



“Green Venue”

A sustentabilidade e a equidade estão no centro da estratégia da Fundação Calouste Gulbenkian. Nos últimos anos, a Fundação Gulbenkian tomou medidas inequívocas para demonstrar este compromisso em Portugal e no mundo - desde o desinvestimento em combustíveis fósseis até à criação do Prémio Gulbenkian para a Humanidade, um prémio de 1 milhão de euros que distingue contribuições notáveis para a ação climática e soluções climáticas que inspiram esperança.

A missão e as prioridades estratégicas da Fundação Calouste Gulbenkian cumprem-se através de três dimensões – a carteira de investimentos, os subsídios e actividades culturais e a gestão das pessoas e dos edifícios.

Saiba mais sobre estas três dimensões no [Relatório e Contas da Fundação Calouste Gulbenkian referente ao ano de 2022](#), que inclui informação de sustentabilidade reportada de acordo com as diretrizes da Global Reporting Initiative.

Pode também consultar os resultados da avaliação de [ciclo de vida de uma das exposições decorridas em 2022](#), feita com o objetivo de melhorar continuamente o desempenho ambiental da Fundação Calouste Gulbenkian.



	Etiqueta de carbono	Emissões por dose (gCO2e)	Carbon intensity (kgCO2e/KgComida)
Mini prego porco preto	E	329,9	6,2
Wrap de cogumelos e queijo de ervas	B	182,9	1,9
Pão tigre com salmão e queijo creme	B	197,4	2,1
Empadinhas de vitela	E	730	24,3
Brownies de chocolate e avelã	E	357,2	8,9
Mini Pastéis de Nata	A	134,7	1,6
Espetadinhas de Fruta	A	29,4	0,7
Sumo de laranja	A	165,5	0,7
Sumo abacaxi e hortelã	A	55,5	0,7
Chá	A	67	0,3
Café	A	238	0,9



Sopa camponesa	A	Creme de ervilhas (sem batata)	A	Hambúrguer de novilho com molho de cogumelos, esparguete salteado e brócolos	E	Crepes com legumes, molho branco e brócolos	A	Cação de coentrada com batata cozida e cenoura baby	B	Dieta	E	Sopa minestrone (sem batata)	A
Rissóis de camarão com arroz de tomate e espinafres	C	Dieta	B	Creme de couve flor (sem batata)	A	Caldo verde	A	Bifinhos de novilho, com cebolinhas e moscatel, batata frita e cenoura baby	E	Croquetes de vegetais com arroz e cenoura baby	A	Folhado de atum com espinafres e legumes assados	C
Bifinhos de peru com molho de lima com fusilli salteado e espinafres	B	Tortilha de espargos, batata e cebola	A	Bacalhau fresco com cebola, tomate no forno, batata corada e couve flor	D	Dieta	D	Sopa de espinafres (sem batata)	A	Creme de cenoura com hortelã	A	Bolonhesa de novilho com esparguete e legumes assados	E
Sopa de feijão verde (sem batata)	A	Sopa agrião	A	Caril de frango com arroz basmati e couve flor	B	Farfalle com espinafres e frutos secos	B	Bacalhau à Brás com couve chinesa	D	Dieta	C	Creme de espargos	A
Pescada com crosta de ervas, batata assada e macedónia	D	Dieta	D	Creme de legumes (sem batata)	A	Sopa de peixe	A	Perna de peru assada com castanhas, batata Paris e couve chinesa	B	Bife de peru grelhado com couve chinesa	C	Dieta	E
Pica pau de porco com arroz de forno e macedónia	C	Pescada cozida com macedónia	D	Salmão tostado com molho de citrinos, arroz de forno e grelos	C	Dieta	C	Creme de coentros	A	Empadão de batata doce, tofu e acelgas	A	Dieta	E
Sopa de feijão com lombardo (sem batata)	A	Tomate recheado com feijão catarino e quinoa	A	Costeletas de porco com molho de café, batata frita e grelos	C	Salmão grelhado com arroz de forno e grelos	C	Corvina no forno com batatinha cozida e couve de bruxelas	A	Canja de galinha	A	Dieta	A
Robalo grelhado escalado com batata e brócolos	A	Creme de legumes	A	Creme de nabo com nabijas sem batata	A	Feijoada de Seitan	A	Stragonoff de frango com arroz basmati e couve de bruxelas	C	Corvina grelhada com batatinha cozida e couve de bruxelas	A	Moqueca de legumes com arroz basmati	A