

SC SERENITY RESORT SRL  
Codlea, Str. Halchiului nr.100, jud. Brasov  
CUI: RO36306885  
Reg.Com. J2016001472085  
CAEN: 5611 - Restaurante

APROBAT,  
ADMINISTRATOR



## PROCERUDI PENTRU PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE

Procedurile de prevenire a Risipei alimentare se aplică tuturor etapelor din fluxul tehnologic al restaurantului, de la aprovizionare până la servirea preparatelor către clienți:

- achiziție și recepție produse alimentare;
- depozitare și conservare;
- preparare și gătire;
- servire și gestionare a resturilor;
- redistribuire sau eliminare a deșeurilor alimentare.

### Planificarea achizițiilor

- Aprovizionarea se face zilnic sau săptămânal pe baza meniului planificat și a numărului estimat de clienți.
- Se folosesc fișe centralizatoare de consum pentru fiecare categorie de materie primă.
- Se evită achizițiile inutile sau în cantități mari la preț redus, care pot genera stocuri neutilizate.

### Recepția produselor alimentare

- Se verifică la recepție:
  - temperatura produselor refrigerate/congelate,
  - integritatea ambalajelor,
  - datele de expirare și eticheta produsului.
- Orice produs neconform se respinge conform procedurii – produs neconform . retragere si notificare.
- Produsele acceptate se inscripționează cu data recepției și se depozitează conform procedurilor HACCP.

## Depozitarea alimentelor

- Se aplică sistemul FIFO pentru rotația stocurilor și FEFO (First Expired, First Out) pentru produsele perisabile.
- Frigiderele, camerele frigorifice și depozitele se mențin curate, ventilate și marcate pe categorii (carne, lactate, legume etc.).

## Servirea și gestionarea resturilor

- Personalul de servire este instruit să recomande porții potrivite și să comunice opțiunile de reducere a risipei clienților (ex. ambalare „la pachet”).
- Resturile alimentare neconsumate se colectează separat, conform planului HACCP, fără a fi reintroduse în circuitul alimentar.
- Resturile alimentare ce pot fi destinate consumatorilor umani se valorifică prin servirea personalului angajat.

## Prepararea alimentelor

- Prepararea se face în cantitățile planificate conform rezervărilor sau fluxului de clienți.
- Se urmărește utilizarea completă a materiilor prime (de exemplu: utilizarea resturilor vegetale pentru supe, compost etc.).
- Se monitorizează pierderile de producție (deșeuri de curățare, resturi necomestibile) zilnic în Registrul de pierderi alimentare .

## Gestionarea surplusului

- Preparatele neconsumate, dar sigure, pot fi redirecționate către asociații (angajați al companiei) sau bănci de alimente partenere, conform contractelor legale și legislației în vigoare.
- Pentru alimentele improprii consumului, se asigură colectarea separată și predarea către firme autorizate pentru compostare sau valorificare energetică.

## RESPONSABILITATI

<b>Director restaurant</b>	<b>Aprobă planul anual de reducere a risipei și rapoartele trimestriale; asigură resursele necesare.</b>
<b>Șef bucătar</b>	Coordonează prepararea și controlul cantităților; instruește personalul bucătăriei privind manipularea alimentelor.
<b>Responsabil achiziții / aprovizionare</b>	Planifică și aprobă comenzile, în funcție de istoric, meniu și previziuni zilnice/săptămânale.
<b>Bucătari și ajutori de bucătar</b>	Aplică principiul FIFO, controlează termenele de valabilitate și reducerea pierderilor în timpul preparării.
<b>Personal servire (ospătari, barmani)</b>	Preia comenzile corect, informează clienții privind porțiile și gestionează resturile alimentare.
<b>Responsabil calitate / mediu</b>	Monitorizează indicatorii de risipă, întocmește rapoarte lunare, organizează instruirii periodice.