

Til: Instituttstyret
Fra: Intern arbeidsgruppe

Dato: 25. april 2019

FORELØPIGE ANBEFALINGER FOR IKOS

All mat som serveres på IKOS' regning bør være vegetar av hensyn til dyrevelferd og kjøttproduksjonens klimaavtrykk. Maten bør også være kortreist og av sesongen. Legge dette inn som krav til cateringselskapene ved bestilling.

Engangspplast er nei. Selv EU sier nei til engangspplast. Plastkrus, plastbestikk. Vannbeholdere?

Flyreiser – den store stygge ulven – som konferansereiser og feltarbeid samt gjesteforskere og utenlandske deltakere i komiteer.

1. Umulig å unngå å fly. Norge i periferien, og både våre spesialfelt (ikke minst de orientalske fagene) og vårt akademiske virke tilsier mobilitet. Også studenter må fly, særlig akutt for språkstudenter og utreise generelt.
2. Dog er flyreiser kilde til betydelig klimagassutslipp og vi har ansvar like mye som andre.
3. Skype og videolink – hente inn gode ideer.
4. En del arrangementer må velge enten nordisk og tog eller skype/videolink (f.eks. midtveisevalueringer).
5. Krav om flerbruk av gjester (f.eks. disputaser) dersom de skal flys inn (min. gjesteforelesning, helst samskriving, prosjektutvikling).
6. Ingen internseminarer kan forutsette flyreise.
7. Være varsom med å anbefale studenter mange småreiser og heller anbefale lange opphold og få reiser.
8. Krav om særlig begrunnelse for å fly inn folk.
9. Tog heller enn fly i et tredelt system:
 - a. grønne destinasjoner (mindre enn 10 timer på tog; Sør-Norge, Skandinavia) kun tog
 - b. oransje destinasjoner (mellom 10 timer og ett døgn på tog; nordlige Europa): premie for å ta tog (1. klasse/komfort, ekstra overnatting eller nattog, ekstra driftsmidler)
 - c. røde destinasjoner (resten av verden): fly
10. IKOS etablerer et flyregnskap (totalt antall flyreiser 2018 på instituttets regning) og søker å redusere dette med 10 prosent årlig i fem år.
11. Konkurransen med pris gitt av IKOS eller OSEH for beste ideer.

IKOS-styret tar kontakt med de andre HF-styrene og fakultetsstyret for felles initiativ.



ANBEFALINGER FOR HF/UiO

All mat som serveres på HF/UiOs regning bør være vegetar av hensyn til dyrevelferd og kjøttproduksjonens klimaavtrykk. Maten bør også være kortreist og av sesongen. Legge dette inn som krav til cateringselskapene ved bestilling og i neste runde av avtaleforhandlinger.

e-Waste er et betydelig klimaproblem som også HF og UiO må ta ansvar for.

HF/UiO oppretter en bærekraftsrapport med tydelige mål for hele virksomheten. UiO har betydelig ekspertise på klimafeltet. HF/UiO bør nedsette arbeidsgruppe eller ekspertgruppe for å lage anbefalinger for enheten og underenhentene.

Sterile plener omskapes til eng. Anlegg av hage på takene. Her har Botanisk hage allerede betydelig ekspertise.