

Instruktion för konferenser och måltider – mat och miljö

En av Uppsala universitets målsättningar är att verksamheten ska bidra till en bättre värld. Detta genomsyrar all verksamhet. En del i arbetet är att på olika sätt minska den negativa miljöpåverkan som uppkommer som ett resultat av universitetets verksamhet, exempelvis i form av resursanvändning, utsläpp av klimatpåverkande gaser och spridning av kemikalier i miljön.

Universitetets verksamhet med konferenser och olika typer av måltidsarrangemang innebär en miljöpåverkan. Den negativa miljöpåverkan kan minskas genom att i förväg lämna nedanstående önskemål till konferensgård/-arrangör.

- Vid planering av konferens ska hänsyn tas till möjlighet att åka kollektivt till anläggningen.
- I de fall transporter sker under konferensen ska dessa ske i första hand genom kollektiva färdmedel eller samåkning.
- Bordsvatten som serveras ska vara kranvatten och hemmabubblat vatten. Inget flaskvatten ska serveras.
- Om fisk och skaldjur serveras ska dessa inte vara hotad av utfiskning och vara rödlistade i WWFs fiskguide (se www.wwf.se, sök på *fiskguide*).
- Om kött serveras ska inte kött som är rödlistat i WWFs köttguide serveras (se <http://www.wwf.se> sök på *köttguide*).
- Ekologiskt och Fairtrademärkt kaffe och te ska efterfrågas.
- Ekologisk, Fairtrademärkt och/eller lokalproducerad frukt ska efterfrågas.
- Ekologisk, säsongsbetonad och/eller lokalproducerad mat och dryck ska efterfrågas. Svenska råvaror är alltid eftersträfvansvärt.
- Om konferensen är mer än en dag bör en av måltiderna, av klimatskäl, vara en vegetarisk måltid som kan passa alla.
- Inget engångsmaterial/engångsporslin etc. ska användas om det inte är absolut nödvändigt.

För frågor kontakta universitetets miljösamordnare miljo@uadm.uu.se