



Steffen H. Greff, direktør i SiO Mat og Drikke har fått vegan- og vegetarråd fra studentene. (Foto: Unni Irmelin Kvam / SiO).

03-04-2018 05:30 CEST

## **SiO Mat og Drikke forbedrer vegetar- og vegantilbudet**

**Av Steffen H. Greff, direktør i SiO Mat og Drikke**

SiO Mat og Drikke har lenge tilbudt vegetarmåltider og vegan-alternativer til studenter og ansatte som spiser hos oss. Det er ikke bare pop up-konseptet Blindern Vegetariske som tilbyr kreative retter for vegetarianere. De store spisestedene våre serverer vegetarrett hver eneste dag og vi etterstreber alltid å ha et vegetarisk alternativ tilgjengelig.

Trender endres og vår bevissthet rundt egen påvirkning på miljø og omgivelser øker. I takt med endringene ser vi at antallet studenter som velger å kutte ut kjøtt i kostholdet sitt også øker. De siste årene er trenden blitt at flere velger å bli vegetarianere eller veganere for å unngå unødvendig kjøttproduksjon. Vi ser også at enkelte velger å være fleksitarianere, det vil si at de velger bort kjøtt, fisk, egg og melk når de kan og vil. Vi ønsker nå å gjøre valget enklere

SiO Mat og Drikke vet at særlig veganere kan ha utfordringer med å finne produkter som kan erstatte mat av animalsk opprinnelse. Derfor gjør vi det nå lettere å finne gode plantebaserte produkter for denne målgruppen. For å kunne stadig utvikle og forbedre våre serveringssteder ønsker vi i SiO Mat og Drikke dialog med studentene som bruker oss. Vi har allerede et fast etablert brukerutvalg ved de store universitet- og høyskolene, og i tillegg ville vi denne gangen lytte til en litt mindre målgruppe. I februar inviterte vi derfor vegetarianere og veganere spesielt til å komme med sine tilbakemeldinger i en egen fokusgruppe. Dette møtet ga oss mange gode tilbakemeldinger og arbeidet for å imøtekomme disse er nå godt i gang.

Jeg har vært i matbransjen i mange år, men også denne gangen lærte jeg noe nytt. Læringspunktene fra møtet er disse:

### **Småstedenes varmretter**

Tilbudet vårt oppleves som veldig bra på de store spisestedene hvor vi serverer vegetarvarmrett hver dag, men på de mindre spisestedene har vi forbedringspotensial. Sammen med utvalgte kokker og medarbeidere i SiO Mat og Drikke ser vi nå på hvordan vi kan styrke tilbudet også på de mindre stedene våre. Vi har stort fokus på vegetarvarmrettene i dag, og skal jobbe kontinuerlig med å forbedre både smak og presentasjon.

### **Synliggjøre vegetaralternativene**

For å unngå å måtte lete etter vegetar- og vegan tilbudet ga studentene oss tilbakemelding på at vi bør synliggjøre de produktene og det tilbudet vi har i dag bedre. Det er ikke lett nok å finne vegetaralternativene, sier studentene. En mulig løsning som ble diskutert var å gi påsmurt og wraps produktene som er vegetariske/veganske en tydeligere innpakning eller merking. Vi har allerede utfordret våre leverandører på dette tiltaket.

I tillegg er det er flere små grep vi i SiO Mat og Drikke kan gjøre nå med én gang. Vi fikk flere innspill på nye produkter som for eksempel påsmurt og wraps med vegansk pulled vegme, og chiapudding (som er laget på basis av mandelmelk).

For å få større variasjon i tilbudet bytter vi også fra Oumph til Vegme. Gruppen var mest delt på sine meninger om falaffelbollene, men uavhengig av det vil vi følge opp kvaliteten på disse.

I gjennom brukergruppen har vi fått flere konkrete og konstruktive tilbakemeldinger. Nå skal SiO Mat og Drikke se på tilbakemeldingene og lage en plan på hvordan vi skal følge opp disse, slik at vi kan bruke studentenes tilbakemeldinger til å løfte tilbudet. For oss er det viktig at studentene opplever at det kommer noe konkret ut av dialogen vi har hatt med dem.

Nå gleder vi oss til juni måned hvor vi vil invitere de samme studentene tilbake for å vise frem nye vegetariske produkter som lanseres fra semesterstart. Kanskje kommer en av deres personlige oppskrifter på menyen!

#### **Fakta:**

- [SiO Mat og Drikke](#) har opprettet brukerutvalg for spisestedene ved de ulike lærestedene. Både studenter og ansatte er representert i brukerutvalgene. Brukerutvalgene har et møte per kvartal eller pr semester. Innspillene derfra brukes til å forbedre og tilpasse utvalget på spisestedene.
- I tillegg har SiO Mat og Drikke avholdt fokusgrupper med «smalere» brukergrupper. I februar var vegan/vegetar-tilbudet tema. I mars ble det avholdt fokusgruppe om glutenfrie alternativ.
- Vi har søkt etter studenter til å være med i en overordnet fokusgruppe på sosiale medier, og dette er nå etablert.

---

*Studentsamskipnaden SiO leverer tjenester til ca. 71 000 studenter ved 28 læresteder i Osloregionen. SiOs ambisjon er å gjøre Oslo til Norges mest attraktive by å studere i, gjennom å bidra til by- og campusutvikling og et attraktivt boligtilbud. SiO tilbyr ca 9000 studentboliger, helse-, rådgivning- og*

*karrieretjenester, barnehageplasser, serveringssteder og et bredt treningstilbud gjennom SiO Athletica. SiO har 890 medarbeidere (500 årsverk) og en omsetning på om lag 1,1 milliarder kroner. [www.sio.no](http://www.sio.no).*

## Kontaktpersoner



**Steffen H. Greff**  
Utviklingsdirektør  
Strategiske satsninger  
[steffen.greff@sio.no](mailto:steffen.greff@sio.no)