



Politica Pensiunii Dacii Liberi – privind prevenirea și diminuarea risipei alimentare

Angajamentul unității

Pensiunea Dacii Liberi –recunoaște impactul major al risipei alimentare asupra mediului, economiei și comunităților locale. Ne aliniem obiectivelor europene și naționale privind dezvoltarea durabilă și respectăm legislația în vigoare:

- Legea 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările ulterioare, Legea 49/2024
- HG 955/2024 pentru modificarea Normelor metodologice de aplicare a Legii 217/2016

Reducerea risipei alimentare este parte integrantă din strategia noastră operațională și din responsabilitatea pe care o avem față de clienți, comunitate și mediu.

Principiile care ghidează activitatea noastră

- utilizarea eficientă și responsabilă a resurselor;
- prevenirea pierderilor alimentare în toate etapele activității: aprovizionare, depozitare, producție, servire;
- colaborare activă cu furnizorii, personalul și partenerii;
- monitorizare continuă și îmbunătățire constantă a proceselor;
- implicarea tuturor angajaților în atingerea obiectivelor stabilite.

Obiectivele Pensiunii Dacii Liberi

Managementul stabilește anual obiective clare privind reducerea risipei alimentare, iar progresul este evaluat periodic. Obiectivele includ:

- reducerea pierderilor în procesul de producție și servire;
- optimizarea aprovizionării în funcție de sezonalitate și gradul de ocupare;
- creșterea eficienței depozitării și manipulării alimentelor;
- instruirea continuă a personalului;
- creșterea gradului de conștientizare privind consumul responsabil.

Măsurile concrete pentru diminuarea risipei alimentare

1. Aprovizionare responsabilă

- stabilirea normelor de consum pentru fiecare ingredient;
- achiziții corelate cu rezervările, sezonalitatea și istoricul consumului;
- selectarea furnizorilor care pot livra cantități adaptate nevoilor reale;
- verificarea riguroasă a termenelor de valabilitate la recepție.

2. Depozitare corectă și monitorizare

- păstrarea materiilor prime în condiții optime de temperatură și igienă;
- rotația stocurilor în sistem **FEFO (first expired, first out)**;
- monitorizarea informatică și fizică a stocurilor;
- prevenirea deteriorării ambalajelor și a produselor.





3. Producție eficientă

- adaptarea producției la cererea reală pentru a evita supraproducția;
- optimizarea rețetelor pentru reducerea pierderilor tehnologice;
- utilizarea integrală a ingredientelor acolo unde este posibil;
- rețete calibrate pe porții corecte și constante.

4. Servire responsabilă

- ajustarea porțiilor în funcție de tipul preparatului și feedback-ul clienților;
- încurajarea clienților să ia la pachet produsele neconsumate.

5. Gestionarea produselor secundare și a deșeurilor

- valorificarea produselor secundare conform legislației (ex.: compostare, hrană pentru animale – doar unde este permis);
- colectarea selectivă a deșeurilor alimentare;
- reducerea ambalajelor inutile și utilizarea unor materiale prietenoase cu mediul.

6. Tehnologie și trasabilitate

- utilizarea unui program informatic pentru trasabilitate;
- analiză lunară pentru corelarea planului de aprovizionare cu consumul real;
- evidențierea pierderilor și identificarea cauzelor.

7. Educație și comunicare internă

- minimum o comunicare anuală către angajați privind obiectivele și rezultatele;
- instruirii periodice privind manipularea, depozitarea și servirea alimentelor;
- implicarea personalului în identificarea soluțiilor de reducere a risipei.

Revizuire și responsabilitate

Politica este aprobată de conducerea Pensiunii Dacia Liberi și este revizuită anual pentru a evalua rezultatele și pentru a stabili noi obiective. Managementul se asigură că această politică este înțeleasă, aplicată și menținută la toate nivelurile organizației.

Administrator,

Tivadar Adrian Cristian
Pensiunea Dacia Liberi

