PROCEDURĂ

PRIVIND PREVENIREA ȘI REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Denumire unitate: N&C TURISM SRL
Adresă: BRASOV, BD. SATURN NR.47
Cod fiscal (CUI): RO18184437
Tip unitate: HOTEL RESTAURANT
Responsabil gestiune: DADU ADRIANA
Perioada: de la 01.01.2025 până la 31.12.2025
Domeniu de activitate: Cod CAEN: 5510 Hoteluri si alte facilitati de cazare

1. Scop
Stabilirea măsurilor pentru prevenirea, reducerea și gestionarea risipei alimentare în cadrul unității de alimentație publică, asigurând respectarea legislației privind siguranța alimentelor și protecția consumatorului.

2. Domeniu de aplicare
Procedura se aplică tuturor activităților din unitate:

- aprovizionare și recepție
- depozitare
- preparare și gătire
- servire
- gestionare resturi și deșeuri

3. Bază legală

- Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare
- HG nr. 51/2019 – Norme metodologice
- Regulamentul (CE) nr. 178/2002
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004
- Legislația ANSVSA privind siguranța alimentelor

4. Definiții

- **Risipă alimentară** – alimente eliminate din circuitul consumului
- **Preparat alimentar** – produs finit destinat consumului
- **FIFO/FEFO** – metode de rotație a stocurilor

5. Responsabilități

- **Administrator / Manager unitate** Tatu Nicolae Dragos
  - asigură implementarea procedurii
- **Responsabil HACCP / Bucătar-șef** – Dadu Adriana
  - monitorizează aplicarea măsurilor

- **Personal bucătărie**
  - respectă rețetele și normele
- **Personal servire**
  - gestionează corect porțiile și returile

6. Descrierea procedurii

Noi, SC N&C TURISM SRL, ne asumăm responsabilitatea de a reduce risipa alimentară și de a contribui la un viitor sustenabil. Prin inițiativele noastre, ne propunem să valorificăm produsele în mod eficient pentru a preveni risipa alimentară și a sprijini comunitatea. Ca urmare, pe întreg lanțul de producție, distribuție și comercializare, au fost implementate măsuri necesare pentru diminuarea risipei alimentare, așa cum sunt prezentate în continuare.

6.1 Planificarea meniului și aprovizionarea

- Elaborarea meniului în funcție de cerere și sezonalitate
- Aprovizionare în cantități corelate cu consumul estimat
- Evitarea stocurilor excesive
- Preferință pentru produse locale și proaspete

6.2 Recepția materiilor prime

- Verificarea calității și termenelor de valabilitate
- Refuzul produselor neconforme
- Înregistrarea recepției

6.3 Depozitarea

- Aplicarea FIFO/FEFO
- Etichetarea produselor (data recepției/deschiderii)
- Respectarea temperaturilor:
  - refrigerare: +2/+4°C
  - congelare: ≤ -18°C

6.4 Prepararea alimentelor

- Respectarea rețetelor standard
- Dozarea corectă a ingredientelor
- Utilizarea integrală a materiilor prime (unde este sigur și permis)
- Reducerea pierderilor tehnologice
- Gătirea preparatelor exclusiv la comandă și informarea clienților privind posibilitatea preluării alimentelor neconsumate, pentru a reduce la minimum surplusul alimentar
- Instruirea personalului din bucătărie privind tehnicile de curățare/filetare care minimizează pierderile de materie primă

6.5 Porționarea și servirea

- Stabilirea gramajelor standard
- Adaptarea porțiilor în funcție de cerere
- Posibilitatea oferirii porțiilor diferite (mică/normală)
- Încurajarea clienților să ia la pachet resturile (unde este cazul)

6.6 Gestionarea preparatelor nevândute

Se aplică următoarele măsuri, în ordinea priorității:

1. Reducerea prețului înainte de expirare
2. Reutilizarea în alte preparate (numai dacă este sigur și permis HACCP)
3. Donarea către ONG-uri/bănci de alimente
4. Utilizarea pentru consum intern (personal), dacă este sigur

6.7 Gestionarea resturilor de la clienți

- Resturile din farfurii NU se reutilizează
- Se colectează separat ca deșeuri alimentare
- Se elimină conform legislației
- La solicitarea clientului, alimentele se pun în caserole takeway

6.8 Eliminarea deșeurilor alimentare

- Colectare selectivă
- Depozitare în recipiente dedicate
- Predare către operatori autorizați
- Interdicția reintroducerii în circuit alimentar

6.9 Monitorizare și evidențe

Se țin registre pentru:

- pierderi zilnice
- produse aruncate
- produse donate
- stocuri

7. Măsuri suplimentare

- Instruirea periodică a personalului
- Informarea clienților privind reducerea risipei
- Revizuirea periodică a meniului
- Implementarea unor sisteme de monitorizare a consumului

8. Indicatori de performanță

- cantitatea de deșeuri alimentare / zi
- procent reducere pierderi
- valoare produse donate
- eficiența utilizării stocurilor

9. Anexe

- Registru produse retrase / donate/ reutilizate
- Proces verbal donație alimente

Observații importante (conform ANSVSA și legislației)

- Alimentele donate trebuie să fie sigure și trasabile
- Este interzisă reutilizarea preparatelor servite clienților
- Respectarea lanțului frigorific este obligatorie .

Comunicarea (interna si externa) a masurilor intreprinse pentru reducerea risipei alimentare.
Comunicare plan anual de diminuare a rispiei alimentare.

TATU NICOLAE DRAGOS
Administrator