

POLITICA PRIVIND REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

Restaurant GALMONDO
Str. Republicii nr. 215, Barlad
CUI: RO4864980

Restaurantul GALMONDO aplica masuri active pentru reducerea risipei alimentare, conform legislatiei in vigoare.

In acest sens, unitatea noastra:

- planifica productia in functie de cererea zilnica
- monitorizeaza stocurile prin sistem FIFO (primul intrat – primul iesit)
- reduce surplusul prin distribuirea catre personal
- incurajeaza clientii sa ia la pachet preparatele neconsumate
- ofera ambalaje gratuite pentru evitarea risipei alimentare

Prin aceste masuri, Restaurantul GALMONDO contribuie activ la utilizarea eficienta a resurselor si la protejarea mediului.

Prezenta politica este disponibila public pe site-ul unitatii si la solicitarea autoritatilor competente.

PROCEDURA – DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

Restaurant GALMONDO
Str. Republicii nr. 215, Barlad
CUI: RO4864980

1. Scop

Prezenta procedura stabileste masurile pentru prevenirea si reducerea risipei alimentare.

2. Domeniu de aplicare

Se aplica tuturor activitatilor: aprovizionare, depozitare, preparare si servire.

3. Responsabilitati

Administrator: implementare si verificare
Sef bucatarie: monitorizare zilnica
Personal: respectarea regulilor

4. Masuri

Planificarea productiei dupa vanzari
Respectarea FIFO
Respectarea gramajelor
Distribuirea surplusului catre personal

5. Evidenta

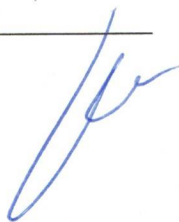
Se tine tabel lunar cu produse, cantitati si destinatie.

6. Monitorizare

Administratorul verifica periodic.

Data: 01.09 2026

Administrator: _____



PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE – 2026

Restaurant GALMONDO
Str. Republicii nr. 215, Barlad
CUI: RO4864980

1. Scop

Reducerea risipei alimentare prin implementarea unor masuri eficiente de gestionare a resurselor si optimizare a proceselor interne.

2. Masuri aplicate

Masura H_A – Planificarea productiei in functie de vanzari si stabilirea unui plan de diminuare a risipei.

Masura H_B – Informarea anuala a angajatilor privind reducerea risipei alimentare.

Masura H_C – Aplicarea sistemului FIFO pentru gestionarea stocurilor.

Masura H_E – Facilitarea clientilor de a lua la pachet produsele neconsumate.

3. Aplicare practica

- Prepararea meniului zilei in functie de cerere
- Distribuirea surplusului alimentar catre personal
- Monitorizarea zilnica a produselor
- Evidenta risipei in tabel lunar

4. Monitorizare

Administratorul si seful de bucatarie verifica periodic aplicarea masurilor.

Data: 01.04.2026

Administrator



INFORMARE CLIENTI PRIVIND REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

Restaurant GALMONDO
Str. Republicii nr. 215, Barlad
CUI: RO4864980

Stimati clienti,

Pentru reducerea risipei alimentare, Restaurantul GALMONDO va incurajeaza sa luati la pachet preparatele pe care nu le-ati consumat integral.

Pentru a sprijini acest demers, unitatea noastra ofera ambalaje gratuite, fara costuri suplimentare.

Va multumim pentru sprijinul acordat!