# Velferdstingets retningslinjer for Studentkafeene

**Formål**

Studentkafeene skal ha formålet om å være studentenes viktigste leverandør av mat og drikke. Minst like viktig er den sosiale funksjonen som et møtested for studentene. Velferdstinget ser på Studentkafeene først og fremst som et virkemiddel for studentvelferd, og slik igjen som et utdanningspolitisk virkemiddel. Gjennom å tilby rimelig mat og drikke, gi studentene overskudd til å studere og bidra til et godt læringsmiljø, bidrar Studentkafeene til det overordnete målet om lik rett til utdanning. Samtidig er Studentkafeene en bedrift der et overskudd går til resten av velferdsdivisjonen i SiO. God og billig mat er et velferdsgode i seg selv, som når mange studenter. Likevel skal Studentkaféene ikke subsidieres med midler fra semesteravgiften. Studentkaféene skal være selvfinansierende.

**Kvalitet**

Kvalitet i Studentkaféene innebærer et helhetlig godt velferdstilbud; både når det gjelder mattilbudet, og gjennom at Studentkafeene må ses som en del av institusjonenes psykososiale læringsmiljø og derfor må vektlegge og skape en trygg og god arena for alle studenter.

Når SiOs medlemsinstitusjoner varierer fra nesten 28 000 til bare noen få studenter, vil også tilbudet måtte variere. Likevel er det viktig at alle studenter har et godt mattilbud uavhengig av lærested. Maten som serveres på de ulike stedene skal under hele åpningstiden ha en standard som både er smaks- og utseendemessig god. Dette er ikke alltid tilfellet i dag og det er ofte for stor variasjon mellom kafeene og på ulike tidspunkt. Det er viktig at man ser på løsninger som sikrer et bredt tilbud som holder god standard. Velferdstinget foretrekker å redusere i vareutvalg og variasjonen i mattilbud dersom det er nødvendig for å sikre høy kvalitet og studentvennlig pris på det som tilbys.

Velferdstinget ser på kvalitet i Studentkafeene som en kombinasjon av tilbudet og utvalget som finnes, prisen, servicen som gis, det sosiale miljøet som skapes og tilgjengeligheten for alle kunder, og er videre omtalt i kapitlene som følger.

**Tilbud, utvalg og pris**

Studentkaféene skal holdes åpne i følge studentenes behov. Man skal ha utvidede åpningstider i eksamensperioden. På studiesteder der det ikke finnes andre gode oppholdssteder og der det praktisk er mulig, skal bespisningsdelen av kafeene være tilgjengelig etter stengetid. Studentkaféene skal være i tett dialog med studentene på de ulike studiestedene for å i størst mulig grad kunne tilpasse seg lokale behov og preferanser når det gjelder utvalg og åpningstider.

Prisene skal holdes stabile og vesentlig lavere enn i andre kafeer. Studentkafeene skal ha et godt og rimelig tilbud til frokost, lunsj og middag. Frokosttilbudet skal fortsette å være en rimelig pakke der man får et fullverdig måltid. Velferdstinget mener at det skal opprettes et lignende tilbud til lunsj, som er rimeligere enn Dagens middag. Dagens middag er en bærebjelke i Studentkaféene, og det er viktig at prisene på Dagens forblir lave og at tilbudet er variert og ernæringsmessig godt. Man skal bli mett av Dagens. Derfor skal sultne studenter kunne be om begrenset påfyll av karbohydrater som inngår i måltidet kostnadsfritt. Der man ikke har samme mulighet til å tilby mange alternativer på Dagens skal man ha et særlig fokus på å variere tilbudet fra dag til dag. Det skal være et tilbud om varm middagsmat på de mellomstore høyskolene. For å kunne opprettholde lave priser på kjernetilbudene, stiller VT seg positive til at produkter som brus, sjokolade og lignende ligger på et høyere prisnivå.

Ernæringsmessig skal Studentkaféene vektlegge og alltid tilby sunne alternativer. Det skal fokuseres på å ha en helhetlig sunn profil som vises i bruk av råvarer og i produktplasseringen. Det skal ikke være plassert usunne varer lett tilgjengelig ved kassene. Det skal være mulig å få ekstra grønnsaker ved middagen som erstatning for pasta, poteter og ris. Det skal være rimeligere enn i dag å kjøpe frukt og grønnsaker enkeltvis.

Studentkaféene skal i minst mulig grad benytte seg av halvfabrikata der dette går på bekostning av kvaliteten og prisen. VT mener Studentkaféene skal se på muligheten for å opprette et eget sentralt bakeri som kan tilby egenproduserte bakervarer i alle kafeene.

Abonnementsordninger på dagens middag skal gjeninnføres. Studentkaféene skal fortsatt tilby kaffeavtaler.

**Arbeidsmiljø**

For at Studentkafeene skal kunne være et helhetlig og godt miljø kreves det at man har serviceinnstilte og godt informerte medarbeidere. De ansatte skal derfor ha et godt arbeidsmiljø og få den nødvendige opplæringen og kursingen i hvordan håndtere mat. Dette betyr også at de ansatte skal oppmuntres til å være kreative og kunne få bruke sine evner på en best mulig måte. Som et ledd i å sikre kvaliteten skal kokkene i første linje kunne gjøre endringer i Dagens middag dersom de mener den ikke holder anstendig kvalitet i forhold til pris.

**Det sosiale miljøet**

Like viktig som å tilby studenter mat og drikke, er Studentkafeene som et sosialt rom. Her skal man finne et pusterom i studiehverdagen. Studentkafeene skal være en naturlig, sosial møteplass for alle studenter der det er lett å trives. Kafeene skal bidra til å skape tilknytning til studiestedet.

Studentkafeene har en viktig rolle i studentmiljøet, men skal også se andre lokale aktører som en viktig del av det overordnete sosiale miljøet på institusjonene. VT mener at Studentkafeene som et virkemiddel for studentvelferd må se at også andre aktører jobber for det samme målet. Man skal ha en god dialog med de ulike

kjellerforeningene og andre foreninger som har et tilbud som på enkelte områder kan oppleves som konkurrerende. Foreningene baserer seg i stor grad på dugnadsarbeid, og vil i noen sammenhenger kunne utkonkurrere studentkafeene på pris, og slik underbygge studentkafeenes rolle som skal sikre et tilbud og generere inntekt til fordel for alle studenter. Derfor skal i all hovedsak studentkafeene stå for serveringstilbudet på dagtid, studentforeningene på kveldstid. Likevel skal foreningene kunne tilby enkel mat, for eksempel vafler, enkelte dager i uka, uten at man ser på hverandre som konkurrenter.

**Tilgjengelighet**

Studentkafeene skal være et inkluderende sted. Det skal ikke være kjøpeplikt. Studentkafeene skal være universelt utformet. Det skal blant annet være enkelt for en rullestolbruker å benytte kafeene og lett å orientere seg for svaksynte. Dette er ikke tilfellet overalt i dag.

Det skal være enkelt å ha med seg barn og barnevogn i kafeene. Det skal finnes barnestoler i alle kafeene og det skal tilbys barneporsjoner av mat forbeholdt barn med redusert pris.

Det skal finnes et tilbud for de med de vanligste allergiene, vegetarianere, veganere og kunder som spiser halalmat.  De ansatte skal ha kunnskap om innholdet i alle matvarer som selges, samt at dette skal opplyses skriftlig i kafeene og på internett.  Dette skal også gjøres på engelsk.

**Lokalisering**

Kaféer som er bærende i sitt studentmiljø må opprettholdes. Bærende kaféer er kaféer som representerer det eneste reelle alternativet for mat og sosialt samvær. Et reelt alternativ er innenfor gåavstand, har kapasitet til å fungere som samlingspunkt og har studentvennlige priser.
Disse skal om nødvendig subsidieres for å opprettholde drift.

Velferdstinget mener det er akseptabelt å måtte gå i to minutter for å kjøpe kaffe, i tre minutter for å kjøpe mat. På de aller minste høyskolene skal det utplasseres kaffe- og kioskautomater og ferskevareautomater der Studentkafeene tilbyr fersk, påsmurt mat hver dag. Man kan se på muligheter for dette også ved de større studiestedene.

Studentkafeene har i dag fristasjonsavtaler med utdanningsinstitusjonene og momsfritak på deler av driften. Det er viktig at disse særordningene ivaretas på en god måte og at de kommer studentene til gode.

**Tobakk**

Velferdstinget mener at det skal åpnes for salg av snus og tobakk i Studentkaféene. Det skal ligge på et prisnivå så nært prisnivået i dagligvare butikker som mulig og forsvarlig.



**Catering**

Det skal inngås avtaler med studentorganisasjoner for at disse skal få ekstra gode priser på møtemat og lignende. SiO Catering skal være et naturlig førstevalg for utdanningsinstitusjonene tilknyttet SiO og foreninger ved disse stedene når det gjelder catering- og møtemat. Disse skal oppmuntres til å slutte opp om SiO Catering for slik å støtte et tilbud som i siste instans skal komme alle studentene til gode. SiO Catering må ha et variert tilbud som er konkurransedyktig på pris og kvalitet. SiO Catering skal tilby rimelig og sunn møtemat som de ulike studentforeningene kan benytte, også til de mer hverdagslige aktivitetene.

**Miljø og etikk**

Som et ledd i at SiO skal tenke miljø i alle deler av organisasjonen, skal Studentkaféene gjøre det samme. Studentkaféene skal være foregangsdivisjon når det gjelder miljø, særlig med tanke på at de er synlige og mange benytter seg av tilbudet. Studentkafeene skal arbeide for at samtlige kafeer får sertifiseringen Miljøfyrtårn. Miljøhensyn og etiske retningslinjer skal veie tungt ved innkjøp og avtaler med leverandører. Det skal opprettes kildesorteringsstasjoner i alle kafeer. Det skal som hovedregel benyttes oppvaskbart servise og bestikk. Miljøavgiften på 2 kr for engangsemballasje skal opprettholdes, og skal øremerkes miljøtiltak.

Studentkafeene må ha god kommunikasjon med utdanningsinstitusjonene, da løsningene de benytter innenfor eksempelvis avfallshåndtering og strømavlesning i stor grad setter standarden for Studentkafeenes handlingsrom.

Man skal ha et bevisst forhold til sortiment med tanke på bærekraftighet. Dette innebærer blant annet å ha et godt vegetartilbud, slik at dette er naturlig å velge fremfor kjøttretter. Studentkaféene skal prioritere rettferdige og miljøvennlige produkter, og gjøre disse lett synlige for studentene.