

RAPORT ANUAL PRIVIND MĂSURILE DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

Anul 2025

Operator economic	SC IVADALIA SRL
Sediu / punct de lucru	Com. Vadeni, sat Baldovinești, str. Dorului, nr.234, jud. Braila
CUI	RO37535291
Reprezentant legal	Dana Paraschiva
Responsabil desemnat	Dana Alina

1. Obiectul raportului

Prezentul raport anual este întocmit pentru evidențierea măsurilor aplicate în anul 2025 în vederea prevenirii și diminuării risipei alimentare în cadrul restaurantului de evenimente – Atrium Events, în conformitate cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare și cu normele metodologice aprobate prin HG nr. 955/2024.

2. Perioada raportată

Raportul vizează perioada 1 ianuarie 2025 – 31 decembrie 2025.

3. Măsuri aplicate în anul 2025

- Comanda materiilor prime și a produselor alimentare s-a realizat în funcție de numărul confirmat de participanți, cu actualizare operativă înaintea evenimentelor.
- Prepararea meniurilor s-a făcut corelat cu numărul final de participanți, evitându-se gătitul în exces, conform rețetelor din software-ul utilizat pentru realizarea necesarului de materie primă.
- Preparatele alimentare rămase neconsumate la finalul evenimentelor au fost predate beneficiarilor / clienților, fără cost suplimentar, în condiții corespunzătoare de ambalare, responsabilitatea revenindu-i șefului de sală.
- A fost menținut contractul cu operatorul de salubritate pentru colectarea selectivă a deșeurilor generate.
- A fost menținut contractul cu operatorul pentru preluarea resturilor alimentare, deși în perioada raportată nu au existat predări efective în baza acestuia.
- Personalul din cadrul unității - bucătari, ajutor debucatar, lucratori bucatarie, dar și ospătarii care servesc în cadrul evenimentelor, au fost instruiți cu privire la prevenirea risipei alimentare, iar șeful bucătar a fost desemnat/instruit pentru aplicarea măsurilor operative.

4. Rezultatele obținute

În perioada raportată, măsurile aplicate au urmărit reducerea surplusului alimentar și gestionarea responsabilă a resturilor rezultate din activitate.

Indicator	Situația în anul 2025
Transferuri gratuite către operatori receptori / ONG-uri	Nu au existat transferuri gratuite raportabile în anul 2025.

Predarea preparatelor rămase către clienți	S-a realizat, după caz, la finalul evenimentelor, fără cost suplimentar.
Gestionarea resturilor alimentare	Prin compostare și prin procedurile interne aplicabile.
Măsuri de prevenire	Planificarea strictă a aprovizionării și preparării în funcție de numărul de participanți.

5. Mențiuni privind raportarea anuală

În perioada 1 ianuarie 2025 – 31 decembrie 2025, operatorul economic nu a efectuat transferuri gratuite de alimente către operatori receptori / ONG-uri, motiv pentru care nu au rezultat cantități și valori de raportat în modelele specifice operatorilor donatori sau receptori. Prezentul document are rolul de a evidenția măsurile implementate și rezultatele obținute în cursul anului 2025.

6. Concluzii

Având în vedere că unitatea își desfășoară activitatea în domeniul organizării de evenimente, unde se cunoaște numărul exact de participanți, aceasta gestionează simplu și eficient măsurile pentru prevenirea și diminuarea risipii alimentare. Acestea constau în:

- în planificarea exactă a aprovizionării,
- evitarea gătirii în exces – reducându-se astfel pierderile financiare care ar putea fi cauzate de acest aspect,
- predarea preparatelor rămase către clienți
- instruirea personalului relevant.

Se va menține monitorizarea internă și se vor continua demersurile pentru colaborare cu operatori receptori eligibili, acolo unde situația o impune.

Data: 31.12.2025	
Administrator / Reprezentant legal, [nume și semnătură]	Responsabil desemnat, [nume și semnătură]
DANA Paraschiva	Dana Alina

Plan anual de diminuare a risipei alimentare

Operator economic	SC IVADALIA SRL
Punct de lucru	Com. Vadeni, sat Baldovinești, str. Dorului, nr.234, jud. Braila
Responsabil desemnat	DANA ALINA
Data întocmirii	31.03.2025

1.1. Scop

Prezentul plan are ca scop prevenirea și reducerea risipei alimentare generate în activitatea restaurantului de evenimente, prin măsuri organizatorice, operaționale și de monitorizare aplicate pe întreg fluxul: aprovizionare, recepție, depozitare, producție culinară, servire și gestionarea surplusului.

1.2. Domeniu de aplicare

Planul se aplică în următoarele activități:

- aprovizionare și recepție marfă;
- depozitare;
- producție culinară;
- servire în cadrul evenimentelor;
- gestionarea surplusului alimentar rezultat din evenimente.

1.3. Analiza internă a punctelor unde poate apare risipa

- estimarea eronată a numărului de participanți;
- porționare necorelată cu consumul real;
- deteriorarea materiilor prime prin depozitare necorespunzătoare;
- produse expirate sau apropiate de expirare;
- surplus de preparate rămase după evenimente;
- manipulare necorespunzătoare în bucătărie sau la servire.

1.4. Obiective

1. Reducerea cantităților de produse alimentare eliminate ca pierdere.
2. Îmbunătățirea planificării producției în funcție de numărul real de participanți.
3. Implementarea de măsuri concrete de prevenire și monitorizare a risipei alimentare.

1.5. Măsuri concrete aplicate

Măsura 1 – Planificarea mai exactă a producției

- confirmarea finală a numărului de invitați înainte de eveniment – acest lucru este făcut la fiecare eveniment pe care unitatea noastră îl desfășoară, cu câteva zile înainte de evenimente, lucru care reduce risipa alimentară
- stabilirea gramajelor standard pe meniu – produsele executate din meniu, au un rețetar și cantități per porție pentru a reduce gatirea de meniuri extra, iar necesarul cu materia primă este generat de software-ul folosit, care conține toate aceste detalii, ajutând astfel la oferirea de cantități exacte pentru fiecare eveniment.

- ajustarea producției în funcție de istoricul de consum – acest lucru este mai puțin probabil, deoarece ne bazăm pe un număr exact de participanți la evenimente

Măsura 2 – Monitorizarea pierderilor

- ținând cont că este vorba de un restaurant de evenimente, ne bazăm pe un număr exact de persoane/invitați confirmați, aprovizionarea este făcută înainte de desfășurarea acestuia cu câteva zile, excepție făcând anumite produse congelate, care vin de la furnizori, gen cartofi gratinați, legume congelate, etc., risipa alimentară este redusă la minimum pentru că este ușor de controlat în acest sens. Măsurile și procedurile în acest sens sunt clare și aduse la cunoștința personalului, iar acestea țin cont de ele.

Măsura 3 – Gestionarea surplusului alimentar – pentru cazurile în care acesta există, spre exemplu lipsa unor invitați, acestea se ambalează corespunzător și se înapoiază către aceștia, responsabilitatea revenindu-i sefului de sală

- oferirea către client, fără cost suplimentar, a preparatelor rămase, în ambalaj adecvat;
- informarea clientului prin contract

Măsura 4 – Transfer gratuit, unde este posibil

- EXISTENȚA unui operator receptor eligibil; - SC POLARIS HOLDING SRL
- evidența produselor transferate gratuit

Măsura 5 – Instruirea personalului

- instruire anuală a salariaților privind prevenirea risipei – fiecare dintre persoanele responsabile pe partea de bucatărie este instruită, la fiecare început de sezon al evenimentelor, la care se adaugă discuțiile care au loc pe parcurs pentru a preveni risipa alimentară. Aici discutăm despre sistemul FIFO, recepția și depozitarea corespunzătoare, manevrarea și servirea alimentelor, etc.
- stabilirea responsabilităților pentru bucătărie, recepție marfă, depozit și servire- fiecare angajat, pornind de la bucatărie și personalul de servire – ospatari, știe procedurile și măsurile ce trebuie aplicate

1.6. Responsabilități

Funcție / rol	Responsabilități
Administrator / manager	Aprobă planul, verifică aplicarea măsurilor și dispune de măsuri corective.
Responsabil desemnat	Centralizează datele lunar, întocmește evidențele și propune măsuri de îmbunătățire.
Șef bucătărie / gestionar / personal servire	Respectă procedurile interne, raportează pierderile și aplică măsurile stabilite.

1.7. Monitorizare

Monitorizarea se poate realiza lunar, pe baza unui registrului intern, având în vedere următorii indicatori, dacă este cazul:

- cantitatea estimată de produse pierdute;
- principalele cauze ale pierderilor;
- măsurile corective dispuse;
- cantitatea transferată gratuit, dacă este cazul.

1.8. Documente rezultate pentru activitatea de restaurant de evenimente:

- registru intern de evidență a risipei – dacă este cazul
- procese-verbale de instruire;
- contract / dovezi de demers pentru transfer gratuit – dacă este cazul
- raport anual;
- dovada publicării / raportării, după caz.

Data	Administrator / Reprezentant legal
30.03.2025	Dana Paraschiva

