

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

S.C. TURIST ȘUIOR S.R.L. – anul 2026

Document elaborat în cadrul serviciilor de consultanță pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare, cu sprijinul Asociației Banca Locală pentru Alimente Maramureș.

1. Date de identificare

Operator economic	S.C. TURIST ȘUIOR S.R.L.
CUI / Nr. Registrul Comerțului	12510917
Sediu / punct(e) de lucru vizat(e)	Complex Șuior – Restaurant Clasic Șuior Bază și Restaurant cu specific local Șuior Cota 1000
Tip activitate	Industrie hotelieră și servicii de alimentație publică
Reprezentant legal	RALUCA COZA
Responsabil intern pentru implementare	RALUCA COZA
Perioada planului	01.01.2026 – 31.12.2026
Data aprobării	27 / 08 / 2026

2. Temei și scop

Planul este întocmit în conformitate cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată, cu modificările și completările ulterioare, precum și cu Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 51/2019, cu modificările și completările ulterioare. Scopul este prevenirea generării risipei alimentare, reducerea cantităților care ajung deșeu și îmbunătățirea monitorizării interne.

3. Situația de referință

Activitatea unității are caracter sezonier, cu perioade de activitate intensă în sezonul de vară și în sezonul de iarnă. În urma auditului inițial au fost identificate ca zone prioritare: servirea grupurilor și taberelor, servirea în sistem bufet, resturile rămase în farfurii și gestionarea fracției vegetale rezultate din activitatea bucătăriei. Unitatea utilizează fișe zilnice de monitorizare începând cu luna mai 2026 și centralizatoare periodice.

4. Obiectiv general și indicatori

Obiectivul pentru 2026 este consolidarea unui sistem măsurabil de prevenire și reducere a risipei alimentare, adaptat sezonality și tipurilor diferite de servire.

- cantitatea totală de surplus/resturi alimentare înregistrată (kg/lună);
- cantitatea de resturi raportată la volumul activității (de ex. g/client sau kg/100 porții), acolo unde datele permit;
- cantitatea de surplus alimentar redistribuit/donat, dacă apare surplus eligibil (kg);
- cantitatea de fracție vegetală colectată separat pentru compostare, după implementarea pilotului (kg);
- numărul măsurilor implementate și menținute.

5. Măsuri pentru prevenirea și diminuarea risipei alimentare

Nr.	Măsură	Acțiuni asumate	Indicator	Perioadă
1	Gestionarea stocurilor și aprovizionării	Aplicarea FIFO/FEFO, verificarea termenelor de valabilitate și adaptarea aprovizionării la sezonality și consum.	kg produse expirate/depreciate; verificări interne	Permanent
2	Adaptarea producției și a porțiilor	Utilizarea gramajelor standard, adaptarea porțiilor la tipul de grup și prepararea în tranșe, acolo unde fluxul permite.	kg surplus gătit; kg resturi farfurii	Permanent
3	Reducerea risipei la bufet	Expunerea unor cantități adaptate și completarea progresivă; încurajarea clienților să înceapă cu porții moderate și să revină pentru supliment.	kg resturi bufet; materiale vizuale	Sezon / permanent
4	Informarea clienților și luarea la pachet	Utilizarea mesajelor de prevenire a risipei și informarea clienților privind posibilitatea de a lua la pachet preparatele neconsumate, în condițiile aplicabile.	materiale afișate; solicitări pachet	Permanent
5	Redistribuirea surplusului alimentar apt pentru consum	Analizarea și utilizarea, atunci când există surplus eligibil, a transferului/donației către Asociația Banca Locală pentru Alimente Maramureș, conform condițiilor legale și de siguranță alimentară.	kg transferate/donate	La apariția surplusului
6	Colectarea separată și pilotarea compostării	Analizarea fezabilității și implementarea etapizată a colectării separate a fracției vegetale adecvate și a unei zone pilot de compostare. Compostul poate fi valorificat ulterior pentru plante aromatice/straturi înălțate.	kg colectate separat; pilot funcțional	Etapizat, 2026–2027
7	Monitorizare și îmbunătățire continuă	Completarea fișelor zilnice, centralizarea periodică și analiza rezultatelor pentru ajustarea măsurilor.	fișe completate; centralizatoare; indicatori	Permanent
8	Informarea/instruirea personalului	Conducerea unității comunică personalului măsurile aplicabile și responsabilitățile interne privind prevenirea risipei alimentare.	proces-verbal / listă participanți	Periodic și la nevoie

6. Responsabilități și monitorizare

Conducerea S.C. TURIST ȘUIOR S.R.L. răspunde de aprobarea și implementarea măsurilor. Responsabilul intern desemnat urmărește completarea evidențelor și centralizarea datelor. Personalul din bucătărie și servire aplică măsurile aferente activității proprii. Asociația Banca Locală pentru Alimente Maramureș oferă consultanță, instrumente și know-how în limitele contractului de prestări servicii, fără a prelua responsabilitățile operaționale ale operatorului.

7. Revizuirea planului

Planul poate fi actualizat în funcție de rezultatele monitorizării, sezonality, modificări ale fluxului de lucru sau ale cadrului legal. Rezultatele vor fi utilizate la întocmirea raportării anuale și la stabilirea măsurilor pentru anul următor.

Reprezentant legal S.C. TURIST ȘUIOR S.R.L.

Nume: _____RALUCA COZACIETATEA COMERCIALA

Semnătură: _____

Data: _27_ / _08_ / 2026

