

S.C. SELECT GRUP S.A.

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

Perioada de raportare: 1 ianuarie – 31 decembrie 2025

Strada 14 Decembrie 1989, nr. 2, Iași | Hotel Select **** | CUI: RO 7585859

1. DATE DE IDENTIFICARE ALE OPERATORULUI ECONOMIC

Denumire: S.C. SELECT GRUP S.A.

Sediu social: Strada 14 Decembrie 1989, nr. 2, Iași, jud. Iași

Cod unic de înregistrare (CUI): RO 7585859

Domeniu de activitate: Industria ospitalității – servicii hoteliere și alimentație publică (HORECA)

Unitate operativă: Hotel Select **** – 24 camere, restaurant, cofetărie/patiserie

Reprezentant legal: Bența Constantin – Administrator Unic

2. OBIECTIVUL PLANULUI

Prezentul plan stabilește măsurile concrete adoptate de S.C. Select Grup S.A. pentru prevenirea și diminuarea risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016, astfel cum a fost modificată și completată prin Legea nr. 49/2024.

Obiectivul nostru este reducerea progresivă a cantității de deșeuri alimentare generate, prin implementarea unui set de 10 măsuri operaționale aplicate zilnic în activitatea hotelului și a serviciilor de alimentație publică.

3. CADRUL LEGAL APLICABIL

Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată

Legea nr. 49/2024 pentru modificarea și completarea Legii nr. 217/2016

Normele metodologice de aplicare (H.G. nr. 51/2019, cu modificările ulterioare)

Regulamentul (CE) nr. 178/2002 privind legislația alimentară generală

Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare

4. MĂSURI DE PREVENIRE ȘI REDUCERE IMPLEMENTATE

Conform art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016, operatorul economic a implementat următoarele măsuri de prevenire a risipei alimentare:

Nr.	Măsura	Descriere	Frecvență	Responsabil
1	Discount personal 50%	Produsele alimentare rămase la finalul programului sunt oferite personalului propriu cu reducere de 50%, evitând aruncarea alimentelor încă consumabile.	Zilnic	Manager restaurant
2	Aprovizionare pe termen scurt	Achiziția de materii prime se realizează pe cicluri scurte (1–3 zile), corelată cu gradul de ocupare al hotelului și cu prognoza de comenzi.	Zilnic	Șef bucătar
3	Preparare pe comandă	Preparatele din meniu sunt pregătite exclusiv pe bază de comandă, fără producție pe stoc, reducând semnificativ surplusul alimentar.	Zilnic	Șef bucătar
4	Notare meniu – pachet	Meniul conține mențiunea vizibilă că alimentele neconsumate pot fi luate la pachet, gratuit, în ambalaje corespunzătoare.	Permanent	Manager restaurant

5	Educarea personalului	Sesiuni periodice de informare a angajaților privind obiectivele de reducere a risipei alimentare și bunele practici operaționale.	Trimestrial	Manager general
6	Optimizare meniu	Redimensionarea porțiilor conform feedback-ului clienților și reducerea numărului de preparate pentru a maximiza prospețimea ingredientelor.	Semestrial	Șef bucătar
7	Corelare cerere–achiziție	Monitorizarea raportului între cererea efectivă de preparate și cantitățile de materie primă achiziționate, cu ajustare continuă.	Săptămânal	Șef bucătar
8	Selecția furnizorilor	Criterii stricte de selecție a furnizorilor: prospețime, termen de valabilitate, ambalare adecvată, livrare la termenele solicitate.	Anual	Manager achiziții
9	Sistem de rezervări	Utilizarea unui sistem eficient de rezervări (YieldPlanet / RoomsWizard) care permite estimarea precisă a numărului de oșpitați și planificarea corespunzătoare a producției culinare.	Zilnic	Recepție
10	Ambalaje biodegradabile	Utilizarea de pungi biodegradabile și pahare de carton pentru servirea la pachet, facilitarea luării alimentelor neconsumate.	Permanent	Manager restaurant

5. IERARHIA MĂSURILOR CONFORM ART. 2 ALIN. (2)

Conform obligației legale de a implementa cel puțin două măsuri de prevenire înainte de neutralizare, operatorul economic aplică:

- a) Măsuri de responsabilizare pe lanțul agroalimentar – Măsurile 2, 3, 6, 7, 8 (aprovizionare scurtă, preparare pe comandă, optimizare meniu, corelare cerere–achiziție, selecție furnizori)
- b) Vânzare cu preț redus – Măsura 1 (discount 50% personal la finalul programului)
- e) Facilitarea luării la pachet – Măsurile 4, 10 (notare meniu, ambalaje biodegradabile)
- f) Direcționarea resturilor alimentare către compostare – prin contract cu operator specializat (Demeco)

Neutralizarea deșeurilor alimentare se aplică doar ca ultimă măsură, după epuizarea măsurilor de prevenire enumerate mai sus.

6. CALENDAR DE IMPLEMENTARE 2025

Măsura	T1 (Ian–Mar)	T2 (Apr–Iun)	T3 (Iul–Sep)	T4 (Oct–Dec)
1. Discount personal 50%	✓	✓	✓	✓
2. Aprovizionare termen scurt	✓	✓	✓	✓
3. Preparare pe comandă	✓	✓	✓	✓
4. Notare meniu – pachet	✓	✓	✓	✓
5. Educație personal	✓		✓	
6. Optimizare meniu	✓			✓
7. Corelare cerere–achiziție	✓	✓	✓	✓
8. Selecție furnizori	✓			
9. Sistem rezervări	✓	✓	✓	✓
10. Ambalaje biodegradabile	✓	✓	✓	✓

7. COMUNICARE INTERNĂ

Conform art. 2 alin. (7) din Legea nr. 217/2016, operatorul economic realizează minimum o comunicare anuală internă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei alimentare.

Forma de comunicare: sesiune de instruire în cadrul ședinței trimestriale de personal, cu semnare de proces-verbal de participare.

Frecvență: trimestrial (T1 și T3) – minim 2 sesiuni pe an.

Tematica: prezentarea măsurilor implementate, obiectivele de reducere, rezultatele obținute, bune practici în manipularea alimentelor.

8. GESTIONAREA DEȘEURILOR ALIMENTARE

Resturile alimentare care nu mai pot fi valorificate prin niciuna din măsurile de prevenire sunt direcționate către:

Compostare – prin contract cu operatorul specializat Demeco, în conformitate cu legislația privind protecția mediului și legislația sanitar-veterinară în vigoare.

Cantitatea estimată anuală: aproximativ 30 kg deșeuri alimentare de origine animală, direcționate către neutralizare/compostare.

Documentația aferentă (contracte, procese-verbale de predare-primire, cantități) se arhivează pe o perioadă de minimum 3 ani.

9. MONITORIZARE ȘI RAPORTARE

Monitorizarea implementării măsurilor se realizează continuu de către managerul de restaurant și șeful bucătar, cu raportare trimestrială către managerul general.

Raportul anual privind cantitatea alimentelor transferate/neutralizate se întocmește conform Anexelor 1 și 2 din Normele metodologice și se încarcă în platforma națională MADR.

Indicatori de monitorizare:

- Cantitatea de deșeuri alimentare (kg/lună)
- Numărul de porții luate la pachet de către oșpitați
- Rata de utilizare a materiei prime achiziționate vs. materie primă aruncată
- Numărul de sesiuni de instruire realizate

10. APROBARE ȘI SEMNARE

Prezentul plan a fost întocmit și aprobat de către conducerea S.C. Select Grup S.A.

Data: 01.01.2025

Administrator Unic,
Bența Constantin

(semnătura)