

1r PREMI A LA MILLOR INICIATIVA

# Remenja'mmm

Massa bo per llençar-ho

1<sup>a</sup> Edició

## PREMI A LA MILLOR INICIATIVA “REMENJA'MMM”

Per primer cop, el projecte **Remenja'mmm**, impulsat per Rezero, Banc de Recursos, Nutrició Sense Fronteres i Grup GSR, convoca un concurs on es premiaran a aquells restaurants que duguin a terme accions per reduir el malbaratament alimentari.

Recordem que un terç del total de la producció alimentària mundial acaba llençant-se i per això cal un canvi en consciència de tots els agents socials i econòmics que intervenen en el cicle alimentari.

El concurs forma part del projecte “Remenja'mmm”, que promou la reducció del malbaratament alimentari en els restaurants. El premi es concedirà a l'establiment amb millor prevenció i gestió dels aliments.

## **BASES DEL PREMI A LA MILLOR INICIATIVA DE “REMENJA’MMM”**

### **1. Objecte**

Es convoca per primera vegada el Premi Remenja’mmm, amb l’objectiu de reconèixer i promocionar iniciatives que contribueixin a reduir el malbaratament del menjar en el sector de la restauració a Catalunya.

Tots els participants optaran a un únic premi.

### **2. Participants i requisits**

Poden presentar la seva candidatura tots aquells establiments (restaurants, hotels o bars de menú) ja adherits al projecte “Remenja’mmm”, així com també qualsevol establiment de les tipologies esmentades que desitgi participar d’aquesta convocatòria.

Els participants hauran de promoure en els seus establiments una o més accions per reduir el malbaratament alimentari en el seu dia a dia.

Només es considerarà vàlida la participació d’aquells inscrits que compleixin els requisits de participació descrits en aquest punt.

### **3. Sol·licituds i termini de presentació**

Les sol·licituds per participar en la convocatòria s’han de presentar omplint el formulari de participació que trobaran a la pàgina web de [www.remenjammm.cat](http://www.remenjammm.cat).

El formulari consta de 3 parts on s’hauran d’omplir:

1. Les dades de l’establiment (bar de menú, restaurant o hotel).
2. Les dades del responsable de la inscripció.
3. La descripció de la bona pràctica que es presenta per optar al Premi Remenja'mmm

La data límit de presentació de les candidatures és el dia 31 de març de 2018.

Les dades de caràcter personal de les persones sol·licitants seran tractades d'acord amb la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre de Protecció de Dades de Caràcter Personal.

#### 4. **Jurat**

El jurat constarà d'un membre de cada una de les organitzacions promotores de Remenja'mmm (Rezero, Banc de Recursos, Nutrició Sense Fronteres i Grup GSR) i representants de l'Agència de Residus de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona, la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració, PIMEC Comerç, l'organització de consum Opcions, Manuel Bruscas (*coautor de Los tomates de verdad son feos*), Barcelona Restaurants Sostenibles, Ada Parellada i Mingo Morilla.

El jurat seleccionarà les millors iniciatives presentades seguint els criteris d'avaluació del punt 6 i es publicaran a la web i xarxes socials de Remenja'mmm.

Es tindrà en compte la valoració que tinguin les bones pràctiques finalistes a través de les xarxes socials.

#### 5. **Lliurament del premi**

El Premi a la millor iniciativa Remenja'mmm s'erigeix com a referent en la promoció de la restauració sostenible amb l'objectiu de donar visibilitat a les millors pràctiques i promoure la rèplica de les millors iniciatives al sector.

Els guanyadors del Premi Remenja'mmm seran guardonats amb un diploma únic i valedor dels valors de la sostenibilitat. I gaudiran de l'oportunitat de compartir la iniciativa premiada amb els representants de les administracions, la comunitat de restauradors i els mitjans de comunicació presents en l'acte de lliurament del Premi.

El nom dels premiats es publicarà a la pàgina web i xarxes socials (facebook, twitter i instagram) de Remenja'mmm en un màxim de 3 mesos després del final del termini de presentació.

Se celebrarà un acte de lliurament del Premi, els detalls del qual es comunicaran al llarg del procés de deliberació. En aquest esdeveniment, autoritats públiques de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona així com personalitats del món gastronòmic lliuraran el premi.

#### 6. **Criteris d'avaluació per la decisió dels guanyadors**

Per a l'elecció dels guanyadors es valorarà diversos aspectes com la durada de l'acció, com incideix (reducció, aprofitament o donació d'excedents alimentaris), quantitat, impacte en la comunicació, fase del cicle alimentari on influeix, innovació, integració amb altres accions.

## 7. **Condicions generals**

La participació en aquest concurs suposa la plena acceptació d'aquestes bases. Tota candidatura que no s'hi ajusti no serà vàlida.