

BONA PRÀCTICA PER LA SOSTENIBILITAT

REZERO. Fundació Privada Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable



Com contribuïm a una Barcelona més sostenible?

1. Nom de l'actuació:

Campanya i Premi Remenja'mmm

Breu descripció:

La campanya Remenja'mmm, impulsada per Rezero i Banc de Recursos, té per objectiu sensibilitzar, tant els consumidors com 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 se centra a oferir 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. Compta amb la participació de restaurants i xefs de renom, aspectes clau per tal que altres restaurants s'hi sumin i alhora per connectar amb la gent. La participació inicial d'aquests restauradors (com l'Ada Parellada, en Mingo Morilla, etc.) és estratègica perquè són referents i marquen tendència en el sector i en la societat.

Els restaurants, que s'adhereixen a través d'un formulari online a la web www.remenjamm.com, reben un kit de materials per facilitar-los la tasca i se'ls anima a que siguin proactius. El kit consisteix en 100 bosses tipus doggy bag, adhesiu distintiu per penjar a la porta de l'establiment, cartells també per

a l'establiment, postals per als seus clients, díptic informatiu pels restauradors amb consells per evitar llençar menjar. Aquests materials tenen la imatge de la campanya com a element unificador i visual. De manera que poden visibilitzar el seu compromís (amb el distintiu de porta o els cartells per a l'establiment, així com amb el bàner a la seva pàgina web) i formar part d'una campanya conjunta que aplega molts restauradors que prenen mesures per evitar llençar menjar.

Els impulsors de Remenja'mmm també van convocar un concurs per premiar aquells restaurants que duguessin a terme les millors accions per reduir el malbaratament alimentari.

Es va crear el Premi "Remenja'mmm" adreçat al sector de la restauració per promoure, difondre i prestigiar les pràctiques que eviten llençar menjar, visibilitzant i posant en valor la tasca que fa la comunitat de restauradors implicada. , xefs i públic en general. Té l'objectiu de reconèixer i promocionar iniciatives que contribueixin a reduir el malbaratament del menjar en el sector de la restauració a Catalunya, i alhora ser un punt de trobada entre administracions, entitats, empreses, xefs i públic en general.

A fi de poder avaluar les candidatures d'una manera rigorosa i amb un criteri conjunt entre els diferents membres del jurat, Rezero va dissenyar la metodologia i organitzar el procés d'avaluació.

- Disseny dels criteris d'avaluació quantitius i qualitius (originalitat, efectivitat, durada, integració amb altres accions de reducció de residus, impacte en la comunicació...) . Es va contrastar i validar la proposta amb experts en la matèria de l'Agència de Residus de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i professionals de la restauració.
- Elaboració de document amb els criteris d'avaluació quantitius i qualitius, i formulari d'avaluació per part dels membres del jurat
- Elaboració de proposta de composició del jurat i cercar els membres del jurat.
- Coordinar i organitzar el procés d'avaluació del jurat.
- Redacció de les bases del premi (terminis, composició

del jurat, criteris de valoració, etc);

- Dissenyar el procediment d'inscripció i elaboració el formulari online per a les inscripcions a través de la pàgina www.remenjamm.cat
- Rebuda i seguiment de les candidatures, elaboració de base de dades i fitxes descriptives de les bones pràctiques inscrites.
- Avaluació de les candidatures per part de cada membre del jurat, format per: un membre de cada una de les organitzacions promotores (Rezero, Banc de Recursos, Nutrició Sense Fronteres i Grup gsr), Elena Bagaria de l'Agència de Residus de Catalunya, Frederic Ximeno de l'Ajuntament de Barcelona, Daniel Brasé de la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració, Josep Ma Vergés PIMEC Comerç, Laia Serra d'Opcions, Manuel Bruscas (coautor de Los tomates de verdad son feos), Sergio Gil i Mario Cañizal de Barcelona Restaurants Sostenibles, Ada Parellada i Mingo Morilla.
- Reunió amb els membres del jurat per deliberar i decidir els guanyadors.

Així doncs, el premi va ser seleccionat per un jurat format per representants d'administracions públiques (entre les quals l'Ajuntament de Barcelona), empreses col·laboradores i persones referents del món de la restauració que van seleccionar les millors iniciatives presentades valorant, entre altres criteris, la durada de l'acció, com incideix (reducció, aprofitament o donació d'excedents alimentaris), efectivitat, impacte en la comunicació, fase del cicle alimentari on influencia, innovació, i la integració amb altres accions.

Data inici:

01/01/2017

Data fi:

31/12/2018

Objectius i línies
d'acció del [CCS](#):

4.5, 5.7

Més informació:

<http://www.remenjammm.cat/>

Beneficis:



x Ambientals



x Socials



x Econòmics

Indicador/s:



L'any 2018 es van adherir **21 restaurants de la ciutat de Barcelona** i un total de 182 en tot el territori català. Des de l'any 2017 fins a finals del 2018 s'han adherit **39 restaurants a la ciutat de Barcelona** i 274 restaurants en tot el territori català.

A la ciutat de Barcelona, un total de 2.100 clients es van dur la bossa amb el menjar que no havien finalitzat al restaurant, equivalent a **2.100 consumidors sensibilitzats**. Des de l'any 2017 i fins al 2018, s'han sensibilitzat **3.900 consumidors a la ciutat** i 27.400 consumidors a tota Catalunya.

L'any 2018 es van presentar **19 restaurants de Barcelona al Premi Remenja'mmm** d'un total de 32 restaurants. El premi va ser un trofeu com a reconeixement de les millors iniciatives, lliurat per autoritats d'administracions públiques i del sector de la restauració, i l'impacte mediàtic associat. Es van atorgar **dos premis**, un d'ells correspon a un restaurant de Barcelona: El Mercader de l'Eixample.

També es van realitzar **xerrades i esdeveniments, així com participar en actes per sensibilitzar al públic general i la restauració. Destaquem les celebrades a la ciutat de Barcelona:**

- Fira Tast a la Rambla, organitzat pel grup gsr i l'Ajuntament de Barcelona. Xerrada «Remenja'mmm: comprar per no llençar». 11 de juny de 2017, Barcelona.
- Mercat de Mercats, xerrada Remenja'mmm. 21 d'octubre de 2017, Barcelona, plaça de la Catedral.
- Taller Compromís: Molt més que menjar. 13 de febrer de 2018, Barcelona, Palau Macaya.
- La col·laboració entre entitats i empreses com a eix d'innovació per la sostenibilitat i l'economia circular. 13 de març de 2018, Barcelona, ESADE.
- Clausura del Cicle Créixer sense consumir: Experiències d'economia circular" organitzat pel Palau Macaya i sota la direcció científica d'Estudi Ramon Folch. 22 de març de 2018, Barcelona, Palau Macaya.
- Jornada «Experiències innovadores en l'aprofitament d'aliments a Europa». 9 de maig de

2018, Barcelona, Auditori Universitat Pompeu Fabra.

- Lliurament del Premi Remenja'mmm, en el marc del Tast a la Rambla organitzat per l'Ajuntament de Barcelona i el grup gr. 8 de juny de 2018, Barcelona, Centre d'Arts Santa Mònica.

- II Jornada per a l'aprofitament dels aliments i la reducció de les pèrdues i el malbaratament. Cap a un sistema alimentari sostenible. 16 d'octubre de 2018, Barcelona, Palau de la Generalitat de Catalunya.

- Mercat de Mercats, xerrada l'art de cuinar i no llençar menjar. 19 d'octubre de 2018, Barcelona, plaça de la Catedral.

- Festival Zero Waste Barcelona, taula rodona sobre malbaratament alimentari. 10 de novembre de 2018, Barcelona, Nestcitylab Apocapoc.

- Acte públic anual de Rezero. 8 de novembre de 2018, Barcelona, Recinte modernista de l'antic Hospital de Sant Pau.

- 1r Simposi Internacional Economia Circular i Sostenibilitat en els Restaurants de Barcelona. 20 de novembre de 2018, Barcelona, Mediativ.

El projecte té impacte a les xarxes socials i als mitjans de comunicació, amb més de 30 aparicions en ràdio, TV i premsa escrita.

Valors:

Les bones pràctiques que es realitzen amb la campanya Remenja'mmm són diverses. D'una banda, són **comunicatives**, fent visible la problemàtica del malbaratament alimentari, les **oportunitats de prevenció**, així com els **beneficis ambientals i socioeconòmics associats**. També tenen com a finalitat augmentar la **sensibilització** sobre el malbaratament alimentari i les bones pràctiques tant en la restauració com en el consum, **incidint en els hàbits del consumidor**, normalitzant actituds com endur-se dels restaurants el menjar i la beguda no consumida. D'altra banda, la campanya aporta **eines al sector de la restauració** per ajudar-lo a ser més sostenible i competitiu, i posa en valor, **prestígia** i difon les bones pràctiques que estan realitzant cada cop més restauradors, d'entre els quals molts de la ciutat de Barcelona (com l'Ada Parellada, implicada des de l'inici de la campanya), per lluitar contra el malbaratament alimentari i de retruc mitigar el canvi climàtic, alhora que contribueixen amb el seu **compromís** a crear ciutats sostenibles.

Volem que sigui una pràctica **replicable**, encara hi ha restaurants a Barcelona i Catalunya que llencen menjar i no apliquen mesures per reduir el malbaratament alimentari al llarg de la seva activitat, com incorporar el costum d'oferir als seus clients que s'enduguin el menjar i la beguda que han deixat al plat i, d'altra banda, aquesta pràctica encara suscita certs prejudicis entre els consumidors.

Aquesta campanya contribueix a **assolir els objectius de reducció del malbaratament alimentari i prevenció de residus** establerts per la legislació europea, estatal i catalana, **implicant els restauradors, les administracions públiques i aglutinant altres actors involucrats en el malbaratament** i fomenta l'**eficiència en l'ús dels recursos, així com la reducció d'impactes econòmics, ambientals i socials**.

Aquest any 2019, la campanya té continuïtat i també es realitzarà una segona convocatòria del Premi Remenja'mmm, amb l'objectiu de premiar l'establiment amb la **millor iniciativa que promogui la reducció del malbaratament alimentari i la bona gestió**

dels aliments.

2. Dades de l'organització

Nom de l'organització:

REZERO – Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i Consum Responsable

Breu descripció:

La Fundació neix l'any 2005 com una entitat privada sense ànim de lucre i d'àmbit català. Ha estat impulsada per entitats ecologistes i cíviques del país amb el suport i la participació de sectors diversos de la societat civil, les administracions i el món empresarial.

Volem canviar el model de producció i consum cap al **Residu Zero**, impulsant accions i polítiques transformadores de prevenció de residus **treballant en xarxa** amb els agents socials i econòmics.

Per aquest motiu cerquem informació i anàlisi, **creem coneixement, el socialitzem**, dissenyem **campanyes innovadores**, proposem **plans i polítiques transformadores** i proposem **normatives** per una millora en la prevenció de residus.

Dades de contacte:



C. Bruc, 91 4a planta - Barcelona



93.668.61.07



info@rezero.cat



<http://rezero.cat/>

Data de signatura del [\(CCS\)](#):

01-02-2013

3. Documents estratègics (opcional)



Actualment l'entitat està actualitzant el seu pla estratègic pels pròxims anys. El pla d'acció de l'entitat es presenta anualment a Barcelona + Sostenible (B+S). Els projectes que realitzem estan detallats en aquest pla d'acció.