



Visiedocument

Visie op eten & drinken | Maart 2025



Inleiding

Visiedocument

Dit document beschrijft de visie die de Christelijke Hogeschool Ede (CHE) heeft op de verstrekking van eten en drinken als onderdeel van haar voorzieningen. Deze visie dient als de stip op de horizon voor de wijze waarop de CHE invulling geeft aan haar cateringdienstverlening. Dit visiedocument heeft betrekking op de volgende voorzieningen: het restaurant, koffiecafé Cheers en de banquetingservices en beschrijft het doel en de leidende thema's voor deze services. Het is van groot belang dat de cateringdienstverlening niet alleen nu voldoet aan de doelstellingen, wensen en verwachtingen, maar ook flexibel kan blijven inspelen op toekomstige ontwikkelingen en uitdagingen. Dit visiedocument fungeert als de leidraad voor het continu kunnen verbeteren van de cateringdienstverlening.

Catering als meerwaarde

De cateringdienstverlening moet een duidelijk zichtbare meerwaarde leveren aan de primaire functie van de CHE: het aantrekken, ondersteunen en verbinden van studenten, medewerkers en gasten. Een gastvrije beleving en toegankelijke omgeving dragen bij aan een positieve studie- en werkomgeving, waar mensen zich welkom en op hun gemak voelen. Door een zorgvuldig samengesteld aanbod, een prettige inrichting en een sterke focus op betaalbaarheid, kwaliteit, duurzaamheid, vitaliteit en transparantie, versterkt de cateringdienstverlening de identiteit en de aantrekkingskracht van de hogeschool.



Fundament

De visie van de CHE is gestoeld op 2 kaders die leidend zijn bij elke beslissing die zij neemt:

1. Christelijke Identiteit

De CHE is een christelijke leer- en werkgemeenschap waarin verbondenheid, zorg en respect centraal staan. Vanuit deze identiteit verwelkomt zij iedereen en streeft de CHE naar een gastvrije omgeving waarin studenten, medewerkers en gasten zich gezien en gehoord voelen. Gastvrijheid betekent voor haar niet alleen een fysieke ruimte, maar ook een sfeer van community, ontmoeting en samenwerking.

2. Toegankelijk

De voorzieningen van de CHE zijn voor iedereen eenvoudig en laagdrempelig bereikbaar. Dit betekent onder andere:

- ✓ Ruime openingstijden, zodat iedereen op flexibele tijden gebruik kan maken van de faciliteiten.
- ✓ Betaalbaar, zodat de voorzieningen van de CHE toegankelijk zijn voor een breed publiek.
- ✓ Een centrale en goed bereikbare locatie, waar de basisvoorzieningen van de CHE goed aansluiten op de behoeften van haar studenten, medewerkers en gasten.

Op basis van dit fundament bouwt de CHE aan een gastvrije beleving en een toegankelijke omgeving, waar mensen zich welkom voelen en waar ontmoeting en verbinding worden gestimuleerd.





Het doel van de cateringdienstverlening

De CHE heeft als doel een gastvrije beleving te creëren, in een omgeving waar studenten, medewerkers en gasten zich welkom, geborgen en thuis voelen, zodat zij in een inspirerende sfeer kunnen leren en werken. Dit gaat verder dan alleen de fysieke ruimte; het gaat om zowel de inrichting als de sfeer én de manier waarop mensen met elkaar in contact komen. Een uitnodigende omgeving draagt bij aan verbinding en welzijn, en faciliteert ontmoeting en ontspanning.

De CHE vindt het belangrijk dat de inrichting uitnodigt om plaats te nemen, dat de studenten, medewerkers en gasten zich prettig voelen en waar gezond en lekker eten vanzelfsprekend een bewuste keus is. De combinatie van gastvrijheid, comfort en toegankelijkheid zorgt ervoor dat iedereen zich op zijn gemak voelt en optimaal gebruik kan maken van de voorzieningen, met als uiteindelijk doel studenten en medewerkers langdurig te binden en te blijven boeien binnen de hogeschool.



Vier leidende thema's voor de cateringdienstverlening

1. Een goede en eerlijke prijskwaliteitverhouding

Een goede en eerlijke balans tussen prijs en kwaliteit is het uitgangspunt. Binnen de CHE is eten en drinken betaalbaar, zonder dat hierbij concessies worden gedaan aan smaak en beleving. De focus ligt op realistische prijzen die aansluiten bij de wensen en verwachtingen van de gebruikers.

2. Maximale aansluiting bij de doelgroep

Het aanbod sluit aan bij wensen en verwachtingen van de gebruikers van de cateringvoorzieningen. Dit betekent een breed en gevarieerd assortiment waarin de vrije keuze centraal staat. Ten aanzien van de banquetingservices wordt goed gekeken naar de specifieke behoeften van de besteller en het doel van de gelegenheid. Flexibiliteit is hierbij een belangrijk uitgangspunt.

3. Bewust eten en drinken

Duurzaamheid en vitaliteit zijn belangrijke thema's binnen de visie van de hogeschool. De CHE streeft naar een aanbod dat lokaal en regionaal wordt ingekocht. Hiertoe worden bewuste keuzes gemaakt. Een evenwichtige balans tussen duurzaamheid en vitaliteit enerzijds en de wensen en verwachtingen van de gasten anderzijds, zijn leidend.

4. Transparante communicatie

Duidelijkheid staat centraal in de communicatie over het aanbod. Informatie over diëten en allergenen is beschikbaar en gemakkelijk vindbaar. Daarnaast speelt storytelling over bijvoorbeeld de herkomst en samenstelling van producten en prijs een belangrijke rol in het verbinden van de gasten.

A photograph of a busy indoor courtyard event. In the foreground, a wooden table is set with a white menu board, a black bag, and a white paper bag with 'ST' on it. Two young women are seated at the table; one is looking down at her phone, and the other is eating a sandwich. In the background, a large crowd of young people is gathered. To the right, a food stand with a wooden base and metal top is labeled 'trés bonne' and 'Servicebalie'. Several staff members in blue shirts are working behind the counter. The courtyard is decorated with string lights and potted plants. The text 'De leidende thema's uitgewerkt' is overlaid in white on the left side of the image.

De leidende thema's uitgewerkt



Een goede en eerlijke prijskwaliteitverhouding

Een goede en eerlijke prijskwaliteitverhouding is het uitgangspunt om de cateringvoorzieningen toegankelijk en aantrekkelijk te houden voor alle studenten, medewerkers en gasten. Een goede balans tussen betaalbaarheid en kwaliteit betekent dat eten en drinken vers en van goede herkomst is, en dat de prijsopbouw transparant en begrijpelijk is. Het prijsbeleid heeft een positieve invloed op bewuste keuzes: duurzame en gezonde producten zijn relatief aantrekkelijk geprijsd.

Voor de cateringdienstverlening betekent dit onder andere:

- ✓ Verkoopprijzen zijn duidelijk en eerlijk. .
- ✓ Basisvoorzieningen, zoals eenvoudige maar voedzame maaltijden, zijn betaalbaar en voor iedereen beschikbaar, dus ook voor studenten met beperkt budget. Hierbij kiest de CHE voor een prijsopbouw waarbij duurzame en gezonde keuzes aantrekkelijker geprijsd zijn.
- ✓ Onder het motto voor iedereen wat wils:
 - ✓ Het aanbieden van voordelige maaltijdopties door middel van een dagelijkse budgetmaaltijd.
 - ✓ Maaltijdkorting op restproducten aan het einde van de dag.
 - ✓ Aanbiedingen op voedzame, duurzame opties om de bewuste keuze de makkelijke te maken.
- ✓ De kwaliteit is gewoon goed, de producten zijn vers en stralen dit ook uit.



Maximale aansluiting bij de doelgroep

Het aanbod is breed en sluit aan bij de wensen van de doelgroep: er is voor ieder wat wils. Het restaurant en koffiecafé Cheers voorzien in diverse eetmomenten op de dag en spelen in op culturele voorkeuren en persoonlijke behoeften. Keuzes blijven vrij, maar het aanbod stimuleert de bewuste keuze. De voor de cateringvoorziening verantwoordelijke(n) gaan op regelmatige basis in gesprek met de gebruikers van deze voorzieningen en onderzoeken hun tevredenheid ten aanzien van de services.

Voor de cateringdienstverlening betekent dit onder andere:

Meer eetmomenten en flexibiliteit

- ✓ Verruimen van de openingstijden zodat studenten, medewerkers en gasten ook buiten standaardtijden terechtkunnen.
- ✓ Het verbreden van de eetmomenten, door middel van een passend aanbod voor ontbijt, lunch, snacks en avondeten.
- ✓ Snelle en eenvoudige opties voor studenten die hun lunch zijn vergeten. Denk hierbij aan eenvoudige, losse broodjes.

Breed en gevarieerder aanbod

- ✓ De mogelijkheid om items zelf samen te stellen, onder het motto “do it yourself”.
- ✓ Een breed assortiment in de banquetingservices, inclusief kleine traktaties.

Het aanbod van de banquetingservices biedt voor elke behoefte een optie.

Bewust eten en drinken

De CHE vindt het van belang dat studenten, medewerkers en gasten bewuste keuzes kunnen maken op het gebied van eten en drinken. Duurzaamheid en vitaliteit spelen hierin een belangrijke rol, maar altijd in balans met de wensen en behoeften van de doelgroep. Er wordt gestimuleerd om verantwoorde keuzes te maken. Het assortiment is meer duurzaam en vitaler, zonder in te leveren op toegankelijkheid en smaak. De CHE hecht waarde aan de Sustainable Development Goals (SDG's), waaronder doel 3 (goede gezondheid en welzijn) en doel 12 (verantwoorde consumptie en productie).

Voor de cateringdienstverlening betekent dit onder andere:

Voedselverspilling minimaliseren

- ✓ Actieve monitoring van afvalstromen, bijvoorbeeld door gebruik van AI keuken tools zoals Orbisk weegsysteem.
- ✓ Reststromen verwerken in nieuwe producten, zoals soep van overgebleven groenten, oud brood voor croutons en bananenbrood van bruine bananen. .
- ✓ Duurzame initiatieven zoals To Good To Go implementeren.

Plantaardig vs dierlijk evenwichtiger maken

- ✓ Minimaal 50% van het assortiment plantaardig zonder dat dit als “vegan” bestempeld wordt.
Hiermee maak je plantaardige opties vanzelfsprekend en toegankelijk, maar zonder ze expliciet als “vegan” te labelen.
- ✓ Promoten van inclusieve benadering waarbij plantaardig eten normaal is, in plaats van een aparte keuze.
- ✓ Als onderdeel van 50% plantaardig ook meer veganistische producten aanbieden.
- ✓ Vlees en vis worden nog steeds opgenomen in het assortiment, maar er wordt minder nadruk op gelegd.
De gezonde en plantaardige opties krijgen een prominentere plek.
- ✓ Tijdens de inkoop van vlees en vis wordt zoveel mogelijk gekozen voor biologisch of voor een ander Topkeurmerk.



Lokale en seizoensgebonden producten

- ✓ Minimaal 10% van de producten is afkomstig van regionale leveranciers, onder regionaal verstaat de CHE leveranciers uit de 'Food Valley'. Samenwerkingen met lokale partijen kunnen ook worden gebruikt om studenten te informeren over de herkomst van producten.
- ✓ Er wordt bij voorkeur seizoensfruit en -groenten aangeboden. De CHE zorgt voor transparante communicatie en draagvlak.

Gezonde en bewuste keuzes stimuleren

- ✓ Het fruitaanbod wordt uitgebreid en aantrekkelijk gepresenteerd om zo door middel van nudging het gebruik te bevorderen.
- ✓ Automatische wateropties naast overige dranken.
- ✓ Beperken van ultra-processed food in het assortiment.
 - Voorverpakte repen met veel toegevoegde suikers vervangen door notenmixen/huisgemaakte repen.
 - Bewerkte vleeswaren vervangen door alternatieven.
 - Wit brood zo veel mogelijk vervangen door volkoren opties, wit brood minder prominent presenteren.
- ✓ Gezonde en duurzame opties prominenter presenteren. Hiermee wordt bedoeld; gezonde broodjes en salades vooraan, zodat je hier als eerste tegenaan loopt.



Transparante communicatie

Heldere en eerlijke communicatie is het uitgangspunt binnen de cateringvoorzieningen van de hogeschool. Studenten, medewerkers en gasten moeten eenvoudig kunnen achterhalen welke keuzes zij maken op het gebied van voeding, of het nu gaat om ingrediënten, herkomst, duurzaamheid of allergenen. Transparantie draagt bij aan vertrouwen en bewustwording. Daarnaast biedt transparante communicatie de mogelijkheid om het verhaal achter de producten te vertellen en zo verbinding te creëren tussen de cateringvoorzieningen en de gebruikers.

Voor de cateringdienstverlening betekent dit onder andere:

- ✓ Maandelijkse updates over assortiment (deals) en eventuele seizoensaanpassingen.
Het menu van de dag wordt vooraf gecommuniceerd via het portaal.
- ✓ Informatie over prijsopbouw wordt gedeeld, bijvoorbeeld via menukaarten, schermen of infographics.
- ✓ Storytelling over herkomst van producten en duurzame initiatieven op de campus, met QR codes, op de website en door middel van borden/posters in het restaurant.
Korte verhalen of video's van leveranciers die hun verhalen delen op de website of social media.
- ✓ Duidelijke allergeneninformatie
- ✓ Medewerkers krijgen een training over allergenen, hierdoor kunnen zij vragen van gasten goed beantwoorden.
- ✓ Studenten, medewerkers en gasten actief betrekken bij (bewuste) keuzes via projecten en/of gasttevredenheidonderzoeken, daarbij regelmatig mondeling vragen naar hun ervaringen.

