

Ett mer hållbart Uppsala Systemvetare

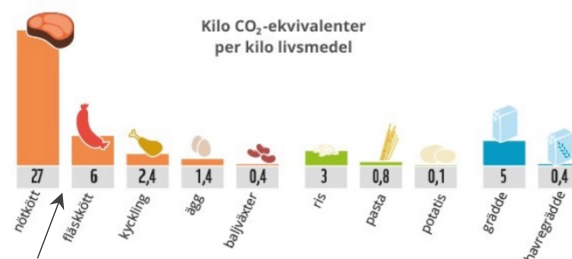
Motion till Uppsala Systemvetares
Vårstämma 27/5 2019

Framlagd 190520

Uppsala Systemvetare är en fantastisk förening som förgyller många av sina medlemmars studietid genom anordnade aktiviteter, evenemang och hjälp i utbildningsrelaterade frågor. Gemenskapen och nyttan som denna förening bidrar till är ovärderlig för många studenter på programmet, men i dagsläget arbetar verksamheten inte alltid med en medvetenhet om hållbarhet ur ett miljö- och klimatperspektiv. Vi som förening har dock möjlighet att göra detta!

En bra början är t.ex. att se över vilken kost som serveras i samband med föreningens verksamhet. Varför? Jo, eftersom **VAD** vi väljer att äta spelar stor roll för vår klimatpåverkan. Kött- och mejeriprodukter påverkar t.ex. klimatet lika mycket som världens alla bilar, bussar, båtar och flygplan tillsammans¹, och **VI KAN** välja att inte bidra till detta.

De tre typer av kött som släpper ut flest kilo CO₂-ekvivalenter per kilo livsmedel är nötkött, lamm- och fläskkött². Att välja bort dessa livsmedel behöver inte betyda någon dramatisk påverkan på våra vanor eller traditioner som förening. Det finns t.ex. 7 av 9 förrätter och 8 av 11 varmrätter kvar på menyförlaget för föreningens föregående gasquer³.



Lammkött: ca 21 kg CO₂e/kg benfritt kött

Källa: WWF (<https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/matkalkylator/>) och Röö's. 2012.

Mat-klimat-listan. Version 1.0. Rapport 040. Institutionen för energi och teknik. SLU

**Därför föreslår jag Vårstämman 2019 besluta;
att samtliga måltider i samband med Uppsala Systemvetares verksamhet
ej skall innehålla nötkött, lamm-, eller fläskkött.**

Anna Enstam
Uppsala 190520

¹ <https://www.naturskyddsforeningen.se/vad-vi-gor/klimat/faqvego>

² <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/matkalkylator/>

³ Bilaga 1



STOCKHOLMS NATION
Restaurangchef

Stockholms Nations Menyförslag

Förrätter

Västerbottenpaj med forellrom och rödlök

Tomat och mozzarellasallad med basilikadressing och kuvertbröd

Kräftmousse med forellrom på kanapé

Laxrullad med wasabicremefraiche och laxrom

Matjessilltårta (finhackad matjessill, rödlök & gräslök, crème fraiche på en kavringbotten)

Rökt rensteksmousse med pepparrot på kanapé

~~Lufttorkad skinka med melon och chèvreostcreme med färska örter~~

~~Breasola med parmesan och örtmarinerade oliver~~

Kokt sparris med marinerade oliver och parmesan (veg)

Varmrätter

~~Lammrostbiff provencale med potatisgratäng och rödvinsås~~

Inkokt lax med ört- och pepparrotssås

Lax med limehollandaise och sparris

Ugnsbakad lax med kokta rödbetor och fetaostkräm

Tonfisk med tapenade och gul paprikasås

~~Fläskfilé med gorgonzola-, bearnaise- eller grönpepparsås~~

Ankröst med rostade rotfrukter, potatisgratäng och portvinsås

Mozzarella och basilikafylld kycklingfilé med sås på soltorkade tomater

~~Oxfile med piripiribearnaise, madeira- eller kantarellsås~~

Chèvregratinerad portobellosvamp (veg)

Ratatouille med grillad halloumi (veg)

(Oxfilen är dyrare än övriga förslag, vilket ökar kuvertpriset)