

## Studiu: 73% dintre restaurantele din România se confrunta cu risipa alimentara

**Aproximativ 73% dintre restaurantele din România se confrunta cu risipa alimentara, în topul celor mai aruncate produse fiind materiile prime - fructe, legume, carne - în proportie de 70%, urmate de mâncărurile deja preparate (30%), arata un studiu de profil, realizat în perioada aprilie - august 2022.**

Conform datelor, 73% dintre respondenti au declarat ca se confrunta cu risipa alimentara, iar 55% au implementat deja masuri pentru a o reduce. Jumatate dintre operatori arunca zilnic între 1 si 5% din mâncarea produsa, iar 20% arunca între 5 si 15%.

"În topul celor mai aruncate produse se afla materiile prime - fructe, legume, carne - în proportie de 70%, urmate de mâncărurile deja preparate (30%). Pentru 3 din 10 operatori, risipa are loc exclusiv în bucatarie, în timp ce pentru ceilalti 7 din 10, aceasta se produce în restaurant sau în ambele locuri. Când vine vorba de alimentele care sunt pe cale sa expire, jumatate dintre acestea sunt aruncate, iar 20% sunt refolosite pentru pregatirea altor preparate. Ceilalti 30% doneaza alimentele care urmeaza sa expire, fie catre personal sau catre asociatiile care au grija de animale, fie le dau retur catre furnizori sau, în cele mai multe cazuri, se asigura ca le vor folosi înainte de a ajunge la data de expirare", se mentioneaza în studiul realizat de Edenred România, în parteneriat cu Organizatia Patronala a Hotelurilor si Restaurantelor din România (HORA) si Mastercard.

Potrivit studiului citat, majoritatea respondentilor (81%) au declarat ca vara se risipeste cea mai mare cantitate de mâncare. Temperaturile ridicate, dar si numarul mult mai mare de clienti din sezonul estival sunt câteva dintre motive. De asemenea, 32% au afirmat ca în weekend înregistreaza un grad mai mare de risipa, fata de zilele din cursul saptamânii.

Studiul arata ca mai mult de 8 din 10 operatori se gândesc la risipa alimentara, iar peste jumatate implementeaza deja masuri pentru a reduce risipa alimentara. "Cei mai multi au afirmat ca cea mai importanta si practica metoda de a reduce risipa alimentara este raportarea corecta dintre cererea de produse si achizitia materiei prime. Cu alte cuvinte, restaurantele iau în calcul fluxul de clienti din anumite perioade, pentru a calcula necesarul de materie prima, astfel încât sa evite surplusul care conduce, de cele mai multe ori, la o cantitate mai mare de alimente aruncate", se precizeaza în document.

Întrebati ce anume i-ar ajuta în gestionarea risipei alimentare, participantii la studiu au mentionat posibilitatea de a vinde surplusul de mâncare, inclusiv prin aplicatii specializate (63%), donarea surplusului de mâncare (43%) si existenta unui ghid cu sfaturi si recomandari pentru reducerea risipei alimentare, precum si o serie de solutii asigurate prin norme legislative specifice si explicite.

Pentru a veni în întâmpinarea nevoii operatorilor de combatere a risipei alimentare, Edenred si HORA au dezvoltat Ghidul "Redu risipa alimentara în 10 pasi", care include solutii practice pentru reducerea risipei alimentare de-a lungul fluxului operational, de la achizitionare la depozitare, preparare, servire si, ulterior gestionarea resturilor alimentare.

Recomandarile includ: administrarea eficienta a stocurilor, tehnici de inginerie a meniului, de la principii de ajustare a portiilor la structurare si reducerea numarului de preparate si focusul pe ingrediente sezoniere, criteriile de selectie si filtrare a furnizorilor sau definirea unui sistem eficient de rezervari.

"Una dintre provocarile stringente ale zilelor noastre este confruntarea cu acest paradox al cantitatilor uriase de alimente care se transforma în gunoi si drama a peste 5 milioane de români care întâmpina dificultati în a-si procura hrana zilnica. Credem ca nimanui nu trebuie sa-i fie foame si ca a oferi hrana este forma de ajutor cea mai concreta si imediata de a raspunde la o necesitate primara, un prim pas în considerarea complexitatii nevoilor

umane. Tocmai de aceea, ne bucuram sa fim parte din acest dialog si speram ca acest pas sa devina începutul unui proces mai amplu de identificare de solutii, masuri, practici concrete de structurare a proceselor anti-risipa, de combatere a insecuritatii alimentare, de optimizare a proceselor de recuperare a hranei si de redistribuire a acesteia catre cei mai vulnerabili dintre noi. Din respect pentru hrana si grija pentru oameni!", a declarat Gabriel Sescu, presedintele Federatiei Bancilor pentru Alimente din România - FBAR.

Edenred România, HORA si Mastercard au lansat primul studiu privind risipa alimentara în restaurantele din România, cu obiectivul de a înțelege care sunt principalele momente si cauzele pentru producerea risipei, precum si nevoile operatorilor din industrie pentru o gestionare eficienta a ingredientelor si preparatelor.

De asemenea, prin experienta de care dispun, partenerii au realizat un material prin care sprijina operatorii în demersul lor de reducere a risipei alimentare: Ghidul "Redu risipa alimentara în 10 pasi" contine principii si recomandari practice pentru o gestionare eficienta în locatiile operatorilor.

Studiul privind risipa alimentara în industria locala de ospitalitate, alaturi de Ghidul "Redu risipa alimentara în 10 pasi", adresat restaurantelor din România, se înscriu sub umbrela FOOD (Fighting Obesity through Offer & Demand), cel mai amplu proiect european de promovare a obiceiurilor alimentare sanatoase, initiat de Edenred.

Studiul a fost realizat în perioada aprilie - august 2022, iar respondentii au inclus categorii variate de operatori: 72% restaurante (incluzând: bucatarii cu specific/fast-food/catering/take away), 17% lanturi de restaurante si 6% cafenele si patiserie. Marja de eroare 1-3%.