

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE 2025

(conform Legii 217/2016, actualizata)

1. Date de identificare

Societatea: ALUNIS SRL | Nr. RC: J1991001557260

CUI: 1243237 | Sediul: Str. Trandafirilor Nr. 72/1, Orș. Sovata, Jud. Mureș

Punct de lucru: Restaurant Aluniș, Str. Vulturului nr. 42, Sovata, Jud. Mureș |

Domeniu: CAEN 5510 – Hoteluri și facilități de cazare similare | Responsabil: Piroșca Lenuța

2. Descriere activitate

ALUNIS SRL operează Hotelul Aluniș din stațiunea Sovata, jud. Mureș, oferind servicii de cazare, restaurant și tratament balnear. Restaurantul funcționează exclusiv cu meniu à la carte, ceea ce reduce semnificativ riscul de risipă alimentară față de serviciile tip bufet, deoarece preparatele sunt gătite la comandă. Activitatea generează risipă alimentară în principal din: ingrediente perisabile neutilizate integral, resturi de la farfurii neconsumate și ulei alimentar uzat.

3. Identificarea surselor de risipa

Ingredientele neutilizate integral – Întrucât restaurantul funcționează cu meniu à la carte (preparatele sunt gătite la comandă), principala sursă de risipă o reprezintă ingredientele perisabile aprovizionate în exces față de comenzile primite în ziua respectivă.

Fluctuațiile de ocupare ale hotelului pot genera aprovizionare excesivă de ingrediente cu termen scurt de valabilitate (produse lactate, carne proaspătă, legume și fructe), crescând riscul de risipă la depozitare.

4. Măsuri implementate

Măsura H_A – Corelarea meniului cu gradul de ocupare, ajustând astfel necesarul de producție din bucătărie în funcție de numărul de turiști cazați; crearea unor preparate care utilizează subproduse.

Măsura H_B – Instruirea anuală a personalului din bucătărie și sala de servire cu privire la măsurile de reducere a risipei alimentare, prin instrucțiuni proprii și conștientizarea prevederilor Legii 217/2016. Instruirile sunt consemnate în tabel cu semnături.

Măsura H_C – Monitorizare FIFO permanentă („Primul Intrat – Primul Ieșit”) pentru toate ingredientele, semipreparatele și produsele finite din bucătărie și depozit. Etichetare corespunzătoare a datei de recepție/producție. Prioritizarea consumului ingredientelor cu data de expirare apropiată. Ajustarea zilnică a cantităților preparate în funcție de gradul de ocupare al hotelului.

Măsura H_E – Preluarea mâncării la pachet (Doggy Bag): Restaurantul Aluniș oferă clienților posibilitatea de a lua la pachet mâncarea neconsumată, fără costuri suplimentare, în ambalaje igienice. Această opțiune este comunicată vizibil în meniu, conform obligației legale.

Măsura H_F – Transferul cu titlu gratuit al resturilor de mâncare și al ingredientelor care se apropie de data de expirare către Siklodi Tibor, fără contravaloare, ca măsură de valorificare a alimentelor înainte de a deveni deșeuri.

Măsura NEUTRALIZARE – Colectare ulei alimentar uzat Deseșurile de ulei alimentar uzat rezultat din prepararea termică sunt colectate separat și preluate periodic de către CODARO SRL, operator autorizat pentru colectarea și valorificarea uleiurilor uzate, în baza unui contract de prestare servicii.

5. Sistem de monitorizare

Transferurile de alimente către Siklodi Tibor se realizează cu titlu gratuit, fără documente formale. **Cantitățile de ulei alimentar uzat preluate de CODARO SRL sunt evidențiate pe baza bonurilor de colectare emise de operator, arhivate ca documente justificative.**

Se realizează estimări cantitative (kg/luna) ale consumului de materie primă în funcție de gradul de ocupare prognozat, discutate în ședințele administrative.

Instruirea este consemnata in tabel cu semnături.

6. Obiective

Reducerea cantității de alimente risipite prin aplicarea FIFO și ajustarea zilnică a producției. Valorificarea integrală a uleiului alimentar uzat prin CODARO SRL. Transferul sistematic al resturilor către beneficiari (Siklodi Tibor). Respectarea obligației legale privind opțiunea doggy bag pentru clienți. Raportarea anuală conform Legii 217/2016.

7. Responsabilitati

Piroșca Lenuța (Reprezentant Legal și Responsabil Plan): implementare și monitorizare plan reducere risipă alimentară; **Bucătărie:** adaptarea cantităților preparate, echilibrarea comenzilor de materie primă, monitorizare FIFO, gestionarea donațiilor; **Personal sală:** informarea clienților despre opțiunea doggy bag, servirea conform principiului FIFO

8. Revizuire

Planul se analizeaza anual si se actualizeaza in functie de evolutia activitatii.

9. Respectarea ierarhiei risipei alimentare

ALUNIS SRL aplică ierarhia risipei alimentare astfel: (1)Prevenire – prin monitorizare FIFO și ajustarea zilnică a producției la gradul de ocupare; (2) Transfer pentru consum uman – prin oferirea opțiunii doggy bag clienților restaurantului; (3)(3)Transfer cu titlu gratuit – resturi și ingrediente spre expirare către Siklodi Tibor, fără documente formale; (4)Valorificare – uleiul alimentar uzat este preluat de CODARO SRL, operator autorizat.

10. Transparența și raportare

Planul este disponibil pentru control și poate fi publicat pe site-ul societății. Raportările anuale se vor transmite pe platforma națională conform legislației în vigoare.

Instruire pentru scăderea RISIPEI ALIMENTARE

<https://www.ansvsa.ro/informatii-pentru-public/risipa-alimentara/>

Reprezentant Legal,
