

SC MATELO COM SRL

Sediu: Str. Zorilor nr 6, Suceava
fax: 0230 22 00 39

CIF: RO 6871879

Nr. R.C. J1994002716339
email: contact@matelo.ro

NR. 182/15.10.2025

Planul

SC MATELO COM SRL pentru diminuarea risipei alimentare

Politica SC MATELO COM SRL pentru prevenirea si reducerea risipei de alimente vine in intampinarea asigurarii îndeplinirii obiectivelor de dezvoltare durabilă asumate la nivel european și internațional de către România, în ceea ce privește prevenirea și reducerea risipei alimentare si a respectarii legislatiei in vigoare:

-Legea 217/2016 cu modificarile si completarile ulterioare, Legea 49/2024

-HG 955/2024,privind modificarea anexei la Hotărârea Guvernului nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare

Politica privind diminuarea risipei alimentare adoptata de companie, stabilește un cadru comun pentru controlul risipei de alimente la cele doua unitati:

- **Hotel Sonnenhof si Restaurant Mosaik, Mun Suceava, Bdul Sofia Vicoveanca nr. 68**
- **Restaurant LATINO, Str Curtea Domneasca nr. 9, Suceava**

si in același timp defineste zonele noastre cheie pe care trebuie să ne axăm și acțiunile colective.

Toți angajații MATELO COM, au un rol activ în cadrul angajamentului de a reduce risipa alimentara. Obiectivele referitoare la prevenirea si reducerea risipei alimentare sunt clar definite si stabilite de catre managementul organizatiei. Monitorizam masurile stabilite în lupta noastră împotriva risipei de alimente si ne prioritizăm acțiunile pentru a maximiza impactul pozitiv.

Planul de prevenire întreprins are in vedere diminuarea risipei alimentare prin:

1. Adaptarea producției la condițiile de piață, cerere-ofertă pentru a evita supraproducția;
2. Stabilirea stricta prin retetar a consumului pentru fiecare ingredient si monitorizarea permanenta a pierderilor tehnologice pe fluxul de productie;
3. Asigurarea condițiilor corespunzătoare pentru depozitarea materiilor prime si a ambalajelor pentru a evita deteriorarea acestora si transformarea lor in deseu;

4. Subdimensionarea comenzilor de materii prime si ingrediente in perioadele cu consum redus fata de planul de vanzare;
5. Adoptarea unui meniu cu preparate preponderent cu gatire LA MOMENT;
6. Instruirea personalului din service pentru VANZAREA ACCELERATA a preparatelor cu grad ridicat de perisabilitate;
7. Recomandarea pentru clienti de a prelua la pachet restul de mancare neconsumat;
8. Directionarea catre masa personal a preparatelor gatite, inainte cu cel putin 24 de ore de expirare a termenului de valabilitate al preparatelor;
9. Directionarea catre masa personal a ingredientelor si preparatelor ramase neconsumate de la bufetul de mic dejun;
10. Donarea pentru consumul animal a materiilor prime si preparatelor impropriei consumului uman;
11. Transfer catre unitati de productie biogaz a resturilor biodegradabile;
12. Transfer catre unitati de distrugere a deseurilor de origine animala;

Inainte de a dispune transferul catre o unitate de neutralizare desuri generate, este obligatorie implementarea a cel putin 2 actiuni de prevenire a risipei alimentare din masurile enumerate la punctele 1 -11 de mai sus.

Rezultatul masurilor intreprinse se va analiza lunar si se va corela planul de vanzare cu cel de aprovizionare si productie.

In plus se va acorda o atentie deosebita:

- Monitorizarii informatice si fizice a stocurilor;
- Utilizarii in productie a materiilor prime si ingredientelor in sistem FEFO (first expired, first out);
- Realizarii a minimum o comunicare/instruire anuală internă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei de alimente.

Aceasta politica este aprobata de Directorul General al organizatiei si va fi adaptata anual in vedere imbunatatirii rezultatelor.

Managementul punctelor de lucru se va asigura ca acest plan este cunoscut, inteles, pus in aplicare si mentinut la toate nivelurile din organizatie.

Ion Matei

Director General

SC MATELO COM SRL