

Iniciativas que
avanzan hacia
el residuo cero

Ideas circulares, resultados redondos

Rezer



“
Para poder
transformar,
lo más
importante
es cambiar
nuestros
hábitos.
”

Mallorca
Reutilización
Granel
Producto local



Dodo Granel Pollença

La posibilidad de consumir sin generar residuos, tras esta idea se unieron Dana Bena y Claire Trelford en un nuevo proyecto empresarial en Pollença, el pueblo donde residen. Un negocio doble, con tienda y restaurante, que promueve la idea de un cambio de hábitos en todos los aspectos de la vida, para comer local y saludable, vivir sin plásticos y sin residuos innecesarios.

Dirección:
C/ Antoni Maura 40, Pollensa, Mallorca

Teléfono:
+34 697 463 464


@dodogranel


@dodo_granel_pollenca



Dodo Granel Pollença

Dana Bena y Claire Trelford
Fundadoras

1. ¿De qué valores partís?

Somos 2 socias que, después de mucho tiempo trabajando juntas en diferentes campos (talleres en escuelas, mercados...), decidimos juntar nuestras filosofías en un nuevo proyecto.

Empezamos con la idea de una tienda con productos a granel para así reducir residuos, ya que esta oferta no la encontrábamos en el pueblo. Al poco tiempo decidimos abrir también un restaurante. Son dos negocios en uno que se complementan muy bien. Un espacio funciona como reclamo del otro.

Nos encontramos en la Plaza Mayor de Pollensa. Somos algo nuevo en el pueblo.

2. ¿Qué acciones emprendéis para seguir estos valores?

En la tienda tenemos un abanico de productos muy diverso, comida, ropa, objetos de decoración. Trabajamos con tantos productos diferentes para enseñar que cada parte de la vida tiene que cambiar. Vendemos también productos de Mallorca, como miel, aceite, etc. y también tenemos un espacio con ropa vintage y objetos creados a partir de cosas reutilizadas.

Por otro lado, en el restaurante siempre que podemos utilizamos el producto local. Poco a poco vamos eliminando el plástico y con la experiencia vamos viendo dónde podemos ir reduciendo más residuos.

3. ¿Qué supone aplicar estas acciones, cuál es el retorno?

No se trata sólo de ofrecer un producto nuevo y éste ya se vende solo. Lo que hay que cambiar son los hábitos de la gente.

En nuestro caso, nuestros clientes son mayoritariamente extranjeros, muchos son residentes y otros, turistas que están de paso. Con la gente local nos cuesta más llegar, a excepción de los jóvenes entre 20-30 años que sí están más interesados.

Después de la pandemia muchas cosas han cambiado. La gente busca algo diferente y nuestro negocio lo es.

4. ¿Cómo imaginas el futuro?

Con el futuro del restaurante no tengo dudas, pero con la parte de tienda me preocupa un poco más. Si no existe una ley que diga cómo tienes que hacer las cosas, la gente sigue a su manera. ¿Cómo ofrecer un producto que rebaje residuos y que la gente lo adopte?

Yo, si puedo conseguir que alguien haga un cambio en su vida y no compre una botella grande de plástico de detergente, si no que traiga su botella para rellenar, para mí ya es una satisfacción.

Rezero

Con el apoyo de:



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT
I TERRITORI
B

Esta campaña pretende visibilizar las iniciativas y empresas baleares que llevan a la práctica acciones inspiradoras y referentes en la **prevención de residuos** y el **consumo responsable**, que permitan avanzar hacia un modelo económico circular basado en el residuo cero.

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