



POLITI HØGSKOLEN

**Diku - Direktoratet for internasjonalisering
og kvalitetsutvikling i høyere utdanning**
Postboks 1093
5809 BERGEN

NORWEGIAN POLICE UNIVERSITY COLLEGE

Deres referanse:

Vår referanse:
20/00352-3

Dato:
02.07.2020

HØRINGSVAR - GRØNNE INDIKATORER FOR UNIVERSITETS- OG HØGSKOLESEKTOREN

Viser til høringsbrev av 5.2.2020, der det bes om innspill på rapporten «Grønne indikatorer for universitets- og høgskolesektoren». Politihøgskolen sender også innspillene via nettløsningen.

1. Generelle og overordnede merknader til rapporten

Rapporten og forslagene den fremmer er svært omfattende og ambisiøse. Politihøgskolen ser viktigheten av et rapporteringssystem for UH-sektoren, men rapporteringsomfang og detaljeringsgrad tilsier et merkbart merarbeid. Særlig for en liten utdanningsinstitusjon med få administrativt ansatte, kan det foreslåtte rapporteringssystemet legge beslag på en vesentlig del av arbeidskapasiteten. Politihøgskolen anbefaler på bakgrunn av dette et noe forenklet system.

Det foreslåtte rapporteringssystemet er delvis sammenfallende med rapporteringen som kreves av institusjoner som er miljøfyrtårnsertifiserte. Politihøgskolen anbefaler at disse to rapporteringene samkjøres.

Enkelte av faktorene vil det være mer passende at eier av bygg og/eller areal rapporterer på. Det gjelder f.eks. *biologisk mangfold*.

Det vurderes som viktig og riktig at ulike UH-institusjoner ikke settes opp mot hverandre, men gis verktøy for måling av egen utvikling over tid.

2. Merknader til kapittel 3. Klima- og miljøindikatorer for UH-sektoren

a. Kommentar til 3.2 Avfall

Det foreslås en rekke indikatorer for avfall. Institusjoner som allerede er miljøfyrtårnsertifiserte rapporterer allerede på et indikatorsett. Men dette er noe ulikt inndeling denne rapporten foreslår. Eksempelvis er *treverk* en egen kategori i Miljøfyrtårn. Her vil det være hensiktsmessig med en samkjøring av kategoriene.

b. Kommentar til 3.4 Mat og servering

Matavfall er en indikator som profiterer helfabrikata, hvor industrien har matavfallet og ikke den enkelte institusjon. *Matsvinn* derimot kan være mer interessant å registrere. *Matsvinn* kan deles opp i *lager/produksjonssvinn* - som beskriver kjøkkenets evne til å planlegge og behandle de varer som kjøpes inn, *buffetsvinn* - som viser hvor mye mat som kastes pga. valgt serveringsløsning og *serveringssvinn* - som viser hvor mye kunden kaster av mat som ikke spises opp.

Vegetarisk/vegansk kan bli vanskelig å rapportere på, idet mange måltider er «blandet» ved at brukeren selv forsyner seg av forskjellige produkter fra buffet.

Med hilsen

Nina Skarpenes
rektor

Bodil Haug
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent uten signatur.

Saksbehandler:
Ole Fredrik Hald
Morten Brenden
Bodil Haug