



PLAN DE PREVENIRE SI REDUCERE RISIPA ALIMENTARA – 21.01.2025 INTERNATIONAL SA

Etapa	Activități / Acțiuni	Responsabil	Termen
1. Evaluarea Risipei Alimentare	<ul style="list-style-type: none">- Efectuarea unui audit intern avand ca obiectiv prevenirea risipei alimentare/cultura de siguranta alimentului- Colectarea feedback-ului clienților organizatiei	Manager Restaurant/Bucatar Sef	Anual
2. Optimizarea Meniului	<ul style="list-style-type: none">-Gătirea în funcție de sezonality și prospețime pentru a preveni alterarea alimentelor.- Revizuirea meniului în funcție de sezonality- Oferirea de opțiuni de a comanda porții mai mici- Crearea unui meniu “zero waste”- Informarea consumatorilor despre obiceiurile de consum responsabile: informarea acestora cu privire la preluarea fara costuri suplimentare si in conditii corespunzatoare de ambalarea a alimentelor neconsumate	Manager restaurant/Bucatar Sef	Anual
3. Managementul (gestionarea) Stocurilor	<ul style="list-style-type: none">- Utilizarea unui sistem de gestionare a stocurilor, up-gradat permanent- Utilizarea metodei FIFO/FEFO conform sistemului HACCP	Personal de Bază (Comercial, Bloc alimentar)	Anual
4. Educația Personalului	<ul style="list-style-type: none">- Organizarea de sesiuni de formare – aplicarea procedurii de instruire, constientizare si competenta.-Comunicare interna : sensibilizarea tuturor angajaților cu privire la riscurile legate de siguranța alimentară, la importanța siguranței și igienei alimentare si a <i>importantei prevenirii risipei alimentare.</i>- Încurajarea angajaților să sugereze idei	Responsabili HR	Anual



PLAN DE PREVENIRE SI REDUCERE RISIPA ALIMENTARA – 21.01.2025 INTERNATIONAL SA

Etapa	Activități / Acțiuni	Responsabil	Termen
5. Colaborări și Parteneriate	<ul style="list-style-type: none">- Colaborarea cu operatori receptori- Verificarea eligibilitatii acestora (sa fie înscriși în lista MADR și să dețină documentul de înregistrare/autorizare sanitar-veterinară;- Stabilirea de parteneriate cu ferme locale/organizații pentru donații	Contractare/Manager Restaurant	Anual
6. Utilizarea Tehnologiei	<ul style="list-style-type: none">- Crearea unui sistem de comandă online	IT / Manager	Anual
7. Promovarea Sustenabilității	<ul style="list-style-type: none">- Organizarea de campanii de conștientizare- Includerea informațiilor despre sustenabilitate în meniu- Utilizarea de Ambalaje sustenabile	Marketing	Anual
8. Evaluarea și Îmbunătățirea Continuă	<ul style="list-style-type: none">- Evaluarea rezultatelor in cadrul Analizei efectuate de management- Stabilirea de obiective anuale pentru reducerea risipei alimentare	Manager Restaurant	Anual

Elaborat:

Aprobat:

