



Kantine, inkoop & afval

Kantine, inkoop en afval zijn duidelijk met elkaar verbonden. Het verminderen van afval begint bij een goed doordacht inkoopbeleid. Bij duurzaam inkopen wordt gekeken naar de circulaire mogelijkheden van het materiaal, de logistieke afstanden die het product (en eventueel de reststroom) moet afleggen en ook natuurlijk naar de omstandigheden tijdens de productie – zoals sociale en milieuaspecten (bv kinderarbeid, bestrijdingsmiddelen). Het aanbod in de kantine, enerzijds het eten en drinken en anderzijds de verpakking waarin het aangeboden wordt, valt hier ook onder.

Kantine

Beide locaties hebben een eigen kantine en staan er koffie/theecorner op verschillende afdelingen. Als cateraar heeft HVHL een contract gesloten met Eurest, een cateringsbedrijf dat zich onderscheidt door zijn liefde voor lekker en duurzaam eten en drinken. Duurzaamheid, veiligheid en gezondheid staan voorop en maatschappelijk verantwoord ondernemen is belangrijk. Hun zero waste en zero footprint aanpak is het meest ambitieus binnen hun segment: in 2030 een klimaatpositieve dienstverlening. Het aanbod wordt verrijkt met een circulair, plantaardig en natuurinclusief voedingsaanbod, de voorkeur gaat uit naar seizoensproducten. Samen met hun netwerk zetten ze zich in om te streven naar meer duurzaam en plantaardig. Het inzetten van de eiwittransitie is hier een voorbeeld van. Op dit moment loopt er een samenwerking met een projectgroep vanuit HVHL. Zij volgen de studie International Agribusiness and Trade en onderzoeken hoe Eurest meer lokaal kan inkopen. Deels wordt er al lokaal ingekocht, maar het doel van het onderzoek is om te kijken hoe dit nog meer kan. Ook onderzoeken zij of Eurest producten kan afnemen en gebruiken vanuit het voedselbos.

Om de inbreng van studenten en medewerkers te horen worden er enquêtes uitgezet door de Green Office in samenwerking met Eurest. Bijvoorbeeld over het vergroten van het aanbod vega(n) producten en beter aansluiten op de wensen van internationale studenten. Om op de vraag van studenten en medewerkers in te spelen is er op de locatie Velp de gehele week een 'Vegan tafel',

zodat studenten en medewerkers meteen weten waar zij moeten zijn wanneer zij vegan willen eten. Ook in Leeuwarden zijn er altijd verschillende vega(n) opties in het assortiment. Elke dag is er een 'Healthy Deal'. Deze verschilt dagelijks en bestaat uit een combinatie van broodjes, salades, yoghurt, fruit en soep. De werkelijke prijs ligt tussen €4.50 – €5.50 en wordt aangeboden voor €3.07, met als doel dat ook studenten die minder te besteden hebben een volwaardige lunch kunnen kopen in de kantine.

Er komt steeds meer wetgeving over wegwerpartikelen. Zo zijn plastic bestek en rietjes sinds 2021 verboden. Per januari 2024 is geen wegwerpmateriaal meer toegestaan bij de kantine en bij de koffieautomaten. Voor to-go artikelen geldt dit verbod al voor zomer 2023. Momenteel worden de verschillende opties afgewogen hoe hierop in gaat worden gespeeld. Met een campagne worden medewerkers en studenten gestimuleerd om nu al geen wegwerpbekers meer te gebruiken. De verwachting is dat de Billie Cup geïntroduceerd zal worden om de disposable koffie en thee bekertjes te vervangen.

Inkoop

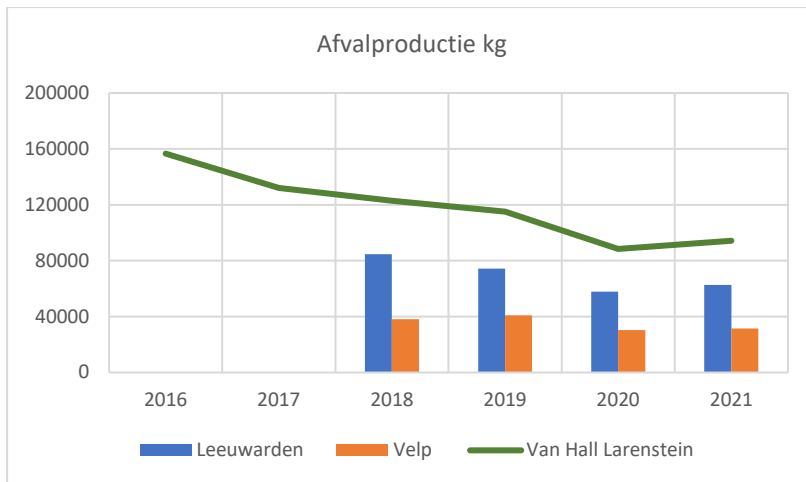
Afdeling Finance & Control is verantwoordelijk voor de aanbestedingen. Omdat er veel diensten en producten die worden aanbesteed onder afdeling Facilitair vallen, wordt er nauw samengewerkt. Van Hall Larenstein heeft een inkoop- en aanbestedingsbeleid, waarin gesteld wordt hoe de hogeschool sociale en milieuaspecten in het inkoopproces in acht neemt. Bij aanbestedingen wordt er verwezen naar het ondertekende convenant duurzaam inkopen van de HBO-raad, onze visie over duurzaamheid in het instellingsplan en wordt er getoetst aan de duurzame piano-richtlijnen.

Er worden ook producten aangekocht en diensten ingehuurd die niet onder de aanbestedingsregels vallen. Bij kleinere zaken (zoals bijvoorbeeld de aankleding van een open dag) wordt dit door een afdeling zelf ingekocht.

Afname in afval

De productie van afval wordt gemonitord en geregistreerd, deze gegevens worden via het bestuursverslag openbaar gemaakt. De afgelopen jaren is de hoeveelheid afval door medewerkers en studenten flink afgenomen. Dit was al gaande voor corona. De reductiedoelstellingen uit het vorige instellingsplan zijn ruimschoots gehaald. De totale hoeveelheid afval is in 5 jaar afgenomen met 40%. In Velp is de hoeveelheid afval verlaagd met 15% (31.552kg in 2021) en in Leeuwarden met 47,5% (62.737 kg in 2021). In de onderstaande grafiek is te zien dat de hoeveelheid afval in 2021 licht is gestegen t.o.v. 2020, dit valt te verklaren met de langdurige lockdown in 2020 die logischerwijs geleid heeft tot een extra lage afvalproductie in dat jaar.

KPI's	2016	2019	2021	Resultaat
Afval in m ³	156.615	127.009	94.283	-39,80%



Voor het afvalcontract van de hogeschool vindt een nieuwe aanbesteding plaats. Daarvoor hebben twee studenten van de opleiding Management van de Leefomgeving recent een interne oriëntatie stage afgerond bij de ondersteunde directie Facilitair. De studenten kregen de opdracht om een vooronderzoek te doen naar hoe het afvalmanagement van de hogeschool verder circulair gemaakt kan worden en hoe de reststroom verder gereduceerd kan worden. Daartoe hebben zij de huidige situatie in kaart gebracht, zijn zij in gesprek gegaan met hun collega- studenten en medewerkers van de hogeschool en hebben een inventarisatie en onderzoek gedaan bij andere hogescholen en universiteiten. Tot slot is er gekeken naar het laatste afvalcontract, wat er beter kan en wat opties zijn voor andere afvalverwerkers. Voor meer informatie zijn er o.a. gesprekken met Stichting Stimular en VANG buitenshuis, hieruit kwam het belang van een verdere bewustwording van medewerkers en studenten rond de thema's afval, scheiden en circulariteit naar voren. De resultaten zijn in een advies aan HVHL gepresenteerd en worden meegenomen bij het aanbestedingsproces.