

# Plan anual de diminuare a risipei

## 1. Date de identificare operator economic

- Denumire: ARHIEPISCOPIA IASILOR - ACTIVITATE ECONOMICĂ
- Cod fiscal RO15711931
- Sediul social: Iași, Bulevardul Ștefan cel Mare și Sfânt nr 16, jud Iași,
- Activitate economica - Subunitate Centrul Social Cultural - Sf. Ilie Miclăușeni
- Punct de lucru - Sat Miclăușeni, com. Butea, jud. Iași
- Domeniu de activitate: HORECA
- Cod CAEN: 5610

## 2. Obiectivul planului

Prezentul plan are ca obiectiv reducerea risipei alimentare generate în procesul de pregătire și depozitare a hranei, prin implementarea de măsuri conforme cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare.

## 3. Perioada de aplicare

- 01 ianuarie 2025 – 31 decembrie 2025

## 4. Descrierea fluxului operațional

Activitățile desfășurate:

- Recepția materiilor prime
- Depozitarea materiilor prime
- Preparare și servire produs finit

Potențiale puncte de generare a risipei:

- Pierderi la materia prima în timpul procesului de preparare
- Resturi alimentare lăsate de clienți în farfurii
- Deprecierea materiei prime în timpul depozitării, cauzată de avarii la agregatele frigorifice sau expirarea termenului de valabilitate

## 5. Măsuri de prevenire și și reducere a risipei alimentare

- Măsuri de responsabilitate pe lanțul agroalimentar

- Utilizare în hrana animalelor, până la expirarea termenului de valabilitate

### 5.1 Măsuri de prevenire la sursa (Managementul intern)

- Gestiunea stocurilor: Implementarea strictă a principiilor FIFO (Primul intrat, primul ieșit) și FEFO (Primul care expiră, primul ieșit) în depozitul de materie prima și congelatoare

- Aprovizionare calculată: aprovizionarea se face conform listei de necesar pe eveniment. Aprovizionarea se face săptămânal, iar materiile prime sunt achiziționate în cantități mici.
- Planificarea meselor: preparatele se gătesc la moment, pe bază de comandă fermă. Mâncarea care a fost comandată și a rămas neconsumată este luată la pachet de către client.

## **5.2 Măsuri de transfer cu titlu gratuit**

Încheierea unui contract-cadru cu un angajat care ia resturile alimentare pentru animalele din gospodăria proprie

## **5.3 Măsuri de informare și educare**

- Pentru Angajați: Instruirea anuală a angajaților privind reducerea risipei
- Pentru Clienți: Publicarea pe site-ul propriu a planului anual de diminuare a risipei

## **6. Monitorizare**

Inventariere lunară a consumurilor de materii prime

Folosirea unui sistem informatic de gestiune pentru restaurante

Monitorizarea zilnică a temperaturii agregatelor frigorifice prin termograme

## **9. Responsabilități**

- Responsabil instruire angajați: Epureanu Gheorghică
- Responsabil stocuri și data expirare materii prime: Șoiman Paula
- Responsabil stocuri și data expirare produs finit: Șoiman Paula

## **10. Declarație**

Subunitate Centrul Social Cultural - Sf. Ilie Miclăușeni își asumă implementarea prezentului plan și respectarea obligațiilor legale privind diminuarea risipei alimentare.

Data: 27.03.2025