

15.2.2 Їжа, вирощена екологічно безпечним способом, на кампусі Університету впровадив політику, яка гарантує, що продукти харчування, які споживаються на території кампусу, вирощуються виключно у екологічно чистих умовах. На території університету функціонують сучасні теплиці, де вирощують мікрозелень, овочі, гриби без застосування хімікатів, пестицидів чи штучних добрив. Такий підхід не лише забезпечує студентів та співробітників свіжою, корисною їжею, але й служить практичною демонстрацією сталого агровиробництва. Вирощування їжі на кампусі сприяє зменшенню вуглецевого сліду, адже знижує потребу в транспортуванні продуктів, і водночас слугує навчальною базою для студентів аграрних спеціальностей.

<https://www.pdau.edu.ua/news/mayster-klas-z-vyroshchuvannya-mikrogrinu-dlya-uchniv-poltavskogo-liceyu-no-1>

15.2.2 Sustainable Food on Campus

The University has implemented a policy to ensure that food consumed on campus is grown exclusively in environmentally friendly conditions. The University operates modern greenhouses where microgreens, vegetables, mushrooms are grown without the use of chemicals, pesticides or artificial fertilizers. This approach not only provides students and staff with fresh, healthy food, but also serves as a practical demonstration of sustainable agricultural production. Growing food on campus helps reduce the carbon footprint, as it reduces the need to transport products, and at the same time serves as an educational base for students of agricultural specialties.

<https://www.pdau.edu.ua/news/mayster-klas-z-vyroshchuvannya-mikrogrinu-dlya-uchniv-poltavskogo-liceyu-no-1>