**DA LIFEGATE E FINDUS UN VADEMECUM PER RIDURRE LE EMISSIONI DI CO2e   
IN 6 SEMPLICI AZIONI QUOTIDIANE**

**E CON LA MONGOLFIERA “GREEN CUISINE” FINDUS PROMUOVE   
SCELTE ALIMENTARI CONSAPEVOLI**

*Dall’utilizzo di lavatrice e lavastoviglie a pieno carico, all’attenzione alle diciture riportate sui prodotti alimentari per evitare sprechi, fino alla scelta consapevole degli abiti che acquistiamo, passando per le proprie preferenze a tavola: ecco un vademecum con 6 comportamenti virtuosi e attenti all’ambiente stilati da LifeGate in collaborazione con Findus. A lanciare un messaggio di sensibilizzazione, una mongolfiera che ha volato nei cieli della Lombardia sul cui pallone sono stati evidenziati i benefici in termine di riduzione di emissioni di CO2 equivalente (CO2e) per la produzione del Burger Green Cuisine, la linea di piatti vegetali Findus, rispetto a un tradizionale burger di carne[[1]](#footnote-2).*

*Roma, luglio 2024* - Sapevi che anche dopo aver finito di caricare i nostri smartphone, i caricabatterie continuano a consumare energia se lasciati attaccati alla presa? E che la dicitura “consumare preferibilmente entro” segnala quando un prodotto è al suo meglio, ma può essere consumato anche dopo? In questo modo, si possono evitare sprechi alimentari e, conseguentemente, le emissioni di anidride carbonica, perché si evita lo smaltimento dei rifiuti, che produce gas serra, e si risparmiano le risorse utilizzate per produrre e trasportare il cibo. Tutti noi aspiriamo a un mondo più pulito, a città meno inquinate e a salvaguardare il nostro Pianeta: anche con piccoli e semplici gesti quotidiani possiamo fare la differenza per ridurre le emissioni di CO2e.

Per aiutarci a riconoscere alcune di queste semplici azioni, arriva un **vademecum**, alla portata di tutti, stilato da LifeGate, network di informazione e servizi di consulenza per un futuro sostenibile, in collaborazione con Findus, azienda leader nel settore dei surgelati, con **comportamenti virtuosi che ognuno di noi può mettere in pratica per azioni quotidiane più consapevoli, capaci di contribuire a diminuire le emissioni di CO2e**. Dall’utilizzo di lavatrice e lavastoviglie a pieno carico, all’attenzione alle diciture riportate sui prodotti alimentari per evitare sprechi, fino alla scelta consapevole degli abiti che acquistiamo, passando per le proprie preferenze a tavola: sono diversi i comportamenti virtuosi che tutti noi possiamo adottare quotidianamente, impegnandoci ad essere più consapevoli del nostro impatto sull’ambiente in termini di CO2e[[2]](#footnote-3).

**GREEN CUISINE: LA LINEA DI PIATTI VEGETALI FINDUS PER UN MONDO PIÙ VERDE**

Per lanciare il messaggio che la sostenibilità passa anche dai piccoli gesti, come scelte alimentari consapevoli, che ognuno di noi può adottare,nei giorni scorsi ha preso il volo una mongolfiera sui cui Findus ha deciso di evidenziare **i benefici in termine di riduzione di emissioni di CO2e per la produzione del Burger Green Cuisine rispetto ad un tradizionale burger di carne.** [**Green Cuisine**](https://www.findus.it/la-nostra-gamma/nostri-marchi/green-cuisine) **è la linea di piatti vegetali Findus**,pensata per offrire alternative alle proteine animali, senza compromettere il gusto e i nutrienti. Al volo della mongolfiera ha preso parte il fortunato vincitore della consumer promo “Green is in the Air”, lanciata da Findus a inizio anno con l’obiettivo di raccontare come ognuno di noi possa contribuire ad un futuro più sostenibile attraverso scelte alimentari responsabili e consapevoli.

*“L’impegno per minimizzare la Carbon Footprint è sicuramente una priorità, e, soprattutto, è un obiettivo alla portata di tutti, a partire dalle scelte alimentari che ognuno di noi può adottare. Questo il messaggio che abbiamo voluto lanciare organizzando il volo della mongolfiera “Green Cuisine”, su cui abbiamo scelto di evidenziare i benefici in termini di riduzione di emissioni di CO2e per la produzione del Burger Green Cuisine rispetto ad un tradizionale burger di carne. Ormai 4 anni fa, Findus ha lanciato la linea Green Cuisine con l’intento di intraprendere una vera e propria rivoluzione alimentare. Si tratta di prodotti pensati per tutti coloro che vogliono contribuire ad un mondo più verde, partendo da piccoli gesti quotidiani, offrendo opzioni gustose per una dieta a base vegetale”* ha dichiarato **Alessandro Solazzi, Cluster Marketing Director Southern Europe Findus.**

**IL VADEMECUM CON I 6 CONSIGLI PER LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO2 EQUIVALENTE CHE**

**TUTTI POSSIAMO ADOTTARE**

***#1: SPRECO ALIMENTARE***   
Ogni italiano emette quasi mezzo chilo di anidride carbonica all'anno a causa dello spreco alimentare. Sorprendente, vero? Ma è possibile ridurre questa cifra facilmente. Impara a distinguere tra le diciture “data di scadenza”, che indica quando un prodotto potrebbe non essere più sicuro per il consumo, e “consumare preferibilmente entro”, che segnala quando un prodotto è al suo meglio, ma può essere consumato anche dopo. Controllare le etichette, evitare le maxi-spese e organizzare meglio il frigo possono fare la differenza. Meno cibo sprecato corrisponde a meno CO2e emessa, perché si evita lo smaltimento dei rifiuti, che produce gas serra, e si risparmiano le risorse utilizzate per produrre e trasportare il cibo. Un piccolo gesto per te, un grande aiuto per il pianeta.

***#2: ELETTRODOMESTICI***

Ogni giorno, anche quando pensi che i tuoi elettrodomestici siano spenti, continuano a consumare energia inutilmente se lasciati in standby. Lo stesso vale per i caricabatterie del cellulare, del computer o di qualsiasi altro dispositivo quando rimangono attaccati alle prese. In Italia, il consumo di energia in standby rappresenta fino al 10%[[3]](#footnote-4) del consumo totale di energia elettrica di una famiglia, contribuendo significativamente alle emissioni di anidride carbonica. Staccare le spine o utilizzare ciabatte elettriche con interruttore sono piccoli accorgimenti che però possono ridurre notevolmente il tuo impatto ambientale. Stacca la spina e risparmia.

***#3: ABITI FIBRE NATURALI VS ABITI E SINTETICI***Lo sapevi che la scelta dei tuoi abiti può influenzare le emissioni di anidride carbonica? Per ogni tonnellata di cotone tessile tradizionale, si emettono circa 6 kg di CO2e, mentre per il cotone biologico la cifra scende a soli 2 kg. Bisogna fare ancora più attenzione al poliestere, che invece emette dai 7 ai 9,5 kg di CO2e per tonnellata[[4]](#footnote-5). Scegliere di indossare abiti in fibra biologica non solo riduce l'impatto ambientale, ma contribuisce anche a combattere il cambiamento climatico. Ogni piccolo gesto conta: preferisci le fibre naturali e biologiche e aiuta a ridurre le emissioni di CO2e. Moda sostenibile, pianeta sostenibile.

***#4: ABBASSA LA TEMPERATURA***   
Vuoi dare una mano al pianeta ogni volta che fai il bucato? Ecco un trucco semplice ma efficace: riduci la temperatura del lavaggio. Lavare a 30°C invece che a 40°C può farti risparmiare fino a 27 kg di emissioni di anidride carbonica all’anno, se utilizzi una fornitura elettrica tradizionale. Inoltre, assicurati di fare lavatrici a pieno carico. Questo non solo massimizza l'efficienza energetica, ma riduce anche il numero di cicli di lavaggio, risparmiando acqua ed elettricità. Meno energia, meno spreco di risorse, meno emissioni di CO2e, più sostenibilità.

***#5: LAVARE I PIATTI MANO O IN LAVASTOVIGLIE?***Se vuoi rendere la tua routine di pulizia dei piatti più ecologica, utilizza la lavastoviglie. Lavare i piatti a mano non solo richiede più tempo, ma consuma anche più energia e acqua rispetto a una lavastoviglie di ultima generazione. Utilizzandola a pieno carico, puoi ridurre le emissioni di anidride carbonica fino a circa il 61% per ogni ciclo rispetto al lavaggio manuale. Questo perché le lavastoviglie moderne sono progettate appositamente per essere molto più efficienti nel riscaldare l'acqua e gestire il consumo idrico. Le buone abitudini domestiche possono davvero fare una grande differenza per il nostro pianeta.

***#6: LE ALTERNATIVE VEGETALI ALLE PROTEINE ANIMALI***

L’alimentazione plant-based può essere certamente salutare, ma anche soddisfacente per il palato e sostenibile per l’ambiente. **Un burger Green Cuisine di Findus**, ad esempio, **ha una Carbon Footprint** - misura che esprime in CO2e il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate direttamente o indirettamente ad un prodotto – **mediamente più bassa di sette volte rispetto ad un burger di carne (-85%)[[5]](#footnote-6).** Sempre prendendo come riferimento un tradizionale burger di carne, il terreno usato è 4 volte inferiore nella produzione del burger Green Cuisine (-71%) ed ha un consumo di acqua 6 volte inferiore (-77%). Un’alternativa gustosa e amica dell’ambiente, ideale anche per creare abbinamenti culinari e soddisfare i gusti di tutti!

**Findus**Findus è un marchio di proprietà in Italia di CSI – Compagnia Surgelati Italiana Spa - azienda leader nella produzione e commercializzazione di prodotti nel settore Surgelati e annovera tra i suoi marchi alcuni tra i più conosciuti ed amati in Italia. Il portfolio, infatti, include anche marchi quali Quattro Salti in Padella, Sofficini, Capitan Findus e tanti altri. [www.findus.it](http://www.findus.it)

**Per ulteriori informazioni:**

Ufficio stampa Findus

INC Istituto Nazionale per la Comunicazione

Valentina Spaziani [v.spaziani@inc-comunicazione.it](mailto:v.spaziani@inc-comunicazione.it) 349 5743907

Virginia Matteucci [v.matteucci@inc-comunicazione.it](mailto:v.matteucci@inc-comunicazione.it) 342 6324138

1. Per maggiori info: <https://www.findus.it/green-cuisine/sostenibilita> [↑](#footnote-ref-2)
2. Scopri qual è la tua impronta carbonica e come alleggerirla: <https://www.lifegate.it/calcolatore-co2> [↑](#footnote-ref-3)
3. Fonte: studio interno LifeGate [↑](#footnote-ref-4)
4. Fonte: studio interno LifeGate [↑](#footnote-ref-5)
5. Per maggiori info: <https://www.findus.it/green-cuisine/sostenibilita> [↑](#footnote-ref-6)