



17.01.2024

Serveringsrekommendation

Helsingfors universitet har som strategiskt mål att vara en föregångare inom hållbarhet och ansvar. Avsikten med den här rekommendationen är att säkerställa att hållbarhet och ansvar beaktas vid serveringen.

Med evenemang som ordnas av Helsingfors universitet avses här alla evenemang som Helsingfors universitet har huvudansvar för och som arrangeras av Helsingfors universitets personal.

För serveringen rekommenderas följande:

- Serveringen ska gynna vegetarisk och vegansk mat och ansvarsfullt fångad närfisk.
- Serveringen ska gynna hälsosam mat som är i säsong, närproducerad mat samt ekologiska och rättvisemärkta produkter. I egenskap av Fairtrade-högskola har vi förbundet oss att servera rättvisemärkt kaffe och te.
- Serveringen ska undvika produkter som har visat sig ha stor negativ inverkan på klimatet och miljön. Sådana produkter är bland annat kött- och mjölkprodukter samt ris.
- Olika kostvanor ska beaktas.
- Vatten på flaska ska undvikas.
- Vid serveringen ska matsvinn undvikas. Deltagare i evenemang där det serveras mat och dryck ombeds att göra bindande anmälningar för att minska matsvinnet.
- Vid evenemangen ska i första hand kärl av porslin eller glas och bestick av rostfritt stål användas.



17.01.2024

Universitetets övriga praxis för servering

Helsingfors universitet rekommenderar att dess serveringsrekommendation följs även då universitetet inte har huvudansvaret för ett evenemang, utan det arrangeras i samarbete med andra aktörer.

Serveringsrekommendationen utgör en ram för arrangemang av evenemang, men universitetet har även andra kutyper för serveringen. Exempelvis vid ledningens sammankomster, som arrangeras av evenemangs- och konferensteamet, och vid universitetets mottagningar serveras endast vegansk mat. Den här praxisen bidrar till att mångfalden vid universitetet respekteras. Vegansk mat är lämplig även för dem som av religiösa, etiska eller kulturella skäl inte äter produkter av animaliskt ursprung. Att servera mat som lämpar sig för så många som möjligt minskar matsvinnet samtidigt som det även minskar koldioxidavtrycket. Det finns alltid också ett glutenfritt alternativ vid evenemangen.

Mer information om att arrangera evenemang och om serveringen finns i Helsingfors universitetets anvisning för hur evenemang arrangeras.

Serveringsrekommendationen baserar sig på forskningsbaserad kunskap

Serveringsrekommendationen är i linje med de nordiska näringsrekommendationerna som förordar en mer växtbaserad kost och minskad köttkonsumtion av både hälsoskäl och ekologiska skäl.

Valet av råvaror och minskningen av matsvinnet har en betydande inverkan på den miljöpåverkan som serveringarna har. Användningen av engångsprodukter ökar konsumtionen av naturresurser och mängden avfall. Vid serveringarna används därför helst återanvändbara kärl, och vi undviker vatten på flaska.

I serveringsrekommendationen beaktas också inkludering och det sociala och ekonomiska ansvaret. Vid universitetets evenemang strävar vi efter att ta hänsyn till deltagarnas individuella behov, inklusive olika kostvanor. I egenskap av Fairtrade-högskola förbinder vi oss att främja användningen av rättvisemärkta produkter. Minskningen av matsvinn ger även ekonomisk nytta.

Serveringsrekommendationen är en del av Helsingfors universitetets utsläppsminskningsmål

Serveringsrekommendationen stöder de åtgärder i vår [Färdplan för ett koldioxidneutralt Helsingfors universitet 2030](#) som gäller maten. I färdplanen är målet att universitetets egen matsservering ska vara mestadels vegetarisk före år 2030. Serveringsrekommendationen är en del av Helsingfors universitetets arbete för att främja hållbarhet och ansvar samt dess utsläppsminskningsmål.

Serveringsrekommendationen har godkänts 17.1.2024.

Serveringsrekommendationen kommer att uppdateras utifrån den senaste forskningsbaserade kunskapen.