

# Cas d'èxit: *Càtering Residu Zero*

<b>Nom de l'organització:</b>	Rezero – Fundació prevenció residus i consum responsable
<b>Tipus d'organització:</b>	Fundació
<b>Dades de contacte:</b>	Alba Cabrera
<b>Correu electrònic:</b>	<a href="mailto:info@rezero.cat">info@rezero.cat</a>
<b>Telèfon:</b>	936686107
<b>Adreça:</b>	C/ Bruc 91, 4a planta, 08009
<b>Nº d'usuaris/treballadors:</b>	100 assistents per acte

## Descripció:

Cada any per l'acte anual de Rezero contractem un servei de càtering que ofereix copes, gots i gerres de vidre reutilitzables, així com els plats i les safates. Les ampolles d'aigua i de vi (formen part del projecte Rewine) són retornables i els suc són naturals, d'elaboració pròpia i es serveixen en grans gerres de vidre reutilitzables. Els coberts, estovalles i tovallons també són reutilitzables i no es distribueixen elements d'un sol ús com palletes o agitadors de begudes. Pel transport i distribució del menjar també s'utilitzen envasos reutilitzables. Els productes utilitzats són de proximitat i de temporada.



<b>Tipus d'implantació:</b>	Acció puntual
<b>Durada:</b>	2 hores
<b>Sector:</b>	Fundació que treballa per la prevenció de residus i el consum responsable.
<b>Destinatari/s:</b>	Assistents a l'acte anual de Rezero
<b>Indicador/s:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estalvi de 100 gots, copes, palletes i agitadors de begudes d'un sol ús.</li> <li>- Estalvi de 10 envasos de suc d'un sol ús, equivalent a l'estalvi de 4,5 kg de residus de vidre o 0,3 kg de residus de plàstic o 0,6 kg de residus de bric.</li> </ul>

<b>Inversió inicial:</b>	<b>Manteniment:</b>
7,2€ per assistent + IVA	No aplica

**Beneficis:**

Estalvi de residus, bona imatge i coherència amb els principis de l'entitat, finalitat exemplificadora.



**Consells pràctics:**

A l'hora de contractar un càtering prioritzar aquells que ofereixen productes en envasos reutilitzables i sense plàstics d'un sol ús.