

PREMIO ECO-GASTRONÓMICO

Será premiado el chef o restaurante que haya destacado en utilizar y recomendar el uso de productos ecológicos en la cocina

¿CÓMO PARTICIPAR?

Para poder participar, el aspirante puede presentarse él mismo o bien ser propuesto por una tercera persona o entidad

PLAZO DE PRESENTACIÓN

hasta el 5 de septiembre de 2019

¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Chefs a título particular o restaurantes/caterings del territorio nacional

¿QUÉ SE VALORA?

- Porcentaje del uso de productos ecológicos
- Porcentaje de producto fresco: fruta, verdura
- Innovación
- Compromiso medioambiental (en el caso de chefs a título personal)
- Aspectos medioambientales: relativos a la gestión del establecimiento (residuos, control de plagas, fuentes y usos energéticos, uso del agua...)
- Aspectos sociales: relativos a la creación de empleo para grupos sociales desfavorecidos, respeto por los derechos de los trabajadores, etc.
- Participación y acciones de promoción y difusión de la agricultura ecológica, el respeto por el medio ambiente y el consumo responsable
- Implicación al exigir a los proveedores y educando al consumidor al concepto Zero Waste (bolsas reutilizables, eliminar embalajes innecesarios)

MEMORIA, DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Nombre y dirección del establecimiento o del chef a título personal

Nombre y contacto de la persona que presenta la candidatura

Fecha de comienzo de la actividad empresarial.

Evolución de la empresa/establecimiento desde sus inicios

OTROS ASPECTOS DESTACABLES Y DISTINTIVOS A RESALTAR

Extensión máxima de la memoria: no excederá de cinco páginas

Documentación complementaria (de carácter voluntario):

Informaciones aparecidas en medios de comunicación

Fotografías, vídeos, material gráfico y promocional, direcciones web...

FORMA DE PRESENTACIÓN

La memoria y la documentación complementaria se deberán aportar en soporte digital. Características de los archivos:

Memoria y elementos divulgativos en formato pdf

Audiovisuales en los formatos soportados por Windows

Enviar por correo electrónico a: info@vidasana.org



Premios 2019
BioCultura