

PLAN DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

1. Date generale

Denumire societate:

SC CRISPO OIL SRL, CUI: RO30900365

Adresă punct de lucru: Restaurant Select Club, Satu Mare str. Gellert Sandor nr.2

Domeniu: Restaurant / HORECA

2. Analiza risipei alimentare

- Materii prime expirate : incidenta 0%
- Preparat neconsumat : 0
- Pierderi tehnologice: 0

3. Măsurile de prevenire și reducere

- Sedinte anuale cu angajatii fiecarui departament pentru instruirea, constientizare și responsabilizarea acestora în vederea diminuării risipei alimentare
- Stabilirea meniului zilnic pentru o perioadă de patru săptămâni pentru eficientizarea procesului de aprovizionare a materiei prime
- Aprovizionare cu materii prime în cicluri scurte sau chiar zilnic în funcție de necesarul pentru max 5-6 zile
- Monitorizare stocuri materii prime, materii auxiliare și produse finite în sistem FIFO, servirea și livrarea în sistem FEFO
- Adaptarea meniului și a producției de preparate, dacă se impune, în funcție de termenul de valabilitate a materiei prime
- Asigurarea spațiilor de depozitare și păstrare corezpunzătoare a materiei prime (frigidere, camera frigorifică, congelatoare, camere de congelare, abatitoare) precum și monitorizarea zilnică a bunei funcționări
- Colaborarea cu prestatori de servicii de mentenanță a spațiilor frigorifice
- Pregătirea asistată sub vid a preparatelor culinare portionate și conservarea acestora prin congelare rapidă cu utilaje speciale (mașina de vidare profesională și abatitoare)
- Punem la dispoziția clienților ambalaje de unică folosință gratuit pentru porțiile neconsumate în restaurant
- Redistribuirea porțiilor gătită și nevândute către angajați ca o formă de sprijin suplimentar acordat acestora de către unitate

4. Obiective

- Reducerea risipei cu 10 %
- Reducerea produselor expirate

5. Responsabil

Nume: ARSECFAN CRISTIAN

Funcție: SEF RESTAURANT

