

AUDIT DESEURI
PENTRU
SC ANA HOTELS SRL
HOTEL INTERCONTINENTAL
ATHENEE PALACE

- 2023 -

CUPRINS

1. Introducere

2. Informatii generale

3. Descrierea activitatilor

4. Categoriile de deseuri

5. Descrierea activitatilor/proceselor de generare a deeurilor

6. Gestiunea deeurilor (categoriile, metode de depozitare, metode de eliminare/valorificare, neconformitati legislative, estimarea cantitatilor de deseuri, masurarea cantitatilor efective de deseuri)

7. Concluzii

1. Introducere

Auditul de deseuri reprezinta un studiu de mediu specializat, util pentru caracterizarea cantitatilor si tipurilor de deseuri generate de un operator economic. Auditul de deseuri consta in evaluarea sistematica, documentata, periodica si obiectiva a performantei sistemului de management si a proceselor de gestiune a deeurilor cu scopul de a facilita controlul managementului deeurilor si al valorificarii deeurilor generate. Un audit al deeurilor serveste, de asemenea, pentru a evalua daca sunt respectate regulile si politicile de mediu nationale sau interne, inclusiv daca au fost atinse obiective, precum si performantele companiei auditate in prevenirea si / sau reducerea deeurilor generate de activitatile sale.

Conform OUG 92/2021 orice persoana juridica care exercita o activitate de natura comerciala sau industriala este obligata sa intocmeasca un audit de deseuri pe baza caruia trebuie sa intocmeasca si sa implementeze un program de prevenire si reducere a cantitatilor de deseuri generate din activitatea proprie.

2. Informatii generale

Principalele surse de informare utilizate la elaborarea raportului de audit de deseuri sunt:

- Documente relevante puse la dispozitie de catre beneficiar (ex: contracte incheiate cu operatori economici autorizati pentru valorificarea si eliminarea deeurilor);
- Corespondenta cu autoritatile de mediu si/sau procese – verbale ale inspectiilor autoritatilor competente privind protectia mediului;
- Observatii vizuale realizate in timpul vizitarii amplasamentului;
- Documente publice.

Auditurile de deseuri pot ajuta la determinarea eficientei unei companii prin monitorizarea tendintelor sau chiar pot ajuta compania sa economiseasca bani.

Auditul de deseuri va eficientiza activitatea prin:

- reducerea costurilor cu materia prima;
- reducea riscurilor asociate nerespectarii legislatiei si normelor de mediu, prin evitarea sanctiunilor si a suprataxelor aplicate de autoritatile competente;
- eficientizarea contractelor cu tertii in ceea ce priveste valorificarea deeurilor;
- contribuie la reutilizarea in mod eficient a deeurilor generate in fluxurile de productie;

- reducerea costurilor generate de eliminarea deșeurilor prin dirijarea acestora către instalațiile de valorificare.

3. Descrierea activitatilor

Denumirea unitatii: **S.C. ANA HOTELS S.R.L**

Amplasamentul: HOTEL INTERCONTINENTAL ATHENEE PALACE

- Sediul social: Bucuresti, Str. Poligrafiei Nr. 1C, sector 1
- sediul punctului de lucru in Bucuresti, sector 1, Strada Episcopiei, nr. 1-3

Profilul de activitate:

- cod CAEN 5510 – Hoteluri si alte facilitati de cazare similar;
- cod CAEN 5610 - Restaurante;

Activitatea se desfasoara pe un teren proprietate particulara su o suprafata totala de 7.498 mp, cu urmatoarea structura functionala:

1. Suprafata construita=5.734 mp, cu urmatoarea structura functionala:

➤ CORP A compus din S+P+5E:

- subsol: spatiu ALA, spatiu tehnic si spatiu commercial (S=430mp)
- parter: receptie hotel, 2 restaurante (La Diplomate cu S= 319 mp, 300 locuri la mese si Sala Polivalenta Regina cu S= 200 mp, 180 locuri la mese), braserie si café bar cu S= 430 mp, cu 140 de locuri la mese, 3 spatii comerciale, cofetarie-patiserie;
- etajele 1-5- spatii de cazare;

➤ CORP B compus din 2S+P+7E;

- Subsol 2: spatii tehnice si camera uniformelor;
- Subsol 1: spatii depozitare marfa, cantina cu S= 210 mp, 190 de locuri, spatii tehnice, garderoba personal, grupuri sanitare;
- Parter: restaurant cu terasa- gradina (Roberto’’s cu S= 263 mp, 225 de locuri, club de sanatate, bar de zi, sala de conferinta, grupuri sanitare;
- Etajul 5- club de afaceri;
- Etajele 2-7 sunt destinate cazarii;

➤ Platforme betonate, cai de circulatie si transport;

➤ Terase cu S= 480 mp;

➤ Spatii verzi cu S= 210 mp.

Pentru desfasurarea activitatii unitatea are in dotare urmatoarele:

- Plite cu gaz;
- Plite electrice;
- Gratar, cuptoare convective;
- Cuptor electric de patiserie;
- Malaxor, grill;
- Frigidere, congelatoare, vitrine frigorifice;
- Tigaie basculanta, friteuze;
- Risnite cafea,storcator citrice;
- Roboti de bucatarie,masina de topit ciocolata;
- Mese reci si calde;
- Alte ustensile specifice.

Societatea detine ca mijloc de transport o utilitara.

Alimentarea cu apa in scop potabil , igienico-sanitar si tehnologic precum si pentru piscina/jacuzzi se face din reseaua publica.

Inmagazinarea apei se face in 2 rezervoare cu capacitate de 450 mc, iar rezerva intangibila de incendiu este stocata intr-un rezervor de 80 mc, toate amplasate in subsol.

Periodic, apa din piscina/jacuzzi se recircula,se filtreaza si se trateaza cu produse cu actiune dezinfectanta.

Apele uzate menajere si tehnologice sunt evacuate in reseaua de canalizare oraseneasca prin intermediul a 4 racorduri.

Pe amplasament apele uzate sunt tratate cu ajutorul a doua separatoare de grasimi aferente bucatariilor si trecute printr-un bazin de aspiratie si statie de pompare aferente racordului R4.

Agentul termic necesar incalzirii si prepararii apei calde menajere este furnizat de o centrala termica proprie, amplasata la subsolul 2 al cladirii, care functioneaza cu gaze naturale sau cu combustibil lichid tip M (in caz de avarie). Centrala este dotata cu 3 cazane cu capacitate termica de 1350 kw/cazan.

Combustibilul lichid este stocat in 2 rezervoare cilindrice ce au capacitatea de 30 mc fiecare, fiind amplasate subteran. Acestea au peretii dubli, sunt montate in cuve radier si diafragme din beton armat si sunt dotate cu dispozitiv de detectie a produselor petroliere aparute in interstitiu si sistem de semnalizare a oricarei anomalii in functionare.

Centralele de tratare a aerului sunt izolate fonic cu panouri fonoabsorbante si sunt montate pe un suport cu garnituri speciale de cauciuc.

4. Categoriile de deseuri

Deseurile generate pe amplasament specifice activitatii sunt:

Deseuri menajere si asimilabile (servetele, resturi alimentare, tacamuri) - deseuri municipale amestecate (nepericulos) cod 20 03 01;

Deseuri de hartie si carton (maculatura, coperti dosare, resturi din producerea produselor finite) nepericulos cod 20 01 01;

Deseuri de ambalaje de hartie si carton (cutii carton din marfuri achizitionate) - deseuri nepericulos cod 15 01 01;

Deseuri de ambalaje din plastic (PET-uri, folie) nepericulos cod 15 01 02;

Deseuri de ambalaje metalice (doze bauturi) cod 15 01 04;

Deseuri de ambalaje de sticla (sticla bauturi) cod 15 01 07;

Deseuri biodegradabile de la bucatarii si cantine-nepericulos: cod 20 01 08;

Deseuri de echipamente electrice si electronice, tonere si cartuse utilizate in procesul de imprimare nepericuloase/periculoase cod 20 01 36, 08 03 18;

Tuburi fluorescente si alte deseuri cu continut de mercur cod 20 01 21*;

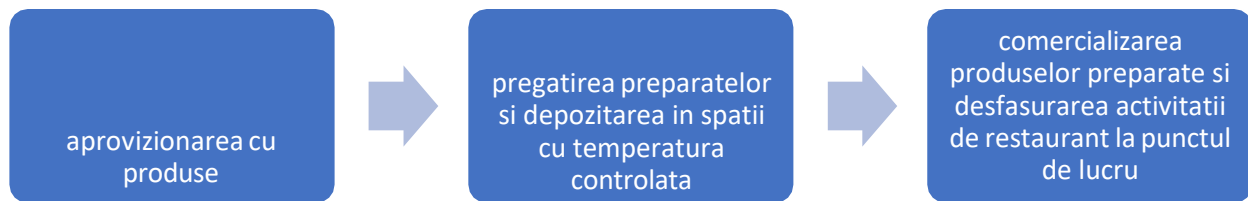
Uleiuri si grasimi comestibile (din prepararea produselor pentru restaurant) cod 20 01 25;

Amestecuri de grasimi si uleiuri de la separarea amestecurilor apa/ulei din sectorul uleiurilor si grasimilor comestibile (se regasesc in separatorul de grasimi existent pe spatiul de preparare al produselor) cod 19 08 09.

5. Descrierea activitatilor/proceselor de generare a deseurilor

Activitatile desfasurate de catre SC ANA HOTELS SRL la punctul de lucru, sunt:

- Activitati de birou;
- Activitate de hotel;
- Activitate de restaurant



Hotel

Conform codurilor CAEN atribuite, activitatea desfasurata pe amplasament este reprezentata de servicii specifice hotelurilor si altor facilitati de cazare similare, si anume:

- servicii de cazare in camere;
- servire de diverse bauturi (alcoolice, sucuri, apa plata sau minerala) sau cafea, servita in cesti speciale de cafea;

Restaurant- Fluxul tehnologic presupune:

1. Achizitionarea materiilor prime (carne, oua, ulei, bauturi alcoolice si nonalcoolice, etc.)
2. Receptia cantitativa si calitativa
 - a. Receptia cantitativa consta in verificarea prin cantarire, masurare si numarare in conformitate cu documentele ce insotesc materiile prime.
 - b. Receptia calitativa se efectueaza in conformitate cu standardele profesionale, specificatii tehnice, standarde de firma sau descrierea mostrelor de agreere perezavute pentru fiecare sortiment de materie prima.
 - c. Verificarea calitatii materiilor prime si auxiliare – se face pentru fiecare materie prima si auxiliara in parte conform standardelor in vigoare.
3. Dozarea materiilor prime se executa in conformitate cu retetele de fabricatie si programul tehnologic de lucru al zilei (numar de sortimente si numar de portii din fiecare sortiment). Acesta operatiune este deosebit de importanta deoarece de exactitatea acesteia depinde realizarea consumului specific (numar de portii si gramaj pe fiecare portie) si calitatile gustative ale preparatului.
4. Prelucrarea preliminara (primara) a materiilor prime alimentare pentru transformarea produsului in stare de semiprodus care poate fi utilizat direct la prepararea culinara. In timpul pregatirii preliminare materiile prime se sorteaza, se spala, se curata prin indepartarea partilor necomestibile, se spala din nou si se divizeaza.
 - Sortarea cuprinde: indepartarea legumelor corespunzatoare si eventual a corpurilor straine ramase dupa spalare, precum si clasarea lor dupa criterii

dimensionale, organoleptice sau stadiul de maturitate. Prima operatie se executa manual, in urma observarilor vizuale.

- Spalarea legumelor este o operatie obligatorie si urmareste indepartarea cu ajutorul apei a impuritatilor aflate pe suprafata lor (pamant, praf, nisip), precum si a unei cantitati importante din microflora epifitica. Este rational ca inainte de spalare sa se indeparteze legumele alterate deoarece pot contamina legumele sanatoase in timpul spalarii lor. Spalarea legumelor si a fructelor se face sub jet de apa rece.

- Curatirea are drept scop separarea si indepartarea partilor necomestibile sau greu digerabile ale legumelor si a fructelor (de exemplu tecile de mazare, cojile, samburii, semintele, pedunculii etc.). Aceste operatii se executa manual.

- Divizarea se face diferentiat, prin taiere cu cutitul, prin radere, prin pasare in functie de specificul de fabricatie. Se pot taia rondele, cuburi, triunghiuri, careuri, fasii, julien, bare.

5. Tratamente termice

- Fierberea are loc la temperatura la care presiunea vaporilor lichidului devine egala cu presiunea exterioara, care de obicei este presiunea atmosferica.

- Inabusirea este fierberea in vapori supraincalziti de lichid si grasime. Tratamentul este uzual atat pentru materii prime de origine vegetala cat si pentru cele de origine animala. Metoda prezinta avantajul ca scurteaza timpul de prelucrare prin cresterea temperaturii, in cazul prelucrarii la presiune ridicata.

- Sotarea este tratamentul termic care prevede prelucrarea produselor intr-o cantitate foarte mica de grasime. Procedeele moderne introduse in tehnologia culinara inlocuiesc procesele de sotare si prajire prin prelucrarea produselor in vase de Teflon, fara utilizarea unui alt mediu de transfer termic (grasimea).

- Prajirea este operatia tehnologica care are loc in ulei si consta in introducerea alimentelor in grasimi aflate la temperature de $150 \div 180^{\circ}\text{C}$. Acest procedeu confera preparatelor gust si miros specific. La suprafata alimentului se formeaza o crusta care impiedica pierderea substantelor nutritive.

- Coacerea se executa la temperaturi variind intre $250 \div 350^{\circ}\text{C}$ in cuptor.

6. Formarea preparatului consta in asocierea componentelor prevazute in reteta. In acesta faza a procesului tehnologic se realizeaza tratamentul termic final, in care se realizeaza uniformizarea proprietatilor organoleptice si fizico – chimice ale preparatului.

7. Finisarea (condimentarea, aromatizarea) preparatelor culinare cu diferite arome, mirodenii sau alte materii auxiliare dupa tratamentul termic urmareste cresterea savoarei mancarurilor.

8. Montarea si decorarea preparatelor culinare au rolul de a conferi preparatelor culinare personalitate, unicitate prin talentul bucatarului, precum si stimularea apetitului consumatorului. In acest sens trebuie acordata o atentie deosebita montarii preparatelor, decorului si culorii. Preparatele trebuie prezentate cat mai estetic, intr-o armonie de forme si culori, cu fantezie si gust, tinandu-se seama de asocierea elementelor de decor cu materia prima de baza si cu adaosurile folosite.

9. Pastrarea la rece sau la cald a preparatelor culinare este faza care urmareste ca rapiditatea si calitatea serviciilor sa se desfasoare in conditii optime, pentru a satisface exigentele consumatorilor. In aceasta faza trebuie data o atentie deosebita indicilor de temperatura specifica fiecarui tip de preparat culinar pentru a servi intrutotul scopului propus.

10. Portionarea preparatelor culinare urmareste ca pe langa respectarea riguroasa a gramajului portiile sa-si pastreze prin taiere forma data, iar aspectul sa fie cat mai atractiv.

11. Servirea preparatelor culinare este ultima operatie in fluxul tehnologic, faza in care se face o ultima verificare rapida, calitativa si cantitativa a preparatelor. Tipurile si cantitatile de produse finite rezultate din procesul de productie sunt urmatoarele:

- Gustari; salate si sosuri; supe; preparate din peste; preparate din carne; garnituri din legume sau orez, dulciuri;
- Produse comercializate (produse alimentare preparate si nepreparate, bauturi alcoolice si non-alcoolice);
- Produsele obtinute: preparate alimentare

6. Gestiunea deseurilor (categorii, metode de depozitare, metode de eliminare/valorificare, neconformitati legislative, estimarea cantitatilor de deseuri, masurarea cantitatilor efective de deseuri)

- Deseurile municipale - cele asimilabile deseurilor menajere - (resturi alimentare, servetele etc.) cod 20 03 01 se colecteaza separat, intr-un recipient din plastic (de regula in pubele specifice) etichetat corespunzator;
- Deseuri de ambalaje de carton (ex. cutii de carton de la hartia pentru copiatoare, role carton, etc) (cod 15 01 01), precum si cele de hartie, se

colecteaza selectiv intr-un recipient de plastic, etichetat corespunzator, amplasat la punctul de lucru. Societatea se asigura ca deseurile de ambalaj sunt curate si uscate, deoarece instalatiile de sortare si procesare pot fi afectate de materialele neconforme, iar procesul de reciclare poate fi ingreunat;

- Deseuri ambalaje din plastic (cod 15 01 02) pot fi foliile din plastic, PET-urile, pungile,etc. Acestea se colecteaza selectiv intr-un recipient de plastic. Recipientul sau locul de depozitare este etichetat corespunzator.
- Deseuri de hartie din procesul de productie sau birou- (cod 20 01 01) se colecteaza intr-un recipient de plastic. Recipientul sau locul de depozitare este etichetat corespunzator cu respectarea cerintei de a pastra deseurile curate si ferite de intemperii.
- Deseurile de EEE, corpuri de iluminat (tuburi fluorescente si alte deseuri cu continut de mercur), baterii si acumulatori - pot rezulta din inlocuirea corpurilor de iluminat din spatial de lucru sau de la birouri, inlocuirea bateriilor/acumulatorilor echipamentelor din dotare, casarea echipamentelor electrice/electronice se colecteaza in recipiente de plastic/carton sau vrac pentru echipamentele voluminoase. Recipientul sau locul de depozitare este etichetat corespunzator cu respectarea cerintei de a pastra deseurile curate si ferite de intemperii.
- Uleiuri si grasimi comestibile (din prepararea produselor pentru restaurant). Cod 20 01 25 se colecteaza intr-un recipient de plastic. Recipientul sau locul de depozitare este etichetat corespunzator cu respectarea cerintei de a pastra deseurile curate si ferite de intemperii.

Deseuri biodegradabile de la bucatarii si cantine-nepericulos: cod 20 01 08
Acestea se colecteaza selectiv intr-un recipient de plastic. Recipientul sau locul de depozitare este etichetate corespunzator.

- Deseuri de ambalaje de sticla (provin de la activitatea de restaurant bauturi) cod 15 01 07. Acestea se colecteaza selectiv intr-un recipient de plastic. Recipientul sau locul de depozitare este etichetat corespunzator.
- Deseuri de ambalaje metalice (provin de la activitatea de restaurant bauturi, conserve) cod 15 01 04. Acestea se colecteaza selectiv intr-un recipient de plastic. Recipientul sau locul de depozitare este etichetat corespunzator.

Evidenta gestiunii deseurilor pentru anul 2022

Nr.Crt	Denumire deșeu	Cod deșeu	Cantitatea de deșeuri				Operațiunea de valorificare/eliminare conf. OUG 92/2021	Agentul economic care efectuează operațiunea de valorificare/ eliminare
			Generată (tone)	din care:				
				Valorificată (tone)	Eliminată final (tone)	Stoc (tone)		
1	Deseuri menajere municipale	20 03 01	429,401	-	429,401	0,000	D 5	SC ROMPREST SERVICE SA
2	Ambalaje de hartie si carton	15 01 01	15,777	15,777	-	0,000	R 12	SC REICLARE URBANA SRL
3	Ambalaje din materiale plastice	15 01 02	1,051	1,051	-	0,000	R 12	SC REICLARE URBANA SRL
4	Deseuri de ambalaje de lemn	15 01 03	0,158	0,158	-	0,000	R 12	WASTE EXPERT SOLUTION
5	Deseuri de ambalaje metalice	15 01 04	0,049	0,049	-	0,000	R 12	WASTE EXPERT SOLUTION
6	Deseuri de tonere de imprimante	08 03 18	0,025	-	0,025	0,000	D 10	WASTE EXPERT SOLUTION
7	Deseuri de alte baterii si acumulatori	16 06 05	0,009	0,009	0,000	0,000	R 12	ECOREC RECYCLING
8	Deseuri de ambalaje de sticla	15 01 07	32,330	32,330	-	0,000	R 12	SC REICLARE URBANA SRL
9	Amestecuri de uleiuri si grasimi de la se	19 08 09	1,000	0,000	1,000	0,000	D 5	ACTIV AQUA SRL
10	Deseuri de echipamente electrice si electronice	20 01 36	0,144	0,144	-	0,000	R 12	ECOREC RECYCLING
11	Tuburi fluorescente si alte deseuri cu continut de mercur	20 01 21*	0,080	0,000	0,080	0,000	D 10	ECOREC RECYCLING
12	Deseuri de uleiuri si grasimi comestibile	20 01 25	0,825	0,825	-	0,000	R 12	C PMC GREEN ENVIRONMENT SF

Unitatea a generat în anul 2022 o cantitate de 480,84 tone de deseuri municipale si reciclabile .

Evidenta gestiunii deseurilor pentru anul 2023

Nr.Crt	Denumire deșeu	Cod deșeu	Cantitatea de deșeuri				Operațiunea de valorificare/eliminare conf. OUG 92/2021	Agentul economic care efectuează operațiunea de valorificare/ eliminare
			Generată (tone)	din care:				
				Valorificată (tone)	Eliminată final (tone)	Stoc (tone)		
1	Deseuri menajere municipale	20 03 01	575,120	-	575,120	0,000	D 5	SC ROMPREST SERVICE SA
2	Ambalaje de hartie si carton	15 01 01	20,126	20,126	-	0,000	R 12	SC WASTE EXPERT SOLUTION SRL
3	Ambalaje din materiale plastice	15 01 02	1,157	1,157	-	0,000	R 12	SC WASTE EXPERT SOLUTION SRL
4	Deseuri de ambalaje de lemn	15 01 03	0,616	0,616	-	0,000	R 12	WASTE EXPERT SOLUTION
5	Deseuri de ambalaje metalice	15 01 04	0,755	0,755	-	0,000	R 12	WASTE EXPERT SOLUTION
6	Deseuri de tonere de imprimante	08 03 18	0,000	-	0,000	0,000	D 10	WASTE EXPERT SOLUTION
7	Deseuri de alte baterii si acumulatori	16 06 05	0,016	0,016	0,000	0,000	R 12	ECOREC RECYCLING
8	Deseuri de ambalaje de sticla	15 01 07	45,570	45,570	-	0,000	R 12	SC WASTE EXPERT SOLUTION SRL
9	Amestecuri de uleiuri si grasimi de la se	19 08 09	0,954	0,000	0,954	0,000	D 5	ACTIV AQUA SRL
10	Deseuri de echipamente electrice si electronice	20 01 36	0,050	0,050	-	0,000	R 12	ECOREC RECYCLING
11	Tuburi fluorescente si alte deseuri cu continut de mercur	20 01 21*	0,040	0,000	0,040	0,000	D 10	ECOREC RECYCLING
12	Deseuri de uleiuri si grasimi comestibile	20 01 25	1,070	1,070	-	0,000	R 12	SC PMC GREEN ENVIRONMENT SRL

Unitatea a generat în anul 2023 o cantitate de 645.47 tone de deseuri municipale si reciclabile .

Cantitățile de deșuri generate pe amplasament în perioada 2022 – 2023, defalcate în funcție de operațiunea de gestionare sunt prezentate în tabelul de mai jos:

An	Cantitatea (t)				
	Generata	Valorificata	Eliminata	Deseuri municipale	Deseuri din activitate
2022	480,84	50,34	430,50	429,40	51,44
2023	645,47	69,36	576,11	575,12	70,35

Societatea detine contracte de prestari servicii de salubritate cu firme specializate pentru -deseurile municipale amestecate, COMPANIA ROMPREST SERVICE S.A; -deseurile de ambalaje de hartie si carton, deseurile de ambalaje plastice , sticla si metale -S.C. RECICLARE URBAN S.R.L, WASTE EXPERT SOLUTION si ECOREC RECYCLING S.R.L;

-deseuri de uleiuri: PMC GREEN ENVIRONMENT SRL;

-amestecurile de uleiuri de la separatoare sunt preluate de ACTIV AQUA S.R.L.

7. Concluzii

- Unitatea tine evidenta deseurilor conform prevederilor HG 856/2002 si OUG 92/2021, detinand Registru privind evidenta deseurilor;
- Pentru asigurarea transabilitatii deseurilor sunt disponibile la punctul de lucru documente justificative;
- In cadrul amplasamentului, activitatile de colectare a deseurilor se realizeaza selectiv, in recipiente/containere corespunzatoare, inscriptionate cu denumirea si codul deseului, de catre o persoana anume angajata.
- Depozitarea temporara a deseurilor pe amplasament se realizeaza in zona special amenajata destinata acestui scop(platforma betonata acoperita);
- Personalul angajat in cadrul unitatii este instruit in privinta regulilor care se aplica pentru colectarea si gestionarea deseurilor pe amplasament;

- In urma analizarii datelor putem observa ca in anul 2023 cantitatea totala de deseuri generate a crescut fata de anul 2022. Aceasta crestere poate fi atribuita unui numar mai mare de clienti fata de anul anterior. Totodata se evidentiaza o crestere a cantitatii de deseuri valorificate fata de anul 2022, urmare a masurilor eficiente luate, de colectare selective.

SC ANA HOTELS SRL cu punct de lucru in Str. Episcopiei Nr. 1-3,-HOTEL INTERCONTINENTAL ATHENEE PALACE isi propune reducerea cantitatii de deseuri generate cu minim 1% in anul 2024 fata de anul 2023 si cresterea procentului de reciclare a deseurilor prin urmarirea permanenta a procesului de colectare selectiva, reutilizare eficienta a ambalajelor precum si valorificare eficienta si ecologica a deseurilor reciclabile.

