

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 SOVATA – RESTAURANT

Sovata, str.Vulturului nr.27, jud.Mureș

e-mail: sovataoffice@hotel-hefaistos.ro

Unitatea are servire la fața locului, meniuri fixe.

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
- Reutilizarea produselor alimentare , de exemplu folosirea pentru deserturi a fructelor rămase.

➤ 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.

➤ Facilitarea preluării alimentelor de către clienți (take-home)

- Oferirea către clienți a posibilității de a lua la pachet, fără costuri suplimentare și în condiții corespunzătoare de ambalare, alimentele neconsumate la finalul mesei

- Informarea clienților despre această posibilitate prin afișarea acestei mențiuni într-un loc vizibil, la restaurant.
- **Transferul cu titlu gratuit**
 - Donarea gratuită a preparatelor gătite și nevalorificate, către angajații hotelului
 - Donarea gratuită a resturilor de mâncare către angajați, pentru hrana animalelor proprii.
- **Neutralizarea deșeurilor alimentare**
 - Preluarea uleiului uzat, rezultat în urma proceselor de preparare termică a mâncării, de către firma Codaro 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 Codaro SRL, pe baza bonurilor de colectare.

4. Objective

- Planificarea eficientă a achizițiilor și optimizarea stocurilor de materii prime
- Creșterea responsabilizării personalului pentru reducerea risipei alimentare
- Informarea clienților cu privire la posibilitatea „take-home”
- 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 Cornel Cîmpean : - implementare și monitorizare plan risipă alimentară

Şef 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: Cornel Cîmpean