

PREMI A LA MILLOR INICIATIVA

Remenja'mmm

Massa bo per llençar-ho

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 amb el suport de la Conselleria de Medi Ambient i Territori del GOIB i el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible, es vol incidir en la promoció de la reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració.

En aquest marc, i per primera vegada a Balears, es convoca un premi per a valorar iniciatives de 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 primera edició del Premi Remenja'mmm a Balears, amb l'objectiu de reconèixer i promocionar iniciatives que contribueixin a reduir el malbaratament alimentari en el sector de la restauració de 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 a la campanya [“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.

Els restaurants participants han d'estar ubicats a les Illes Balears.

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](#).

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 d'agost de 2023.

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 de:

- Representant/s de l'administració pública
- Representant/s del sector gastronòmic de les Illes Balears
- Representant d'una entitat social de les Illes Balears
- Equip tècnic de Rezero

El jurat seleccionarà les millors iniciatives presentades seguint els criteris d'avaluació del punt 6 i aquestes es difondran a través de web, XXSS i mitjans de comunicació.

5. Celebració dels Premis Remenja'mmm en l'acte «Les Balears avancen cap al Residu Zero»

Des de l'any 2020 Rezero ha organitzat anualment un acte per analitzar i valorar els avanços de la societat balear en el camí cap al Residu Zero, tot reconeixent iniciatives de les Illes que treballen en aquesta direcció amb el lliurament dels Premis Rezero a les millors iniciatives d'empreses, comerços, administracions i entitats. És un acte que acostuma a aplegar mig centenar de persones de l'àmbit polític, econòmic i social de les Illes i que s'està convertint en un esdeveniment de referència. L'edició del 2023 inaugurarà una nova categoria específica per al sector de la restauració, amb la celebració del Premi Remenja'mmm.

El Premi a la millor iniciativa Remenja'mmm vol promocionar la restauració sostenible amb l'objectiu de donar visibilitat a les millors pràctiques de prevenció del malbaratament alimentari i promoure la proliferació d'aquest tipus d'iniciatives dins el sector. Els restaurants finalistes i el guanyador del Premi Remenja'mmm tindran l'oportunitat de distingir-se en termes de sostenibilitat davant dels representants de les administracions, la comunitat de restauradors i els mitjans de comunicació presents en l'acte de lliurament del Premi.

Els detalls de l'acte de lliurament del Premi es concretaran al llarg del procés de deliberació. En aquest esdeveniment, autoritats públiques del Govern de les Illes Balears i de l'Escola d'Hoteleria de la UIB, així com personalitats del món gastronòmic seran convidats a lliurar el premi.

Les iniciatives premiades es difondran a través de la web, les xarxes socials i els mitjans de comunicació.

6. Criteris d'avaluació per la decisió dels guanyadors

Per a l'elecció dels candidats i del restaurant guanyador 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 i l'actitud proactiva en la comunicació de les iniciatives implementades, la fase del cicle alimentari on influeix, el grau d'innovació i la integració amb altres accions. També es tindran en consideració aspectes vinculats al territori i al treball en xarxa amb altres actors de la cadena alimentària.

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.