

PLAN ANTIRISIPA ALIMENTARA

Despre S.C. TAKEANDEAT S.R.L.

S.C. TAKEANDEAT S.R.L. este o companie activă în domeniul alimentației publice și al serviciilor de catering, cu o experiență de peste 12 ani pe piață. Prin infrastructura dezvoltată, procesele bine organizate și orientarea către calitate, compania asigură zilnic servicii la standarde ridicate, adaptate cerințelor clienților și normelor actuale din domeniu.

În spatele fiecărei porții: un sistem operațional construit împotriva risipei alimentare
În România, cantități semnificative de alimente ajung anual la pierdere — o realitate care transformă reducerea risipei alimentare într-o necesitate operațională, nu doar într-o obligație legală.

S.C. TAKEANDEAT S.R.L., companie cu o experiență de peste 12 ani în domeniul serviciilor de alimentație și catering, integrează reducerea risipei alimentare direct în procesele sale operaționale, transformând această responsabilitate într-un standard real de lucru.

Într-un sistem care asigură producția a peste 6000 de porții de mâncare, fiecare zi presupune decizii rapide, planificare riguroasă și control permanent. În acest context, risipa alimentară nu este tratată ca un efect secundar inevitabil, ci ca un indicator monitorizat activ, gestionat printr-o infrastructură bine organizată și prin procese clar definite.

Alimentația publică și cateringul: un echilibru gestionat zilnic

Nu este doar despre preparate alimentare. Este despre modul în care fiecare resursă este utilizată responsabil, de la materii prime până la produsul final livrat clientului.

Produsele alimentare au un ciclu de viață limitat, iar orice diferență între producție și consum poate genera pierderi. S.C. TAKEANDEAT S.R.L. a transformat această realitate într-un model operațional bazat pe planificare atentă, estimare corectă a porțiilor și adaptare constantă la cererea reală, în special în cadrul evenimentelor de catering, nunți și evenimente private.

De la obligație legală la standard operațional

În conformitate cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, compania a implementat și operaționalizat un plan concret de prevenire și reducere a risipei, integrat în activitatea zilnică.

Modelul operațional al societății este susținut de implementarea și respectarea standardelor internaționale ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2023 și ISO 22000:2019, care asigură un cadru structurat pentru managementul calității, protecția mediului, siguranța alimentelor și securitatea muncii. Aceste sisteme contribuie direct la optimizarea proceselor și la reducerea pierderilor prin control operațional și îmbunătățire continuă.

„Risipa alimentară nu înseamnă doar pierdere de produs, ci și pierdere de resurse, energie și eficiență. De aceea, controlul și optimizarea sunt permanente. Ne propunem să reducem

pierderile la minimum în fiecare etapă, de la aprovizionare până la livrarea preparatelor. Credem că reducerea risipei alimentare este un efort comun, care implică atât operatorul economic, cât și consumatorul final.

Un sistem care funcționează în fiecare zi

În practică, acest model se reflectă în planificarea riguroasă a producției, realizată pe baza estimării corecte a numărului de porții și a experienței operaționale acumulate. Procesele interne sunt susținute de monitorizarea zilnică a stocurilor, aplicarea principiilor FIFO și FEFO și de prioritizarea utilizării produselor cu termen de valabilitate scurt.

Produsele aflate în apropierea expirării sunt identificate și valorificate responsabil, inclusiv prin aplicarea unor reduceri comerciale de până la 50% pentru produsele aflate cu 24 de ore înainte de expirarea termenului de valabilitate, contribuind astfel la diminuarea pierderilor alimentare.

De asemenea, compania colaborează cu operatori autorizați pentru colectarea și neutralizarea deșeurilor de origine alimentară, asigurând respectarea cerințelor legale și protecția mediului.

Cultura internă: eficiența începe din echipă

Un rol esențial în acest model operațional îl are echipa. Prin instruiți periodice și prin implementarea procedurilor interne, S.C. TAKEANDEAT S.R.L. a dezvoltat o cultură organizațională bazată pe responsabilitate, disciplină și eficiență. Fiecare etapă a procesului este susținută de implicarea directă a personalului și de respectarea standardelor operaționale.

Educația consumatorilor: parte din responsabilitate

Reducerea risipei alimentare nu se oprește la nivelul producției. În cadrul evenimentelor organizate, compania oferă consultanță clienților pentru alegerea unor meniuri echilibrate și adaptate numărului real de participanți, contribuind astfel la prevenirea supraproducției.

Totodată, sunt puse la dispoziție soluții logistice pentru ambalarea și transportul preparatelor neconsumate, facilitând reducerea risipei la nivelul consumatorului final.

Rezultatul: eficiență operațională și responsabilitate reală

Prin integrarea acestor practici, S.C. TAKEANDEAT S.R.L. a reușit să reducă pierderile operaționale, să optimizeze utilizarea materiilor prime și să crească eficiența proceselor de producție.

În domeniul alimentației publice și al cateringului, fiecare zi presupune echilibru între producție și consum, între resurse și cerere. Pentru S.C. TAKEANDEAT S.R.L., răspunsul este un sistem construit pe organizare, control și optimizare continuă.

În spatele fiecărei porții nu se află doar un proces de producție, ci un mod de lucru care valorifică fiecare resursă și reduce risipa alimentară.