PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

STICK SERV SRL | ANUL 2026

Operator economic: STICK SERV SRL (8968623)

Tip locație: Pizzerie

Adresă: JUD. BRAŞOV, MUN. BRAŞOV, STR. PRAHOVA, NR.25, CAM.2

INTRODUCERE ŞI BAZĂ LEGALĂ

Prezentul plan are ca scop implementarea unui set de măsuri proactive pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare în cadrul unității STICK SERV SRL (CUI: 8968623), cu sediul în JUD. BRAŞOV, MUN. BRAŞOV, STR. PRAHOVA, NR.25, CAM.2, pe parcursul anului 2026. Acesta este elaborat în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările și completările ulterioare, și ale Hotărârii de Guvern nr. 956/2017 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a acesteia. Compania STICK SERV SRL, având ca obiect de activitate pizzerie, cu o capacitate de 80 de locuri și un număr de 40 de angajați, își asumă angajamentul de a contribui la eforturile naționale de sustenabilitate prin gestionarea responsabilă a resurselor alimentare.

OBIECTIVE

1. Reducerea cantității de deșeuri alimentare generate la nivelul unității de pizzerie, prin optimizarea proceselor de achiziție, preparare și servire.

2. Asigurarea conformității cu legislația națională în vigoare privind diminuarea risipei alimentare (Legea 217/2016 și HG 956/2017).

3. Eficientizarea costurilor operaționale prin gestionarea mai bună a stocurilor și minimizarea pierderilor de ingrediente.

4. Conștientizarea și implicarea activă a întregului personal al unității în eforturile de prevenire a risipei alimentare.

5. Promovarea unui consum responsabil în rândul clienţilor şi încurajarea utilizării opţiunilor de ambalare la pachet a produselor neconsumate.

MĂSURI CONCRETE

PLANIFICAREA APROVIZIONĂRII ÎN FUNCŢIE DE NECESAR

- Analiza datelor istorice de vânzări pentru fiecare produs din meniu, în vederea unei estimări precise a cererii viitoare.
- Implementarea unui sistem de previzionare a cererii zilnice/săptămânale (bazat pe rezervări, evenimente speciale, prognoza meteo etc.).
- Stabilirea unor proceduri clare de comandă la furnizori, optând pentru livrări mai frecvente şi cantităţi ajustate (just-in-time) pentru ingredientele perisabile.
- Revizuirea periodică a popularităţii preparatelor din meniu şi ajustarea corespunzătoare a stocurilor de ingrediente.
- Utilizarea unui sistem eficient de gestiune a stocurilor (software dedicat sau registre detaliate) pentru monitorizarea intrărilor, ieşirilor şi a termenelor de valabilitate.

COMUNICARE INTERNĂ PRIVIND PREVENIREA RISIPEI

- Organizarea de sesiuni regulate de instruire pentru întregul personal (bucătărie, servire, management) privind tehnicile de prevenire a risipei alimentare, inclusiv portionarea corectă şi depozitarea adecvată.
- Afişarea de materiale informative (postere, ghiduri scurte) în zonele cheie (bucătărie, depozite) cu bune practici de reducere a risipei.
- Desfăşurarea de şedinţe interne periodice pentru a discuta cauzele risipei identificate şi a propune soluţii de îmbunătăţire.
- Desemnarea unui "Responsabil cu Risipa Alimentară" sau a unei echipe dedicate, pentru coordonarea internă şi conştientizarea continuă.
- Încurajarea personalului să propună idei şi soluţii pentru reducerea risipei printr-un mecanism intern de feedback.

APLICAREA PRINCIPIULUI FIFO (FIRST-IN, FIRST-OUT)

- Implementarea unui protocol strict de etichetare pentru toate ingredientele la recepţie (data intrării în stoc, data expirării).

- Instruirea personalului privind depozitarea corectă și rotația produselor în frigidere, congelatoare și depozite uscate, conform principiului FIFO.
- Amenajarea fizică a spațiilor de depozitare pentru a facilita aplicarea principiului FIFO (produsele cu termen de valabilitate mai scurt sau intrate mai devreme se poziționează în față).
- Efectuarea de verificări regulate (zilnice/săptămânale) în depozite pentru a asigura aplicarea corectă a FIFO și identificarea produselor cu termen de valabilitate apropiat.
- Dezvoltarea unor proceduri pentru utilizarea eficientă a ingredientelor cu termen de valabilitate apropiat în preparate speciale ale zilei sau în mesele personalului, respectând normele de siguranță alimentară.

FACILITAREA CONSUMULUI RESPONSABIL PENTRU CLIENȚI

- Oferirea posibilității de a alege porții de dimensiuni diferite pentru anumite preparate (de exemplu, porție mică/standard), pentru a se adapta nevoilor și apetitului clienților.
- Optimizarea descrierilor preparatelor din meniu pentru a reflecta cu acuratețe ingredientele și dimensiunile porțiilor, reducând astfel incertitudinea clienților și potențiala risipă.
- Considerarea implementării unor campanii informative subtile în meniu sau la masă, care să încurajeze consumul responsabil și opțiunea de a lua mâncarea la pachet.

RESPONSABILITĂȚI ȘI MONITORIZARE

- Reprezentant legal (B. M.): Aprobă și alocă resursele necesare implementării planului, supervizează progresul general.
- Manager Unitate: Coordonează implementarea măsurilor, instruiește personalul, raportează periodic reprezentantului legal, monitorizează respectarea procedurilor.
- Personal Bucătărie: Respectă principiile FIFO, porționarea corectă a ingredientelor, depozitarea adecvată, gestionarea eficientă a resturilor rezultate din procesul de preparare.
- Personal Servire: Informează clienții despre opțiunile de porționare și de ambalare la pachet, observă și raportează tiparele de risipă ale clienților.

- Departament Aprovizionare (dacă este cazul, sau persoana responsabilă): Asigură o planificare precisă a achizițiilor și o colaborare eficientă cu furnizorii.
- Monitorizare: Se vor efectua verificări zilnice de către șefii de tură, analize săptămânale de către managerul de unitate și rapoarte lunare către reprezentantul legal.

INDICATORI ȘI EVALUARE PERIODICĂ

- Indicatori de performanță (KPI):
- Cantitatea de deșeuri alimentare înregistrată (exprimată în kg/lună și/sau ca procent din totalul materiilor prime achiziționate).
- Numărul de porții returnate integral de către clienți (dacă este posibil de monitorizat).
- Valoarea monetară a stocurilor deteriorate sau expirate (lunară/trimestrială).
- Gradul de participare și feedback-ul din sesiunile de instruire internă.
- Evaluare periodică:
- Raportări interne lunare privind stadiul implementării măsurilor și evoluția indicatorilor.
- Analiză trimestrială a performanțelor și identificarea zonelor necesare îmbunătățirii.
- Revizuire anuală a întregului plan pentru anul 2026, cu ajustarea obiectivelor și a măsurilor, în funcție de rezultatele obținute.
- Audituri interne inopinate pentru verificarea conformității cu procedurile stabilite.

CONCLUZII

Implementarea riguroasă a acestui plan de reducere a risipei alimentare pentru anul 2026 subliniază angajamentul STICK SERV SRL față de sustenabilitate, responsabilitate socială și conformitate legislativă. Prin aplicarea măsurilor detaliate, se anticipează o diminuare semnificativă a risipei, contribuind la eficiența operațională, la protecția mediului și la consolidarea imaginii companiei ca o entitate responsabilă în sectorul HORECA. Prezentul plan va fi un document viu, adaptat continuu în funcție de rezultatele monitorizării și de noile provocări identificate.