

Notatka ze spotkania grupy roboczej "Strategia klimatyczna i dobre praktyki"

Termin: 11.01.2022, 9:00-10:00

Prowadzenie: Magdalena Miśkowiec

Sporządzenie notatki: Magdalena Miśkowiec (redakcja Agnieszka Kowalczyk)

Lista obecności (alfabetyczna):

1. Joanna Kajzer-Bonk
2. Jacek Kozak
3. Piotr Łukasik
4. Magdalena Miśkowiec
5. Michał Pałasz
6. Radosław Rybkowski

Notatka:

Na spotkaniu szerzej omówiono punkty 12 i 13 [petycji KlimatUJ](#).

pkt 12:

1) ograniczenie oferty mięsnej:

- 50% ograniczenie mięsa (produktów zwierzęcych) i produktów odzwierzęcych; całkowity zakaz wywoła dużą gwałtowną reakcję części społeczności
- Rozbudowana oferta zdrowych, smacznych, pełnowartościowych, dobrych jakościowo posiłków dla wegetarian i wegan

2) zastępowanie automatów; stopniowe wycofywanie tego, co jest szkodliwe

3) kuchnia społeczna (jako trzecia pozycja)

- **do samodzielnego sporządzania/podgrzewania posiłków,**
- **miejsce, gdzie można spokojnie zjeść posiłek,**
- **miejsce do spędzania czasu, odpoczynku (gdzie, jak często, w ilu budynkach, wydziałach, instytutach),**
- **zapraszająca, przyjazna, otwarta, inkluzywna atmosfera,**
- **konsultacja z architektami i studentami na temat tego, jak ta przestrzeń mogłaby wyglądać.**

Dodatkowo: foodtrucki w przestrzeni uniwersyteckiej – pokazanie dobrych przykładów i praktyk z innych uniwersytetów.

Kwestie do przemyślenia:

- Na jakim poziomie radykalności się zatrzymamy?
- Poszerzenie menu?

- Wyższe ceny dla posiłków mięsnych niż roślinnych?
- **Podanie daty realizacji, ostatecznego celu?**

pkt 13:

- Usunąć słowo “zrekompensowanie” - po prostu “szerzenie wiedzy”
- W jaki sposób szerzyć tę wiedzę? - grupa Pop-Edu
- Edukowanie pracowników_czek stołówek
- Punkt ten dołączyć do edukacyjnej kampanii klimatycznej - uszczegółowienie w punkcie 5.
- Stworzenie osobnego punktu nt. edukacji i szerzenia wiedzy w zakresie dot. żywności, plastiku, wody
- Bony zachęcające - bon na zakupy w sklepie sportowym za dojeżdżanie rowerem, za 10 obiadów wegetariańskich/wegańskich 11. gratis.
- Przeprowadzenie rozmów z osobami obsługującymi punkty gastronomiczne.
- Istotną kwestią jest układ dań w menu oraz symbole/oznaczenia przy nich użyte.

Głosowania: brak głosowań

Cel następnego spotkania: TBA

Termin następnego spotkania: TBA