

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE - 2025 Operator: CYPROM FOOD SRL
(Restaurant Mesogios Seafood)

Operatorul economic CYPROM FOOD SRL (Restaurant Mesogios) implementează măsuri de monitorizare strictă a stocurilor, în special de pește și fructe de mare proaspete, gătită preparatelor exclusiv la comandă și informarea clienților privind posibilitatea preluării alimentelor neconsumate, pentru a reduce la minimum surplusul alimentar.

Gestionăm responsabil resturile alimentare prin contracte de neutralizare cu firme specializate, asigurându-ne că deșeurile de origine animală și vegetală sunt procesate conform normelor de mediu.

Măsuri implementate:

1. **Măsura H A:** Planificarea stocurilor de pește proaspăt și fructe de mare în funcție de rezervările zilnice și istoricul de consum.
2. **Măsura H B:** Instruirea personalului din bucătărie privind tehnicile de curățare/filetare care minimizează pierderile de materie primă.
3. **Măsura H C:** Aplicarea riguroasă a sistemului FIFO (First In, First Out) pentru menținerea prospețimii maxime.
4. **Măsura H E:** Încurajarea clienților să preia la pachet preparatele neconsumate („doggy bag”), oferind ambalaje biodegradabile gratuite.
5. **Neutralizare:** Gestionarea resturilor inevitabile prin contracte cu firme autorizate pentru colectarea deșeurilor de origine animală și vegetală.