

# SPEERPUNTEN HORECA & CATERING

voorop lopen in de markt van eten  
& drinken!

**01.**

## DUURZAAM



50% duurzaam (vegetarisch, veganistisch, lokaal, bij voorkeur uit NL, seizoensgebonden, duurzame en fairtrade keurmerken) met een groei naar 80% de komende 3 jaar en aandacht voor no waste (food, afval & verpakkingen). Focus op duurzaam in de hele keten.

**02.**

## GEZOND



Eten & drinken dat bijdraagt aan de vitaliteit van onze studenten en medewerkers. Puur, vers eten & drinken, geen e-nummers, laag in vet, zout en/of suiker. Focus op stimuleren en verhogen van gezonde producten.

**03.**

## GEMAK



Gemak van 24/7 beschikbaarheid, gemak van to stay en to go. Complementair aan de aanwezige horeca.. Gemak is snelheid van, maar ook voordelen door digitalisering.

**04.**

## SAMENWERKEN



Samenwerken betekent dit partnerschap tussen opdrachtnemer en Hogeschool Utrecht. En samenwerken met de doelgroep door bij te dragen aan lerend vermogen door geven van gastcolleges en bieden van stageplekken.

**05.**

## INNOVATIE



Innovatieve projecten zijn onderdeel van de contractinvulling in de breedste zin van het woord. F&B-trends en ontwikkelingen op het gebied van onder andere assortimentsaanbod, digitalisering en re-usable cups.