

PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

FIMEST TURIST S.R.L. | Anul 2026

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	2026

Introducere și bază legală

Prezentul plan detaliază măsurile adoptate de FIMEST TURIST S.R.L., cu sediul în JUD. CONSTANȚA, MUN. MANGALIA, STR. MATEI BASARAB, NR.67, CUI: 14595049, pentru reducerea risipei alimentare pe parcursul anului 2026. Acesta este elaborat în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată, aplicabilă unităților din sectorul HORECA. Având o capacitate de 100 de locuri și un număr de 20 de angajați, restaurantul Saturn își asumă angajamentul de a implementa practici responsabile pentru optimizarea utilizării resurselor și minimizarea impactului negativ asupra mediului, în beneficiul clienților, angajaților și comunității.

Obiective

- Reducerea cu cel puțin 10% a cantității totale de deșuri alimentare generate în restaurant comparativ cu anul precedent, până la sfârșitul anului 2026.
- Optimizarea costurilor operaționale prin gestionarea eficientă a stocurilor și reducerea achizițiilor inutile.
- Creșterea gradului de conștientizare și implicare a tuturor angajaților în procesul de prevenire și reducere a risipei alimentare.
- Îmbunătățirea imaginii restaurantului ca entitate responsabilă social și ecologic.

Măsuri concrete

Planificarea aprovizionării în funcție de necesar

Analiza istoricului vânzărilor și a datelor de consum

- Se va utiliza software-ul de gestiune existent pentru a analiza datele de vânzări din perioade similare (sezon, evenimente speciale) pentru a estima necesarul de materii prime.

Prognozarea cererii

- Se va ține cont de factori precum numărul estimat de clienți (bazat pe rezervări, evenimente locale), condițiile meteorologice și ofertele promoționale pentru a ajusta comenzile.

Aprovizionare just-in-time

- Se vor stabili relații cu furnizori care permit livrări frecvente și flexibile, pentru a reduce volumul stocurilor și riscul de alterare a produselor.

Inventariere riguroasă a stocurilor

- Se vor efectua inventare zilnice pentru produsele perisabile și săptămânale pentru restul materiilor prime, pentru a evita supra-aprovizionarea și a identifica produsele cu termen de valabilitate scurt.
- Implementarea și respectarea strictă a principiului FIFO (First In, First Out) în depozitarea și utilizarea tuturor materiilor prime și semipreparatelor (ex. produsele cele mai vechi sunt utilizate primele).

Monitorizarea termenelor de valabilitate

- Se va verifica zilnic termenele de expirare ale produselor și se vor prioritiza utilizarea celor cu scadență apropiată.

Comunicare internă privind prevenirea risipei

Sesiuni de training periodice

- Se vor organiza sesiuni de instruire semestriale pentru tot personalul (bucătari, ospătari, personal de curățenie) cu privire la importanța reducerii risipei alimentare, tehnicile de porționare corectă, depozitarea adecvată și recunoașterea semnelor de alterare a alimentelor.

Protocol de informare la angajare

- Fiecare angajat nou va fi instruit în prima săptămână de activitate cu privire la politicile restaurantului privind risipa alimentară și rolul său în prevenirea acesteia.

Materiale informative vizuale

- Se vor afixa postere și infografice în bucătărie și în zonele de preparare, cu mesaje clare despre reducerea risipei, porționarea standardizată și utilizarea creativă a resturilor comestibile.

Canal de feedback intern

- Se va crea o cutie de sugestii sau o adresă de email dedicată, încurajând angajații să propună idei și soluții pentru reducerea risipei.

Reuniuni de echipă

- Se vor include discuții despre risipa alimentară pe ordinea de zi a ședințelor lunare de echipă, prezentând progresul și identificând noi strategii de îmbunătățire.

Responsabilități și monitorizare

Responsabilitatea generală pentru implementarea și respectarea planului revine Reprezentantului legal al Restaurantului Saturn, domnul Manager de Restaurant. Implementarea efectivă a măsurilor specifice va fi coordonată de Chef-ul Bucătar pentru activitățile din bucătărie și de Șeful de Sală pentru cele ce vizează servirea. Toți angajații au responsabilitatea individuală de a respecta procedurile stabilite și de a raporta orice neconformități. Monitorizarea va include verificări zilnice

ale stocurilor și a procedurilor de depozitare, precum și înregistrarea săptămânală a cantităților de deșuri alimentare generate.

Indicatori și evaluare periodică

- Cantitatea totală de deșuri alimentare (exprimată în kilograme) generată lunar.
- Costurile asociate cu achizițiile de materii prime neutilizate sau alterate.
- Feedback-ul angajaților și numărul de propuneri constructive primite.
- Gradul de respectare a procedurilor interne de planificare și depozitare.
- Evaluarea progresului se va realiza trimestrial, în cadrul unei ședințe a managementului, și anual, pentru a ajusta obiectivele și strategiile pentru perioada următoare.

Concluzii

Implementarea riguroasă a acestui plan de reducere a risipei alimentare reprezintă un pilon esențial al strategiei de dezvoltare durabilă a FIMEST TURIST S.R.L. pentru Restaurantul Saturn. Prin aplicarea măsurilor definite și prin implicarea activă a întregului personal, ne propunem să atingem obiectivele stabilite pentru anul 2026, contribuind la o gestionare mai eficientă a resurselor, la reducerea impactului asupra mediului și la consolidarea reputației restaurantului ca un exemplu de responsabilitate în industria HORECA.