Plan anual de diminuare a risipei alimentare

Legislatie aplicabila:

- Legea 217/2016 cu modificarile si completarile ulterioare, Legea 49/2024
- HG 51/2019 privind normele metodologice de aplicare a legii 217 /2016, cu modificarile si completarile ulterioare, HG 955/2024

Noi, SC SIVA TRANS SRL – RESTAURANT SIVA, ne asumăm responsabilitatea de a reduce risipa alimentară și de a contribui la un viitor sustenabil. Prin inițiativele noastre, ne propunem să valorificăm produsele în mod eficient pentru a preveni risipa alimentară.
Ca urmare, pe întreg lanțul de aprovizionare, preparare și comercializare, au fost implementate măsuri necesare pentru diminuarea risipei alimentare, așa cum sunt prezentate în continuare.

I. Masuri de reducere a risipei alimentare.

1. Optimizam stocurile, procesul de aprovizionare si fluxurile de productie pentru a reduce pierderile;
2. Analiza periodica a stocurilor; sistem de rotație a produselor (FIFO – First In, First Out);
3. Oferim meniul zilei la pret redus in special pentru comercializarea produselor aproape de termenul de valabilitate, astfel încât acestea să fie consumate și nu irosite;
4. Informarea clientilor restaurantului prin afisarea in meniul propriu al unui ANUNT prin care se recomanda ridicarea resturilor alimentare neconsumate LA PACHET.

II. Masuri de constientizare a angajatilor in ceea ce priveste reducerea risipei alimentare;

Instruiri, materiale informative