.

BV: Zou je me meer kunnen vertellen over wat de Green Office precies is en wat jullie precies doen?

HL: Ja, nou we bestaan sinds afgelopen oktober. Oktober 2014.

BV: Dat is pas net

HL: Ja, dat is vrij jong. En het komt voor uit, we hebben al een hele tijd een coördinator duurzaamheid, dat is Dick Jager, die zit hierboven, en eigenlijk is het een initiatief van hem en Yaniek, Yaniek is onze coördinator, om de Green Office te gaan starten. Green Office is een concept wat op meer universiteiten voorkomt, het is zelfs een internationaal concept. En het draait altijd om dat je, zeg maar, de duurzame spil bent binnen de universiteit. En dat je eigenlijk gewoon, ja, een beetje de luis in de pels bent die duurzaamheid blijft promoten en nouja

BV: Een beetje wakker houdt

HL: Ja precies, het zakt soms toch een beetje weg naar de achtergrond. Nouja op die manier zijn we tot leven gekomen zeg maar.

HL: En toen moest het nog langs het college en zo en die heeft het goedgekeurd afgelopen oktober met budget erbij en dus ook ruimte voor vier studentassistenten. Dus we zijn met zijn viertjes en Yaniek is onze coördinator dus eigenlijk zijn we gewoon met z'n vijven

BV: Ja

HL: Met z'n vijven hebben we gewoon dagelijkse werkzaamheden en..

BV: Het is parttime dus dan?

HL: Ja, het is.. We hebben, elke studentassistent heeft 12 uur in de week en Yaniek is gewoon in principe fulltime.

BV: Dat is dus dan het hoofd?

HL: Ja, die is er dus ook vier dagen in de week dan. Nou, dat is dus een beetje de structuur en wat we doen is eigenlijk proberen om, ja, wat ik al een beetje zei duurzaamheid binnen de Universiteit hoog op de agenda te krijgen, zichtbaarder te maken, verder te brengen, ook in beleid, maar ook bijvoorbeeld in onderwijs en wetenschap, daar zijn wij ook wel een beetje een spil in al moeten we dat wel, het is wel een proces natuurlijk, dus we zijn nu echt nog wel heel erg veel bezig met de goede netwerken aanboren en bekendheid met..

BV: Omdat het zo jong is natuurlijk

HL: Ja, precies we doen al heel erg veel aan, nou ja, zeg maar inspiratie en voorlichting en kennismaking en dat soort dingen. Zo hebben we bijvoorbeeld die lezingenreeks, je ziet ze daar hangen daarboven. We hebben er eentje over energie gehad, een over water en vanavond gaar over KLM. \*Telefoon gaat op achtergrond\*

BV: Vanavond ook echt?

HL: Ja, vanavond, dus mocht je nog niks te doen hebben vanavond kom vooral. Het is ook in samenwerking met SOG.

BV: Oh dat doen jullie dus ook?

HL: Ja!

BV: En zo proberen jullie dan wat zichtbaarder te worden?

HL: Ja! Dit is wel de eerste pas met SOG.

BV: En zijn er dan nog specifieke initiatieven waarmee jullie de universiteit zelf duurzamer probeert te maken? Of is het meer duurzaamheid hoger op de agenda en erin te houden?

HL: Nou ja, we, ikzelf hou me veel met voeding bezig.

BV: Ja dat las ik

HL: En dat, dus dat is voor mij wel een speerpunt. Maar verder hebben we gewoon wel, nou ja, bijvoorbeeld Leander en Ellen hebben met de afdeling die over ICT gaat, zeg maar, gesproken over duurzaam printen. Dus hoe je dat beter kunt doen. Dus dat er ook echt een knop komt met 'duurzaam printen' en dan doet ie de marges heel klein, zodat je meer op één pagina hebt, ander soort inkt weet je.

BV: En op het gebied van voedsel, lukt dat dan ook nog een beetje of..?

HL: Ja, ja, ja, om nog even over wat andere dingen: Jorien doet iets over elektrische fietsen nu, en wat doe je nog meer? Groentetas natuurlijk. Dat is een voedselproject. En een grootschalig kledingruilproject, duurzame huizen project met studentenverenigingen, uhm een training. \*Gelach\* Wat zijn mijn grote projecten? Even zien hoor, ik heb er zes. Nou, zoals je ziet is het heel breed en je bent ook heel erg vrij in wat je zelf initieert zeg maar.

BV: Duurzaamheid is natuurlijk ook een heel breed begrip.

HL: Daarom! En hier in de gang bijvoorbeeld, moet je straks ook maar even kijken wanneer je weggaat.

HL: En de stickers, deze stickers \*Laat sticker zien\*

BV: En dit doen jullie dan boven de WC plakken?

HL: Ja! Dit is van een jongen die een bedrijfje heeft die dat ontwerpt zeg maar, en dan ook met de meting of het dan ook effectief is zeg maar, en daar hebben wij dan gesprekken mee en dan leuke projecten mee doen. En we hebben dus een bak hier staan met mobieltjes en die staan in meer universiteitsgebouwen.

BV: Dit zag ik bij de UB ook!

HL: Dat wordt dan ingeleverd en dan worden alle metalen zeg maar weer hergebruikt en zo dus, ja, ja.

BV: Wel echt toffe dingen, merken jullie dan ook dat er steeds meer belangstelling komt?

HL: Ja heel duidelijk, zowel zeg maar van studenten als ook van intern en dat is wel heel fijn want dat is uhm, ja wel heel lastig om, je vraagt wel om dingen. Je vraagt: wil je dingen wel even anders doen dan dat je altijd gewend bent te doen en dat is nogal wat. Gewoonte is wel echt een sterke kracht, zeg maar. Dus dat, maar ja, op een of andere manier, ik denk dat het ons enthousiasme is of of ja, ik weet niet wat het precies is maar op een of andere manier krijgen we mensen wel mee, en zijn mensen enthousiast en willen mensen meedenken. We hebben bijvoorbeeld een strategietafel duurzaamheid georganiseerd, dat was echt wel op hoog niveau, dat mensen die echt verstand ervan hebben daar ook kwamen.

BV: Een beetje een mengeling van mensen?

HL: Ja, wetenschappers, maar ook politici, beleidsmedewerkers, gewoon studenten, docenten, van alles en nog wat dus dat was echt wel heel leuk. We hebben echt dus op strategisch niveau nagedacht over wat de universiteit nog, weet je wel, zou kunnen op het gebied van duurzaamheid en zou kunnen verbeteren. Nou weet ik nog niet wat de uitkomsten er van zijn, want het was vorige week of zo, en met tentamenweek enzo.

BV: Heeft de Green Office dan inmiddels wel een beetje macht in de universiteit?

HL: Ja

BV: En dat is ook wel echt een doel?

HL: Ja, dat het, nou ja, kijk macht dat is natuurlijk, dat klinkt een beetje gek altijd. Maar het is wel dat je mensen aan je kant hebt, zeg maar, en dat je mensen kunt overtuigen waarom dit iets is wat belangrijk is en waar je over na moet denken en ook heel erg leuk kan zijn om over na te denken. Omdat het wel, ja, heel veel voldoening geeft en uhm gewoon wel nuttig is, zeg maar. Je doet dit echt voor iets zeg maar, het is niet alleen maar omdat je geld bespaard, weetje. Dat soort dingen het is echt wel, weetje, nou ja.

BV: Dus de invloed wordt steeds groter binnen de universiteit?

HL: Ja! En ik merk ook dat, we hebben van verschillende kanten gehoord dat mensen het belangrijk vinden dat wij, weet je wel, iets approven of zo. Als we ergens aan meewerken, dat het gelijk weer een bepaalde lading van bijna nou autoriteit is ofzo. Dus dat is wel echt heel leuk.

BV: Ik kan me ook goed voorstellen dat dit voldoening oplevert in ieder geval.

HL: En dan over voeding gesproken. Ik heb zelf veel overleg met Food&Drinks, de voormalig hospitality service.

BV: Dat is nu toch ook op facebook?

HL: Ja precies, en zij doen eigenlijk alle nou ja, restauratieve voorzieningen binnen de rug. Dus alle kantines, en ook weet je wel de pantries en de automaten. Dus zij hebben ook de contracten voor de koffie en nou ja dat soort dingen. Dus dat is gewoon een heel belangrijke partij om vaak mee om de tafel te zitten. En dat is Jaap Rademaker waar we dan meestal contact mee hebben en hij staat daar heel open voor. En dat is heel erg leuk.

BV: Voor duurzaamheid?

HL: Ja, en ook voor Green Office. De laatste keer dat ik daar was toen namen we afscheid en toen zei hij van 'Nou, we hoeven geen handje meer te geven we kennen mekaar nu' weet je

wel. Dus dat is een soort mijlpunt, er ontstaat een relatie die gewoon wel heel belangrijk is wil je iets kunnen doen binnen dat voedsel verhaal. En vanuit hun zelf zijn er al heel erg veel initiatieven dus dat is heel tof bijvoorbeeld met het Foodcommittee. Dat is volgens mij opgestart door een aantal international students die eigenlijk gewoon helemaal in de war waren van het Nederlandse menu zeg maar. Dat het alleen maar brood was in de middag, nou je kent het verhaal waarschijnlijk wel.

BV: Ja, zo typisch nederlands natuurlijk

HL: Nou, er is dus een Food Committee opgericht en die hebben, ja, één keer in de tweede maanden geloof ik, overleg over, over, over het menu. Wat er in de aanbieding is.

BV: Dus die warme maaltijden die je nu 's middags ziet dat komt

HL: Ja, dat komt daardoor! Ja, ja, dus dat is wel heel gaaf en ze staan dus zelf ook wel heel erg open en doen ook eigenlijk wel heel veel dingen, maar hebben nog niet helemaal door dat het heel belangrijk is om goed over te communiceren over de manier waarop. Dat het binnen dat duurzaamheidsverhaal gewoon heel goed past.

BV: Want als student heb je bijvoorbeeld niet heel erg door dat als je door de kantine loopt, ik zou niet eens weten of er biologisch eten überhaupt wordt verkocht.

HL: Nee precies, en het is ook van de kantine, het is van Food&Drinks en daardoor lijkt het ook heel anoniem zeg maar. En daar hebben we dus, sinds we bestaan zeg maar, regelmatig gesprekken over. Over wat we kunnen doen om het te verduurzamen. En hoe ver ze al zijn. En ja, eigenlijk heel constructieve gesprekken. En wat we tot nu toe hebben, we zijn aan het werk aan een intentieverklaring fair trade. Dus dat is wel echt heel mooi.

BV: Zou je me kunnen vertellen wat dat inhoudt?

HL: Het is eigenlijk proberen heel veel grote instellingen in Nederland het stempel fair trade te krijgen. En wat dat betekent: Het is een bepaalde strategie van fair trade om, zeg maar, bijvoorbeeld ook nou ja hogescholen, basisscholen, kerken, weet je wel, echte instellingen, ziekenhuizen om die het stempel fair trade te geven als ze boven een aantal procent fair trade inkopen. 60-70 % zo iets.

BV: En dan krijg je dat label en mag je dan ook met trots dragen?

HL: Ja, dat mag je dan dragen. Je hebt ook nog provincies en gemeentes trouwens. De gemeente Groningen is nu al vijf jaar achter elkaar fair trade gemeente. Dus dat is heel mooi en ook wel logisch. Ik bedoel als je eenmaal die keuze hebt gemaakt dan ga je niet zomaar je aanbesteding veranderen.

BV: Nee, dat zou zonde zijn.



HL: En dus ja, de RuG is daar dus nog niet zo heel ver in maar dat komt ook voornamelijk door dat omdat er gewoon heel veel onduidelijkheid is over wat het nou precies inhoudt. Want bijvoorbeeld de thee die ingekocht wordt is al UTS-gecertificeerd en nou ja dat is gewoon ook al heel goed en er zijn een aantal koffiepartijen die de Rainforrest Alliance dragen. Dat is een ander keurmerk, dat zit eigenlijk een beetje, je hebt eigenlijk een beetje de keuze tussen Fairtrade, UTS en Rainforrest Alliance. Dat is een beetje als je het hebt over tropische producten, zeg maar, is dat je range van duurzaamheid. De keurmerkenwijze van de Milieucentrale die heeft wel een heel goeie overzicht van wat het nou precies inhoudt.

BV: De keurmerkenwijzer?

HL: Ja is het wel milieucentrale? Oh nee, milieu centraal heet het volgens mij. Even kijken hoor. \*Zoekt het op op haar computer en laat het zien\* Ja, en als je dit zo ziet dan is het een beetje om het even. Ga je voor de eerlijke handel of ga je voor het milieu? Als je het hier alleen op baseert dan is dat de keuze en dan maakt het eigenlijk niet zoveel uit. Maar alleen het is wel mooi natuurlijk, ja, om zo'n fair trade label te hebben want dat zegt wel wat.

BV: Dan kan je het echt aantonen?

HL: Ja precies, en ook weet je in je uitstraling van wat je belangrijk vindt. En ook naar studenten toe van zijn wij bezig als universiteit bezig met duurzaamheid. Ja, want we zijn al fair trade gecertificeerd, weet je wel. Dat is al heel mooi. Dus daar zijn ze nog een beetje over aan het nadenken maar we willen al wel die intentieverklaring tekenen. Want dat betekent eigenlijk dat ze het meenemen in de volgende aanbesteding, want zo'n aanbesteding loop vier jaar, doorgaans. En dat is meestal ook in duurzaamheid wel een issue, zeg maar, als je, zodra je tussen de facilitaire diensten komt dat die aanbestedingen gewoon vaak roet in het eten gooien omdat die gewoon je flexibiliteit helemaal plat slaan voor een periode van 4 jaar. En wat je dan ook heel erg moet oppassen is dat je dan eigenlijk al na twee jaar de afspraken moet gaan maken voor na vier jaar omdat op het moment dat zo'n nieuwe aanbesteding er is gaan mensen dus echt niet meer nadenken over speciale dingetjes. Dan gaan ze gewoon weer lekker voor de laagste prijs als je daar niet van te voren heel duidelijke afspraken over hebt gemaakt. En dan kan je zomaar acht jaar aan dezelfde leverancier zitten en dus acht jaar geen flexibiliteit hebben.

BV: En dat is dan wat er nu ook veel gebeurt? Veel laagste prijs?

HL: Ja, dat is heel normaal.

BV: Ja, dat snap ik ook wel. Het zijn natuurlijk ook studenten natuurlijk.

HL: Ja eigenlijk overal in de facilitaire wereld is dat de normaalste zaak van de wereld dat dat gewoon echt leidend is.

BV: En krijg jij daar dan ook nog verandering in? Of is dit heel moeilijk?

HL: Nou, met die koffie is het echt wel een ding zeg maar. Dan moeten we echt wachten tot de aanbesteding maar met het, met de aanbesteding van de kantine, hun inkopen doen ze bij de Hanos.

BV: Die bussen heb ik inderdaad wel eens zien staan.

HL: Daarbinnen is nog wel een beetje ruimte in de zin van, we kunnen bijvoorbeeld aan Hanos vragen 'kunnen jullie een beetje, kunnen jullie dit in het assortiment opnemen?' of we vervangen dit product door dat product als jullie dat hebben of zo. Dus daar is nog best een beetje onderhandelingsruimte en die gebruiken we nu eigenlijk om straks, want we zijn nu bezig met een nulmeting van de catering, wat betekent dat we alle 675 producten langsgaan om te kijken of ze wel of niet duurzaam zijn om vervolgens dus te kijken wat het percentage is van duurzaamheid en of we daar ook doelen aan kunnen stellen om dat eigenlijk te verhogen. En, nou ja, we zijn eigenlijk nog niet alles doorgegaan maar wat ik zeg maar weet van mijn eigen bezoeken aan de kantines is dat de melk en de karnemelk biologisch is, dat er biologische broodjes verkocht worden, niet in elke kantine maar wel in die van de Kapteynborg bijvoorbeeld en die liggen dan verstopt onderin die bak met verpakte broodjes daaronder liggen dus de biologische broodjes.

BV: Dus niet alle broodjes zijn biologisch?

HL: Oh nee, nee, nee, nee, het is allemaal regulier grotendeels. En verder wat ze dan dus hebben zijn die sapjes en zo en dat is ook nog wel heel leuk dat ze dus best wel veel aan duurzaam, aan uhm anti-voedselverspilling doen. Dus bijvoorbeeld als er fruit over is dan gebruiken ze dat om smoothies mee te maken. Of als er brood over is dan gebruiken ze dat om croutons mee te maken. Er is net een heel lijstje bijgekomen.

BV: Volgens mij heb ik zoiets voorbij zien komen op Facebook

HL: Ja, klopt. Dit hebben we net allemaal voor mekaar.

BV: Maar het aandeel biologische producten is dus nog vrij klein?

HL: Erg laag ja, wat we wel voor mekaar hebben gekregen is de kantine, of nou de automaten bij de UB, er staat één zeg maar duurzame, bewuste een soort van mix van allemaal dingetjes in het, in de UB.

BV: In de koffi corner?

HL: Ja! \*heeft artikel gevonden en laat het zien\* En dit hebben wij ook bijvoorbeeld ook voor ze geschreven. Dit stuk. Dat dragen wij dus bij aan hun, dat ze, zij hebben dat dit opgeleverd, er wordt gezegd dit zijn onze dingen die we doen en ik heb het dan vertaald in studententaal in de zin van dat het niet allemaal in behoorlijk facilitair jargon, zeg maar, erin kwam, dus een beetje vertaald.

(...)

HL: Maar door dit soort stukjes voor ze te schrijven daarmee, daar hebben ze zelf gewoon geen tijd voor. Omdat het in de dagelijkse dingen, ja daar hebben ze gewoon geen tijd voor. Want met al die onderhandelingen en al die inkoopafspraken en weet ik allemaal wat, dat is hartstikke druk.

BV: En dan doen jullie dat dus voor ze?

HL: Ja

BV: En als straks de volgende aanbesteding komt dan, hebben jullie dan bepaalde doelen?

HL: Nou ja, dat is in 2017 als het goed is. 2016-2017. Ja, en wat eigenlijk de bedoeling is als we straks die nulmeting klaar hebben dat we dan een soort plan gaan maken samen met Food&Drinks, een soort duurzaamheidsstrategie, zeg maar, met wat doelstellingen dat we daarin koffie dan gewoon meenemen. En zeggen van, op het moment dat dit niet nieuw aanbesteed wordt. Dan zijn dit aanbestedingencriteria waar gewoon, die gewoon opgenomen worden.

BV: En voor het eten, bijvoorbeeld die maaltijden die elke dag nu er zijn, zijn daar nog plannen en ambities voor of is dat voor later nog?

HL: Nou ja, dat uhm, die maaltijden die worden gewoon gemaakt, zeg maar, door het personeel van de RuG, dat is dus gewoon RuG-personeel. Dat menu wordt elke keer samengesteld en wat bijvoorbeeld heel goed kan is dat bij het inkopen van het vlees dat er gekeken wordt naar of het biologisch vlees erin verwerkt kan worden. Of dat bijvoorbeeld de rijst, dat dat fair trade rijst is. Of als er patat is, dat we kijken naar of het misschien lokaal aardappels gekocht kunnen worden. Het zit vooral heel erg op de ingrediënten, zeg maar. Het zal dus niet zo zijn dat er ineens biologische maaltijden voorstaan.

BV: Maar nu wordt er dus nog niks mee gedaan?

HL: Nee, het gebeurt nu allemaal nog regulier. Het is wel mogelijk om veganistische maaltijden aan te vragen.

BV: Dat kan gewoon elke dag, of moet je het van te voren aanvragen?

HL: Nou, ik weet niet, volgens mij hebben ze dat zelfs op hun, even kijken hoor, als je op hun Facebook kijkt, dan hebben ze het vaak onderaan de menukaart staan. Dat als je veganistische opties wil dat je daar gewoon om kan vragen.

BV: Oh wat geinig

HL: Ja, dat is wel heel tof

BV: Mijn medestudent doet zijn scriptie over Veggie-Day of studenten, via een enquête is die daar aan het onderzoeken...en hij is bezig of studenten of ze dat willen, of ze dat toestaan om zoets, zo een dag te accepteren en wat zij dan ervan vinden want als studenten niet willen dan kan die dag natuurlijk niet als er geen eten meer in de cantine zijn. Hij is er heel erg mee bezig hoeveel zij daar toe bereid om dat te doen, om zo een dag te willen. Maar dat soort plannen ambieert de rug niet echt, toch?

HL: Nou, het is...kijk, je hebt bij voorbeeld ook Meat-Free Monday en dat vind ik zelf...ik vind Veggie-Day een leukere benaming dan Meat-Free Monday..

BV: Het is eigenlijk een beetje hetzelfde.

HL: Ja, het is hetzelfde, maar het is ene is positief, het andere is negatief.

BV: En dat is in alle kantines?

HL: Nee, hoor, nee, dat is gewoon een landelijk project, een internationaal concept zeg maar, wat heel vaak als eerste dingetje dan wordt geprobeerd zeg maar bij kantines. Maar het is eigenlijk...kijk het punt is mensen...weet je, je hebt mensen die sowieso al wel gewoon een bewuste keuze maken en daarna zoeken, dus die hoef je niet te overtuigen met dat soort dagen zeg maar, die willen sowieso wel de meest duurzame optie te vinden; je hebt mensen die er voor open staan en je hebt mensen die moeten er helemaal niets van weten. En die er helemaal niets van weten is best wel groot, het is ongeveer 50%. Dus je doet het voor die ene kwart die het wel interessant en leuk vind en wij denken dat we meer kunnen bereiken als we het meer op de... hoe noem je dat...meer op de achtergrond doen, meer in de inkoop. Als we daar aanpassingen doen waar mensen eigenlijk niets van merken, en daar communiceren wij natuurlijk wel goed over want dat is wel belangrijk, dat mensen die daarna op zoek zijn dat die het wel weten, tenminste zou ik het zelf ook heel graag willen weten of ik fairtrade coffee drink of een andere soort coffee. Maar, ja het is...het is wel...het kan ook weerstand oproepen en mensen die zijn soms ook een beetje actiemoe.

BV: Ja, jaja, ja.

HL: En het kost gewoon heel veel tijd.

BV: Maar dingen die nu bij voorbeeld fair trade zijn of duurzaam, daar wordt niet echt op gepromoot. En dat is ook bewust om dat het meer op de achtergrond willen optreden?

HL: Nou, niet per se. In principe is het gewoon wel zo dat de keuze aan Food&Drinks of ze bepaalde dingen willen of niet willen promoten. Maar bij voorbeeld volgende week hebben wij de week over de duurzame voeding en...dus dan hebben we wel een actie. Maar dat is ook elk jaar eigenlijk gewoon. We hebben elke dag hebben we een andere activiteit en...ja,

dat is...op die manier proberen we wel de aandacht voor te vragen. Daar werken we samen met de Food&Drinks, zeg maar, en het menu passen ze aan en...voor die week...en dan hebben ze ook wat actietjes en daar hebben wij dus een programma daar boven op. Dus...dat is gewoon een manier waarop je dat kunt bereiken. En verder...het is wel de bedoeling om op de lange termijn wel beter te communiceren over dit soort dingen want je hebt bij voorbeeld nu al wel die allergenen boordjes en dat is omdat het nu wettelijk verplicht is om dat te doen zeg maar, om het aan te geven...maar daar kun je natuurlijk heel veel meer mee doen om door gewoon meer van dat soort informatie te geven en bij voorbeeld bepaalde dingen in kantines zetten. Wat bij voorbeeld een plan was van mij, maar dat heb ik verder niet opgenomen, dat zou nog later kunnen maar dat bij voorbeeld elke maand een broodje of maaltijd beschikbaar is die hele maand lang zeg maar dan duurzaamheidsissue mee tentoongesteld wordt. Dus dan is het bij voorbeeld een vegetarisch broodje of een veganistisch broodje of een broodje met...misschien wel een brak-broodje. Maar we kunnen allerlei leuke dingen bedenken en...

BV: Maar zo ver willen ze nog niet gaan?

HL: Nou, daar hebben wij het nog niet over gehad maar dat soort dingen zou gewoon wel kunnen.

BV: En zijn ze wel bereid om duurzamer te worden of is het ook een beetje gevecht om...

HL: Nee, ze zijn best wel bereid, alleen er is gewoon limitatie aan het financiën...Weet je, je hebt gewoon een budget en als je alles super goedkoop inkoop, koop dan maar duurzaam in met hetzelfde geld, dat is gewoon bijna niet te doen. Dus...het is ook wel een beetje...

BV: Afwegingen maken...

HL: Ja, en maar ook...kijk, als er meer budget is voor catering...kijk, want dit soort dingen zijn wel de eerste plek waar de budgetcuts valt, zeg maar, dat wordt wel als eerste bezuinigd. En dat het nu gewoon zo gebeurt dat is eigenlijk wel heel luxe want eigenlijk wordt het overal gewoon uitbesteed en dat kost nog steeds geld, maar...ik bedoel de particuliere bedrijven die stellen helemaal de kosten dat is echt helemaal op het randje van wat...zeg maar...

BV: nog moreel verantwoord is?

HL: Ja, soms...maar ... op zich zitten we al best wel goed met dat het gewoon nog wel inbound is zeg maar...maar het is wel afwegingen maken en daarom is het stapje voor stapje, dan kom je toch het verst ...langzamer hand kunt veranderen maar met niet al te veel fluctuaties in kosten...

BV: En de prijzen willen ze ook niet verhogen om meer duurzaam te worden?

HL: Nou, het punt is, dat heel veel international students het nu al veel te duur vinden en dat komt omdat voornamelijk in Duitsland...

BV: Daar wordt het sterk gesubsidieerd...

HL: Ja, en dat is echt heel naar, want daardoor hebben mensen gewoon een heel raar beeld van hoeveel voeding kost, zeg maar...en ik ben zelf gewoon van mening dat op het moment dat je goeie producten eet mag je daar ook gewoon voor betalen en het is heel gezond om...weet je, het is naar om al die supermarkt al die marges te moeten betalen, ik bedoel dat gaat soms 20/30% overheen dus dat is vervelend, maar ik...weet je, als een boer daarvoor gewerkt heeft dan mag hij daar ook gewoon goed voor betaald worden en dan heb je niet zoiets van nou eet maar een boterham minder jij ik wil het lekker goedkoop hebben, weet je, en heel veel mensen denken daar niet op die manier over na en die doen gewoon maar willen het altijd zo goedkoop mogelijk en dat is...die mindset is best beschamend voor...voor je opvatting van eten en wat je daarvoor over hebt zeg maar. En dat maakt het ook minder goed mogelijk om gewoon te zeggen van jongens we gaan voor kwaliteit en dat kost wat meer maar dat hebben we daarvoor over. Dat is gewoon heel moeilijk...

BV: Dat is een beetje de discussie tussen ... het getouwtrek wat er gaande is tussen de prijs en de budget wat je hebt...eigenlijk zou iedereen wel willen...

HL: Ja, dat is het issue.

BV: Geld technisch is niet iedereen bereid.

HL: En, in principe zou ik er wel voor zijn om gewoon een soort van een keer een pilot te doen met een goedkope maaltijd en een dure maaltijd of zo, en de dure maaltijd is dan echt voor goeie producten en die dan bij voorbeeld naast elkaar te zetten dat mensen gewoon kunnen kiezen. Maar ja, aan de andere kant, weet je, het is gewoon heel lastig. En op dit moment zijn de biologische broodjes goedkoper dan de broodjes daar meestal staan...

BV: Nou, dat is op zich wel iets positief.

HL: Ja, die kosten een euro van 3 en deze zijn maar 2 euro, dus, wat dat betreft zijn we minder fancy, hoor, maar...

BV: En de verkoop van de biologische producten of fairtrade producten, loopt dat beter of slechter of hebben jullie daar niet echt inzicht in?

HL: Nee, ik heb er niet echt inzicht in. Maar mijn inschatting is dat het...naja, het fluctueert heel erg...het verkoopt niet heel hard want we hebben weinig in het assortiment...als het snel zou verkopen zouden ze wat meer hebben en ze hebben het ook op een niet heel erg gunstige plek in de kantine neergelegd, maar...nou, wat bij voorbeeld een verkoop techniek

is overvloed, dat is wel heel grappig, zeg maar, als je iets heel erg veel neer zet dan wordt het ook heel veel verkocht...dat is wel apart zeg maar...

BV: Oké. Nog nooit eerder van gehoord.

HL: Nee, ik ook niet. Dat vond ik ook wel apart want dat soort dingen dat zijn wel maatregelen die je kunt nemen om de verkoop om hoog te krijgen, zeg maar...

BV: Zou wel kunnen helpen. Maar met dat soort dingen zijn ze niet echt mee bezig...

HL: Nee, dat komt ook omdat ze dat eerder wel gedaan hebben, maar toen was er gewoon nog niet zo veel aandacht voor. Twee, drie jaar geleden waren zo veel minder mee bezig dan nu. Ik bedoel, bijna iedereen die zit er wel dagelijks mee als je door de supermarkt loopt en zo veel alternatieve ziet dat je denkt van goh, nou, waarom zijn de alternatieven daar...maar misschien denken heel veel daar niet over na...maar het is nu gewoon veel prominenter en veel meer in de aandacht en ik denk dat als ze het nu nog een keer zouden willen doen dat het dan anders zou zijn...zeg maar, anders ontvangen zou worden. Je moet wel...kijk, iemand die geen vluw idee heeft wat biologisch inhoudt, ja, dan heeft die twee keuzes: goedkoop of duur, weet je. Dan gaat het toch om prijs als die niet weet wat het inhoudt. Ik denk dat het vooral belangrijk is om de boodschap achter dit soort dingen over te brengen en om te laten zien wat je daarmee opschiet. Dus, bij voorbeeld als je een broodje kaas neemt in plaats van een broodje ham wat dat scheelt of als je een broodje...zeg maar, om iets niet dierlijks te noemen...een broodje...nu kan ik niets bedenken...veganistische broodjes gaan ook niet zo goed...

BV: Met komkommer en sla of zo...

HL: Ja, precies...maar een lekker veganistisch salade bij voorbeeld hoe veel water en hoe veel CO2 scheeld...

BV: Als je dat meer onder de aandacht brengt.

HL: Ja, ik denk dat dat wel zou helpen.

BV: Oke, en met dat soort dingen zijn jullie echt actief mee bezig.

HL: Naja , vanuit Green Office proberen we daar wel ... waar het kan voorlichting over te geven, zeg maar. Bij voorbeeld bij voeding op welke dag we veganistische snack hebben en naja, die niet uit de frituur hoor maar gewoon klaar gemaakt, een goede snack, en hapjes...maar dat wat dat oplevert qua...dat het heel lekker is maar dat het ook heel veel scheelt in...environmental...

BV: CO2 enzo...

HL: Ja, precies. Dat scheelt gewoon heel erg en verder willen wij gewoon ook vanuit Green Office meer met de website bij voorbeeld achtergrondinformatie geven, gewoon, wat is bio nu eigenlijk...weet je, je ziet zo veel keurmerken, wat kun je wel of niet vertrouwen en weet je, al dat soort achtergrondinformatie die...iemand die zich daar nooit verdiept in heeft eigenlijk niet weet zeg maar, dat dat wel wat...meer voorkomt. Want ik bedoel wij zijn verbonden aan de universiteit, dat is de ideale positie om informatie te verstrekken lijkt mij, dus...

BV: Ja, maatschappelijk gezien ook wenselijk.

HL: Ja, maar dat brengt ook een heel groote verantwoordelijkheid met zich mee want als we informatie delen dat dat natuurlijk de meest recente en accurate informatie moet zijn.

BV: En hebben jullie ook nog specifieke doelen om te halen of is het echt maar gewoon go met de flow en we zullen het zien?

HL: Ja doelen, dat is mooi als een soort lichtpunt maar daar moet je nooit aan vasthouden vind ik zelf want daar ga je dingen doen of te snel gebeuren, dat er gewoon geen animo voor is...weet je, dan ga je tegen de stroming in en dan...daar schiet je niet zo heel veel mee op maar ik zou het zelf ook gewoon heel mooi in dat gebied van voeding als er gewoon een heel groot deel van in ieder geval van vlees biologisch kan worden ingekocht en tropisch production bio fairtrade en dat er gewoon aandacht is voor minder dierlijke producten en meer creativiteit met plantaardige producten...

BV: Dus, zo een Veggie-Day zouden jullie ook gewoon iets in zien.

HL: Ja, jaja, zeker, zeker. Alleen, kijk, het punt is gewoon heel veel mensen die dat als een aanval zien, die gewoon zoiets hebben van Nee, dit is...ik wil gewoon mijn vlees. Weet je wel en...moet je niet met mijn consumptie... en daar hebben ze ook een recht in vind ik alleen...dus ik vind het zeker super leuk maar dan meer gewoon dat het niet...dat het boven op de normale menu is, dat het niet alles vlees uitgehaald wordt zoals met een Meat Free Monday, daar halen ze echt alles vlees uit de cantine en dan is het zo, nou, reken maar met dit aanbod.En sommige mensen worden daar gewoon heel boos van want het is niet dat je het niet zou doen omdat je geen mensen tegen het haar zou strijken want als je dingen wilt veranderen moet je soms mensen tegen hun haar strijken maar het kan heel erg negatieve...

BV: Associaties...?

HL: Ja, associaties oproepen. Dat elke keer als het over duurzaamheid gaat mensen elke keer denken oh, daar gaan ze mijn vlees weer afpakken...weet je wel, en dat moet je gewoon voorkomen. Het moet gewoon...Dit moet iets positief zijn en gekoppeld zijn aan positieve associaties en als het niet zo is dan moet je daar zo snel mogelijk iets aan doen om het te veranderen want het is gewoon niet de hoek waar je in moet zitten. Daar heeft het al lang



genoeg ingezet en er zijn super veel redenen waarom het positief zou zijn...dus, om het dan gewoon in het negatieve te gooien is gewoon zonde, zeg maar.

BV: En we schrijven deze scriptie met mensen van Bremen en Oldenburg, heel interessant en Oldenburg in alle kantines is alles 100% biologisch en omdat het Duitsland natuurlijk is wordt het ook sterk gesubsidieerd. Maar dat zou echt iets...een droom zijn...of....

HL: Nou, dat is heel grappig, want we hebben...zijn twee wetenschappers van...van de FRW, misschien zijn dat ook jullie begeleider, dat zou best wel goed kunnen. Britta Hestermijer (?) en Elen Trell...

BV: Ja, Elen Trell is mijn begeleider.

HL: Ja, ja...die hebben laatst met de kantine ook gesproken en die hebben gezegd van nou, jullie kunnen gewoon daar wel eens kijken. Dus onze afdeling food en drink, zeg maar, is gewoon uitgenodigd om bij Oldenburg een keer op werkbezoek te gaan. Ja, dus dat is heel tof als je dat leuk vind dan zou je daar misschien nog wel wat mee kunnen doen ook met...dat we dat gewoon wat eerder doen, bij voorbeeld.

BV: Ja, we gaan zelf...zijn daar nu ook al een keer geweest omdat we gewoon moesten overleggen. Het is gewoon heel bijzonder want bij hun zie je dus overall 100% organic staat er op en ja...dat was wat we daar zagen was gewoon heel erg goedkoop, dat is echt hun sterke punt en waarop zij zichzelf profileren ten opzichte van andere universiteiten. In Bremen en Groningen gebeurt dat bij voorbeeld veel minder en het is eigenlijk ook heel bijzonder. We hebben nu ook enquêtes zijn we mee begonnen en dan natuurlijk ook een vraag van hoeveel per dag eet je nu biologisch en ik verwacht dus ook dat die studenten van Oldenburg veel meer biologisch willen eten dan studenten die...

HL: Ja, ik ben heel benieuwd naar die onderzoek...

BV: Ja, ik ook, ik ook, ik ook...Ik hoop dat dat goed zou komen. Op die manier gaan we dat onderzoeken en hopelijk komt er iets uit wat bruikbaar is. Maar het is ook een heel erg interessant concept dat ze daar alles in een keer hebben omgegooid naar helemaal biologisch, duurzaam en...

HL: Ja, en vaak hangt het echt van mensen af, hoor. Het is echt zo een...weet je, je moet net even iemand hebben die zo een wild idee heeft en die de juiste positie heeft om dat ook gewoon te kunnen doen, zeg maar, wat ervoor zorgt dat zoiets gebeurt want dat...ja...weet je, je moet gewoon mensen hebben met lef en die zoiets hebben van nou, stik maar, ik doe dit gewoon...

BV: Ja, die moet je inderdaad zijn, dat die ook bereid zijn dat in een keer te gaan doen.

HL: Ja, het is een zure appel voor sommige maar...

BV: Ja, het is natuurlijk een andere situatie als ze veel meer subsidies krijgen en daardoor de prijs kunnen drukken voor de studenten...

HL: Ja, ja...

BV: Het is een heel andere uitgangssituatie ook...maar leuk dat jullie daar nog een keer hen gaan, met ook Green Office?

HL: Ja! In principe gewoon de echte afdeling Food&Drinks zeg maar, en ik denk dat daar een van ons mee gaat...

BV: Wat slim ook dat zij er dan hen gaan.

HL: Ja, precies.

BV: Dat ze ook kunnen zien hoe dat gaat. Vind ik gewoon heel grappig. Toevallig dat dit dan nu ook gebeurt eigenlijk.

BV: En hoe ben je eigenlijk zelf betrokken geraakt bij de Green Office?

HL: Nou, ik heb eigenlijk gewoon gesolliciteerd toen het opkwam. Ik ben zelf eigenlijk al sinds...nou, wat zou het zijn geweest...2010 denk ik, ben ik bezig met duurzaamheid, dat dat mijn interesse heeft gegrepen, zeg maar, en dat ik echt zoiets heb van ik wil hier iets mee doen. En voedsel heeft me vanaf daar het meeste ingetrokken...dat is echt de kant die ik op ben gegaan. Ik heb bij voorbeeld ook bij de gemeente Groningen heb ik stage gelopen voor mijn HBO opleiding en daar...dus...daar voor mijn scriptie was de voedsel beleid...dus, dat was gewoon heel gaaf en daar heb ik ook gewoon echt heel veel van geleerd en ben nu dus ook onderdeel van...bestuurslid bij yougroen- movement...dus...dat doe ik hiernaast en daarmee heb ik gewoon...weet je, daar zit ik gewoon lekker in...weet je, dan vind ik het ook gewoon fijn om dat te blijven doen...en...en...kijk, ik ben, dat klinkt een beetje gek, maar ik ben altijd een beetje opzoek naar posities waarin ik iets kan doen want ik haat het gevoel dat je machteloos bent, zeg maar. Weet je, dat je moet roepen, zeg maar, ik zou ook bij voorbeeld nooit in een communicatieachtig positie willen zitten, bij voorbeeld een reclame bureau voor bio of zo, weet je wel...omdat je dan...weet je, je bent de hele tijd aan het schreeuwen en...

BV: Je doet weinig...

HL: Ja, naja...je doet wel veel maar het zit in het overtuigen van mensen en daar moet je het niet vandaan halen. mensen moeten op een of andere manier geïnspireerd raken en dat komt vaak niet door dat je zegt tegen iemand goh, weet je wat er ook is: duurzaam eten. Ik bedoel daarmee heb je hem niet geïnspireerd. En het is echt een kunst om dat wel te hebben...of ik vraag me af, of een andere ooit iemand anders kan inspireren tot een andere levensstijl zeg maar.

BV: Dat zal de tijd moeten leren.

HL: Ja, ja, precies ja. Ik ben niet voor niets door iemand anders aan het levensstijl geïnspireerd geraakt. Misschien omdat ik daar te eigenwijs voor ben. Maar omdat ik gewoon de logica daar niet in zag. Ik vond het zo raar dat...weet je, het begint vaak met documentaires of zo waar dingen zijn...Waarom is dit zo? Dit slaat helemaal nergens op. En dat is wel een beetje mijn drive zeg maar dat ik gewoon...dat soort gekke dingen dat ik dat uit de wereld wil helpen, dat ik dat wil verminderen, zeg maar. En dit is gewoon een hele goeie positie om dit soort dingen te doen want ik bedoel je zit niet in de universiteit, je bent met een hele boel...nou dit is, dit gebeurt hier...

BV: En de beleid van universiteit zelf is dat ook heel erg gericht op duurzaamheid op het gebied van eten?

HL: Nee, er is geen duurzaamheidsbeleid...

BV: Helemaal niet?

HL: Nee. Dat zou...die strategie zou daar ook het begin van zijn. Omdat de universiteit zeg maar...nou, vanuit het college, er is wel een duurzaamheidsbeleid, hoor...

BV: Ja, maar niet op het gebied van voeding...

HL: Nee...nee...nee...

BV: En het algemene duurzaamheidsbeleid is dat heel concreet of is dat wel...

HL: Wel heel abstract. Nou er zijn wel wat...doelstellingen, hoor, maar dat is vooral op het gebied van energie en afvalverwerking, zeg maar de meer technische dingen, gebouw gebonden dingen en daar zijn dingetje...Rik en Sander gewoon heel erg mee bezig. Die zitten op het...\*storing van medewerker\*...Maar dus dat soort vlakken is er wel, dat is ook makkelijker te monitoren natuurlijk, dus daar gebeurt wel veel op maar op de wat zachtere dingen zeg maar...

BV: Niet echt een unique sellingpoint?...Jammer...

HL: Ja, maar er zit wel veel potentie.

BV: Dus veel te doen, nog.

HL: Ja, en ik heb nog maar een half jaar.

BV: Ja, het is echt maar nog dit jaar en dan gaan het nieuwe mensen overnemen.

HL: Ja.

BV: En dan ben je klaar met je...nee februari...

HL: Ja dan nog een half jaar en dan daarna, en dat doe ik ook bewust hoor, op zich zou ik wel nog weer voor een half jaar kunnen solliciteren, dat is zo lang ik student ben, of studenten-assistent, maar ik toch gewoon ruimte nemen voor mijn scriptie en zo, dus...

BV: Ja, voor het bachelor scriptie is al behoorlijk wat te doen en dat is dan nog met een stapje erbij.

HL: Ja.

BV: Nou, ik denk dat het dit al was, een beetje wat ik had.

HL: Nou, mooi, leuk.