

3a EDICIÓ PREMI A LA MILLOR INICIATIVA

**Remenja'mmm**  
Massa bo per llençar-ho

# PREMI A LA MILLOR INICIATIVA “REMENJA'MMM” 3a edició

Davant la situació actual en què un terç del total de la producció alimentària mundial acaba llençant-se, cal un canvi de consciència de tots els agents socials i econòmics que intervenen en el cicle alimentari.

Des del projecte “**Remenja'mmm**”, impulsat per Rezero, Banc de Recursos i Grup gsr, es vol incidir en la promoció de la reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració.

En aquest marc, i per tercer any consecutiu, es convoca un premi per a valorar aquells restaurants que duguin a terme accions per reduir el malbaratament d'aliments.

El premi es concedirà a l'establiment amb la millor prevenció i gestió dels aliments segons els criteris establerts en les presents bases.



## BASES DEL PREMI A LA MILLOR INICIATIVA "REMENJA'MMM"

### 1. Objecte

Es convoca la tercera edició del Premi Remenja'mmm, amb l'objectiu de reconèixer i promocionar iniciatives que contribueixin a reduir el malbaratament alimentari en el sector de la restauració a Catalunya i les Illes Balears.

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 a 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 2020.

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 Rezero i Banc de Recursos i representants de l'Agència de Residus de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona, la Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme, PIMEC Comerç, l'organització de consum Opcions, Manuel Bruscas (*coautor de Los tomates de verdad son feos*), Barcelona Restaurants Sostenibles, Ada Parellada, Mingo Morilla i els representants dels guanyadors del Premi Remenja'mmm de l'edició 2019.

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 valoraran diversos aspectes com la durada de l'acció, l'àmbit d'incidència (reducció, aprofitament o donació d'excedents alimentaris), l'eficiència (reducció del malbaratament alimentari aconseguit), l'impacte en la comunicació, la fase del cicle alimentari on influeix, el grau d'innovació i la 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.