

PLAN DE PREVENIRE SI DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

1. CADRUL LEGAL

Prezentul plan este elaborat in conformitate cu:

- Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare
- Legea nr. 49/2024 pentru modificarea si completarea Legii nr. 217/2016
- alte reglementari aplicabile in domeniul sigurantei alimentare si gestionarii deseurilor

2. OBIECTIV

Reducerea risipei alimentare generate la nivelul companiei, prin implementarea de masuri operationale si organizatorice, in vederea utilizarii eficiente a resurselor si respectarii legislatiei in vigoare.

Obiective specifice:

- reducerea cantitatii de risipa alimentara la nivel de companie
- optimizarea consumului de materii prime
- imbunatatirea proceselor operationale
- cresterea gradului de constientizare a personalului privind reducerea risipei alimentare

3. DOMENIU DE APLICARE

Prezentul plan se aplica tuturor activitatilor din cadrul companiei care implica gestionarea produselor alimentare, pe intreg lantul operational, respectiv:

- aprovizionare si receptie materii prime
- depozitare si pastrare
- productie (bucatarie si cofetarie)
- servire (restaurant a la carte, bufet, self service, evenimente)
- gestionarea produselor neconsumate si a surplusului alimentar

4. RESPONSABILITATI

Responsabilitatile privind gestionarea risipei alimentare sunt stabilite conform procedurilor interne ale companiei.

- managementul companiei – asigura implementarea planului si monitorizarea rezultatelor
- personalul operational (bucatarie, cofetarie, servire) – aplica masurile de prevenire si reducere a risipei alimentare
- persoanele desemnate – colecteaza si raporteaza datele privind risipa alimentara

5. ANALIZA SURSELOR DE RISIPA

Principalele surse de risipa alimentara identificate la nivelul companiei sunt:

- supraproductia, in special in cadrul serviciilor de tip bufet si evenimente
- produse expirate sau deteriorate, ca urmare a gestionarii necorespunzatoare a stocurilor
- pierderi generate in procesul de productie (prelucrare, manipulare, portii neadaptate)
- produse cu termen scurt de valabilitate, in special in zona de cofetarie
- surplus de produse alimentare ramase din bufete (mic dejun, evenimente, coffee break)
- produse neconsumate de catre oaspeti (resturi din farfurie)
- pierderi rezultate din depozitare sau manipulare necorespunzatoare

6. MASURI DE PREVENIRE

Pentru reducerea risipei alimentare, compania Continental Hotels aplica urmatoarele masuri de prevenire:

6.1 Aprovizionare si gestionare stocuri

- realizarea comenzilor pe baza necesarului estimat
- aplicarea principiului FIFO (primul intrat – primul iesit)
- monitorizarea termenelor de valabilitate

6.2 Productie

- ajustarea productiei in functie de nivelul de consum
 - evitarea supraproductiei
 - respectarea retetelor si a gramajelor stabilite
-

6.3 Bufete

- reducerea cantitatilor expuse simultan
 - refill constant
 - utilizarea de tavi si farfurii de dimensiuni reduse
-

6.4 Cofetarie

- monitorizarea produselor cu termen scurt de valabilitate
 - gestionarea eficienta a produselor apropiate de expirare
-

6.5 Servire

- informarea clientilor privind posibilitatea de a lua produsele neconsumate la pachet
 - adaptarea portiilor la cerintele consumatorilor
-

6.6 Instruirea personalului

- instruirea periodica a personalului privind reducerea risipei alimentare
- constientizarea impactului risipei asupra costurilor si mediului

7. MASURI DE REDUCERE

Pentru diminuarea risipei alimentare, compania Continental Hotels aplica urmatoarele masuri:

- aplicarea de reduceri pentru produsele aflate in ultima zi de valabilitate, in vederea valorificarii acestora
- utilizarea controlata a surplusului de materii prime sau produse alimentare in preparate zilnice (ex: meniul zilei), in conditii de siguranta alimentara
- gestionarea controlata a produselor alimentare ramase, prin valorificare interna, in conditii de siguranta alimentara
- transferul controlat al produselor alimentare intre servicii, acolo unde este posibil, cu respectarea conditiilor de siguranta alimentara
- informarea oaspetilor privind posibilitatea de a prelua produsele neconsumate la pachet

8. VALORIFICAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Produsele alimentare sigure pentru consum, dar nevalorificate, sunt gestionate prin valorificare internă sau alte metode permise de legislația în vigoare.

Produsele care nu mai sunt apte pentru consum uman se elimină conform reglementărilor legale.

9. MONITORIZARE SI CONTROL

Monitorizarea risipei alimentare se realizează prin:

- înregistrarea pierderilor alimentare la nivel de punct de lucru, în Registrul de pierderi alimentare, precum și prin raportarea periodică centralizată
- centralizarea și analiza lunară a datelor privind risipa alimentară
- identificarea cauzelor principale ale pierderilor și implementarea măsurilor corective
- corelarea datelor operaționale cu raportarea periodică privind risipa alimentară

10. INDICATORI

Pentru evaluarea risipei alimentare se utilizează următorii indicatori:

- cantitatea de risipa alimentară (kg)
- valoarea pierderilor generate de risipa alimentară
- procentul de risipa raportat la volumul de producție

11. DISPOZITII FINALE SI RAPORTARE

Prezentul plan reflectă angajamentul companiei de a reduce risipa alimentară și de a utiliza eficient resursele, în conformitate cu legislația în vigoare.

Aplicarea planului este susținută prin următoarele documente justificative:

- Registrul de pierderi alimentare
- Raportul periodic privind risipa alimentară
- Proceduri și instrucțiuni interne