

# PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

SC ANCONI COMSERV SRL

Risipa alimentară reprezintă, prin definiție, toate alimentele care sunt produse, dar nu sunt consumate, din cauza diferitelor procese de pierdere, deteriorare sau aruncare. Conform Organizației pentru Alimentație și Agricultură a Națiunilor Unite (FAO), aproximativ o treime din alimentele produse la nivel global sunt risipite anual, ceea ce duce la pierderi semnificative de resurse și la o presiune suplimentară asupra mediului.

Consecințele risipei alimentare sunt resimțite la nivel global, având efecte negative asupra mediului și economiei. Alimentele aruncate generează anual miliarde de tone de emisii de dioxid de carbon și metan, contribuind substanțial la efectul de seră și la schimbările climatice. În plus, fiecare kilogram de hrană irosită reprezintă o pierdere financiară pentru producători, distribuitori și consumatori.

Responsabilitatea pe care o avem pentru a reduce și preveni risipa de alimente face parte din strategia noastră de business, suntem implicați și căutăm permanent soluții pentru fiecare etapă din activitatea noastră, alături de colegi, parteneri și furnizori, care aduc schimbări pozitive comunităților noastre. Ne vom asuma responsabilitatea de a lucra cu furnizorii, personalul și partenerii noștri pentru minimizarea risipei alimentare asociată cu produsele și serviciile pe care le oferim. Pentru a ne atinge cu succes toate obiectivele privind gestionarea risipei de alimente, suntem implicați an de an, zi de zi.

## 1. Cadrul legislativ aplicabil

Prezentul plan este elaborat în conformitate cu legislația națională în vigoare privind prevenirea și reducerea risipei alimentare, respectiv:

• Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările și completările ulterioare, inclusiv Legea nr. 49/2024;

• Hotărârea Guvernului nr. 51/2019 privind aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016, cu modificările și completările ulterioare, inclusiv HG nr. 955/2024.

## 2. Încadrarea operatorului economic

SC ANCONI COMSERV SRL are ca obiect de activitate principal:

- 5510 Hoteluri și alte activități
- 5611 Restaurante

## 3. Gestionarea deșeurilor generate

Nr crt	Datele de identificare a unității care preia deșeurile	Tip de deșeu preluat
1	Diasil Service SRL	Ambalaje de hârtie și carton
2	Diasil Service SRL	Ambalaje de materiale plastice
3	Diasil Service SRL	Rezidual
4	Returo SGR	Sticle din plastic
5	Returo SGR	Sticle din sticlă
6	Returo SGR	Ambalaje din aluminiu
7	Respira Verde SRL	Uleiuri și grăsimi
8	AVA STAR SRL	Deșeurile de țesături animale și materii care nu se pretează consumului și procesării

**Tab. 1.** Operatorii economici care colectează deșeurile și le valorifică

#### **4. Măsuri privind gestionarea deșeurilor rezultate din activitate**

- Deșeurile rezultate din activitate sunt colectate separat, pe fiecare tip de deșeu.
- Toate categoriile de deșeuri sunt depozitate astfel încât să nu afecteze mediul înconjurător, în recipiente de plastic/metal/carton/saci etc, etichetate corespunzător codului deșeurii. Se va evita formarea de stocuri care ar putea prezenta risc de incendiu, mirosuri etc pentru vecinătăți;
- La predarea deșeurilor se solicită și sunt păstrate conform legislației, formularele doveditoare privind trasabilitatea deșeurilor periculoase sau nepericuloase;
- Se va evita formarea de stocuri care ar putea pune în pericol sănătatea umană și ar dăuna mediului înconjurător (riscuri de poluare a apei, aerului, solului, fauna, flora, generare de mirosuri, risc de incendiu pentru vecinătăți);
- Transportul deșeurilor se realizează numai de către operatori economici care dețin autorizație de mediu conform legislației în vigoare pentru activitățile de colectare/stocare temporară/tratare/valorificare/eliminare în baza HG 1061/2008 privind transportul deșeurilor periculoase și nepericuloase pe teritoriul României;

#### **5. Măsuri de reducere a risipei alimentare**

**a.** Optimizarea stocurilor, a proceselor de aprovizionare și a fluxurilor de producție, în vederea limitării pierderilor.

**b.** Colaborarea cu organizații și parteneri autorizați pentru donarea produselor alimentare conforme, către persoane sau entități aflate în nevoie.

**c.** Derularea de acțiuni de informare și conștientizare a angajaților și clienților privind importanța reducerii risipei alimentare.

**d.** Măsuri de conștientizare a angajaților.

Societatea implementează măsuri de informare și responsabilizare a personalului cu privire la prevenirea risipei alimentare, prin:

- instruirii periodice dedicate;

- integrarea principiilor de reducere a risipei alimentare în activitățile zilnice și procedurile interne.

**e.** Stabilirea normelor de consum pentru fiecare produs în parte și monitorizarea lunară a pierderilor tehnologice pe fluxul de producție.

**f.** Asigurarea condițiilor corespunzătoare pentru depozitarea materiilor prime și a ambalajelor pentru a evita deteriorarea acestora și transformarea lor în deșeu.

**g.** Adaptarea producției la condițiile de piață, cerere-ofertă pentru a evita supraproducția.

**h.** Implementarea unui nou program informatic pentru asigurarea trasabilității.

**i.** Monitorizarea, informatică și fizică, a stocurilor lunar pentru a evita cumpărarea produselor inutile.