

PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

FIMEST TURIST S.R.L. | Anul 2025

Operator economic	FIMEST TURIST S.R.L. (14595049)
Tip locație	Restaurant
Adresă	JUD. CONSTANȚA, MUN. MANGALIA, STR. MATEI BASARAB, NR.67, Saturn, Județul Constanța
Reprezentant legal	Restaurant Saturn
Telefon	0748221021
Email	info@hotelsaturn.ro
Număr mediu angajați	20
Capacitate locație	100
An referință	2025

Introducere și bază legală

Prezentul Plan de Reducere a Risipei Alimentare este elaborat pentru anul 2025, în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Planul se aplică în cadrul unității de alimentație publică FIMEST TURIST S.R.L. (CUI: 14595049), Restaurant Saturn, situată în JUD. CONSTANȚA, MUN. MANGALIA, STR. MATEI BASARAB, NR.67, având o capacitate de 100 de locuri și un număr de 20 de angajați. Scopul acestui document este de a stabili un cadru de acțiune structurat și eficient pentru prevenirea, diminuarea și gestionarea responsabilă a risipei alimentare, contribuind la sustenabilitatea operațională și la respectarea angajamentelor legale și etice.

Obiective

- Asigurarea conformității activității Restaurantului Saturn cu cerințele Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare.
- Reducerea cantității de deșeuri alimentare generate la nivelul restaurantului cu un procent stabilit anual (de exemplu, 10% față de anul precedent).
- Eficientizarea proceselor de aprovizionare, preparare și servire a alimentelor pentru a minimiza pierderile.
- Conștientizarea și implicarea activă a tuturor angajaților în eforturile de prevenire și reducere a risipei alimentare.
- Îmbunătățirea imaginii companiei prin demonstrarea unui angajament ferm față de sustenabilitate și responsabilitate socială.

Măsuri concrete

Planificarea aprovizionării în funcție de necesar

- Analizarea constantă a istoricului vânzărilor și a tendințelor de consum pentru fiecare preparat din meniu.
- Implementarea unui sistem de prognoză a cererii bazat pe factori precum sezonalitatea, evenimente speciale și numărul estimat de clienți.
- Efectuarea de inventare regulate ale stocurilor de materii prime pentru a evita supraaprovizionarea.
- Stabilirea unor cantități optime de comandă, în strânsă legătură cu termenul de valabilitate al produselor și cu spațiul de depozitare disponibil.
- Comunicarea eficientă cu furnizorii pentru a asigura livrări juste la timp (Just-In-Time) și pentru a optimiza frecvența aprovizionărilor.
- Prioritizarea achiziționării de produse cu o durată de viață mai scurtă în cantități mici și frecvente.

Comunicare internă privind prevenirea risipei

- Organizare de sesiuni periodice de instruire și workshop-uri pentru toți angajații (bucătari, ospătari, personal de la recepție) privind importanța și metodele de reducere a risipei alimentare.
- Crearea și afișarea de materiale informative (postere, ghiduri) în zonele cheie ale restaurantului (bucătărie, zone de depozitare, spații de servire) cu sfaturi practice pentru prevenirea risipei.
- Integrarea subiectului risipei alimentare în procesul de onboarding al noilor angajați, pentru a asigura o înțelegere timpurie a politicilor companiei.
- Încurajarea unui canal de comunicare deschis unde angajații pot propune idei și soluții pentru diminuarea risipei alimentare.
- Comunicarea regulată a progreselor înregistrate în reducerea risipei alimentare către întregul personal, pentru a menține un nivel ridicat de motivație și implicare.

Angajamentul ferm al Restaurantului Saturn este de a integra prevenirea risipei alimentare în fiecare etapă operațională, de la aprovizionare la servire, prin efortul comun al întregii echipe.

Responsabilități și monitorizare

Implementarea și monitorizarea Planului de Reducere a Risipei Alimentare revine, în principal, următoarelor roluri, fără a se limita la acestea: Reprezentantul legal/Managerul de restaurant: Responsabil pentru coordonarea generală, alocarea resurselor și asigurarea conformității legale. Șeful de bucătărie: Responsabil pentru optimizarea proceselor de preparare, gestionarea stocurilor din bucătărie și instruirea personalului de bucătărie. Managerul de achiziții/persoana responsabilă cu aprovizionarea: Responsabil pentru planificarea și execuția achizițiilor în funcție de necesar și negocierea cu furnizorii. Personalul operațional (bucătari, ospătari): Responsabil pentru aplicarea zilnică a măsurilor de prevenire a risipei în activitatea specifică (ex. porționare corectă, manipulare eficientă a alimentelor). Monitorizarea zilnică va fi asigurată de șeful de tură/șeful de bucătărie, cu rapoarte săptămânale către managerul de restaurant.

Indicatori și evaluare periodică

- Cantitatea totală de deșuri alimentare generate (exprimată în kg/lună sau kg/acoperire).
- Costul asociat risipei alimentare (exprimat în lei/lună).
- Procentul de reducere a risipei alimentare față de luna/trimestrul/anul precedent.
- Numărul de sesiuni de instruire organizate și numărul de angajați participanți.
- Frecvența evaluărilor: Lunar, se vor colecta datele relevante și se vor genera rapoarte interne. Trimestrial, se va analiza progresul și se vor ajusta strategiile. Anual, se va realiza o evaluare completă a eficacității planului și se vor stabili obiective pentru anul următor.

Concluzii

Implementarea riguroasă a acestui Plan de Reducere a Risipei Alimentare pentru anul 2025 reprezintă un angajament esențial al FIMEST TURIST S.R.L. pentru conformitatea cu legislația în vigoare, optimizarea costurilor operaționale și contribuția la un mediu mai sustenabil. Prin efortul conjugat al întregii echipe și prin monitorizarea constantă a progreselor, Restaurant Saturn își propune să devină un exemplu de bună practică în prevenirea și diminuarea risipei alimentare în industria HORECA, demonstrând responsabilitate față de resurse și comunitate.