

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE - 2025

(în conformitate cu Legea 217/2016 actualizată)

1. Datele firmei

SC Hefaistos-CM SA; CUI: RO18410011; J2006002934404

Punct de lucru:

HOTEL HEFAISTOS MAMAIA – BUFET-BAR

Mamaia, b-dul Mamaia 420B, jud.Constanta

e-mail: mamaiaoffice@hotel-hefaistos.ro

Hotelul ofera turistilor doar micul dejun de tip bufet suedez.

Deșeuri alimentare estimate: sub 10 kg/săptămână.

Principalele surse de risipă:

- resturi de la procesul de preparare
- porții neconsumate integral de clienți
- materii prime expirate
- supra-producție în perioade cu trafic redus.

2. Măsuri aplicate

➤ Planificarea resurselor și eficientizarea aprovizionării:

- Aprovizionarea cu materii prime în funcție de gradul de ocupare preconizat pe baza rezervărilor făcute
- Evaluarea periodică a cererii clienților și planificarea meniurilor în funcție de vânzările anterioare
- Ajustarea portilor si reumplerea treptata a bufetului.

➤ Comunicare internă anuală cu angajații:

- Instruirea personalului de la bucătărie și restaurant, la începutul sezonului turistic, cu privire la măsurile ce trebuie luate pentru reducerea risipei alimentare. Procesul-verbal semnat de participanți este păstrat la sediul punctului de lucru.

➤ Monitorizarea stocurilor pe principiul FIFO „primul intrat-primul ieșit”:

- Etichetarea tuturor materiilor prime, semipreparatelor și a produselor finite cu data de recepție/producție și data de expirare, pentru utilizarea acestora în ordinea intrării și reducerea pierderilor prin expirare
- Folosirea cu prioritate a produselor perisabile, cu termen de expirare mai scurt, în detrimentul celor cu termen de valabilitate prelungit.

➤ Transferul cu titlu gratuit

- Donarea gratuită a preparatelor gătite și nevalorificate către angajații hotelului.

➤ **Neutralizarea deșeurilor alimentare**

- Preluarea uleiului uzat, rezultat în urma proceselor de preparare termică a mâncării, de către firma SC PMC Green Environment SRL, în baza contractului încheiat.

3. Monitorizare

- Estimarea săptămânală a cantității de materie primă necesară pentru săptămâna următoare
- Evidențierea lunară a cantității de alimente donate (kg/lună)
- Raportul anual de instruire a personalului de la bucătărie și restaurant
- Evidențierea cantității de ulei alimentar uzat preluat de firma SC PMC Green Environment SRL, pe baza bonurilor de colectare.

4. Obiective

- Planificarea eficientă a achizițiilor și optimizarea stocurilor de materii prime
- Creșterea responsabilizării personalului pentru reducerea risipei alimentare
- Reducerea cantității de deșeuri alimentare cu cca.10% față de anul anterior
- Încheierea unui contract-cadru cu un operator receptor autorizat, pentru transferul cu titlu gratuit al alimentelor.

5. Responsabilități

Director Menagi Nilghiun : - implementare și monitorizare plan risipă alimentară

Șef restaurant: - estimare cât mai corectă a necesarului de materie primă pentru aprovizionare

- monitorizare stocuri

- gestionare donații

Bucătar: - gestionare producție și porții

Personal bucătărie și restaurant: - respectarea procedurilor.

6. Evaluare finală

La sfârșitul anului se analizează rezultatele și se stabilesc măsuri pentru anul următor.

Director: Menagi Nilghiun