

PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

DeliGroup | Delirest Deliservices Primirest CARDINAL Events®

DeliGroup

1. Datele companiei

Denumire: **DeliGroup Professional Services SRL**
Cod fiscal: **RO13904170**
Sediu: **Central Business Park,**
133 Șerban Voda Street, București, Romania
Brand comercial: **DeliGroup**

2. Scopul și domeniul de aplicare



2.1. Scopul planului

Prezentul Plan de reducere a risipei alimentare este elaborat în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările și completările ulterioare, inclusiv cele aduse prin Legea nr. 49/2024, precum și cu Hotărârea Guvernului nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016.
Scopul planului este de a stabili cadrul intern necesar pentru prevenirea, reducerea și monitorizarea risipei alimentare generate în cadrul activităților desfășurate de operatorul economic, în calitate de operator din sectorul agroalimentar. Planul urmărește integrarea măsurilor operaționale, a responsabilităților și a mecanismelor de raportare astfel încât activitatea cantinei/restaurantului să fie eficientă, sigură și conformă cu legislația în vigoare.

Obiective specifice:

Utilizarea eficientă a resurselor alimentare: optimizarea achizițiilor, stocurilor și a planificării meniurilor pentru a reduce supraproducția și pierderile.

Reducerea pierderilor tehnologice: standardizarea operațiunilor de recepție, depozitare, prelucrare și preparare pentru a menține pierderile sub praguri țintă.

Gestionarea responsabilă a alimentelor excedentare: proceduri clare pentru redistribuire, donare și valorificare alternativă, cu trasabilitate și documentare completă.

Creșterea eficienței economice: diminuarea costurilor directe, asociate risipei, și maximizarea valorii ingredientelor prin reutilizare și valorificare.

Asigurarea siguranței alimentare și conformității legislative: respectarea cerințelor din Legea nr. 217/2016, Legea nr. 49/2024 și HG nr. 51/2019, precum și a normelor de igienă și trasabilitate.

Îmbunătățirea experienței clienților: oferirea de mese consistente, gustoase și estetice, cu opțiuni care încurajează consumul integral și reducerea risipei.



2.2. Domeniul de aplicare

Planul se aplică în toate locațiile **DeliGroup** și acoperă întregul flux operațional, de la planificarea producției până la gestionarea finală a deșeurilor alimentare. Măsurile, procedurile și responsabilitățile descrise se aplică pentru fiecare etapă listată mai jos, cu scopul de a preveni risipa, de a asigura trasabilitate și de a respecta cerințele legislative și de siguranță alimentară.

Planificarea producției
prognoză cerere, stabilire meniuri și porționare.

Aprovizionare
comenzi, frecvență livrări, acorduri cu furnizori.

Recepție materii prime
verificare calitate, temperatură și conformitate.

Depozitare
stocare uscat, frigider, congelator; FEFO/FIFO și monitorizare temperatură.

Prelucrare primară
spălare, curățare, porționare conform fișelor tehnice.

Preparare termică
respect rețete, control procese și pierderi.

Răcire rapidă
aplicare când este necesar pentru siguranță și calitate.

Depozitare preparate
ambalare, etichetare și condiții de păstrare.

Porționare
porții standardizate și opțiuni reduse.

Servire
modalități de servire care minimizează risipa.

Gestionarea produselor rămase
proceduri pentru redistribuire și donare.

Gestionarea deșeurilor alimentare
separare la sursă, predare către operatori autorizați, înregistrare și raportare.

Toate activitățile sunt supuse procedurilor interne, formularelor obligatorii și monitorizării KPI; responsabilitatea implementării revine managerului locației, cu suportul șefului bucătar și al responsabilului de monitorizare.

2.3. Filosofie culinară integrată în strategia anti-risipă



Principiu: „Mai puțin înseamnă mai mult”, meniu simplu, ingrediente curate, preparare atentă, fără compromis la gust și aspect.

Mesaj client: „Mese curate, simple și satisfăcătoare ne ocupăm de tot, pentru ca pauza ta de prânz să fie reconfortantă.”

Impact operațional:
Meniuri sezoniere care reduc necesarul de aprovizionare și cresc calitatea ingredientelor.
Rețete modulare: aceleași ingrediente folosite în mai multe preparate pentru a minimiza stocurile variate.
Porționare adaptabilă: porție standard plus opțiune mică; ambalare gratuită la cerere.

3. Puncte critice din fluxul tehnologic unde poate apărea risipa alimentară:

Etapă	Punct critic	Tip de risipă generată
Planificare meniu	estimare cerere și selecție feluri	supraproducție; porții neconsumate
Aprovizionare	comenzi și frecvență livrări	stocuri supradimensionate; alterare produse
Recepție materii prime	verificare temperatură și termen	accept produse near-expiry sau neconforme
Depozitare (uscat/frig/congelator)	stivuire, rotație stocuri, FEFO	deteriorări; expirări; pierderi prin neglijență
Pregătire preliminară (spălare, curățare, porționare)	tehnici de curățare și tranșare	pierderi tehnologice (coji, tăieturi excesive)
Preparare termică	dozare rețetă, control temperatură, evaporare	ardere, evaporare, supragătire – pierdere produs
Răcire rapidă (dacă e cazul)	timp/temperatură de răcire	proliferare microbiană; pierdere pentru siguranță
Depozitare preparate	ambalare, etichetare, condiții păstrare	expirare preparate; deteriorare ambalaje
Porționare	dozare, consistență porții, instruire personal	porții prea mari; variație față de standard
Servire	tip servire (bufet/servire asistată)	resturi din farfurii; supraproducție la bufet
Consum (comportament client)	informare clienți, opțiuni porție	porții neconsumate; ambalaje returnate
Gestionare produse rămase	procedură donare/valorificare alternativă	eliminare finală nejustificată; pierdere valoare



4. MĂSURI IMPLEMENTATE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE:

4.1. Principii generale

Măsurile stabilite în prezentul capitol respectă **ierarhia prevenirii risipei alimentare**, prevăzută de Legea nr. 217/2016, actualizată prin Legea nr. 49/2024:

- Prevenirea generării risipei alimentare;
- Reducerea prețului produselor apropiate de expirare;
- Facilitarea consumului integral de către client;
- Donarea alimentelor;
- Valorificarea alternativă;
- Eliminarea controlată a deșeurilor.

4.2. Măsuri de prevenire la sursă

4.2.1. Planificarea producției

Planificarea producției reprezintă etapa critică pentru reducerea risipei.

Se aplică următoarele măsuri:

- **Estimarea zilnică** a porțiilor pe baza istoricului ultimelor 4 săptămâni, prezență, sezonalitate.
- **Marjă de siguranță** maximă: 3–5% peste necesar.

Prepararea în două tranșe:

- 70–80% înainte de deschiderea serviciului;
- Restul ajustat în funcție de consumul real.

Obiectiv: prevenirea supraproducției.

- **Acorduri furnizori**: livrări frecvente, cantități flexibile, posibilitate retur/ajustare.

4.2.2. Recepție materii prime

Fișă recepție standardizată:

- Verificarea cantitativa;
- Verificarea calitativa;
- control temperature produse refrigerate/ congelate;
- Verificare termen de valabilitate;
- Verificare integritate ambalaje;

Produsele neconforme sau cu termen de valabilitate insuficient pentru fluxul de producție sunt refuzate.

Obiectiv: reducerea pierderilor generate de materii prime neconforme.

4.2.3. Depozitare

Materiile prime sunt depozitate separat, în funcție de tip:

- depozit uscat;
- depozit frigorific;
- depozit congelate;

Se aplică următoarele reguli:

- implementarea strictă a principiilor FIFO (primul intrat, primul ieșit) și FEFO (primul care expiră, primul ieșit) în toate spațiile de depozitare;
- etichetarea produselor deschise cu data deschiderii;
- separarea produselor crude de cele preparate;
- monitorizarea zilnică a temperaturilor din echipamentele frigorifice.

Obiectiv: prevenirea alterării premature.

4.2.4. Prelucrare primară

Prelucrare primară

În această etapă pot apărea pierderi tehnologice semnificative.

Legume și fructe

Se aplică următoarele măsuri:

- utilizarea cuțitelor economice sau peelere profesionale;
- instruirea personalului privind grosimea maximă admisă la decojire;
- reglarea optimă a mașinii de curățat cartofi
- cântărirea periodică a pierderilor.

Valorificare resturi comestibile:

- baze de supă;
- creme;
- sosuri.

Ținte orientative:

- cartofi: max 18–20% pierdere;
- morcovi: max 10–12%.

Carne

- tranșare conform fișelor tehnice;
- porționare cu cântar electronic;
- abatere maximă admisă: **±5 g.**

Resturile curate se utilizează pentru:

- supe;
- tocături;
- umpluturi.

Produse de panificație

- calcul zilnic în funcție de consumul mediu;
- servire controlată;
- valorificare pâine rămasă pentru:
  - crutoane;
  - pesmet intern.

4.2.5. Preparare termică

Măsuri aplicate:

- respectarea rețetarelor standard;
- respectarea raportului apă/produs;
- gătire în serii (batch cooking);
- monitorizarea pierderilor prin evaporare;
- utilizarea capacelor în timpul fierberii.

Obiectiv: pierderi tehnologice sub 5%.

4.2.6. Linia de servire

Pentru reducerea risipei la servire se aplică:

- servire asistată pentru felul principal;
- oferirea opțiunii de porție redusă;
- supliment oferit doar la cerere;
- monitorizarea consumului la fiecare 30–45 minute.

Afiș informativ pentru clienți:

„Pentru reducerea risipei alimentare, vă rugăm să solicitați porția potrivită."

4.2.7. Post-servire și monitorizare

După finalizarea serviciului se cântăresc:

- resturi din farfurii;
- resturi din producție;
- produse neutilizate.

Formula de calcul:
Risipa (%) = (kg risipă totală / kg producție totală) × 100
Țintă pentru cantină:
Risipă totală sub 8% din producție

4.3. Măsuri de transfer cu titlu gratuit (donare / consum intern)

- Prin **parteneriatul cu Banca pentru Alimente Sector 6**, contribuim la reducerea risipei alimentare prin redirecționarea materiilor prime ambalate, aflate aproape de termenul de expirare, către persoane aflate în nevoie.

- **Donare:** Organizația va valorifica excedentele alimentare prin donare către operatori receptori autorizați. Donarea se realizează numai pentru produse care îndeplinesc criteriile de siguranță alimentară și de trasabilitate. Predarea se va face pe baza unui acord-cadru semnat cu operatorul receptor, însoțită de documente de predare și înregistrări în registrul donărilor. https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2019/2020/Lista-operatori-receptori--26.02.2020.pdf

4.4. Măsuri de informare și educare

Pentru angajați

Organizarea de instruiri periodice pentru personalul din bucătărie și sala de mese privind: reducerea pierderilor la preparare, manipularea corectă a alimentelor, preluarea corectă a comenzilor, depozitarea și trasabilitatea produselor.



Afișare internă de materiale informative cu bune practici anti-risipă și proceduri operaționale.

Pentru clienți

Promovarea comportamentului responsabil prin informare vizibilă în unitate: „*Pentru reducerea risipei alimentare, vă oferim posibilitatea de a lua gratuit la pachet preparatele neconsumate*.”

Oferim proactiv clienților posibilitatea de a lua la pachet mâncarea neconsumată utilizând ambalaje sigure și conforme cu normele de igienă. Clienții pot solicita gratuit ambalarea preparatelor neconsumate facilitând astfel consumul integral.



4.5. Gestionarea deșeurilor alimentare

Urmărește tratamentul sigur, trasabil și eficient al resturilor alimentare, prioritizând valorificarea acestora prin soluții alternative precum compostarea, producerea de biogaz sau utilizarea ca hrană pentru animale, acolo unde este permis, și reducând la minimum eliminarea finală prin proceduri clare, documentare și colaborări cu operatori autorizați. În acest sens, unitatea are contracte cu firme autorizate pentru gestionarea deșeurilor alimentare și derulează un parteneriat operațional cu un operator de stații de biogaz, asigurând valorificarea sustenabilă a acestora.

5. Monitorizare și raportare

Monitorizarea risipei alimentare are următoarele obiective:

- identificarea cantităților de produse alimentare eliminate din fluxul agroalimentar;
- determinarea cauzelor care au generat risipa;
- evaluarea eficienței măsurilor de prevenire și reducere;
- fundamentarea raportului anual privind risipa alimentară;
- îmbunătățirea continuă a proceselor interne.

Monitorizarea se realizează prin:

- înregistrări zilnice ale pierderilor tehnologice;
- rapoarte de producție și calitate;
- fișe de respingere a produselor neconforme;
- rapoarte de depozit și transport;
- documente privind retragerile de pe piață;
- evidențe privind eliminarea deșeurilor prin operatori autorizați.

Responsabilul desemnat completează lunar un registru intern cu următoarele categorii:

1. Situația producției	
Indicator	**Cantitate (kg)**
Cantitate totală materii prime utilizate	
Cantitate totală preparate produse	
Cantitate totală donată	
Cantitate totală eliminată	
2. Structura risipei	
Tip risipă	**Cantitate (kg)**
Resturi din producție	
Resturi din farfurii	
Produse expirate	
Pierderi tehnologice	

Raportări obligatorii:
încărcarea anuală a datelor privind risipa alimentară pe platforma națională:
https://risipaalimentara.madr.ro, până la 31 martie
publicarea prezentului plan pe site-ul unității: https://www.deligroup.ro/
Conform autorizației de mediu:
raportarea anuală a deșeurilor pe platforma https://raportare.anpm.ro, până în 15 martie
raportare anuală a Planului de prevenire și reducere a deșeurilor către Direcția Județeană de Mediu, până în 31 mai.

Aprobat,
Director Resurse Umane și Calitate

