

Iniciatives que  
avancen cap  
al residu zero

# Idees circulars, resultats rodons

Rezer0



“  
Per a poder  
transformar,  
el més  
important  
és canviar  
els nostres  
hàbits.  
”



## Dodo Granel Pollença

La possibilitat de consumir sense generar residus, amb aquesta idea es van unir Dana Bena i Claire Trelford en un nou projecte empresarial a Pollença, el poble on resideixen. Un negoci doble, amb botiga i restaurant, que promou la idea d'un canvi d'hàbits en tots els aspectes de la vida, per a menjar local i saludable, viure sense plàstics i sense residus innecessaris.

**Mallorca**  
**Reutilització**  
**Granel**  
**Producte local**

**Adreça:**  
C/ Antoni Maura 40, Pollença, Mallorca

**Telèfon:**  
+34 697 463 464

  
@dodogranel

  
@dodo\_granel\_pollenca



## Dodo Granel Pollença

**Dana Bena i Claire Trelford**  
Fundadores

### 1. De quins valors partiu?

Som dues sòcies que, després de molt de temps treballant juntes en diferents camps com tallers en escoles, mercats..., decidim ajuntar les nostres filosofies en un nou projecte.

Vàrem començar amb la idea d'una botiga amb productes a granel per a així reduir residus, ja que aquesta oferta no la trobàvem al poble. Al cap de poc temps decidirem obrir també un restaurant. Són dos negocis en un que es complementen. Un espai funciona com a reclam de l'altre.

Ens trobam en la Plaça Major de Pollença. Som una cosa nova al poble.

### 2. Quines accions heu incorporat per seguir aquests valors?

A la botiga tenim un ventall de productes molt divers, menjar, roba, objectes de decoració. Treballam amb tants productes diferents per a ensenyar que cada part de la vida ha de canviar. Venem també productes de Mallorca, com a mel, oli, etc. i també tenim un espai amb roba vintage i objectes creats a partir de coses reutilitzades.

D'altra banda, en el restaurant sempre que podem utilitzam producte local. A poc a poc anam eliminant el plàstic i amb l'experiència anam veient on podem anar reduint més residus.

### 3. Què suposa aplicar aquestes accions, quin és el retorn?

No es tracta només d'oferir un producte nou i aquest ja es ven sol. El que cal canviar són els hàbits de la gent.

En el nostre cas, els nostres clients són majoritàriament estrangers, molts són residents i altres, turistes que estan de pas. Amb la gent local ens costa més arribar, a excepció dels joves entre 20-30 anys que sí que estan més interessats.

Després de la pandèmia moltes coses han canviat. La gent busca una cosa diferent i el nostre negoci ho és.

### 4. Com imagines el futur?

Amb el futur del restaurant no tenc dubtes, però amb la part de botiga em preocupa una mica més. Si no existeix una llei que digui com has de fer les coses, la gent segueix a la seva manera. Com oferir un producte que rebaixi residus i que la gent l'adopti?

Per mi, si puc aconseguir que algú faci un canvi en la seva vida i no compri una ampolla gran de plàstic de detergent, sinó que porti la seva ampolla per a emplenar, ja és una satisfacció.

Fundació prevenció  
residus i consum

**Rezero**

**Rezero** és una fundació sense ànim de lucre que anhela una societat que valora els recursos que proveeixen els sistemes naturals i integra tots els materials en processos cíclics, sense matèries tòxiques, ni productes que quedin sense ús.

Aquesta campanya pretén visibilitzar les iniciatives i empreses balears que duen a la pràctica accions inspiradores i referents en la **prevenció de residus** i el **consum responsable**, sigui des de l'ecodisseny, la producció local i ecològica, la reparació, la reutilització, el reciclatge, la gestió preventiva dels residus o qualsevol altra activitat que permeti avançar cap a un model econòmic circular basat en el residu zero.

[rezero.cat](http://rezero.cat) / [info@rezero.cat](mailto:info@rezero.cat) / [@rezerocat](https://www.instagram.com/rezerocat)