

Speisekarte

Nachhaltigkeit an der BOKU

Empfehlung des Hauses

à 3-4 Minuten

BOKU Nachhaltigkeitsstrategie

Update zu Zielen und Maßnahmen. Auf partizipativer Basis.

Vorspeisen

à 1-2 Minuten

Nachhaltigkeitsverständnis der BOKU

Gemeinsame Basis für unser Bemühen.

Climate Change Centre Austria

Klimadaten, Service und Vernetzung vom Feinsten.

Netzwerk Umweltmanagement

Vernetzung im Bereich Green Campus. Zum Netzwerk empfehlen wird die Arbeitsgruppe.

Green Meeting Zertifizierung an der BOKU

Appetit - Häppchen für Ihre Veranstaltung.

Crowd Lynx - die BOKU Ideenplattform

Ihre frisch zubereiteten Ideen zum Teilen und Kommentieren.

Energiecluster

Kompetenzen vernetzen und präsentieren. Projekte gemeinsam entwickeln.

Hauptspeisen

à 3-4 Minuten

CO₂ - Kompensation

Deftige Projekte von nah und fern.

Nachhaltigkeit in der Lehre

Schmankerl aus der BOKU Nachhaltigkeitslehre mit UN Weltaktionsprogramm.

Klimafreundliche Forschung

Regional und Bio. Mit kleinem Fußabdruck und Zeitgewinn.

Sustainicum Collection

Anregende Mischung für Ihre Lehre.

Council für nachhaltige Logistik

CO₂ neutral und leise füllt sich der Magen.

Sustainable Entrepreneurship

Ideen umsetzen, Kompetenzen entwickeln: die experimentelle Küche.

Nachspeisen

à 1-2 Minuten

Allianz Nachhaltige Universitäten in Österreich

Kooperation auf mehreren Ebenen zu Lehre, Forschung und Umweltmanagement.

3. BOKU Nachhaltigkeitstag

Zum Abschluss empfiehlt die Küche ein paar Informationen zum Nachhaltigkeitstag der BOKU.

Kontakt:

Lisa Bohunovsky

lisa.bohunovsky@boku.ac.at

+ 43 1 47654- 99115

Julia Buchebner

julia.buchebner@boku.ac.at

+43 1 47654-99112



Universität für Bodenkultur Wien