

PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

Operator economic	SC ROSIANRA SINTOUR SRL
Tip locatie	Hotel cu restaurant
Adresa	Calea Codrului n.8, Sinaia (PH)
Reprezentant legal	Pandrea Mariana Simona
Telefon	0730742288
Email	pandreasimona80@gmail.com
Numar mediu angajati	14
Capacitate locatie	68
An referinta	2026

Introducere si baza legala

Prezentul plan are ca scop implementarea masurilor de reducere a risipei alimentare in cadrul unitatii SC ROSIANRA SINTOUR SRL pentru anul 2026, in conformitate cu prevederile Legii nr.217/2016, actualizata semnificativ prin Legea nr.49/2024 si normele metodologice aprobate in 2024, care exting obligatiile si pentru sectorul Horeca. Prin acest document, SC ROSIANRA SINTOUR SRL, cu sediul in Bd. Ferdinand n.82, SINAIA (PH), CUI: RO34386349, se angajeaza sa adopte practici responsabile in activitatea specifica sectorului in care activeaza si anume HORECA.

Prevederi principale ale Legii nr. 217/2016

- **Prevenirea risipei:** Alimentele aproape expirate trebuie donate organizațiilor caritabile, cantinelor sociale sau altor entități de sprijin.
- **Prioritizarea utilizării:** Alimentele necomestibile pot fi folosite pentru a hrăni animalele sau în alte scopuri, cum ar fi producerea de biocombustibil.
- **Educația și informarea publicului:** Se impun campanii de conștientizare pentru practici sustenabile.

Obiective

1. Implementarea unor strategii de gestionare a porțiilor și de planificare a meniurilor, astfel încât să se minimizeze surplusul de alimente care ajunge la gunoi;
2. Respectarea legislației naționale în vigoare privind prevenirea și reducerea risipei alimentare conform Legii 217/2016;
3. Educarea clienților restaurantului pentru a comanda și consuma rațional, diminuând riscul de a arunca resturile de mâncare rămase în farfurie;
4. Responsabilizarea angajaților în a gestiona atât materia primă cât și produsele finite în așa fel încât să se reducă cu cel puțin 20% risipa alimentară.

Măsuri concrete

1. Organizarea de sesiuni de instruire periodice (cel puțin trimestriale) pentru toți angajații (bucătari, ospatari, personal auxiliar) privind punerea în aplicare a metodelor de prevenire a risipei alimentare;
2. Încheierea sau menținerea contractelor încheiate cu furnizorii de materie primă și/sau preparate care pot fi returnate în apropierea datelor de expirare a termenului de valabilitate a acestor produse;
3. Încheierea sau menținerea contractului cu firma autorizată în preluarea și neutralizarea resturilor alimentare;
4. Colaborarea cu bănci locale de alimente sau organizații caritabile pentru a redistribui mâncarea în exces.

Aplicarea principiului FIFO

1. Se foloseste procedeul F.I.F.O (first in, first out) F.I.F.O este o tehnică de evaluare a stocurilor și de gestiune a depozitelor, bazată pe premisa că produsele achiziționate sau produse primele sunt și primele care ies din gestiune (vândute sau consumate) practic se foloseste mai intai stocul vechi, si dupa stocul nou intrat in gestiune;
2. Efectuarea de verificari zilnice ale stocurilor pentru identificarea produselor cu termen de valabilitate apropiat, pentru a asigura rotatia eficienta;
3. Monitorizarea si ajustarea frecventei de comanda a materilor prime in functie de consumul real si previzionat, pentru a evita supra stocarea;
4. Marfa se depoziteaza in conditii optime, la temperatura afisata pe eticheta si in conditii de igiena, zilnic se verifica funcționarea termometrelor de frigider, verificarea este esențială pentru a asigura conservarea corectă a alimentelor și pentru a preveni alterarea acestora.

Responsabilitati si monitorizare

Responsabilitatea generata pentru implementarea si monitorizarea acestui plan revine Reprezentantului Legal, doamnei Pandrea Mariana Simona. Coordinarea operationala va fi asigurata de seful de restaurant, care va delega sarcini specifice catre fiecare angajat (bucatari pentru gestionarea stocurilor si a productiei, ospatari pentru comunicarea cu clientii si gestionarea surplusului post-servire, personalului auxiliar pentru igienizare si depozitare).

Indicatori si evaluare periodica

1. Cantitatea totala de deseuri alimentare generate (kg/luna), inregistrata si comparata cu perioadele anterioare si cu obiectivele stabilite;

2. Rata de participare a angajatilor la sesiunile de instruire si nivelul de intelegere a practicilor de reducere a risipei;
3. Numarul de sesizari/sugestii interne referitoare la prevenirea risipei alimentare;
4. Raportari trimestriale si anuale privind progresul inregistrat in reducerea risipei, prezentare Reprezentantului Legal si analize pentru ajustari ulterioare ale planului.

Concluzii

SC ROSIANRA SINTOUR SRL se va implica in mod concret nu numai in respectarea si conformarea cu Legea 217/2016 si normele europene dar si in implementarea acestui plan. Prin implementarea corecta a obiectivelor urmarite se va reduce semnificativ cantitatea de deseuri alimentare lucru important atat la nivel economic cat si social. Reducerea risipei alimentare este deosebit de importantă pentru o societate mai sustenabilă și echitabilă.