

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

V PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN BY AQUANARIA

2025

En su quinto año de celebración, el PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN by Aquanaria seleccionará y premiará a los cocineros que por su actitud, trabajo e iniciativas novedosas trabajan en favor de la protección de nuestro planeta, haciendo un uso sostenible de los recursos, apoyando la protección de nuestro entorno y luchando contra el calentamiento global. Los miembros del jurado valorarán la innovación en materia de sostenibilidad, así como los aspectos globales de sostenibilidad de los proyectos, y determinarán tres categorías, seleccionando un ganador y dos accésits del total de los inscritos. La selección se hará en una reunión que tendrá lugar previamente a la celebración de Madrid Fusión. El ganador y los dos accésits serán comunicados en Madrid Fusión 2025.

Jurado

El jurado estará compuesto por destacados chefs españoles, representantes de las más reconocidas ONG ´S a nivel nacional e internacional, y expertos en certificación de estándar de calidad medio ambiental.

Premios

La organización del **V PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN by Aquanaria** otorgará un premio de 1.500€ al ganador y a cada uno de los dos accésits, una escultura de metal reciclado hecha por Mikel Aranburu `el artista de los peces´, a modo de trofeo.

Bases del concurso

Pueden presentarse al del **V PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN by Aquanaria** los cocineros que trabajen en restaurantes de todo el territorio nacional de España, de cualquier nacionalidad y que tengan un proyecto de sostenibilidad demostrable aplicado en su restaurante.

Los participantes deberán rellenar el formulario de inscripción antes del día **15 de octubre de 2024** y enviarlo.

La organización se reserva el derecho de solicitar cuantos documentos necesite para validar los datos del formulario y de realizar una auditoría al restaurante avisando con el debido tiempo de antelación.

Para ser premiado es requisito asistir a la ceremonia de entrega de premios en Madrid fusión 2025 en las condiciones:

-Nos hacemos cargo de tu entrada a Madrid Fusión

-Nos hacemos cargo de tu desplazamiento en las siguientes condiciones (en ningún caso cubrimos gastos de acompañantes, familiares ni amigos):

- Desde y hasta la ciudad donde está tu restaurante
- Si el desplazamiento es en coche, pago de 0,22€/km (nos lo debes facturar)
- Cuando sea necesario el desplazamiento en avión o tren, desde la organización te informaremos de las opciones de vuelos posibles que ponemos a tu disposición. Te cubrimos también el desplazamiento del aeropuerto/estación a IFEMA (ida y vuelta) (nos lo debes facturar)

-Únicamente si es necesario por horarios de transporte, te cubrimos una noche de hotel en Madrid de tarifa 130-150 € por noche.

Para cualquier duda o consulta contactar con el email: premiosostenibilidad@aquanaria.es

Derechos de imagen

Los participantes al realizar la inscripción asumen que deben firmar un documento que admite ceder voluntariamente los derechos de imagen de grabación en vídeo y fotografías que se realicen durante la ceremonia de entrega de premios a los tres ganadores, así como en momentos anteriores y posteriores en Madrid Fusión Alimentos de España 2025. Las imágenes serán utilizadas libremente por la empresa AQUANARIA para la promoción y difusión del **V PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN by Aquanaria** en los medios de comunicación, plataformas digitales de la compañía, así como en Redes Sociales. De igual forma los ganadores cederán sin restricciones de ningún tipo los derechos de imagen a televisiones, medios audiovisuales, soportes digitales o impresos que difundan este premio.

Previamente a la entrega de premios, AQUANARIA y Madrid Fusión, comunicarán los chefs seleccionados. Los participantes acceden igualmente a la libre difusión en medios de comunicación y Redes Sociales de su imagen y nombre asociado a la celebración del **V PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN by Aquanaria**.

AQUANARIA velará por los participantes para que de ninguna manera se dañe la imagen de los mismos en ningún momento.

FORMULARIO DE INSCRIPCION:

	DATOS PERSONALES		
	Nombre:		
	Apellidos:		
	Fecha de nacimiento:		
	Nacionalidad:		
	Dirección completa:		
	Teléfono móvil:		
	Correo electrónico:		
	Nombre del restaurante:		
	Dirección del restaurante:		
	Indicaciones para cumplimentar el cuestionario: <i>Este cuestionario se ha elaborado para recopilar y valorar la situación de sostenibilidad de los restaurantes candidatos al del V PREMIO REVELACIÓN EN SOSTENIBILIDAD MADRID FUSIÓN by Aqunaria. Con el fin de que las candidaturas presenten un grado de homogeneidad que permita la comparabilidad de las propuestas te rogamos que tengas en cuenta las siguientes indicaciones:</i> <i>- El cuestionario se estructura en 3 bloques: Instalaciones y plantilla, Proveedores y comunidad y Carta y propuesta gastronómica donde se recogen preguntas específicas sobre los mismos.</i> <i>- Es recomendable contestar a todas las preguntas. Cada una de ellas tiene unas indicaciones de ayuda a la respuesta que pueden serte de utilidad para responder.</i> <i>- Todas las preguntas permiten, de forma voluntaria, aportar evidencias que aporten soporte documental a la respuesta. Para cada pregunta se ofrecen sugerencias de evidencia que pueden serte de utilidad.</i> <i>- La innovación es parte importante del premio, por lo que al final de cada bloque del cuestionario hay una pregunta en la que puedes desarrollar y aportar evidencias de como aplicas la innovación a cada uno de ellos.</i> <i>- Al final del cuestionario hay un espacio reservado para que puedas desarrollar cómo aboradas la sostenibilidad en tu restaurante y la aportación de tu propuesta gastronómica a la sostenibilidad.</i> <i>Para cualquier duda o consulta puedes contactar con: premiosostenibilidad@aqunaria.es</i>		

	1. Carta y propuesta gastronómica		
	Descripción de ayuda a la respuesta	Pregunta	Evidencias
1	El consumo de algunas especies puede tener implicaciones que afecten a la biodiversidad y a la supervivencia de las mismas o de otras especies autóctonas.	¿Incluyes en tu carta especies exóticas, invasoras o controvertidas?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - La carta de tu restaurante. - El detalle de los productos excluidos en tu carta y la motivación.
2	La pesca genera grandes impactos sobre las especies y ecosistemas marinos. La forma en la que abor das el uso de pescados en tu carta puede tener un impacto para el medio ambiente.	¿Qué tipo de pescados sirves en tu restaurante? ¿Conoces su procedencia y el impacto generado por su cría o su pesca?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - La carta de tu restaurante. - Relación de pescados usados y su procedencia.
3	Adaptar la carta a la disponibilidad de los productos en las diferentes temporadas permite reducir los impactos derivados de transporte de alimentos y su producción en otras regiones.	¿Qué porcentaje de tu carta se centra en productos de temporada y locales? ¿Cambias tu carta en función de la disponibilidad de los productos?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Las cartas de tu restaurante en función de las temporadas o diferentes menús propuestos. - Relación de platos continuados en carta y platos de temporada.
4	Reducir el desperdicio de alimentos es uno de los grandes retos del canal HORECA. El desechar productos alimentarios produce consumos de recursos como agua y suelo, así como grandes impactos asociados a su producción.	¿Qué medidas has implementado para reducir el desperdicio alimentario?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Detalle de las medidas implementadas para reducir el desperdicio alimentario. - Platos de tu carta o menús resultantes de alguna de estas medidas.
5	La gastronomía puede ser una vía para difundir mensajes y contar la historia de una zona o un producto que permita divulgar sus cualidades.	¿Utilizas la carta de tu restaurante para poner en valor tradiciones o formas de producir más respetuosas con el entorno?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - La carta de tu restaurante o los menús ofrecidos junto con los elementos de divulgación asociados.
	Por favor, desarrolla en este apartado las medidas de innovación que has implementado en las temáticas de este bloque.		

	2. Instalaciones y plantilla		
	Descripción de ayuda a la respuesta	Pregunta	Sugerencias de evidencias a aportar
1	Los consumos energéticos de un restaurante son uno de sus impactos clave dado que, además del consumo afecta a la sostenibilidad la fuente de la que se extrae la energía. Aplicando medidas como la instalación de energías renovables o contratando suministradoras de energía renovable puede reducir este impacto al garantizar que las fuentes no provienen de combustibles fósiles.	¿Tu restaurante cuenta con suministro de electricidad renovable?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Proyecto técnico de instalación de la energía renovable o fotografías de la instalación. - Contrato con la compañía comercializadora en el que se refleje que el suministro es 100% renovable. - Garantía de Origen (GdO) de la energía consumida.
2	Las medidas de ahorro energético como la instalación de luminarias de tecnologías LED, las mejoras en el aislamiento de puertas y ventanas, las mejoras en climatización ... reducen el consumo de energía y por tanto los impactos en su producción.	¿Has implementado medidas de ahorro energético en tu restaurante?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Explicación y fotografía de las medidas implementadas. - Proyecto y resultado de las medidas implementadas. - Resultados de las mejoras generadas mediante la aportación de facturas antes y después de la actuación y su comparativa.
3	Utilizar agua de la red o gestionar los residuos del restaurante a través del servicio público permite optimizar los servicios existentes y por tanto, generar menores impactos al aprovechar lo ya existente. Del mismo modo, responsabilizarse del consumo de agua y la gestión de residuos mediante sistemas de captación y depuración para el agua o el compostaje en el caso de los residuos ayudan también a reducir los impactos asociados.	¿Conoces de dónde provienen los suministros y servicios que abastecen tu restaurante?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Factura de suministro de agua. - Evidencia de pago de tasa de residuos. - Evidencias de los suministros contratados y su aportación a la sostenibilidad (servicios de proximidad, locales, con criterios de sostenibilidad ambiental o social...).

4	La sostenibilidad social es parte fundamental del desarrollo sostenible. Mantener el equilibrio entre las jornadas laborales con el descanso y desarrollo personal de los trabajadores debe tenerse en cuenta al valorar criterios de sostenibilidad.	¿Qué medidas ha implementado para promover la conciliación laboral y personal de tus trabajadores? ¿En tu restaurante has adoptado prácticas que permitan el desarrollo personal y profesional de tus trabajadores?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Horario laboral y días de descanso. - Criterios aplicados para el reparto de trabajo. - Medidas concretas implementadas para facilitar la conciliación personal (reducciones de jornada para personal por mejoras en formación, cuidados de personas dependientes...) así como las condiciones en las que se aplican.
5	Para empresas de más de 50 empleados ya es obligatorio contar con un Plan de Igualdad que reduzca las diferencias de género en cuanto al acceso, desarrollo y condiciones del personal, independientemente del género, procedencia o situación en la que se encuentren.	¿Qué reparto de género hay en tu plantilla? ¿Existe un Plan de Igualdad en tu empresa? ¿Tiene personas contratadas que pertenezcan a colectivos desfavorecidos o con capacidades diferentes?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Plan de Igualdad en el caso de tenerlo. - Reparto de la plantilla por género y puesto. - Número de personas de la plantilla pertenecientes a colectivos desfavorecidos o con capacidades diferentes.
6	La movilidad sostenible reduce los impactos asociados al transporte como el consumo de combustibles fósiles, las emisiones de gases de efecto invernadero, la ocupación del terreno y la fragmentación de hábitats.	¿Qué medidas has implementado para favorecer el desplazamiento de tus trabajadores y clientes hasta el restaurante en medios de transporte colectivos, en bicicleta o a pie?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Ubicación del restaurante indicando proximidad al transporte público, carril bici o centro de la ciudad. - Detalle de las medidas implementadas para facilitar la movilidad sostenible de los empleados. - Detalle de las medidas implementadas para favorecer que los clientes lleguen al restaurante mediante transporte público o en medios de transporte colectivos.
	Por favor, desarrolla en este apartado las medidas de innovación que has implementado en las temáticas de este bloque.		

	3. Proveedores y comunidad		
	Pregunta	Descripción de ayuda a la respuesta	Evidencias
1	Implementar políticas y criterios que permitan seleccionar a los proveedores mediante criterios de sostenibilidad como proximidad, valor social generado, respeto por el entorno, puesta en valor de las tradiciones y medios de producción locales... puede generar un impacto muy positivo tanto en el ámbito medioambiental como en el social.	¿En tu restaurante tienes en cuenta criterios de sostenibilidad para seleccionar a los proveedores?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Política de selección y evaluación de proveedores. - Detalle de tus principales proveedores y la motivación de su relación comercial.
2	Hacer viable la cadena de suministro y garantizar la retribución justa de los agricultores, ganaderos y pescadores es clave para el desarrollo sostenible.	¿Qué medidas has implementado para asegurar que tus proveedores están recibiendo un pago justo (al menos por encima del coste de producción)?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Relación de proveedores y productores (listado de intermediarios). - Ubicación de tus proveedores.
3	El autoabastecimiento en una buena forma de conocer y controlar los impactos ambientales y sociales asociados a la producción de alimentos.	¿Cuentas con medios (huerto, granja...) propios mediante los que produce parte de los alimentos que se sirven en su restaurante? ¿Qué porcentaje de los alimentos que utilizas en tu restaurante son autoabastecidos?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Relación de medios de producción: Ubicación, superficie, cultivos o especies criadas, producción. - Relación de principales ingredientes de tu carta y procedencia del producto.
4	El impacto en las comunidades de los productores va más allá de la actividad económica propiamente dicha. Generar empleos de calidad, reducir las desigualdades, promover el desarrollo demográfico, transferir conocimientos, perpetuar formas de producción tradicionales o respetuosas con el entorno son cuestiones que pueden considerarse a la hora de seleccionar proveedores y para ello es necesario conocerlos.	¿Conoces a los productores de los productos que consumes en tu restaurante? ¿Ha visitado sus instalaciones y ha comprobado de primera mano cómo se elaboran sus productos y en qué condiciones ambientales y sociales?	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Relación de visitas realizadas a los proveedores. - Detalle de las actuaciones realizadas por tus proveedores.

5	¿Tus proveedores tienen sellos o certificaciones de sostenibilidad? ¿Producen con criterios de sostenibilidad? ¿Pertenece a Denominaciones de Origen?	Las certificaciones de productos o los sellos de agricultura ecológica o procedencia, así como las Denominaciones de Origen, que permiten identificar el uso de estándares unificados y preservación de técnicas, razas y formas de producir, pueden ser una buena forma de valorar cómo tus proveedores integran la sostenibilidad.	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Relación de proveedores y sellos o Denominaciones de Origen a los que pertenecen. - Relación de productos con certificados de agricultura ecológica.
6	Colaboras de forma habitual con alguna ONG	Repercute parte del beneficio de tu restaurante en diferentes iniciativas ambientales y sociales se considera una buena práctica de gobernanza, es decir, que es un aspecto ASG/ESG (AMBIENTAL, SOCIAL Y DE GOBERNANZA) que es la forma más común en la que las empresas integran la sostenibilidad en su día a día.	Como evidencia para esta pregunta puedes aportar: - Recibos anuales de apoyo. - Campañas realizadas. - Implicación de imagen o personal en proyectos concretos.
	Por favor, desarrolla en este apartado las medidas de innovación que has implementado en las temáticas de este bloque.		

En este espacio puedes indicar cómo abordas la sostenibilidad de forma general en vuestro negocio, aportando cuanta información quieras para completar la definición de tu proyecto.

--