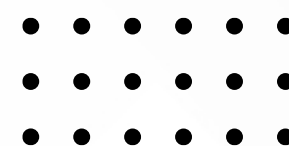




Cofinanțat de
Uniunea Europeană



GESTIONAREA RESPONSABILĂ ȘI UTILIZAREA EFICIENTĂ A RESURSELOR ÎN HORECA

Proiect “*TINERI ÎN MIȘCARE* – Măsuri active pentru un viitor profesional sustenabil”, SMIS 336098

Sub-activitatea 5.1 *Măsuri de intervenție pentru grupul țintă în vederea dezvoltării competențelor verzi*



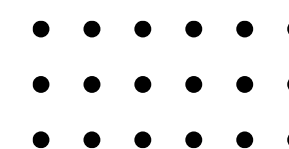
Proiect cofinanțat din FSE+



GESTIONAREA SUSTENABILĂ A RESURSELOR

implică

- ✓ **UTILIZAREA EFICIENTĂ A RESURSELOR DISPONIBILE, REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE**
- ✓ **ADOPTAREA UNOR PRACTICI SUSTENABILE PE TOT LANȚUL DE APROVIZIONARE –PRODUCȚIE – DESFACERE**
- ✓ **REDUCEREA DEȘEURILOR**
- ✓ **MINIMIZAREA IMPACTULUI ASUPRA MEDIULUI**



REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE



**OPTIMIZAREA PROCESELOR DE STOCARE
ȘI PREPARARE A ALIMENTELOR**

**OPTIMIZAREA CANTITĂȚILOR DE ALIMENTE
APROVIZIONATE ÎN FUNCȚIE DE TENDINȚELE
MANIFESTATE ÎN EVOLUȚIA CERERII**

**CONSERVAREA ALIMENTELOR PRIN
VIDARE ȘI CONGELARE**

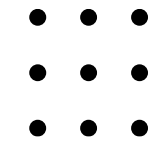
**DIVERSIFICAREA MENIURILOR PRIN
REUTILIZAREA “RESTURILOR”
ALIMENTARE**



REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

- UTILIZAREA SOFTURILOR DE GESTIONARE A STOCURILOR ȘI CONSUMULUI DE INGREDIENTE
- DONAREA SURPLUSULUI DE ALIMENTE PREPARATE CĂTRE ORGANIZAȚII CARE ACTIVEAZĂ ÎN DOMENIUL ASISTENȚEI SOCIALE
- ACCESAREA PLATFORMELOR DIGITALE CARE CONECTEAZĂ PRODUCĂTORII LOCALI ȘI ONG-URILE CU SECTORUL HORECA

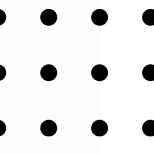




CREAREA DE MENIURI SUSTENABILE



- **COLABORAREA CU PRODUCĂTORII LOCALI CARE FOLOSESC PRACTICI ECOLOGICE, în vederea reducerii amprente de C generate de transport**
- **UTILIZAREA INGREDIENTELOR DE SEZON, în vederea reducerii amprente de C asociate conservării**
- **INTRODUCEREA VARIANTELOR DE MENIU VEGETARIENE, în vederea reducerii amprente de C asociate creșterii animalelor**



GESTIONAREA SUSTENABILĂ A RESURSELOR

01

OFERIREA DE INFORMAȚII MAI
DETALIAȚE REFERITOARE LA
PROVENIENȚA
INGREDIENTELOR

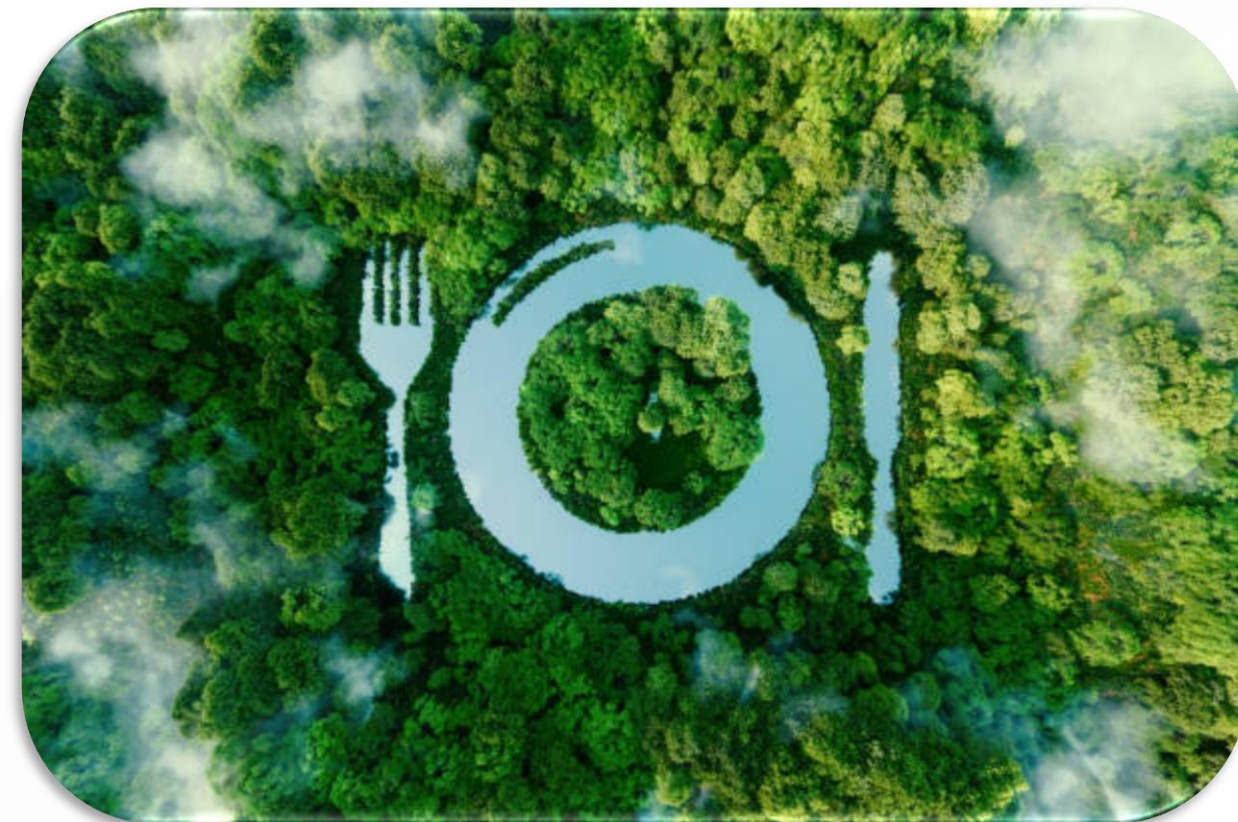
02

OFERIREA DE OPȚIUNI DE
MENIURI CORESPUNZĂTOARE
DIFERITELOR TIPURI DE DIETE

03

OFERIREA DE INFORMAȚII
PRIVIND IMPACTUL ASUPRA
MEDIULUI

PROMOVAREA CONSUMULUI RESPONSABIL IN MENIURI



TEHNOLOGII MODERNE PTR. ÎMBUNĂTĂȚIREA PROCESELOR DE PREPARARE ȘI CONSERVARE

- **TEHNOLOGIA DE TRATARE TERMICĂ PRIN UNDE ULTRAVIOLETE** – utilizarea undelor UV-C pentru distrugerea microorganismelor și prevenirea contaminării produselor alimentare
- **TEHNOLOGIA DE USCARE PRIN ÎNGHEȚARE (FREEZE DRYING)** – presupune înghețarea produselor alimentare și îndepărtarea apei prin sublimare, asigurând menținerea gustului și a nutrienților, respectiv reducerea volumului, și, implicit, stocarea mai eficientă



TEHNOLOGII MODERNE PTR. ÎMBUNĂTĂȚIREA PROCESELOR DE PREPARARE ȘI CONSERVARE

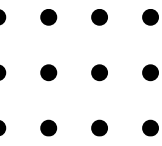
- **TEHNOLOGIA DE PROCESARE PRIN ÎNALTĂ PRESIUNE (HPP)–** utilizarea de presiuni ridicate pentru distrugerea microorganismelor și prelungirea duratei de viață a produselor alimentare, fără utilizarea de conservanți
- **TEHNOLOGIA DE AMBALARE MODIFICATĂ ÎN ATMOSFERĂ CONTROLATĂ –** presupune ambalarea produselor alimentare într-un mediu controlat (cu conținut specific de oxigen, azot și dioxid de carbon), în vederea prevenirii oxidării și a dezvoltării bacteriilor



REDUCEREA DEȘEURILOR

- **UTILIZAREA DE AMBALAJE BIODEGRADABILE**
(ex. caserole/ boluri din carton, lemn-biopolimer)
- **RECICLAREA DEȘEURILOR ALIMENTARE PRIN COMPOSTARE** (transformarea acestora în îngrășământ natural)
- **COLECTAREA SELECTIVĂ A DEȘEURILOR**

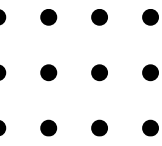




ALTE PRACTICI SUSTENABILE

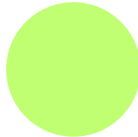
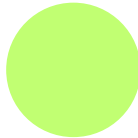
- **UTILIZAREA DISPOZITIVELOR ELECTRONICE PENTRU PRELUAREA COMENZII ȘI EMITEREA NOTEI DE PLATĂ**
- **UTILIZAREA DE PRODUSE DE CURĂȚENIE ECOLOGICE (ex. soluții de curățare biodegradabile)**
- **LIVRAREA MENIULUI COMANDAT CU AJUTORUL MIJLOACELOR DE TRANSPORT ECOLOGICE**





EFICIENTIZAREA CONSUMULUI DE UTILITĂȚI

**UTILIZAREA DE TEHNOLOGII CARE ASIGURĂ
OPTIMIZAREA CONSUMULUI DE UTILITĂȚI:**

-  **SISTEME CENTRALIZATE DE MONITORIZARE A
CONSUMULUI DE ENERGIE**
-  **SISTEME INTELIGENTE DE ILUMINAT**
-  **TERMOSTATE PENTRU OPTIMIZAREA
CONSUMULUI DE ENERGIE TERMICĂ**



EFICIENTIZAREA CONSUMULUI DE UTILITĂȚI

SISTEME INTELIGENTE DE ILUMINAT

- **UTILIZAREA BECURILOR DE TIP LED (reducere cu până la 40% a consumului de energie electrică)**
- **UTILIZAREA SENZORILOR DE MIȘCARE ÎN SPAȚIILE COMUNE**
- **REGLAREA INTENSITĂȚII LUMINOASE A SURSELOR DE ILUMINAT ÎN FUNCȚIE DE NECESITĂȚI**

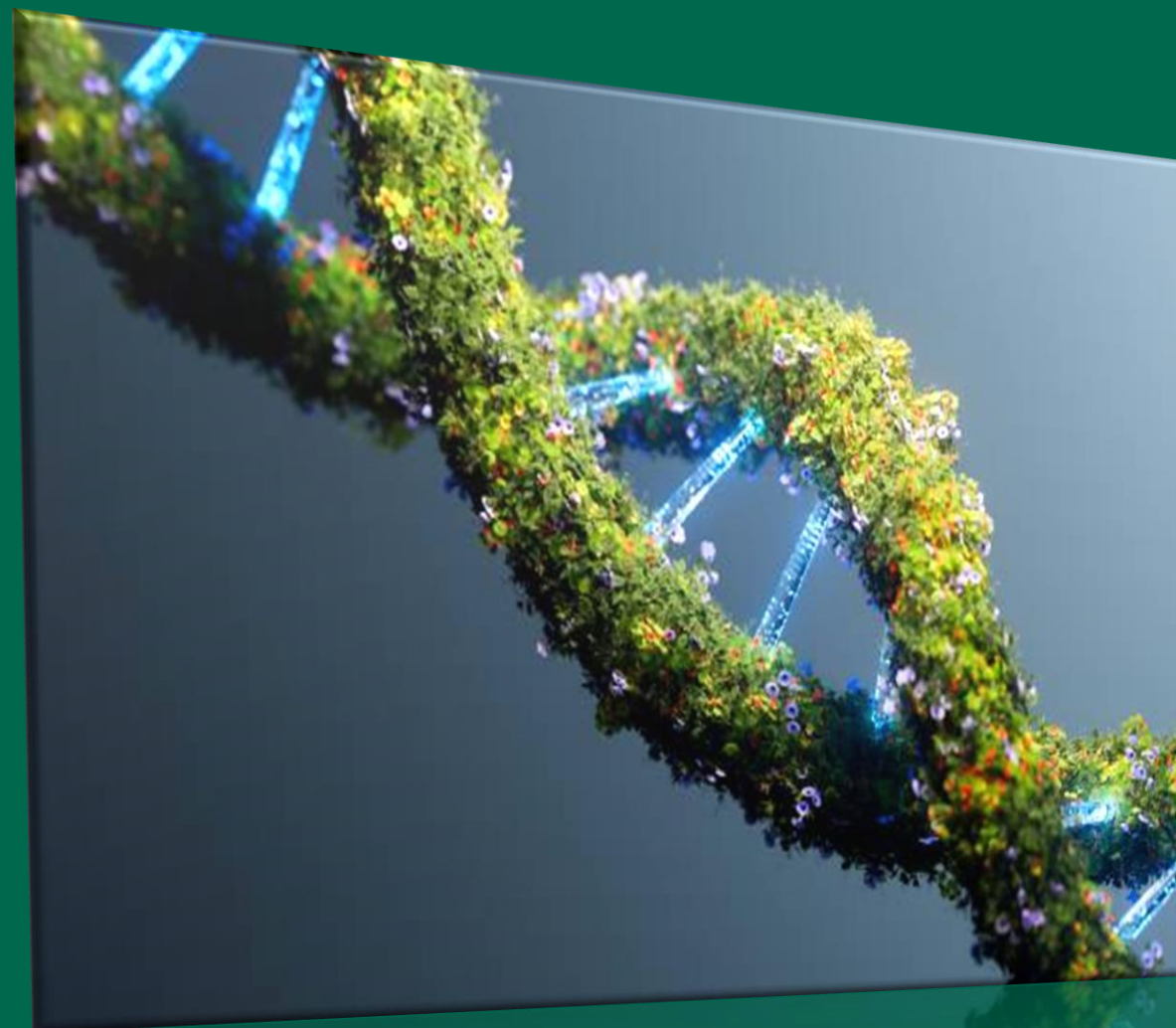


EFICIENTIZAREA CONSUMULUI DE UTILITĂȚI



- PROGRAMAREA TEMPERATURII DIN INTERIOR ÎN FUNCȚIE DE PROGRAMUL DE LUCRU ȘI DESTINAȚIA SPAȚIILOR
- UTILIZAREA DE ECHIPAMENTE EFICIENTE D.P.D.V. ENERGETIC (clasele A++, A+, A)
- UTILIZAREA OPȚIUNILOR ECONOMICE DE FUNCȚIONARE A ECHIPAMENTELOR ELECTRONICE (ex.funcția Stand by)

EFICIENTIZAREA CONSUMULUI DE UTILITĂȚI



- **IZOLAREA TERMICĂ A SPAȚIILOR ÎN CARE SE CONSTATĂ PIERDERI MARI DE CĂLDURĂ**
- **SETAREA TEMPERATURII AERULUI CONDIȚIONAT LA 24-25° C în timpul verii**
- **CONFIGURAREA DURATEI DE DESCHIDERE/ ÎNCHIDERE A UȘILOR AUTOMATE**
- **UTILIZAREA ENERGIEI REGENERABILE (ex. montarea de panouri solare)**

EXEMPLE DE BUNE PRACTICI

Restaurantul PLAI Sibiu

- **Utilizarea de ingrediente de sezon, provenite de la producătorii locali**
- **Reutilizarea resturilor de pâine pentru prepararea crutoanelor și a cojilor de legume pentru bulion**
- **Utilizarea unei masini de spălat vase cu un ciclu de spălare de 2 min., care filtrează și regenerează apa (economii de 1500 kwh anual)**



EXEMPLE DE BUNE PRACTICI

Bistro CUIB Iași

- **Servirea de băuturi certificate ecologic și fair trade**
- **Oferirea de hrană locală și vegetariană**
- **Hub pentru artistii locali care doresc să-și expună creațiile sustenabile**



EXEMPLE DE BUNE PRACTICI

Restaurantul RARE HOUSE București



- Aplicarea conceptului “FARM-TO-TABLE”, constând în achiziția materiei prime de la mici fermieri și agricultori, meniul fiind axat pe legume și fructe de sezon
- Utilizarea în meniuri a preparatelor conservate produse de către bucătar (ex. murături, gemuri etc.)

ASUMAREA ANGAJAMENTULUI SOCIAL ȘI A RESPONSABILITĂȚII ETICE

- **ADOPTAREA PRACTICILOR DE AFACERI ETICE,** care au în vedere asigurarea bunăstării angajaților și protejarea mediului
- **IMPLICAREA ÎN COMUNITATEA LOCALĂ,** prin sprijinirea prin donații a ONG-urilor locale implicate în asistența socială



VĂ MULȚUMIM!

FPIMM Brasov



+40 268325654



fpimmbv@yahoo.com



www.fpimm.ro

