

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

– AN 2025 –

1. Date generale

Operator economic: RESTAURANT VULTURUL S.R.L.

Sediu: Strada Intrarea Blejoi nr. 2, Sector 6, București

Punct de lucru/locația activității raportate: Strada Intrarea Blejoi nr. 2, Sector 6, București

CUI: RO8201085

Domeniu de activitate: Servicii de alimentație publică (HoReCa)

2. Bază legală

Prezentul plan este elaborat în conformitate cu prevederile:

- Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare
- Normelor metodologice aprobate prin HG nr. 51/2019, cu modificările ulterioare

Operatorii economici au obligația de a implementa măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare și de a elabora planuri anuale în acest sens.

3. Obiectiv

Obiectivul prezentului plan este **prevenirea și reducerea risipei alimentare**, prin implementarea unor măsuri adaptate specificului activității desfășurate, în vederea utilizării eficiente a resurselor și reducerii impactului asupra mediului.

4. Descrierea activității

Societatea desfășoară activități specifice sectorului HoReCa, incluzând:

- prepararea alimentelor;
- manipularea și depozitarea materiilor prime;
- servirea alimentelor către consumatori finali;
- gestionarea produselor alimentare neconsumate.

5. Identificarea surselor de risipă alimentară

Principalele surse de risipă alimentară identificate sunt:

- pierderi în procesul de preparare;
- produse alimentare expirate sau degradate în depozit;
- porții neconsumate de către clienți;
- produse neconforme pentru comercializare (aspect, ambalaj etc.).

6. Măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare

În conformitate cu prevederile legale, operatorul implementează următoarele măsuri:

H_A – Măsuri de planificare

- aprovizionarea se realizează strict în funcție de cererea estimată;
- se evită supraaprovizionarea;
- se adaptează producția la nivelul vânzărilor.

H_B – Informarea și instruirea personalului

- personalul este informat privind reducerea risipei alimentare;
- se promovează bune practici în manipularea și utilizarea alimentelor;
- se realizează cel puțin o comunicare anuală internă.

H_C – Aplicarea principiului FIFO

- produsele sunt utilizate în ordinea intrării în stoc;
- se monitorizează termenele de valabilitate;
- se reduc pierderile din depozit.

H_D – Gestionarea deșeurilor alimentare

- deșeurile alimentare sunt colectate separat;
- acestea sunt predate către operatori autorizați, conform legislației în vigoare;
- se respectă ierarhia de gestionare a deșeurilor.

H_E – Facilitarea consumului responsabil

- clienții au posibilitatea de a lua la pachet alimentele neconsumate;
- această opțiune este comunicată în mod clar;
- ambalarea se face în condiții corespunzătoare.

H_F – (dacă este cazul)

[Se completează doar dacă există donații]

- transferul alimentelor se realizează către operatori receptori;
- există contracte și documente justificative;
- se respectă condițiile de siguranță alimentară.

Măsura NEUTRALIZARE

Deșeurile alimentare sunt predate pentru neutralizare:

- există contract: DA / NU
- există documente predate / neutralizare: DA / NU

7. Monitorizare și control

- se realizează monitorizarea internă a pierderilor alimentare;
- se evaluează periodic eficiența măsurilor implementate;
- se pot utiliza estimări în lipsa unor evidențe detaliate.

8. Informare și conștientizare

- personalul este informat anual privind reducerea risipei alimentare;
- clienții sunt informați cu privire la posibilitatea de a lua alimentele neconsumate;
- se promovează consumul responsabil.

9. Concluzii

Planul este adaptat specificului activității desfășurate și respectă cerințele legale privind prevenirea și reducerea risipei alimentare.

Acesta va fi actualizat periodic, în funcție de evoluția activității și de modificările legislative.