



15.01.2025

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE 2025

Politica privind diminuarea risipei alimentare adoptată de **MONTEORU S.A.** stabilește **Planul de prevenire a risipei alimentare pe întreg lanțul de aprovizionare, stocare, preparare și servire a alimentelor**, un cadru comun de reguli și practici care să asigure controlul și diminuarea risipei alimentelor, plan însușit de toți angajații din sectorul alimentar și implementat prin implicarea directă a tuturor acestora.

Această politică este aprobată de Președintele Consiliului de Administrație al societății și poate fi supusă modificărilor ori de câte ori este nevoie, funcție de evoluția activității companiei și de rezultatele generate până în prezent. De asemenea, această politică va fi comunicată și cunoscută de angajații implicați, la toate nivelurile și, sub supravegherea Președintelui Consiliului de Administrație și a Directorului Executiv, va fi implementată și menținută, pe toată durata activităților zilnice.

Planul de prevenire întreprins de MONTEORU S.A. în vederea reducerii risipei alimentare conține următoarele măsuri:

1. Măsuri pentru utilizarea eficientă a resurselor:

Elaborarea meniului: deoarece societatea MONTEORU S.A. are ca pondere majoritară a activității de restaurant un meniu fix, recurent, elaborarea meniului este o primă etapă, foarte importantă, în utilizarea judicioasă a resurselor alimentare:

- Meniul este elaborat respectând sezonabilitatea alimentelor – fructe, legume, sau anumite preparate în cadrul acestuia pot fi schimbate temporar, funcție de sezon
- Meniul a fost și este în mod continuu ajustat din punct de vedere al gramajelor, atât al materiilor prime introduse în procesul de producție, cât și al gramajelor finale ale produselor comercializate, pentru a reduce resturile alimentare

Procesul de aprovizionare :

- Aprovizionarea se efectuează de două ori pe săptămână, pe baza de comenzi ferme, dimensionate în funcție de numărul de turiști previzionați și/sau existenți (pe baza rezervărilor pentru săptămâna respectivă sau pe baza turiștilor existenți, atunci când se cunoaște exact numărul acestora), pe bază de meniu săptămânal prestabilit
- Aprovizionarea se bazează pe stocurile de materii prime / marfă existente în ziua aprovizionării
- Reducerea numărului furnizorilor de alimente, pentru o gestionare mai ușoară și directă a relațiilor comerciale, și pentru reglementarea situațiilor privind termene scurte de expirare,



înlocuire produse / gamă de produse livrate cu termene mai bune, retragere produse nevândute, etc.

- Aprovizionare atât cu alimente proaspete, cât și cu alimente congelate (carne, legume) pentru mai buna gestionare a stocurilor de marfă pe termen lung, din punct de vedere termen de expirare

Procesul de depozitare:

- Monitorizarea constantă a temperaturii frigiderelor și congelatoarelor
- Sesizarea situațiilor de funcționare defectuoasă a frigiderelor și congelatoarelor și întreprinderea măsurilor de reparare / înlocuire a celor defecte, odată cu transferul imediat al materiilor prime în agregate frigorifice ce funcționează în parametri corespunzători
- Manipularea materiilor prime în timp cât mai redus de deschidere a agregatelor frigorifice
- Eliberarea cu prioritate a alimentelor cu termene mai scurte de expirare, funcție de meniul zilei
- Eliberarea alimentelor din magazie se face în baza unui efectiv zilnic de turiști, efectiv completat, semnat și comunicat către magazie și bucătărie de către recepția hotelului
- De comun acord cu conducerea societății, în cazul în care se sesizează alimente cu termen scurt și care vor expira până la utilizarea lor conform meniului prestabilit, se poate face rotirea preparatelor în meniu, astfel încât să se asigure valorificarea superioară a materiilor prime din stoc.

Procesul de preparare :

- Prepararea alimentelor se face pe baza de meniu fix prestabilit, numărul porțiilor fiind determinat de efectivul comunicat de către recepția hotelului
- Au fost întreprinse și sunt în derulare continuă măsuri de tehnologizare a activității de prelucrare / procesare, astfel încât cantitatea de resturi alimentare generate să fie cât mai mică

Procesul de servire :

- Dimensionarea judicioasă a porțiilor pentru a nu genera resturi alimentare, sau să genereze cât mai puține
- Comunicarea către clienți că porțiile neconsumate pot fi luate la pachet, în mod gratuit, la cerere

2. Comunicare internă anuală cu angajații privind obiectivele și măsurile de reducere a risipei alimentare

- Acțiuni de instruire, conștientizare și responsabilizare pentru angajații din sectorul alimentar, în vederea diminuării risipei alimentare, pe toate etapele procesului de producție, de la stabilirea



meniului și sesizarea ajustărilor care se impun și până la servirea clienților. În acest sens se va efectua minim 1 instruire anuală.

3. Măsurile de respectare a principiului FIFO (First In- First Out) sau, după caz, FEFO (First Expired – First Out)
 - Inventarierea stocului de materie primă se efectuează de 2 ori pe săptămână (în vederea aprovizionării), ocazie cu care se verifică și termenele de expirare ale produselor
 - Eliberarea produselor se face în ordinea incidenței termenului de expirare, respectiv produsele care au termene mai scurte sunt cele care ies primele din stoc
4. Măsurile de conștientizare a consumatorilor finali că pot lua la pachet, fără costuri suplimentare, porțiile rămase neconsumate.
 - Meniurile au un anunț pentru clienți în care aceștia sunt înștiințați că pot primi la pachet porțiile rămase neconsumate, la cerere, în mod gratuit

Președinte Consiliu de Administrație

Miliță Mădălina-Elena