

1r PREMI A LA MILLOR INICIATIVA



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

- *Remenja'mmm és un projecte impulsat per Nutrició Sense Fronteres, Banc de Recursos, Rezero, i Grup GSR. Aquest projecte té l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari en el sector de la restauració.*
- *Compta amb més de 100 restaurants adherits que estan ubicats a tot el territori, especialment concentrats a Barcelona, Terrassa, Sabadell, Vilanova i la Geltrú, Solsona i Sitges.*
- *Aquest any es convoca per primera vegada un concurs on serà premiat l'establiment amb la millor iniciativa que promogui la reducció del malbaratament alimentari i la bona gestió dels aliments.*

**Barcelona, 1 de febrer de 2018.** 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 les millors 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 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 al restaurant amb millor prevenció i gestió dels aliments.

Fins el dia 31 de març de 2018 es podran presentar com a candidats tots aquells restaurants, hotels o bars de menú que ja estan adherits al projecte "Remenja'mmm", i també qualsevol

establiment (de les categories esmentades) que dugui a terme una o més accions per reduir el malbaratament alimentari en el seu dia a dia.

Per poder participar en aquesta convocatòria s'ha de fer una sol·licitud omplint un formulari (dades de l'establiment, del responsable de la inscripció, i la descripció de la bona pràctica que es presenta per optar al premi Remenja'mmm) que es troba a la pàgina web de [www.remenjammm.cat](http://www.remenjammm.cat).

Hi haurà un jurat format per representants de les administracions, empreses col·laboradores i persones referents del món de la restauració que seleccionarà les millors iniciatives presentades valorant la durada de l'acció, com incideix (reducció, aprofitament o donació d'excedents alimentaris), efectivitat, impacte en la comunicació, fase del cicle alimentari on influeix, innovació, i la integració amb altres accions.

Les següents institucions i persones formen part del jurat: Agència de Residus de Catalunya, Ajuntament de Barcelona, PIMEComerç, Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració, Opcions, Barcelona Restaurants Sostenibles, Roser Torras del grup de restauració GSR, Ada Parellada del restaurant Semproniana, Mingo Morilla del restaurant Cal Mingo i Manuel Bruscas (coautor de Los tomates de verdad son feos).

La millor iniciativa serà premiada i reconeguda per aquestes administracions i col·laboradors del projecte com la millor acció Remenja'mmm del 2018. Els encarregats de lliurar el premi seran les autoritats públiques de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i personalitats del món gastronòmic.

Es donarà a conèixer el nom dels premiats amb una publicació tant a la pàgina web com a les xarxes socials (facebook, twitter i instagram) de Remenja'mmm en un màxim de 3 mesos després de la data de venciment de la presentació de la sol·licitud.

### **Projecte Remenja'mmm**

El Premi s'emmarca en el projecte Remenja'mmm, impulsat per les entitats **Nutrició Sense Fronteres, Rezero i Banc de Recursos**, així com el **grup GSR**, i té l'objectiu de sensibilitzar, tant als consumidors com a la indústria de restauració i hostaleria, en la prevenció del malbaratament alimentari tot oferint propostes i accions alternatives per a la seva reducció. La campanya es va llançar fa un any i va començar oferint una solució pràctica (un envàs especialment dissenyat i atractiu) per recuperar l'excedent que es genera per part dels comensals a les taules dels restaurants. S'ha creat una imatge i un missatge per a la campanya, que compta amb la connivència dels restauradors, per comunicar la campanya en un to divertit, proper, atractiu i emocional.

L'adhesió a la campanya és totalment gratuïta, només requereix del compromís per part dels restaurants i hotels de compartir i fer partícips als seus comensals tot oferint els materials facilitat per implementar la campanya. L'enviament dels materials compta amb la col·laboració logística de **Totalwinepack**.

## **Entitats impulsores**

L'ONG [Nutrició Sense Fronteres](#) (NSF) és una organització sense ànim de lucre que actua per eradicar la malnutrició al món. La prevenció i reducció del malbaratament alimentari es una de les línies prioritàries de la seva activitat i el projecte [BCN comparteix el menjar](#) un projecte referent de treball en xarxa per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector HORECA.

[Rezero](#) (Fundació Prevenció de Residus) és una entitat que vetlla per canviar el model de producció i consum cap al Residu Zero, impulsant accions i polítiques de prevenció de residus i treballant en xarxa amb tots els agents econòmics i socials. En l'àmbit del malbaratament alimentari impulsa el [Pont Alimentari](#) conjuntament amb Fundació Banc de Recursos.

La [Fundació Banc de Recursos](#) neix fa 20 anys amb la voluntat de lluitar per una distribució més justa de la riquesa i un model de consum més responsable. Promou la reutilització de materials i equipaments d'empreses (excedents o utilitzats però que encara estan en bon estat) derivant-los cap a entitats socials a través del Pont Solidari. En l'àmbit alimentari, impulsa la reducció del malbaratament amb el projecte [Pont Alimentari](#), que desenvolupa junt amb Rezero.

Amb 20 anys d'experiència i èxits a les espatlles, el [Grup GSR](#) és una empresa d'organització, promoció i comunicació dedicada en exclusiva als àmbits de l'alimentació, l'Hosteleria, la restauració, la gastronomia i l'etnologia. Especialista en grans produccions de gastronomia, tant a nivell local, nacional com internacional, grup GSR compta també amb una agència per la qual han passat alguns dels projectes amb més personalitat del panorama gastronòmic nacional. Grup GSR compta amb la seva pròpia revista gastronòmica digital ([www.7canibales.com](http://www.7canibales.com)), líder en la difusió de contingut gastronòmic i etnològic.

Per a més informació podeu contactar amb:

### **REZERO - FUNDACIÓ PREVENCIÓ DE RESIDUS I CONSUM**

**Marta Beltran, coordinadora**

[www.rezero.cat](http://www.rezero.cat)

[martab@rezero.cat](mailto:martab@rezero.cat)

Tel: 93 669 61 07 i 676 488 720

### **FUNDACIÓ BANC DE RECURSOS**

**Mariona Ortiz, coordinadora**

[www.bancderecursos.org](http://www.bancderecursos.org)

[mortiz@bancderecursos.org](mailto:mortiz@bancderecursos.org)

Tel: 93 217 71 54 i 679 416 825

**NUTRICIÓ SENSE FRONTERES**

**Jesús Martín, coordinador**

[www.nutricionsinfronteras.org](http://www.nutricionsinfronteras.org)

[jesus@nutricionsinfronteras.org](mailto:jesus@nutricionsinfronteras.org)

Tel: 637 952 010

**GRUP GSR**

**Lucía Vaquero**

**Comunicación - Prensa**

**932 412 755 ·**

[prensa@grupgsr.com](mailto:prensa@grupgsr.com)

**grupgsr.com**