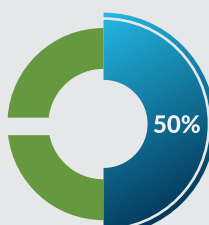




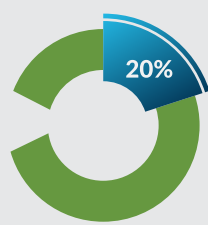
Risipa alimentară în industria locală HoReCa

73% dintre restaurantele din România se confruntă cu risipa alimentară

1 Cât se risipește

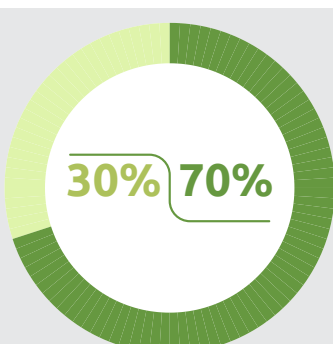


Jumătate aruncă
între 3-5%



20% aruncă
între 5-15%

mâncăruri
deja preparate



fructe, legume
și carne

Ce se risipește?

2



3

30%
din risipa alimentară
are loc **EXCLUSIV**
în bucătărie

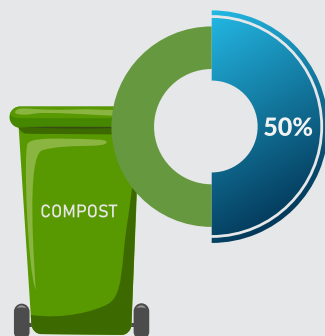


70%
în restaurant sau
în ambele locuri

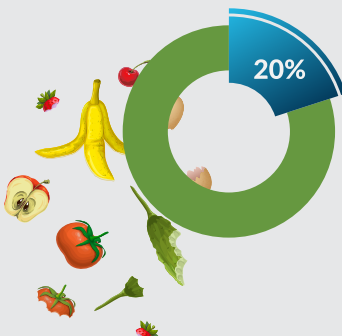


4

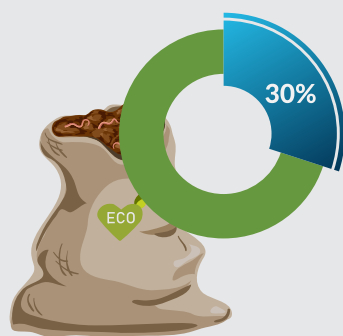
Alimente pe cale să expire



Jumătate sunt aruncate



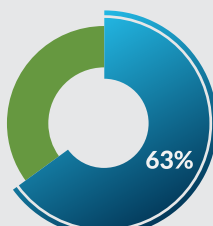
20% sunt refolosite
în alte preparate



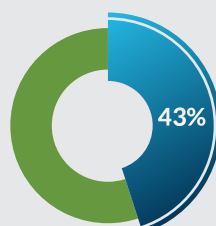
30% donate personalului
sau animalelor

5

Surplusul de mâncare



4 din 10 doresc
să doneze surplusul



6 din 10 restaurante
doresc să vândă

6

Jumătate dintre restaurante au implementat
măsurile pentru a reduce risipa:



Donează
personalului



Donează
pentru animale



Aprovizionare
pe perioadă
scurtă



Investiții
în zona de
depozitare



Produsele
se pregătesc
pe comandă

7

Posibile soluții



Educarea
personalului și a
consumatorului



Posibilitatea
de a vinde
surplusul



Posibilitatea
de a dona
surplusul



Redimensionarea
porțiilor

Obiectivele pentru dezvoltare durabilă (SDG 12)

Studiul privind risipa alimentară în industria locală HoReCa, realizat de Edenred România, în parteneriat cu Organizația Patronală a Hotelurilor și Restaurantelor din România (HORA) și Mastercard, aprilie - august 2022 pe un eșantion de 97 unități alimentare