

Saxion Hogeschool is niet duurzaam bezig

Geen vlees meer bij Saxion-evenementen: 'Logische volgende stap'. Hogeschool Saxion zegt in de Tubantia van 24 juli echt werk te willen maken van de duurzaamheidsambitie. Is Saxion echt duurzaam bezig? Wij vinden van niet.

Afgelopen winter besloot deze Hogeschool nog om de studiereizen per vliegtuig vooralsnog buiten de duurzaamheidsambitie te houden. Studenten en docenten zien de waarde van zo'n verre studiereis in, was het argument. De opleiding technische bedrijfskunde gaat jaarlijks met het vliegtuig naar Indonesië. 'Voor de studenten van groot belang om het verschil in cultuur mee te maken', aldus de opleiding. En de creative business-opleiding vliegt ieder jaar met studenten naar New York. "Geen snoepreisje maar een bikkelharde werkweek".

Laten we eens naar de klimaatimpact kijken. Een retourtje Indonesië gaat gepaard met een CO<sub>2</sub>-uitstoot van 7.000 kg per student. En het retourtje New York met 3.000 kg per student. Als er 30 studenten meegaan naar Indonesië en 100 naar New York, dan zitten we op een totale uitstoot van 510.000 kilo CO<sub>2</sub>. Valt zoiets te compenseren met vegetarische hapjes bij de Nieuwjaarsreceptie en de opening van het nieuwe schooljaar? Absoluut niet! De vegetarische kroketten en bitterballen zouden hooguit een besparing van 100 kg CO<sub>2</sub> opleveren. Ervan uitgaande dat het evenement wel duizend studenten trekt. Een verre vliegreis staat in geen verhouding tot vega-borrelhapjes. Als mensen een hele week lang alle vlees vervangen door plantaardige alternatieven, dan besparen zij circa 10 kg CO<sub>2</sub>. De Saxion-studenten moeten dus 13 jaar lang geen vlees eten, om één studiereis naar Indonesië te compenseren.

De duurzaamheidsambitie van Saxion gaat helaas niet verder dan het verminderen van de CO<sub>2</sub>-uitstoot die binnen (een deel van) de studenten- en docentenwensen past. Dit is een zeer bekrompen blik. Duurzaamheid is namelijk veel meer dan alleen CO<sub>2</sub>. Duurzaamheid gaat bijvoorbeeld ook over het watergebruik bij de productie (noten hebben een heel hoog watergebruik); de hoeveelheid land die nodig is (de teelt van soja en biologische producten vragen in het algemeen meer land). Bovendien hebben diverse plantaardige producten een vergelijkbare CO<sub>2</sub>-uitstoot als vlees, zoals kikkererwten. De belangrijkste duurzaamheidsfactor is de gezondheid van de studenten. Overconsumptie, onevenwichtige consumptie en onnodig medicijngebruik leggen een grote druk op het milieu die niet nodig is. Overbewerkt voedsel (ultra processed food), waar veel plantaardige burgers ook toe behoren, vormen een risico voor de gezondheid en zouden als eerste verbannen moeten worden.

Dan naar het vlees. Het assortiment vlees is bijzonder groot. Hierin vind je streekproducten, producten met een lage CO<sub>2</sub>-uitstoot, producten uit verschillende houderijen. Voor iedereen is er voldoende keuze. Ook voor Saxion Hogeschool is er voldoende aanbod dat past bij haar ambities. Als Saxion het maximale wil, kiest zij voor lokaal voedsel.

Echt duurzame keuzes maken, is géén kwestie van een tabel met algemene CO<sub>2</sub>-cijfers nalopen. Dat vraagt kennis van agrarische producten en vooral nuance. Met een focus op de gezondheid van de studenten, bevordert je die duurzaamheid wel. Duurzaam eten betekent gezonde en pure producten uit de land- en tuinbouw en de veehouderij serveren. Wij hopen dat de studenten en docenten van Saxion hiervan wel het belang inzien.

Laurens Hoedemaker, voorzitter Centrale Organisatie voor de Vleessector  
Helma Ladders, voorzitter Vee en Logistiek Nederland  
Linda Verriet, voorzitter Producentenorganisatie Varkenshouderij  
Teus Kreuger, voorzitter Vakgroep Kalverhouderij LTO Nederland

Saskia Duives-Cahuzak, voorzitter Vakgroep Schapenhouderij LTO Nederland