VIA AMBITIE, INNOVATIE EN PRAKTIJKERVARING
NAAR EEN DUURZAMER VOEDSELSYSTEEM

Tilburg University en CIRFOOD samen voor duurzamer eten en drinken

Van plantaardige broodjes en hybride vleesproducten tot slimme systemen tegen voedselverspilling: duurzaamheid speelt een steeds grotere rol in het restaurant en de banqueting van Tilburg University (TiU). Samen met cateraar CIRFOOD zoekt TiU dagelijks naar manieren om de impact van eten en drinken te verkleinen. Deze samenwerking laat zien hoe ambitie, innovatie en praktijkervaring samenkomen in de transitie naar een duurzamer voedselsysteem. ELISE DRAIJER



DUURZAAMHEID ALS GEZAMENLIJKE AMBITIE VAN TIU EN CIRFOOD

Sinds de start van de samenwerking in 2020/2021 staat duurzaamheid hoog in het vaandel: één van de belangrijkste redenen waarom TiU de opdracht destijds aan CIRFOOD gunde. Na een lastige opstart midden in de coronapandemie, met een grotendeels gesloten campus, zette CIRFOOD in 2022 flinke stappen.

> CIRFOOD WIL IN 2030 ZOVEEL MOGELIJK CO_2-NEUTRAAL WERKEN

Pieter Vader, marketing- en duurzaamheidsmanager bij CIRFOOD, geeft aan dat het bedrijf door middel van EcoVadis Platinum centraal beleid heeft opgesteld om in 2030 zoveel mogelijk CO_2-neutraal te werken. EcoVadis beoordeelt de kwaliteit van het duurzaamheidsmanagementsysteem van een bedrijf op de thema's milieu, arbeid en mensenrechten, ethiek en duurzaam inkoopbeleid; hoe hoger de score, hoe hoger de medaille, met platinum als hoogst haalbare. Uit analyse bleek dat CIRFOOD de meeste impact haalt uit “enerzijds de aankoop en inkoop van ons eten en drinken en anderzijds in de efficiënte benutting en bewerking ervan” aldus Pieter. Hij vult aan: “Om de meeste impact te maken met je CO_2-reductie moet je beginnen met het minder aanbieden van rood vlees, dan met wit vlees, dan met vis en dan met zuivel”. Om de CO_2-uitstoot van de ingekochte producten te meten gebruikt CIRFOOD de impacttool BrightGreen. Deze tool geeft inzicht in de impact van voeding waardoor gebruikers datagedreven kunnen werken aan onder andere eiwittransitie en andere doelstellingen op het verduurzamen van het assortiment.

Pauline Magnée, contractbeheerder bij TiU, geeft aan dat CIRFOOD’s beleid goed past bij TiU, waarin studenten als de toekomstige generatie worden gezien die zorg gaan dragen voor de planeet. Duurzame keuzes in eten en drinken vormen daar een belangrijk onderdeel in. Op deze manier liggen de doelen en visie van CIRFOOD en TiU goed op één lijn en beide partijen ervaren de samenwerking als goed en prettig.

CONCRETE STAPPEN NAAR EEN DUURZAMER HORECA AANBOD

Nikki Ester, contractmanager van het cateringcontract bij CIRFOOD, legt uit dat ze in het restaurant hard werken aan de eiwittransitie, het voorkomen van voedselverspilling en verdere verduurzaming van het voedselaanbod.

Eiwittransitie zichtbaar in het dagelijkse aanbod

Zo is broodbeleg zoals kipkerrie salade en tonijnsalade vervangen door vegan (plantaardige) versies. Uit proeverijen met studenten en mede-



werkers bleek dat de plantaardige varianten lekker werden bevonden en qua smaak niet onderdoen voor de vlees- en visvariant. Ook 100% van de broodsoorten en 55% van de snacks, zoals croissants, zijn vegan. Dagelijks staan er standaard twee warme maaltijden op het menu: een plantaardige maaltijd voor €6,95 en een vleesmaaltijd voor €7,45. De lagere prijs voor de plantaardige maaltijd maakt deze optie aantrekkelijker dan de vleesoptie. Daarnaast zijn de modules salade- en pastabar, waar studenten en medewerkers zelf hun maaltijd samenstellen, geheel vegetarisch. Ten slotte kun je bij de koffieautomaat havermelk kiezen voor dezelfde prijs als koemelk.



Ook hybride opties zijn in opkomst, zoals publieksfavoriet de gehaktbal. Verder biedt het hoofdrestaurant van TiU een sandwich filet americain aan waarbij de filet americain 50% plantaardig is.

Slimme strategieën tegen voedselverspilling

TiU en CIRFOOD ondernemen ook stappen om voedselverspilling te voorkomen. Allereerst passen ze de hoeveelheden bereid eten zo goed mogelijk aan op het verwachte aantal mensen, ook wel forecasting genoemd. Belangrijke factoren zijn bijvoorbeeld tentamenweken, zomervakanties of een staking van het openbaar vervoer. CIRFOOD bracht 3 maanden tijd de derving in de restaurants in beeld met Orbisk, een food waste AI monitor die foto's maakt van de overgebleven zelf bereidde producten en hier analyses over uitvoert. Op basis van de analyses paste CIRFOOD hun inkoop en bereiding aan. Zo kwam uit de analyse dat er teveel brood, rijst en aardappelen als derving werden afgeschreven. Daar ondernam CIRFOOD actie op, wat leidde tot een daling aan derving van 21%.

Blijft er dan toch eten over, dan voorkomt CIRFOOD op verschillende manieren dat dit weggegooid wordt. Bijvoorbeeld met behulp van TooGoodToGo: via dit online platform biedt CIRFOOD overgebleven voedsel aan tegen een gereduceerde prijs, zodat het niet weggegooid wordt. Dit is zeer effectief: het afgelopen jaar zijn bijna 900 maaltijden op die manier niet in de afvalbak beland, en het ophaalpercentage is 93%.
In het restaurant van TiU denken keukenmedewerkers ook actief mee om restjes ongekookt eten te verwerken in gerechten zoals soep of salades, zodat dit niet in de afvalbak belandt, uiteraard altijd binnen de voedselveiligheid normen. »

Cruciaal in het voorkomen van voedselverspilling is de ervaring en kennis van de cateraar over de doelgroep. Bij banqueting en evenementen nemen medewerkers van CIRFOOD altijd contact op met de bestellers om de wensen en hoeveelheden samen door te lopen, en geven ze advies zodat aanbod en hoeveelheid zo goed mogelijk aansluiten bij de doelgroep van de meeting, het evenement, etc. Wanneer er bijvoorbeeld erg veel is besteld voor het verwachte aantal mensen (dat aantal moet altijd aangegeven worden) nemen ze dit met de besteller door. Bij terugkerende meetings en evenementen zet de cateraar zijn ervaring in om de banqueting zo passend mogelijk te maken en te veel bestellen te voorkomen. CIRFOOD weet bijvoorbeeld dat de wensen en behoeften van de studenten per opleiding verschillen en houdt daar rekening mee. Zo ook bij meetings en evenementen van medewerkers van TiU. Dit laat het voordeel zien van een langdurige samenwerking tussen onderwijsinstelling en cateraar.

> COMMUNICEER GOED OVER PLANTAARDIGE OPTIES NAAR DE AFNEMERS!

Tot slot zamelt de cateraar etensresten apart in, gescheiden van het restafval. Voorheen kwam hier een aparte afvalinzamelaar voor, wat zorgde voor meer vervoerbewegingen. Nu haalt dezelfde afvalinzamelaar die ook de andere afvalstromen bij TiU ophaalt deze stroom op, zodat er geen extra vervoer plaatsvindt. TiU en CIRFOOD verkennen ook opties om organisch afval zelf te composteren, wanneer dit past binnen de wetgeving rond het verwerken van organisch afval.

Balanceren tussen duurzaamheid, prijs en voorkeuren

Naast alle positieve ontwikkelingen ondervinden de initiatiefnemers uiteraard ook uitdagingen. Zo is de cateraar gebonden aan de prijzen voor de warme maaltijden. Het is daarin lastig om nog verder te verduurzamen omdat de inkoopprijzen daarvan vaak nog hoger liggen vanwege keurmerken voor bijvoorbeeld diervriendelijkheid en lokale ketens. Het is daarom een constante uitdaging om de (lage) prijswensen van de studenten te balanceren met een duurzaam aanbod wat binnen de prijs valt.



Daarnaast is er meer inzicht nodig om de transitie naar een overwegend plantaardig aanbod te realiseren. Op dit moment nemen bezoekers in het restaurant nog steeds meer vlees dan vegetarisch en plantaardig af, terwijl TiU en CIRFOOD juist naar een voornamelijk vegetarisch en veganistisch aanbod toe willen werken. De inrichting van het restaurant maakt die omslag niet makkelijk: de balie die de meeste maaltijden kan verwerken, krijgt ook de meest prominente plek. Dus de populairste maaltijden krijgen de beste plek. Als je dat verandert, ontstaan er lange rijen bij de andere balie(s). Zolang maaltijden met dierlijke eiwitten het meest gekozen worden, krijgen ze de beste plek. Dat maakt het lastiger om die cirkel te doorbreken.

> BALANS ZOEKEN TUSSEN PRIJSWENSEN VAN STUDENTEN EN KOSTEN VAN EEN DUURZAAM AANBOD

Sommige dagen helemaal geen vlees aanbieden werkt niet, zo concludeerde CIRFOOD tijdens een landelijke Week Zonder Vlees (nu de campagne Wissel 'ns Wat): studenten gingen dan ergens anders heen waar ze wel vlees konden halen. Stap voor stap wordt ondervonden wat wel en wat niet werkt. Op een universiteit heb je ook te maken met veel verschillende culturen en achtergronden, die eetpatronen mede bepalen. Tot slot speelt ook mee dat TiU in een regio ligt waar gemiddeld meer vlees wordt gegeten dan in de randstad.

Als laatste wil CIRFOOD in het kader van het EcoVadis keurmerk rap-



porteren over het energie- en waterverbruik van het keukenapparatuur. Hier hebben ze alleen niet zoveel invloed op, omdat de beslissing over het plaatsen van elektriciteits- en watermeters bij TiU ligt. Hierdoor kunnen duurzaamheidsinitiatieven vertraging oplopen.

VERDERE VERDUURZAMING DOOR INNOVATIE EN BEWUSTWORDING

In februari 2026 is het concept VIBE geïntroduceerd in het restaurant van TiU. Hoewel dit vooral een cosmetische update is geweest, past de moderne look en feel van het restaurant helemaal bij de duurzaamheidsideeën van TiU. Er worden nu bijvoorbeeld geen fysieke marketingmaterialen, maar schermen gebruikt. Dit is over het algemeen milieuvriendelijker dan fysieke signing materialen bij een vaak veranderend menu. Zo helpt het dat de inrichting van het restaurant en de communicatie de duurzame aanpak ondersteunen.

TiU en CIRFOOD hebben daarnaast toekomstplannen om nog meer toe te bewegen naar duurzaamheid. Zo willen ze meer inzetten op themaweken, zoals de Verspillingsvrije Week, Week van de Circulaire Economie en Food for the Soul Week om het aanbod af te wisselen en op een speelse en thematische manier duurzamer eten aan te bieden om zo gedragsverandering te stimuleren. CIRFOOD zet daarnaast meer in op lokale en regeneratieve landbouw, met bodembescherming als centraal uitgangspunt. Onderdeel hiervan is de samenwerking met Oregional, dat regionale korte ketens en kringlooplandbouw garandeert.

LESSEN UIT DE PRAKTIJK VAN DUURZAME CATERING

Afsluitend geven Nikki, Pauline en Pieter nog een paar tips mee. Zo vertelt Nikki dat het niet werkt om een volledig plantaardig aanbod op te dringen, maar het beter werkt om opties te geven. Pauline sluit zich daarbij aan en voegt toe om goed te communiceren over plantaardige opties naar de afnemers zodat dit goed landt en gaat werken. Als laatste geeft Pieter als tip om als partners samen te werken en je cateraar als adviseur te vertrouwen, zij zijn de hospitality specialist. “Geef de overeenkomst zodanig vorm dat je de juiste kaders stelt waarin je wel kunt sturen en voorbereidt bent op een veranderende toekomst”, aldus Pieter. ■

Wil je ook voedselverspilling verminderen?

Wil je ook werken aan minder voedselverspilling en betere afvalscheiding van etensresten, kijk dan vooral op de webpagina ‘Afvalstromen verminderen en beter scheiden’ van VANG Buitenshuis. Hier vind je ook informatie en tips om andere afvalstromen te verminderen en beter te scheiden.

DE AUTEUR IS ADVISEUR DUURZAAM ONDERNEMEN BIJ STICHTING STIMULAR. ZE BEGELEIDT DE DUURZAAMHEIDSKRING ‘CIRCULAIR HOGER ONDERWIJS’, WAARVAN TILBURG UNIVERSITY DEEL UITMAAKT.

Dit artikel is gepubliceerd binnen de duurzaamheidskring Hoger Onderwijs op het thema ‘afval en circulair’, met financiële ondersteuning van het programma VANG Buitenshuis. Stichting Stimular begeleidt deze duurzaamheidskring.