



PLAN LOCAL DE ACȚIUNE

privind risipa alimentară în municipiul Roman





2019

Cuprins

1. Introducere	3
2. Situația actuală – surse de generare a deșeurilor alimentare	4
2.1. Deșeuri evitabile versus deșeuri inevitabile	4
2.2. Impactul deșeurilor de alimente în deșeurile municipale	5
2.3. Analiza comportamentului populației	6
3. Cadrul legal existent	7
4. Obiective și ținte	12
5. Acțiuni și măsuri posibile	13
5.1. Risipa alimentară în gospodărie	15
5.2. Sectorul de servire și alimentație publică	17
5.3. Sectorul comerțului cu amănuntul	19
5.4. Planul de acțiune pentru prevenirea risipei alimentare în Municipiul Roman	20
6. Factori de influență în schimbarea comportamentelor	25
7. Instrumente de lucru	26
8. Monitorizare rezultate	27
9. Bibliografie	28

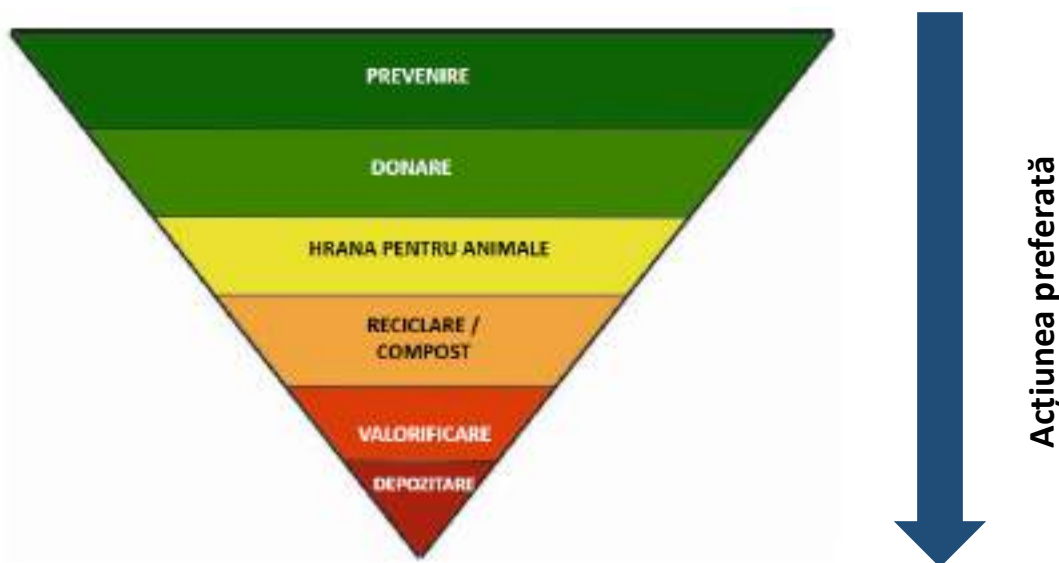


1. Introducere

Producerea alimentelor presupune consum complex de resurse materiale și umane pe tot lanțul, de la producția agricolă și utilizarea terenurilor, procesarea alimentelor brute prin utilizarea de energie, materiale, apă, tehnologie și mai departe în lanțul de distribuție și servire. Întreaga valoare pe care o înglobează alimentele se pierde atunci când acestea nu ajung la destinatarul final. Conștienți fiind de faptul că nu tot ce se produce pentru consumul uman se consumă în timp util, este necesar să facem demersurile necesare pentru a controla aceste pierderi și a le minimiza prin măsuri și acțiuni concrete și coordonate.

Pierderile de alimente care nu pot fi evitate sau acele deșeuri care totuși se generează este recomandat să fie valorificate utilizând cele mai înalte standard printr-o abordare în cascadă în conformitate cu piramida gestionării deșeurilor alimentare.

PIRAMIDA DEȘEURILOR ALIMENTARE



Acțiune în cascadă pentru gestionarea alimentelor și a deșeurilor alimentare în trei pași: prevenire (include măsurile luate la sursa de generare, precum și donarea de alimente pentru consum uman), valorificare (în acest palier sunt incluse atât utilizarea deșeurilor de alimente pentru consumul animalelor cât și transformarea în compost sau biogaz), eliminare (presupune distrugerea prin ardere cu recuperare de energie sau depozitarea în depozite de deșeuri).





Cu toate eforturile care se fac pe lanțul alimentar pentru a evita deșeurile de alimente acestea totuși se generează. Ele sunt de regulă alimente care nu pot fi vândute pe canalele obișnuite de vânzare a alimentelor, dar care pot fi totuși valorificate într-un alt mod.

Pentru a crea o viziune comună în ceea ce privește risipa alimentară și în consecință, evitarea pierderilor pe lanțul alimentar, precum și valorificarea alimentelor în măsura în care acest lucru este posibil, este necesară conștientizarea tuturor actorilor implicați, de la producători, distribuitori și consumatori. Important de subliniat este faptul că evitarea risipei alimentare crează atât oportunități economice cât și sociale și de mediu, în deplină armonie cu dezvoltarea durabilă. Principiile care trebuie să stea la baza dezvoltării acestei viziuni sunt consultarea, colaborarea și atribuirea responsabilităților pe lanț. În cadrul lanțului de aprovizionare cu alimente se pot genera deșeuri alimentare în toate etapele, de la producția primară la procesare, distribuție și consum.

În sensul celor de mai sus, consumatorii ar trebui să acorde mai multă atenție risipei alimentare, mai ales prin adaptarea modului de cumpărare, stocare și preparare a alimentelor. În mod similar, sectorul de afaceri trebuie să se inspire din bunele practici și să acorde mai multă atenție risipei alimentare.

2. Situația actuală – surse de generare a deșeurilor alimentare

2.1. Deșeuri evitabile versus deșeuri inevitabile

În general, reziduurile sunt inevitabile, ceea ce este aplicabil și în cazul alimentelor. În această categorie intră acele părți din produsele alimentare care nu sunt comestibile, cum sunt de exemplu oasele. În acest caz particular, dacă vorbim despre consumul de carne, la consumator în cele mai multe cazuri nu ajung oasele, cu câteva excepții. Oasele, sunt astfel reziduuri care se generează fie la procesatorul de pe lanțul alimentar, fie la consumatorul final. Pierderile pe lanțul alimentar se referă la acele părți care sunt comestibile și care ar putea să fie consumate. Diferențierea între ceea ce înseamnă deșeuri evitabile și cele inevitabile este în cazul unor produse incertă și depinde de multe ori de perspectiva consumatorului, astfel că ceea ce este considerat comestibil pentru unii consumatori pentru alții este necomestibil.

În general vorbim despre deșeuri de alimente ca fiind acelea care nu pot fi evitate, pentru că sunt considerate necomestibile, există totuși câteva categorii comune, cum ar fi cojile sau semințele, de la anumite fructe și legume (cojile de banană sau pepene, cojile de ouă, oasele, etc).

În plus, există diferențe privind evitabilitatea ținând cont de perspectiva economică, în cazul în care nu există o piață dezvoltată pentru consum sau o cerere adecvată în piață.





Un exemplu potrivit sunt cerealele care sunt cultivate în principal pentru a produce pâine pentru consumul uman. La momentul recoltării în funcție de calitate se stabilește destinația finală. Dacă din anumite considerente (ex: datorită condițiilor meteo) nu sunt îndeplinite condițiile de calitate, cerealele pot fi utilizate ca furaje pentru animale sau arse utilizând astfel energia pe care acestea o înglobează. În cazul în care sunt utilizate ca furaje acestea nu sunt considerate deșeuri de alimente, însă în cazul în care sunt totuși utilizate ca cereale pentru panificație pot să apară deșeuri de alimente. Paiele în schimb nu sunt niciodată destinate să intre în lanțul alimentar pentru consumul uman, astfel că acestea nu vor fi niciodată considerate deșeuri de alimente.

Acest exemplu ne arată cum se face încadrarea în categoria deșeurilor de alimente, iar punctul de pornire îl reprezintă destinația de consum a respectivelor alimente, dacă sunt sau nu destinate pentru consumul uman.

Din perspectiva acestui document, accentul se pune pe acele părți de alimente care sunt în mod evident comestibile și cu toate acestea din anumite considerente ajung să fie aruncate, devenind astfel deșeuri.

2.2. Impactul deșeurilor de alimente în deșeurile municipale

Deșeurile organice reprezintă cea mai mare parte a deșeurilor generate de populație, iar acestea variază în funcție de zona de generare, urban sau rural, dar și de comportamentul populației, modelul de cumpărare și de consum. Cu toate acestea, din analizele de compoziție realizate în cadrul diferitelor studii, rezultă că aproape jumătate din deșeurile municipale este reprezentat de biodeșeuri. O parte importantă dintre acestea sunt alimente, care au ajuns să fie aruncate pentru că nu au fost consumate la timp.

Degradarea deșeurilor organice în depozitele de deșeuri conduce la un impact asociat de mediu negativ, mai ales datorită emisiilor de gaz de depozit, emisii care generează atât miros neplăcut cât și impact asupra schimbărilor climatice prin generarea de metan și dioxid de carbon. Gestionarea deșeurilor organice în mod separat, poate evita aceste inconveniente prin tratarea lor în fluxuri dedicate pentru compostare sau aplicarea de tehnologii adecvate așa cum este digestia anaerobă.

Reducerea cantității de deșeuri organice depozitate sau necesar să fie tratate se poate face în primul rând prin prevenirea generării de astfel de deșeuri. Cea mai mare parte a deșeurilor de alimente se generează în gospodăriile populației, în cadrul serviciilor de alimentație publică și în lanțurile de retail, motiv pentru care aici trebuie să fie direcționate eforturile principale.

Mai mult de jumătate din deșeurile de alimente generate au ca sursă gospodăriile populației, însă un control al acestei surse este dificil de gestionat, motiv pentru care pârghia folosită este informarea și constientizarea populației cu privire la modalitățile de prevenire a risipei alimentare





în gospodărie. Un alt instrument îl reprezintă creșterea taxei/tarifului pentru deșeurile reziduale astfel încât să fie reduse cantitățile de deșeuri generate.

2.3. Analiza comportamentului populației

În cadrul proiectului a fost realizat în luna iunie 2019 un sondaj în care au fost chestionate 130 de persoane referitor la comportamentul privind risipa de alimente. Au fost elaborate 10 întrebări cu răspunsuri predefinite. Populația din municipiului Roman a avut posibilitatea să răspundă atât în varianta online cât și offline. Din analiza răspunsurilor au rezultat următoarele aspecte relevante:

Prima întrebare adresată s-a referit la aruncarea alimentelor, iar peste jumătate din cei care au răspuns, recunosc că uneori aruncă mâncare în timp ce circa 15% admit ca aruncă destul de des. Foarte rar se întâmplă să arunce mâncare circa 40% dintre persoanele care au răspuns la interviu, iar un număr foarte mic declară că nu aruncă mâncare niciodată. Cantitatea săptămânală de alimente care se aruncă într-o gospodărie este conform celor declarate sub 1 kg în majoritatea cazurilor sau între 1 kg și 3 kg pe gospodărie. În foarte puține cazuri cantitatea depășește 3 kg pe săptămână.

Principalul motiv pentru care se aruncă mâncarea poate fi diferit de la caz la caz, iar în cadrul chestionarului am încercat să identificăm și aceste aspecte. Cei mai mulți recunosc că nu au un meniu în vedere atunci când cumpără alimente, fără o listă de cumpărături și se întâmplă să cumpere în exces uneori, dar și tentația ofertelor sau a promoțiilor este una din cauzele care determină cumpărarea de alimente peste nevoile de consum.

Tipul alimentelor care se aruncă cel mai des este mâncarea gătită, iar de cele mai multe ori se aruncă ce rămâne în farfurie, motiv pentru care trebuie să ne obișnuim să adaptăm porția servită, ceea ce nu este foarte dificil dacă avem informațiile necesare. Dintre celelalte categorii de alimente care ajung să fie aruncate, cel mai frecvent sunt fructele și legumele, ceea ce nu este surprinzător pentru că acestea sunt și printre cele mai perisabile și, în consecință, modul de păstrare dar și cantitatea cumpărată trebuie să fie regândite. În plus, față de cele amintite anterior, mai apare conform celor declarate, o categorie de alimente care înregistrează un procent important în risipa de alimente, respectiv pâinea și produsele de panificație și patiserie.

Modelul de cumpărare este unul din factorii importanți așa încât, una din întrebările adresate s-a referit la acest aspect. Majoritatea celor care au răspuns, au declarat că, mâncarea este cumpărată săptămânal sau pentru mai multe zile. Mult mai puțini sunt cei care cumpără mâncare zilnic, iar în această categorie se încadrează mai ales cei care aleg să nu gătească și preferă să comande mâncare.





Obiceiul de consum este un alt factor relevant în generarea deșeurilor alimentare, astfel încât este important să știm dacă și cum acesta influențează cantitatea și structura deșeurilor. Cei mai mulți respondenți admit că uneori gătesc în timp ce o proporție importantă declară că întotdeauna gătesc acasă. Acesta este și unul din motivele pentru care cea mai mare cantitate de deșeuri alimentare sunt alimentele gătite. Obiceiul de a găti în gospodărie poate fi un mod de a reduce risipa de alimente, în condițiile în care ajută la păstrarea în mai bune condiții a hranei. Cei mai mulți, păstrează mâncarea rămasă pentru mai târziu și rareori aruncă ce a rămas. Acest fapt indică un comportament de prevenire care este aplicat deja, cu toate acestea încă mai sunt pași de urmat pentru a reduce risipa.

Cei mai mulți dintre cei care au răspuns la chestionare sunt parte a gospodăriilor cu 2 sau 3 persoane și mai puțini fac parte din gospodării cu 4 membrii sau mai mulți. Există însă și respondenți care locuiesc singuri și care au un comportament de consum de cele mai multe ori diferit.

Ultima întrebare s-a referit la ceea ce ar putea determina o schimbare de comportament pentru a reduce risipa de alimente, iar majoritatea celor chestionați au apreciat că mai multe informații despre acest subiect ar fi de dorit. Cu toate acestea unii consideră că o creșterea a taxei de salubritate poate fi un instrument benefic sau o combinație a celor două măsuri ar putea fi mai eficientă.

În aceste condiții este evident că trebuie luate măsuri în special în rândul populației pentru a diminua cantitatea de alimente care ajunge să fie aruncată.

3. Cadrul legal existent

Reglementarea risipei alimentare în România a fost inițiată prin adoptarea Legii 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu toate acestea, cadrul legal a fost definitivat abia la începutul anului 2019. După o suspendare de aplicare a legii în anul 2017 și ulterior o modificare a acesteia prin Legea 200/2018, legea în forma finală a fost republicată în luna februarie 2019. Completarea cadrului legal s-a făcut la finele lunii ianuarie 2019 prin adoptarea Normelor metodologice de aplicarea a legii privind diminuarea risipei alimentare.

Astfel cadrul legal stabilește că risipa alimentară este un obiectiv urmărit de toți operatorii economici din sectorul agroalimentar, iar prin risipă alimentară se înțelege situația în urma căreia alimentele ies din circuitul consumului uman din pricina degradării și sunt distruse.

Legea nu are un caracter obligatoriu, astfel încât operatorii pot participa în mod voluntar ca parteneri la activitățile și campaniile propuse de autorități și/sau pot iniția propriile acțiuni de informare în spiritul legii și pot să întreprindă măsuri de prevenire a risipei alimentare. Caracterul





voluntar al legii este cea mai importantă deficiență a acesteia și nu emite în mod concret nici un fel de efecte, așa cum este de așteptat în cazul unui act normativ.

Cu toate acestea cei care aleg totuși să fie participanți activi în acest proces de diminuare a risipei alimentare identifică pașii de urmat pe lanțul agroalimentar, începând cu producția, procesarea, depozitarea, distribuția și comercializarea alimentelor, inclusiv în sectorul de industrie hotelieră și al serviciilor alimentare.

În primul rând se pot adopta în lanțul de comercializare măsuri de vânzare cu preț redus a produselor aflate aproape de expirarea datei durabilității minimale.

O altă măsură posibilă este transferul alimentelor prin donare, pentru consumul uman, dar aflate aproape de expirarea datei durabilității minimale, către operatorii receptori care desfășoară activități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, cu asumarea responsabilității privind îndeplinirea prevederilor legislației în domeniul siguranței alimentelor. Produsele pot face obiectul transferului oricând în ultimele 10 zile de valabilitate până la atingerea datei durabilității minimale, cu excepția produselor alimentare perisabile stabilite prin Hotărâre a Guvernului.

Ultima etapă de prevenire o reprezintă utilizarea alimentelor care nu sunt potrivite consumului uman ca hrană pentru animale, cu respectarea restricțiilor prevăzute de legislația UE în materie.

Ulterior, alimentele devenite deșeuri sunt gestionate conform unei ierarhii pentru a obține valorificarea acestora în cele mai bune condiții prin compostare, așa cum este cazul alimentelor de origine vegetală și prin obținerea de biogaz în instalații specializate pentru întreaga categorie de deșeuri de alimente.

În mod eronat la articolul 2 alin. (3) se face referire la acțiuni de prevenire, respectiv la lit. e) și f) ale alin. (2) art.2, care nu sunt măsuri de prevenire, ci măsuri de gestionare a deșeurilor de alimente. Prevenirea risipei de alimente este condiționată de utilizarea alimentelor pentru consum uman sau animal, până în etapa în care acestea devin deșeuri. În aceste condiții prevederile art.2 alin. (3), care recomandă implementarea a cel puțin două măsuri de prevenire înaintea neutralizării deșeurilor, ar trebui să fie luate în considerare numai măsurile de la lit. a) la lit. d).

Un aspect pozitiv al legii este necesitatea întocmirii de rapoarte anuale de către operatorii economici din sectorul agroalimentar prin care să prezinte planurile de diminuare a risipei alimentare, alături de acțiunile întreprinse și rezultatele obținute. Astfel, este de așteptat ca primele rapoarte să fie elaborate la începutul anului 2020.

Articolul 3 prezintă obligațiile receptorilor de alimente, acestora fiindu-le interzisă comercializarea alimentelor primite. Prin excepție pot să comercializeze alimentele primite asociațiile și fundațiile, precum și întreprinderile sociale care sunt înregistrate la ANSVSA și care pot din vânzarea





alimentelor să-și acopere exclusiv costurile de funcționare. Băuturile alcoolice sunt excluse de la donare, în sensul legii privind risipa alimentară.

Cei care donează alimente în baza acestei legi, beneficiază de facilitate fiscală așa cum sunt acestea prevăzute de Codul fiscal.

În mod paradoxal singurii sancționați în baza acestei legi sunt operatorii economici receptori, un motiv în plus să punem la îndoială eficiența actualului cadru de reglementare. Cei care au cel mai important rol în prevenirea risipei alimentare, respectiv generatorii, nu au astfel nici un fel de motivație să facă un demers în acest sens.

Prin Normele de aplicare a legii sunt detaliate măsurile de prevenire pentru diminuarea risipei alimentare de către operatorii economici din cadrul fiecărei verigi a lanțului agroalimentar, așa cum sunt prezentate în continuare:

Operatorii economici din producția primară

Aceștia pot să întreprindă următoarele măsuri:

- a) măsuri de planificare sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor;
- b) măsuri de minimizare a pierderilor înainte de recoltare, precum și măsuri de valorificare după recoltare, prin donare, comercializare, transformare în compost, biogaz;
- c) măsuri de adaptare la efectele schimbărilor climatice;
- d) măsuri de cercetare, inovare, tehnologizare/ retehnologizare - crearea de soiuri și hibrizi rezistenți la secetă, boli și dăunători, realizarea unor sisteme performante de mașini și utilaje agricole destinate recoltării, sortării, depozitării și ambalării, care au drept scop diminuarea pierderilor de producție;
- e) adaptarea producției la condițiile de piață - cerere-ofertă, asigurarea trasabilității - plan de cultură în funcție de piața de desfacere;
- f) măsuri de educare și informare referitoare la prevenirea risipei de produse agroalimentare, cuantificarea risipei de alimente;
- g) măsuri de redistribuire/utilizare a surplusului.

Operatorii economici din sectorul prelucrare/procesare

Aceștia pot să întreprindă următoarele măsuri:

- a) măsuri de planificare, reutilizare a produselor secundare sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor;
- b) măsuri de cercetare-dezvoltare-inovare;





- c) măsuri de tehnologizare / re tehnologizare, automatizare / digitalizare a procesului de producție / prelucrare / procesare în vederea minimizării pierderilor;
- d) metode inovative de tratare a alimentelor;
- e) adaptarea producției la condițiile de piață, cerere-ofertă;
- f) asigurarea trasabilității;
- g) măsuri privind donarea alimentelor către operatorii receptori și consumatorii finali;
- h) stabilirea planului de diminuare a risipei de alimente;
- i) realizarea a minimum o comunicare anuală internă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei de alimente.

Operatorii economici din sectorul depozitare, distribuție, comercializare

Aceștia pot să întreprindă următoarele măsuri:

- a) realizarea și monitorizarea unui sistem FIFO „primul intrat - primul ieșit“ pentru stocurile de marfă;
- b) informarea/educarea consumatorilor cu privire la condițiile optime de utilizare și depozitare a alimentelor;
- c) colaborarea cu consumatorii și înțelegerea nevoilor acestora;
- d) realizarea a minimum o comunicare anuală internă cu angajații, privind obiectivul de reducere a risipei de alimente.

Operatorii economici din sectorul de industrie hotelieră și a serviciilor de alimentație publică

Aceștia pot să întreprindă următoarele măsuri:

- a) măsuri de planificare sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor;
- b) realizarea a minimum o comunicare anuală internă cu angajații, privind obiectivul de reducere a risipei de alimente;
- c) realizarea unui sistem de monitorizare FIFO „primul intrat-primul ieșit“ a stocurilor de marfă/ materii prime;
- d) măsuri de colectare separată a deșeurilor alimentare, pe categorii, în vederea reciclării/ valorificării/ eliminării conform ierarhiei deșeurilor și legislației specifice în vigoare.

Din fericire și spre deosebire de lege, prin normele de aplicare se stabilesc și obligații pentru fiecare din operatorii economici din lanțul alimentar. Una dintre aceste obligații se referă la elaborarea planului anual de diminuare a risipei alimentare, care trebuie prezentat autorităților competente în domeniul risipei alimentare, la solicitarea acestora și transmiterea acestui plan la Ministerul





Agriculturii și Dezvoltării Rurale, până la data de 31 martie a fiecărui an. Aceste rapoarte pot să fie postate și pe site-ul propriu până la aceeași dată, pentru anul precedent. Rapoartele anuale se întocmesc pentru perioada cuprinsă în intervalul 1 ianuarie-31 decembrie a anului precedent, conform unui model prevăzut în anexa nr. 3 la Norme, care cuprinde informații sintetizate în formă tabelară cu privire la categoria și tipul alimentelor donate, cantitatea și valoarea acestora precum și receptorul alimentelor.

Donarea produselor alimentare

Pentru a fi înregistrate ca măsuri de prevenire a risipei alimentare, alimentele donate trebuie să îndeplinească anumite condiții. Prima dintre acestea se referă la perioada în care are loc donarea alimentelor, înainte de data de valabilitate sau de expirare și interval în care aceste alimente încă sunt bune pentru consum. A doua condiție se referă la modalitatea în care are loc transferul alimentelor și relația dintre donator, receptor sau consumatorul final. A treia condiție se referă la interdicțiile de donare a anumitor produse alimentare.

Produsele aflate aproape de expirarea datei durabilității minimale pot să fie donate către consumatorul final sau către operatorul receptor, oricând în ultimele 10 zile de valabilitate până la atingerea datei durabilității minimale.

Operatorul receptor poate dona alimente doar către consumatorul final, așa cum au fost recepționate de la operatorii donatori sau sub formă de alimente gătite/ preparate/ transformate, prin utilizarea acestor alimente în incinta cantinelor sociale sau a altor obiective de alimentație publică, care funcționează în baza Legii asistenței sociale nr. 292 din 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Unitățile de alimentație publică de tipul restaurante, restaurante cu autoservire, cofetării, patiserii, plăcintării, simigierii, covrigării, case de comenzi, cantine-restaurant și altele asemenea pot dona alimente gătite/ preparate/ transformate către operatorii receptori și către consumatorii finali.

Donarea anumitor alimente este interzisă, așa cum este cazul alimentelor perisabile microbiologic de origine animală, respectiv carnea și organele proaspete provenite de la bovine, porcine, caprine, ovine, cabaline, păsări de curte, vânat sălbatic sau de crescătorie, carnea tocată, carnea preparată, laptele crud și produsele din lapte crud, peștele și produsele din pescuit proaspete, ouăle și produsele din ouă crude. Aceste alimentele pot fi donate către operatorii receptori de tipul cantinelor sociale sau al altor unități de alimentație publică, în vederea transformării acestora, fără întârziere nejustificată, în produs finit, destinat consumatorului final.

Produsele alimentare care nu sunt comercializate din cauza unor aspecte de prezentare, defecte de ambalare sau alte defecte care nu pot prezenta niciun risc pentru sănătatea publică pot face obiectul donării numai după efectuarea unei evaluări detaliate, pe fiecare tip de produs, pentru a





se asigura că acestea pot fi consumate în condiții de siguranță. Evaluarea se realizează de către operatorul economic donator și se consemnează în contractul încheiat la momentul donării.

Receptorii de produse alimentare

Pentru a devenii receptor una din condițiile prevăzute în legislație este înregistrarea la Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale. Pe site-ul ministerului se găsește lista celor care au solicitat înregistrarea, iar aceasta se poate accesa prin link-ul de mai jos:

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2019/Lista-operatori-receptori---20.05.2019.pdf>

Pot să fie operatori receptori:

- asociațiile și fundațiile care funcționează în baza Ordonanței Guvernului nr. 26/2000 cu privire la asociații și fundații, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 246/2005, cu modificările și completările ulterioare;
- întreprinderile sociale care funcționează în baza Legii nr. 219/2015 privind economia socială, cu modificările ulterioare;
- serviciile sociale ale furnizorilor publici care funcționează în baza art. 27 din Legea nr. 292/2011, cu modificările și completările ulterioare.

Aceștia pot comercializa alimente către consumatorul final la un preț care să permită acoperirea anuală a cheltuielilor pentru personal, utilități, derularea activităților și funcționarea operatorului receptor pentru activitatea de comercializare a alimentelor donate, conform legii.

Nivelul costurilor de funcționare lunare se stabilește prin aplicarea procentului de maximum 5,8% din indicatorul social de referință - ISR, indicator reglementat conform legislației în vigoare, per consumator final. În anul 2019 acest indicator este 500 lei. În cazul în care consumatorul final este înregistrat în baza de date a operatorului receptor ca reprezentant al familiei sale, fiecare membru al familiei cu care acesta se gospodărește în comun va fi considerat consumator final. Pentru salariile personalului se va lua ca punct de referință pentru calcul salariul mediu pe economie.

Operatorii receptori au de asemenea obligația de a prezenta anual un raport către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, cu privire la activitatea desfășurată. Raportul este elaborat în baza unui model prezentat în anexa la Norme și cuprinde informații sintetizate cu privire la alimentele primite.

4. Obiective și ținte

Necesarul de producție crescută a hranei este determinată la nivel mondial de creșterea numărului populației ceea ce pune o presiune în creștere asupra terenurilor agricole cu impact imediat asupra





mediului. În același timp se constată că o cantitate importantă de alimente se risipește pe întreg lanțul alimentar de la producția primară, la procesare și preparare, precum și la distribuție și servire. Se constată că în condițiile risipei de alimente într-o proporție importantă, există populație care nu poate să-și asigure necesarul zilnic de hrană, ceea ce demonstrează gestionarea deficitară a resurselor care susține și accentuează inechitatea socială.

Măsurile și acțiunile la nivel global nu pot să-și demonstreze eficiența decât în măsura în care acestea se reflectă în obiective și ținte concrete la nivel național și mai ales la nivel local. Plecând de la obiectivele declarate la nivelul UE de reducere a risipei alimentare cu 50% până în anul 2030 și cu 30% până în anul 2025 este de așteptat ca acestea să fie translatate la nivel național și local.

În Europa și implicit în România, risipa alimentară survine mai ales în etapa comercializării și în cea a consumului, spre deosebire de țările în curs de dezvoltare, unde producția, recoltarea, prelucrarea și transportul sunt etapele în care pierderile sunt cel mai des întâlnite. Acesta este motivul pentru care obiectivele și țintele trebuie să vizeze aceste etape și concentrarea eforturilor să se facă în deosebi în lanțul de comercializare și în cel de consum.

Astfel obiectivul general este de diminuare a risipei alimentare pe lanțul de comercializare și consum, iar țintele stabilite urmăresc diminuarea cu 30% a risipei de alimente până în anul 2025 și cu 50% până în anul 2030.

5. Acțiuni și măsuri posibile

Atingerea obiectivelor și a țintelor menționate mai sus necesită cunoașterea situației actuale pentru a se putea lua măsuri concrete și a se demara acțiuni care să susțină aceste obiective.

Risipa alimentară are cauze diverse cum sunt: supraproducția, direcționarea eronată a produselor (dimensiune sau formă neadaptată), deteriorarea produselor sau a ambalajului, normele de comercializare (probleme de aspect sau defecte de ambalare) sau gestionarea necorespunzătoare a stocurilor precum și strategiile de marketing.

Pentru a identifica care sunt cele mai potrivite căi de acțiune este necesar să se acționeze coordonat inclusiv un schimb de bune practici, la nivel european și național, cu scopul de a îmbunătăți coordonarea pentru a evita risipa de alimente și de a spori eficiența lanțului de aprovizionare cu alimente. Acest lucru se poate obține prin promovarea relațiilor directe dintre producători și consumatori și prin scurtarea lanțului de aprovizionare cu alimente, precum și prin acționarea cu mai multă responsabilitate de către toate părțile interesate.

În cadrul proiectului EU FUSIONS, 2015 au fost identificate cinci etape ale lanțului de aprovizionare cu alimente unde pot să apară deșeurile alimentare astfel:

- Producția agricolă: include recoltarea, pescuitul și creșterea animalelor;





- Post-recoltarea și stocarea: manipularea, în cazul peștelui congelarea și ambalarea, stocarea și transportul de la locul de producție la cel de distribuție;
- Procesarea: această etapă include atât procesarea industrială cât și cea în gospodărie și presupune spălarea, curățarea, tăierea, fierberea, coacerea sau conservarea, inclusiv afumarea, etc;
- Distribuirea: include întreg sistemul de piață cum ar fi piețele en-gros, supermarketul, comercianții cu amanuntul, piețele;
- Consumul: cuprinde atât consumul în gospodărie cât și consumul în rețelele publice de alimentație.

Factorii de influență¹ în generarea deșeurilor de alimente atât cei negativi cât și cei pozitivi pot fi încadrați în câteva categorii, după cum urmează:

- Factori tehnologici, care țin de dezvoltarea tehnologiei – caracteristicile alimentelor și modul de producere, tehnologia aplicată, inclusiv limitările acesteia și efectele colaterale, erori pe lanțul tehnologic.
- Factori instituționali – se referă la managementul pe lanțul de aprovizionare cu alimente, managementul economic și cadrul legislativ aplicabil. Include atât nivelul macroeconomic dar și nivelul microeconomic, de întreprindere.
- Factori legislativi aplicabili pe lanțul alimentară – se referă la cerințele legale privind siguranța alimentară și sănătatea consumatorilor, cerințele de calitate, politica agricolă și legislația referitoare la deșeuri și taxe.
- Factori sociali care se referă la comportamentul consumatorilor și stilul de viață.

Ținând cont de faptul că obiectivul de reducere a risipei de alimente se reflectă în ținte aplicabile lanțului de distribuție și consum, măsurile și acțiunile propuse trebuie să fie concentrate în aceste sectoare.

Câteva din măsurile identificate și promovate la nivelul UE sunt prevăzute în Rezoluția Parlamentului European din 19 ianuarie 2012 referitoare la evitarea risipei de alimente.

- 1. Cerințele de calitate în ceea ce privește aspectul** impuse fie de legislația europeană sau națională, fie de regulile interne ale întreprinderilor, care stabilesc mărimea și forma, mai ales a fructelor și a legumelor proaspete, a fost identificată ca fiind una din cauzele risipei alimentare, astfel că în multe cazuri alimentele sunt aruncate inutil, cu toate ca acestea au valoarea nutrițională, chiar dacă au dimensiuni sau forme imperfecte. Una dintre măsuri trebuie să se refere la acest aspect și anume prin implicarea celor responsabili în promovarea și utilizarea acestor resurse.

¹ Proiectul FUSION – <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>



2. **Redistribuirea alimentelor** - inițiative care vizează recuperarea, la nivel local, a produselor nevândute și aruncate de-a lungul lanțului de aprovizionare cu alimente, în vederea redistribuirii acestora către categoriile de cetățeni cu venituri minime care sunt lipsiți de putere de cumpărare. În acest scop comercianții trebuie să se implice în programe de redistribuire a alimentelor către cetățenii fără putere de cumpărare precum și să adopte măsuri care să permită vânzarea la preț redus a produselor care urmează să expire.
3. **Porționarea flexibilă** – adoptarea de măsuri concrete în industria alimentară care implică asumarea responsabilității ce le revine pentru problema risipei de alimente, în mod deosebit prin punerea la dispoziția consumatorilor a unor porții de dimensiuni diferite, precum și evaluarea avantajelor unei mai mari oferte de produse alimentare în vrac. În mod similar în industria de servire și alimentație publică oferta pentru consumatori trebuie să fie variată în ceea ce privește mărimea porțiilor pentru a evita aruncarea mâncării ramase în farfurie sau crearea unui obicei de a lua acasă ceea ce a rămas neconsumat.
4. **Achizițiile publice** pentru serviciile de alimentație publică și hotelieră, astfel încât să se acorde prioritate în faza de adjudicare, în cazul în care există altminteri egalitate între candidați, întreprinderilor care garantează redistribuirea gratuită a produselor neconsumate (nevândute) către categoriile de cetățeni fără putere de cumpărare și care promovează activități specifice de reducere a risipei de alimente, cum ar fi de exemplu, preferința pentru produsele agricole și alimentare fabricate cât mai aproape posibil de locul de consum.
5. **Informarea și educarea consumatorilor** – promovarea de campanii de sensibilizare a opiniei publice cu privire la valoarea produselor alimentare și agricole, la cauzele și consecințele risipei de alimente și la modalitățile în care aceasta poate fi redusă, promovând astfel o cultură civică bazată pe principiile sustenabilității și solidarității. Introducerea orelor de educație alimentară în toate etapele de învățământ, în cadrul cărora să se explice, de exemplu cum trebuie depozitate, gătite și eliminate alimentele.

5.1. Risipa alimentară în gospodărie

Risipa de alimente în gospodărie include tot ceea ce se generează de către populație în propria gospodărie și include atât ceea ce este achiziționat din lanțurile de comercializare a alimentelor sau piețe specializate, de la fermieri sau chiar alimentele cultivate în gospodărie. Nu sunt incluse în această categorie alimentele care se generează în alte spații dedicate pentru servirea mesei, așa cum sunt restaurantele și cantinele sau alte locuri similare.

Cea mai mare parte a alimentelor sunt risipite în gospodărie, peste 50% conform diferitelor studii în acest domeniu², iar cauzele sunt multiple plecând de la lipsa de planificare la achiziționarea de alimente, stocarea necorespunzătoare până la prepararea hranei în unele cazuri. O altă situație nou

² Proiectul FUSION





creată în prezent este cea a gospodăriilor cu o singură persoană, ceea ce de multe ori crează probleme în aprovizionare mai ales în cazul alimentelor porționate și preambalate. De multe ori acestea sunt prea mari, ceea ce conduce la mâncare aruncată, fiind neadecvată pentru consum după ce a fost pastrată o perioadă îndelungată. Donarea surplusului de hrană nu este aplicabilă într-un mod coordonat și cuantificabil pentru gospodăriile particulare, astfel încât în lipsa unei alte opțiuni de cele mai multe ori alimentele ajung să fie aruncate. Cu toate acestea, împărțirea alimentelor cu prietenii, colegii sau alte persoane apropiate poate fi o metodă de a preveni risipa de alimente.

Ținând cont de faptul că nu este posibil controlul comportamentului în gospodărie, cea mai potrivită cale este implicarea generatorilor de deșeuri de alimente în acțiuni care vizează acest subiect pentru a crește nivelul de informare și conștientizare. În cele mai multe cazuri, populația nu conștientizează amploarea comportamentului individual și a impactului risipei alimentare. Pentru a asigura succesul unui astfel de demers e nevoie să fie comunicate informații pe cât mai multe canale și în mod constant, pentru a crea noi comportamente. Dincolo de informarea directă se pot folosi instrumente economice care pot să influențeze modificarea de comportamentului prin impactul asupra bugetului gospodăriei, așa cum este taxarea diferențiată a deșeurii reziduale.

Având în vedere opinia exprimată de locuitorii Municipiului Roman în cadrul sondajului efectuat în luna iunie, comunicarea cu populația trebuie să fie principala măsură în creșterea gradului de participare la diminuarea risipei alimentare din gospodărie. Astfel, principalele sfaturi care ar trebui să apară în campaniile de informare sunt pașii necesari în diminuarea risipei și anume:

1. *Cumpărați inteligent! Faceți o listă de cumpărături.*
2. *Nu faceți cumpărături când vă este foame.*
3. *Verificați datele de expirare de pe ambalaj.*
4. *Atenție la frigider! Păstrați alimentele în condiții optime.*
5. *Păstrarea alimentelor. Asigurați rotația alimentelor astfel încât cele mai vechi să fie la vedere.*
6. *Serviți porții mici! Nu umpleți farfuria cu riscul de a arunca ulterior ce rămâne.*
7. *Gândiți-vă la banii dumneavoastră! Mâncarea risipită înseamnă bani aruncați.*
8. *Valorificați mâncarea rămasă. Păstrați ce a rămas pentru a doua zi sau împărțiți cu alții.*
9. *Congelați mâncarea rămasă. E o modalitate la îndemână de a preveni risipa și faceți și economie.*
10. *Hrăniți natura. Ce nu mai poate fi consumat se poate colecta separat și transforma în compost.*

Ca o primă etapă în gestionarea alimentelor în gospodărie poate include planificarea cumpărăturilor și crearea meniurilor de masă. Apariția deșeurilor alimentare este legată în mod repetat de o lipsă de planificare.





În *etapa de aprovizionare a gospodăriei* este demonstrat că cei care sunt predispuși la risipa de alimente sunt cei care comportamental cumpără prea multă mâncare, de cele mai multe ori datorită cumpărării sub impuls, achiziționând porții prea mari sau cumpărând produse aflate în promoție.

În următoarea etapă, *stocarea produselor*, comportamentele care influențează durata de valabilitate a produselor, corelat cu risipa alimentară sunt transportul produselor, stocarea lor într-un mod necorespunzător sau reducerea vizibilității produselor, datorită organizării haotice a spațiului de depozitare.

În timpul *pregătirii meselor*, comportamentele care sunt legate de risipa alimentară sunt cele care folosesc produsele doar parțial, pregătesc prea mult sau pregătesc incorect, rezultând o mâncare cu gust neadecvat. În *stadiul consumării*, comportamentele legate de risipa alimentară privesc ceea ce rămâne în farfurie sau mâncarea gătită și neconsumată.

Deși majoritatea populației este împotriva risipei de alimente, doar o mică parte admite că în gospodăria proprie se generează prea multe deșeuri alimentare. Această lipsă de conștientizare este o reflectare a faptului că risipa alimentară este rezultatul unui complex de comportamente. Schimbarea rutinelor în modul de gestionare al alimentelor și acordarea de atenție sporită prevenirii deșeurilor alimentare necesită abilități și cunoștințe. Acestea se pot dobândi printr-o informare continuă și adecvată, iar autoritățile locale au rolul cel mai important din această perspectivă.

5.2. Sectorul de servicii și alimentație publică

Actualul mod de viață a condus la crearea de noi obiceiuri, astfel că tendința arată că tot mai multă lume servește masa în oraș și implicit se modifică locul de generare a deșeurilor de alimente. Nevoia de mobilitate a condus la creșterea cererii de mâncare gătită departe de casă, mai ales în apropierea locului de muncă, astfel că în ultima perioadă oferta a crescut pe măsură și au apărut tot mai multe restaurante, cafenele, cantine și firme de catering.

Evenimentele organizate pot să fie încadrate în categorii ținând cont de particularitatea lor și anume:

- evenimente publice în comunitate: concerte, festivaluri, evenimente sportive, târguri tradiționale, evenimente ale comunității;
- evenimente de companie: conferințe și seminarii, ceremonii și aniversări, etc;
- celebrări private (nunți, botezuri, aniversări, alte evenimente familiale);
- târguri și expoziții.

În acest caz se produce multă mâncare, cu toate acestea risipa poate fi evitată cu ușurință printr-o mai bună planificare și organizare. Aceste ocazii sunt diferite, cu o participare variată, iar planificarea trebuie să țină cont de particularitățile fiecărui eveniment, plecând de la numărul de persoane participante și preferințele alimentare.





Colectarea în mod regulat și structurat de informații cu privire la cantitatea de deșeuri de alimente generată și identificarea punctelor în care aceste deșeuri se generează este punctul de plecare pentru identificarea măsurilor ce pot să fie luate pentru a diminua sau evita risipa alimentară.

Deșeurile de alimente pot să apară în diferite puncte, plecând de la etapa de aprovizionare, stocare, preparare și servire. Pentru unele grupe de alimente, evitarea risipei poate fi făcută mai ușor decât pentru altele, ținând cont de caracteristicile particulare, în principal perisabilitatea. Pentru a identifica măsurile de prevenire adecvate este necesar să privim acest proces din mai multe perspective:

- pot să fie sau nu, evitate deșeurile de alimente – în acest caz trebuie identificate care sunt produsele alimentare care își păstrează calitatea și pot să fie consumate ulterior (ex: felii de pâine sau patiserie neconsumată la micul dejun);
- când se generează cea mai mare cantitate de deșeuri alimentare pe parcursul zilei (mesele principale: mic dejun, prânz, cină) sau gustările dintre mese. În acest caz se identifică care este masa la care se generează preponderent deșeuri de alimente și se analizează în detaliu;
- identificarea pas cu pas a parcursului alimentelor de la păstrare, pregătire, gătit și servire.

Planificarea

Planificarea include toți pașii procesului pe lanț, acesta este motivul pentru care din perspectiva prevenirii generării de deșeuri alimentare este importantă. Se identifică astfel în fiecare etapă măsurile adecvate pentru a evita risipa și în același timp pentru a satisface gusturile clienților din punct de vedere calitativ și cantitativ.

Cea mai comună măsură este utilizarea de rețete standardizate care permit anticiparea cantităților de alimente de bază necesare. Cu toate acestea este nevoie să se ia în calcul profilul clienților și ora din zi când mâncarea preparată va fi servită, de exemplu prânz sau cină. În cazul servirii în porții individuale este mai frecventă apariția de deșeuri de alimente din cauza faptului că nu toată lumea consumă integral ce este în farfurie. Acest lucru se poate anticipa prin utilizarea sistemului de servire tip bufet, astfel că mâncarea rămasă este încă bună pentru consum, evitând astfel risipa.

În cazul evenimentelor care utilizează servicii de catering este anticipată o cantitate suplimentară de circa 20-30% peste necesar, pentru se asigura că mâncarea este suficientă și clienții sunt multumiți. Acesta reprezintă în același timp un risc din perspectiva risipei de alimente, pentru că trebuie anticipat ce se va întâmpla cu mâncarea rămasă. Soluția este să se prevadă încă de la început, în etapa de planificare și chiar în contractul cu clienții ce se va întâmpla cu mâncarea rămasă, cu respectarea cerințelor de siguranță alimentară. O variantă este preluarea de către clienți, cu asumarea responsabilității privind păstrarea calității până la utilizatorul final. Aceste cantități de alimente trebuie înregistrate și încadrate în categoria cantităților de alimente evitate de la risipa alimentară. Aceași soluție se poate adopta și în cazul servirii la porție, clientul având





posibilitatea să ia la pachet mâncarea rămasă în farfurie, caz în care aceste cantități trebuie de asemenea înregistrate în categoria cantităților evitate de la risipa alimentară. Pentru ca acest lucru să fie eficient sunt necesare câteva condiții. În primul rând consumatorii să fie informați despre posibilitatea preluării pe propria răspundere a alimentelor rămase neconsumate, iar a doua condiție este ca toate aceste cantități să fie înregistrate. Acest lucru este posibil în cazul firmelor de catering prin completarea unui formular de predare-preluare, în două exemplare, prin care consumatorul își asumă responsabilitatea preluării alimentelor neconsumate. În aceste formulare poate să fie menționată cantitatea de alimente preluată.

Instruirea personalului

Odată ce este luată decizia de a acționa în direcția evitării risipei de alimente este important ca întreg personalul să fie informat și instruit cu privire la acest lucru. Risipa de alimente poate să apară în fiecare etapă, încă de la pregătirea pentru preparare, astfel că se vor indica măsurile adecvate care pot fi luate (ex: modul în care sunt alese alimentele de bază, modalitatea de păstrare și curățare, utilizarea optimă în procesul de preparare, etc.). Instruirea, sensibilizarea și motivarea personalului poate juca un rol foarte important în prevenirea risipei de alimente, atât în ceea ce privește comunicarea cu clienții dar și din perspectiva risipei în toate etapele de pregătire.

5.3. Sectorul comerțului cu amănuntul

Cu toate că sectorul comerțului cu amănuntul a produselor alimentare are contribuție mai redusă la risipa alimentară comparativ cu gospodăriile populației, acesta joacă un rol important fiind veriga între producătorii de produse alimentare și consumatorii finali. Acest sector asigură compatibilitatea cererii și a ofertei de produse alimentare, astfel încât o bună planificare a ofertei conform cererii pieței poate juca un rol important la prevenirea risipei.

În cazul magazinelor mici predictibilitatea cererii este mai dificilă, în condițiile în care majoritatea consumatorilor aleg în prezent marile lanțuri de magazine care le oferă o paletă mai variată de produse, astfel că nu există o constanță a cererii și riscul de risipă este mai mare, în cazul unei aprovizionari excesive cu marfă.

O altă situație nou creată este reprezentată de gospodăriile cu o singură persoană, situație din ce în ce mai des întâlnită, ceea ce face necesar ca oferta să fie adaptată. Cu toate că produsele preambalate asigură o durată mai mare de viață a produselor alimentare, porționarea acestora nu este mereu compatibilă cu o cerere mai mică dintr-un anumit aliment. În acest caz, pentru a preveni în mod indirect risipa în gospodărie este indicată vânzarea produselor în vrac pentru a face posibilă cumpărarea cantității strict necesare.

Câteva din cauzele identificate în acest sector, care generează risipa alimentară sunt:





- Diferența între cerere și ofertă;
- Lipsa prospețimii pentru întreaga ofertă;
- Selecția mărfurilor pe raft;
- Cantitatea de produse perisabile este mai mare decât nevoia consumatorilor;
- Afisajul ineficient al produselor;
- Standarde privind aspectul pentru anumite produse.

Fiecare din aceste cauze pot să fie contracarate prin măsuri adecvate, iar cele mai multe rețele de magazine fac efort în acest sens, eficiența fiind primordială în orice activitate economică. Cu toate acestea, eliminarea în totalitate a risipei nu este posibilă. Din acest considerent varianta de luat în considerare este donarea alimentelor aproape de data de expirare pentru scopuri caritabile. Pentru a recurge la această măsură este foarte important ca din punct de vedere financiar să existe o motivație. Costul pentru gestionarea deșeurilor este una din cauzele care în prezent nu motivează donarea de alimente, fiind mai ieftin ca acestea să fie aruncate la containerul pentru deșeurile municipale mixt/rezidual.

Chiar în aceste condiții există inițiative care s-au dovedit modele de bună practică, așa cum este cazul Băncii de alimente recent deschisă în Municipiul Roman, ca parte a unei rețele naționale în plină dezvoltare.

5.4. Planul de acțiune pentru prevenirea risipei alimentare în Municipiul Roman

Sunt prezentate în continuare acțiunile propuse pentru diminuarea risipei alimentare în Municipiul Roman aplicabile populației, sectorului alimentației publice și sectorului de vânzare cu amănuntul.

Acțiunile și măsurile propuse sunt prezentate din perspectiva pârghiilor care sunt la îndemâna Municipiului Roman și privesc modul în care aceasta poate influența comportamentul actorilor pe lanțul alimentelor.

Cel mai important rol este cel de coordonare și monitorizare a întregului proces. Pentru ca acest Plan de Acțiune să devină eficient este necesar ca acțiunile și măsurile propuse să fie implementate în mod efectiv. Prima condiție este asumarea acestui rol de către Municipiul Roman la nivel de conducere și implicarea compartimentelor responsabile pentru fiecare acțiune propusă.

În acest scop este importantă asumarea unei declarații prin care se recunoaște ca prioritate prevenirea risipei alimentare la nivelul Municipiului Roman.





Nr. crt.	Acțiune	Măsuri	Termen de realizare	Responsabil	Indicator de monitorizare
La nivelul Municipiului Roman					
1.	Asumarea rolului de promotor al prevenirii risipei alimentare la nivel local	1. Elaborarea unei declarații publice cu privire la asumarea rolului de promotor al prevenirii risipei alimentare	20 decembrie 2019	Municipiul Roman	Postarea pe site-ul instituției și comunicarea către mass media
		2. Adoptarea Planului de Acțiune și promovarea implementării măsurilor	31 decembrie 2019	Municipiul Roman	Postarea pe site-ul instituției și comunicarea către mass media
Prevenirea risipei în gospodării					
1.	Creșterea nivelului de informare a populației cu privire la risipa alimentară	1. Distribuirea de informații cu privire la risipa alimentară (ghiduri, pliante) cu ocazia diferitelor evenimente organizate de Municipiul Roman (ex târguri tradiționale)	permanent	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu	Număr de ghiduri, pliante distribuite
		2. Elaborarea unui material informativ sintetic, pliant (de exemplu o pagină A5) care să fie distribuit tuturor cetățenilor și prin intermediul birourilor taxe locale	31 martie 2020	Municipiul Roman prin intermediul serviciului taxe locale	Număr de pliante distribuite
		3. Promovarea acțiunilor și rezultatelor cu privire la risipa alimentară în mass media locală și prin punctele de afișaj stradal	permanent	Municipiul Roman prin biroul de presă	Numărul comunicărilor





Nr. crt.	Acțiune	Măsură	Termen de realizare	Responsabil	Indicator de monitorizare
2.	Promovarea educării privind risipa alimentară	1. Colaborarea cu unitățile de învățământ pentru introducerea de lecții cu privire la prevenirea risipei alimentare	permanent	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu și Serviciul organizare evenimente, cultură, culte, învățământ, mass media și IT	Număr de școli participante Numărul de cadre didactice și de elevi implicați
		2. Introducerea tematicii risipei alimentare în cadrul diferitelor evenimente, târguri sau concursuri pe teme ecologice	permanent	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu	Număr evenimente Număr participanți
Combaterea risipei în sectorul alimentației publice (restaurante, cantine, catering, etc)					
1.	Sensibilizarea sectorului alimentației publice pentru prevenirea risipei alimentare	1. Transmiterea de informații scrise din partea instituției cu privire la angajamentul Municipiului Roman de a preveni risipa alimentară	15 februarie 2020	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu	Număr de informații scrise transmise
		2. Invitații de participare în programul lansat de Municipiul Roman	15 decembrie 2019	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu	Număr de invitații transmise Număr de unități înscrise





Nr. crt.	Acțiune	Măsură	Termen de realizare	Responsabil	Indicator de monitorizare
		<p>3. Solicitarea prezentării planului de prevenire a risipei alimentare la emiterea autorizației / avizului de funcționare pentru activitatea de comerț, prestări servicii alimentație publică și obligativitatea prezentării unui raport anual privind cantitatea de alimente evitate de la risipă</p>	<p>Începând cu 1 ianuarie 2020</p>	<p>Municipiul Roman prin Serviciul autorizări comercial, transport</p>	<p>Număr de planuri și rapoarte primite</p>
<p>2.</p>	<p>Creșterea participării sectorului de alimentație publică la prevenirea risipei alimentare</p>	<p>1. Solicitarea aderării la programul de prevenire a risipei în toate cantinele care funcționează în instituții din subordinea Municipiului Roman și a transiterii de rapoarte anuale cu privire la cantitatea de alimente care au fost deviate de la risipa alimentară (ex. Alimente donate pentru consum uman sau pentru animale)</p> <p>2. Includerea în contractele derulate de Municipiul Roman pentru evenimente publice (ex: targuri traditionale) a prevederilor referitoare la risipa alimentară.</p>	<p>31 decembrie 2019</p> <p>Permanent</p>	<p>Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu</p> <p>Municipiul Roman prin Serviciul Achiziții publice și Birou monitorizare mediu</p>	<p>Număr de aderări primite</p> <p>Număr de rapoarte anuale</p> <p>Cerințe specifice în contractele încheiate</p>





Nr. crt.	Acțiune	Măsuri	Termen de realizare	Responsabil	Indicator de monitorizare
		3. Elaborarea unei liste care să includă potențialii beneficiari de alimente	15 decembrie 2019	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu	Listă potențiali beneficiari
Combaterea risipei în comerțul cu amănuntul					
1.	Creșterea participării sectorului de comercializare a produselor alimentare la prevenirea risipei alimentare	1. Includerea în documentația necesară obținerii autorizației de funcționare a Planului de prevenire a risipei alimentare și a obligativității transmiterii raportului anual privind prevenirea risipei alimentare, inclusive comunicarea cu clienții pe tema risipei alimentare (ex: vânzarea accelerată sau donarea de alimente aflate la limita durabilității minime)	Începând cu 1 ianuarie 2020	Municipiul Roman prin Serviciul autorizări comerciale, transport și Birou monitorizare mediu	Număr de planuri și rapoarte primite
		2. Comunicarea informației privind lista potențialilor beneficiari a alimentelor care sunt în pericol să devină deșeuri	31 decembrie 2019	Municipiul Roman prin Birou monitorizare mediu	Număr de comunicari trimise





6. Factori de influență în schimbarea comportamentelor

Pentru a găsi cele mai potrivite căi de a reduce risipa alimentară este necesară identificarea factorilor de influență care să facă posibilă schimbarea comportamentelor actuale.

Motivația

În cazul risipei alimentare motivația reprezintă dorința de a evita generarea de deșeuri alimentare. Aceasta poate fi influențată de nivelul de constientizare și de atitudine, precum și de normele sociale. Aruncarea alimentelor nu este în cele mai multe cazuri un gest intenționat ci un rezultat al unui complex de factori. Asocierea risipei cu o valoare bănească, poate face ca lucrurile să fie privite din perspectivă economică și astfel să fie constientizat efectul diminuării risipei. Atitudinea față de risipa alimentară se confundă în unele cazuri cu consumul de produse expirate, ceea ce poate conduce la lipsa de deschidere față de comunicarea pe aceasta temă. Normele sociale joacă un rol foarte important, pentru că pot influența comportamente. În cazul în care consumatorii percep risipa de alimente ca un comportament dezaprobat de alții este posibilă schimbarea de atitudine.

Abilitatea

Abilitatea se referă la capacitatea de a schimba comportamentul, a obiceiurilor bine formate și a rutinelor. Prevenirea deșeurilor de alimente nu este principala preocupare într-o gospodărie, în schimb calitatea mâncării, gustul și siguranța alimentelor joacă rolul cel mai important și poate să conducă în unele situații la risipa alimentară. În scopul de a mânca sănătos este foarte probabilă achiziționarea de alimente cu perioada de valabilitate scurtă, care riscă să se deterioreze foarte rapid dacă nu se corelează cantitatea cu nevoia de consum. Pentru a evita risipa este nevoie de abilități și cunoștințe.

Deși consumatorii sunt de cele mai multe ori încrezători în cunoștințele lor privind depozitarea alimentelor este dovedit ca stochează adesea produsele incorect, iar acest lucru duce la o durată de valabilitate limitată a produselor. De exemplu, consumatorii tind să mențină temperatura frigiderului prea mare și adesea nu sunt constienți de asta. Multe produse au informații privind păstrarea pe ambalaj, dar acestea sunt adesea înțelese greșit de către consumatori, inclusiv etichetarea cu privire la data de expirare.

Pe lângă cunoștințele corecte, consumatorii au nevoie de competențe astfel încât să integreze aceste cunoștințe în viața lor de zi cu zi. De exemplu, competențe care să-i ajutesă risipească mai puțin prin adoptarea de noi rutine, cum ar fi: crearea listelor de cumpărături, planificarea meniurilor, crearea de noi rețete din resturi care altfel nu vor fi mâncate la timp.





Oportunitatea

Oportunitatea se referă la disponibilitatea și accesibilitatea resurselor necesare pentru schimbarea comportamentului. În cazul deșeurilor alimentare, aspectele relevante sunt timpul disponibil și tehnologia.

Deși consumatorii realizează că unele comportamente cresc probabilitatea de a genera deșuri de alimente și de a pierde astfel bani, ei pot decide în continuare să adopte aceste comportamente pentru a atenua alte riscuri. De exemplu, cumpărarea de produse alimentare în exces pentru a atenua riscul de a se epuiza produsul respectiv sau pentru posibilitatea de a alege în fiecare zi un alt fel de mâncare preferat. În plus, consumatorii pot decide să comande o masă în loc să gătească cu produse deja cumpărate, de regulă pentru a economisi timp.

Tot mai multă lume este foarte ocupată datorită orelor de lucru solicitante, a implicării în alte activități, a copiilor sau alți factori. Acest stil de viață limitează timpul disponibil pentru a găti. În plus, evenimentele neașteptate, cum ar fi orele suplimentare la muncă, activități sociale sau apetitul fluctuant al copiilor, pot limita capacitatea de a estima cantitatea de produse alimentare necesare. Astfel, consumatorul este limitat în timpul și oportunitatea de a preveni risipa de mâncare. Prin urmare, chiar și un consumator motivat și priceput poate să eșueze în lupta cu risipa alimentară, din cauza lipsei de timp și a stilul de viață.

De asemenea, consumatorii pot fi limitați în demersurile lor de a preveni risipa de alimente din cauza echipamentelor din casă, cum ar fi prea puțin spațiu de depozitare sau o calitate scăzută a acestora (frigider sau congelator). Fiind limitată calitatea depozitării, înseamnă mai puțin timp pentru a consuma produsele înainte de a deveni improprie pentru consum, crescând probabilitatea de risipă.

7. Instrumente de lucru

Evaluarea modului în care evoluează risipa alimentară necesită instrumente de lucru care să poată demonstra eficiența măsurilor luate în cadrul planului de acțiune. Ținând cont de faptul că există ținte cuantificabile este necesar în primul rând să se stabilească baza de calcul și anume cantitatea totală de deșuri alimentare la care se raportează cantitatea de alimente care nu au devenit deșuri alimentare datorită măsurilor de prevenire.

În prezent deșeurile de alimente sunt colectate împreună cu deșeurul municipal, în amestec și în cele mai multe cazuri acestea se depozitează. Una din consecințele prevenirii risipei alimentare ar trebui să fie diminuarea cantității de deșuri organice care este generată, colectată și ulterior tratată.

Unul din instrumentele folosite poate fi **analiza compoziției deșeurilor municipale**, cu identificarea pe categorii a alimentelor care au fost aruncate (legume, fructe, produse de patiserie și pâine, etc).





Utilizarea acestui instrument este costisitoare și necesită timp, în mod ideal sunt necesare 4 analize sezoniere. Aceste analize cantitative și calitative ar trebui să aibă loc la un interval de timp rezonabil, pentru a se vedea anumite progrese, la un interval de 3-4 ani. Metoda folosită poate fi sortarea manuală a eșantionului, observarea vizuală sau o combinație a celor două.

Un alt instrument care poate fi utilizat, dar care are un grad mai redus de acuratețe este **utilizarea chestionarelor**. În acest caz sunt intervievați generatorii de deșuri alimentare și se stabilesc astfel rezultatele pe baza răspunsurilor. Este de preferat să se utilizeze răspunsuri prestabilite atât pentru o mai eficientă colectare a informațiilor dar și pentru ușurința interpretării datelor.

Al treilea instrument de lucru posibil este **colectarea de rapoarte** cu privire la cantitatea de alimente aflate aproape de expirarea datei durabilității minimale și a raportărilor anuale privind gestiunea deșeurilor.

Pentru a avea o imagine cât mai reală a situației și a trendului, se pot utiliza toate cele trei instrumente în mod combinat.

În cazul Municipiului Roman este de preferat să se înceapă cu utilizarea celui de al treilea instrument care este mai ușor de utilizat și mai puțin costisitor. Această metodă nu acoperă situația generării de deșuri de alimente la populație, caz în care se poate apela la utilizarea chestionarelor înainte și după campania de comunicare dedicată pe tema risipei alimentare.

8. Monitorizare rezultate

Evaluarea modului de îndeplinire a Planului de Acțiune trebuie făcută cel puțin anual și are ca scop urmărirea modului de îndeplinire a acțiunilor și măsurilor, dar și a ajustării acestuia pe parcurs, dacă se constată că nu răspunde eficient conform celor anticipate la îndeplinirea obiectivelor și țintelor.

Cel mai eficient mod este crearea unui model de evaluare plecând de la indicatorii prevăzuți în plan, termene și responsabili cu reflectarea asupra țăintelor așa cum este prezentat mai jos.

Indicator	Termen	Responsabil	Nivel de realizare	% din total
Indicator 1				
Indicator 2				
..... n				

Aceasta este prima etapă plecând de la considerentul că Planul de acțiune a fost bine gândit și că produce efectele așteptate. În următoarea etapă trebuie să se evalueze modul de îndeplinire a obiectivului





de diminuare a risipei alimentare și să se cuantifice nivelul de îndeplinire a țintelor. Aceste informații pot să fie sintetizate astfel:

Cantitatea de deșuri de alimente generate în primul an ¹ (tone)	Cantitatea de deșuri de alimente generate în anul curent (tone)	Cantitatea de alimente evitate de la risipă (tone)	Ținta realizată % (col 3/col2 + col3)	Ținta propusă ² %
1	2	3	4	5
2020				
2021				
.....				

Notă: 1- cantitatea se păstrează constantă

2 – se poate trece ținta pentru anul 2025 de 30% sau se poate decide stabilirea de ținte intermediare la nivel local

9. Bibliografie

(2013/C 227 E/05) - Rezoluția Parlamentului European din 19 ianuarie 2012 referitoare la evitarea risipei de alimente: strategii pentru creșterea eficienței lanțului alimentar din UE (2011/2175(INI))

COMUNICAREA COMISIEI, Ghidul UE privind donarea de alimente(2017/C 361/01)

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)&from=PT](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=PT)

Legea 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificarile și completările ulterioare

<http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/183792>

HG 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare

<http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/210623>

Prevenirea deșeurilor de alimente în sectorul catering

<https://www.umweltbundesamt.de/en/publikationen/prevention-of-food-waste-in-the-catering-sector>

FAO, Amprenta de mediu a risipei alimentare – costul total

<http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf>





Cauzele și factorii determinanți ai deșeurilor alimentare

https://eu-refresh.org/sites/default/files/Causes%20%26%20Determinants%20of%20Consumers%20Food%20Waste_0.pdf

Despre proiect

Proiectul “Romanul prețuiește mâncarea” este derulat în cadrul programului DEAR al Uniunii Europene care are ca scop informarea cetățenilor UE cu privire la aspectele legate de dezvoltare, mobilizarea unui sprijin mai mare din partea publicului pentru lupta împotriva sărăciei, punerea la dispoziția cetățenilor a unor instrumente pentru a se implica în mod serios în domeniul dezvoltării globale, pentru a dezvolta idei noi și a schimba atitudinile.

Tema propusă se subscrie Obiectivului de Dezvoltare Durabilă 12 – Consum și producție responsabilă, iar prin implementarea acestui proiect dorim să asigurăm un model de bună practică în ceea ce privește acțiunile ce trebuie întreprinse atât la nivel local, dar și la nivel național și european pentru a asigura îndeplinirea țintelor de diminuare a risipei de alimente de 30% până în anul 2025 și de 50% până în anul 2030 la nivelul comerțului cu amănuntul și la nivelul consumatorilor.

Scopul proiectului este diminuarea risipei alimentare la nivelul Municipiului Roman pe lanțul de producere, comercializare și consum a produselor alimentare.

Obiectivele specifice vizează:

1. Creșterea gradului de constientizare a locuitorilor Municipiului Roman cu privire la necesitatea implicării în diminuarea risipei alimentare;
2. Creșterea nivelului de educație cu privire la diminuarea risipei alimentare din Municipiul Roman prin implicarea profesorilor și elevilor de gimnaziu;
3. Elaborarea unui Plan de Acțiune local privind diminuarea risipei alimentare, inclusiv a instrumentelor de implementare și concomitent creșterea gradului de valorificare a alimentelor aflate în risc de a deveni deșeuri prin redistribuire și consum rapid.

Proiectul se derulează pe o perioadă de 18 luni, începând cu 1 noiembrie 2018 și este implementat de fundația TERRA Mileniul III cu sprijinul și implicarea Municipiului Roman.

