

## **PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE - 2026 HOTEL GLORIA - salon mic dejun bufet**

### **1. SITUATIA ACTUALA (AN DE REFERINȚĂ 2025)**

În anul precedent, unitatea a înregistrat:

- Cantitate totală utilizată: 2991,50 kg
- Cantitate totală irosită: 15 kg
- Procent risipă: 0.50 %

➔ Se remarcă un nivel foarte redus al risipei, rezultat al aplicării măsurilor de control al producției și al organizării bufetului.

#### **Categoriile cu risc mai ridicat:**

- carne
- panificație
- fructe

#### **Riscuri operaționale identificate:**

- supraproducție
- estimare incorectă a numărului de clienți
- gestionare neuniformă a bufetului
- comportamentul consumatorilor (porții excesive)

### **2. OBIECTIVE PENTRU 2026**

Având în vedere extinderea perioadei de funcționare la aproximativ 4 luni, se estimează o creștere a volumului de activitate de aproximativ 3,5 ori.

#### **Obiective principale:**

- menținerea risipei alimentare la nivel scăzut
- reducerea procentuală a risipei
- reducerea cantităților eliminate cu minimum
- îmbunătățirea acurateții estimării consumului zilnic

### **3. MĂSURI CONCRETE PENTRU REDUCEREA RISIPEI**

#### **3.1 Planificarea aprovizionării și producției**

- ajustarea zilnică a cantităților în funcție de gradul de ocupare
- utilizarea datelor istorice și a tiparelor de consum
- corelarea meniului cu preferințele turiștilor

➔ Rezultat estimat: reducere risipă 8-10%

#### **3.2 Organizarea bufetului**

- expunerea produselor în cantități mici
- reprovizionare treptată (refill controlat)
- evitarea supraîncărcării bufetului
- reducerea cantităților expuse în ultimele 30 minute

☞ Rezultat: diminuarea pierderilor la produse perisabile și calde

### **3.3 Gestionarea surplusului alimentar**

- produsele neexpuse sunt reutilizate conform procedurilor HACCP - produse neexpuse reincorporate în meniuri
- produsele expuse perisabile NU se reutilizează
- produsele ambalate individual (unt, gem etc.) pot fi reintroduse în circuit

☞ Rezultat: reducerea cantităților eliminate

### **3.4 Instruirea personalului**

- instruire la angajare + anual, privind:
- prevenirea risipei
- gestionarea bufetului
- porționare corectă

☞ Rezultat: personal responsabil, aplicare unitară a procedurilor

### **3.5 Măsurile privind comportamentul consumatorilor**

- reumplere frecventă în cantități mici pentru a descuraja supraîncărcarea farfuriei
- amplasarea produselor în mod echilibrat
- încurajarea consumului responsabil (discret, fără impact negativ asupra experienței turistului)

### **3.6 Management operațional**

- respectarea principiului FIFO (primul intrat – primul ieșit)
- verificarea zilnică a termenelor de valabilitate
- prepararea strict a cantităților planificate
- evitarea supraproducției

## **4. RESPONSABILITĂȚI**

- Manager unitate: coordonare, analiză, decizii
  - Bucătar / responsabil bucătărie: implementare măsuri, control producție
  - Personal servire: gestionare bufet, aplicare zilnică
- ☞ Am desemnat un responsabil Risipa alimentara

## **5. MONITORIZARE ȘI CONTROL**

- completarea registrului zilnic de consum și pierderi
- analiză lunară a datelor
- corelare cu procedurile interne și sistemul HACCP
- ajustarea măsurilor în funcție de rezultate

Indicatori urmăriți:

- cantitate totală utilizată

- cantitate irosită
- procent risipă
- evoluție lunară

**6. PERIOADA DE APLICARE:** 01.05.2026 – 15.09.2026

- revizuire anuală sau ori de câte ori este necesar

**7. DECLARAȚIE**

Societatea COVASNA ESTIVAL 2002 S.R.L. aplică măsuri active pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Legea nr. 217/2016 privind risipa alimentară.

Data: 30.03.2026

Responsabil risipă alimentară: Tureschi Dana Larisa



Administrator: Bucovala Ion

