

Cuprins

Mulțumiri	9
Prefață	11
Introducere.....	13
Capitolul 1	
Considerații teoretice privind managementul pierderilor și risipei alimentare:	
cauze și consecințe	15
1.1. Etapele lanțului de aprovizionare cu alimente.....	16
1.2. Conceptele de pierderi și risipă alimentară	17
1.3. Cauze care generează pierderi și risipă alimentară și managementul acestora	19
1.3.1. Cauze care generează pierderi și risipă alimentară în etapa de producție agricolă primară.....	19
1.3.2. Cauze care generează pierderi și risipă alimentară în etapa de procesare industrială.....	24
1.3.3. Cauze care generează pierderi și risipă alimentară în etapa de distribuție	30
1.3.4. Cauze care generează pierderi și risipă alimentară în etapa de consum la nivelul gospodăriilor	31
1.3.5. Cauzele logistice ale risipei alimentare	34
1.4. Economia circulară în sectorul alimentar	36
1.5. Consecințe asociate pierderilor și risipei alimentare	40
1.5.1. Consecințe economice	40
1.5.2. Consecințe asupra mediului	42
1.5.3. Consecințe sociale	43
1.6. Agenda 2030 și Obiectivele de Dezvoltare Durabilă pentru reducerea risipei alimentare.....	44
1.7. Concluzii preliminare.....	46

Capitolul 2**Analiza cauzelor generatoare de risipă alimentară și inițiative de gestionare**

a risipei alimentare în sectorul HoReCa	47
2.1. Analiza bibliometrică a managementului risipei alimentare și sustenabilității în sectorul HoReCa	48
2.2. Harta alimentelor în restaurant.....	49
2.3. Tipuri de risipă alimentară în restaurant.....	50
2.4. Ierarhia recuperării alimentelor	51
2.4.1. Reducerea la sursă.....	51
2.4.2. Hrănirea oamenilor cu o situație financiară precară	53
2.4.3. Hrănirea animalelor	55
2.4.4. Utilizările industriale.....	56
2.4.5. Compostarea	57
2.5. Cauze care generează risipă alimentară, stakeholderi și strategii de management ..	60
2.5.1. Cauze care generează risipă alimentară în bucătărie, stakeholderi și strategii de management.....	60
2.5.2. Cauze care generează risipă alimentară la servire, stakeholderi și strategii de management.....	61
2.5.3. Cauze care generează risipă alimentară în farfurii, stakeholderi și strategii de management.....	62
2.6. Soluții digitale pentru managementul risipei alimentare	65
2.7. Economia circulară. Abordare inovatoare – restaurantul circular	66
2.8. Concluzii preliminare.....	72

Capitolul 3**Studiu calitativ privind percepțiile managerilor din sectorul HoReCa**

asupra strategiilor de reducere a risipei alimentare	75
3.1. Metodologia cercetării	76
3.2. Rezultatele cercetării.....	83
3.2.1. Percepția generală a risipei alimentare în sectorul HoReCa.....	84
3.2.2. Implementarea strategiilor de reducere a risipei alimentare, la nivel de unitate HoReCa	91
3.2.3. Implementarea strategiilor de reducere a risipei alimentare, la nivel de guvern	98
3.2.4. Managementul porțiilor	107
3.2.5. Planificarea meniurilor	115
3.2.6. Optimizarea producției și a resurselor	122
3.2.7. Schimbările post-COVID-19 în managementul risipei alimentare	131
3.2.8. Motivele și beneficiile asociate reducerii risipei alimentare	139
3.3. Concluzii preliminare.....	148

Capitolul 4**Studii complementare privind managementul risipei alimentare****în etapele de preparare, servire și consum,****prin utilizarea metodelor PLS-SEM și fsQCA..... 151****4.1. Studiu privind managementul risipei alimentare în etapa de preparare,**

în viziunea managerilor de unități HoReCa 152

4.1.1. Metodologia cercetării primului studiu, prin metoda PLS-SEM 152

4.1.2. Modelul conceptual și ipotezele cercetării aferente primului studiu..... 156

4.1.3. Analiza primului studiu corelațional pe baza rezultatelor PLS-SEM 160

4.1.4. Modelul structural și modelele de măsurare a variabilelor
din primul studiu 1644.1.5. Evaluarea rezultatelor modelului reflectiv de măsurare
din primul studiu 168

4.1.6. Procedura de bootstrap asociată primului studiu 174

4.1.7. Analiza matricei importanță-performanță asociată primului studiu 177

4.1.8. Metodologia cercetării primului studiu, prin metoda fsQCA 183

4.1.9. Rezultatele cercetării primului studiu bazat pe metoda fsQCA..... 185

4.2. Studiu privind managementul risipei alimentare în etapele de servire

și consum, în viziunea clienților de unități HoReCa..... 188

4.2.1. Metodologia cercetării celui de-al doilea studiu,
prin metoda PLS-SEM 1884.2.2. Modelul conceptual și ipotezele cercetării aferente
celui de-al doilea studiu 1924.2.3. Analiza celui de-al doilea studiu corelațional pe baza
rezultatelor PLS-SEM 1954.2.4. Modelul structural și modelele de măsurare a variabilelor
din al doilea studiu 1994.2.5. Evaluarea rezultatelor modelului reflectiv de măsurare
din al doilea studiu 201

4.2.6. Procedura de bootstrap asociată celui de-al doilea studiu 206

4.2.7. Analiza matricei importanță-performanță asociată
celui de-al doilea studiu 2094.2.8. Metodologia cercetării celui de-al doilea studiu,
prin metoda fsQCA..... 2134.2.9. Rezultatele cercetării celui de-al doilea studiu bazat
pe metoda fsQCA 214**4.3. Concluzii preliminare..... 217**

Capitolul 5

Concluzii și perspective privind managementul risipei alimentare

în sectorul HoReCa	221
5.1. Concluzii	221
5.2. Implicații teoretice	225
5.3. Implicații sociale.....	227
5.4. Implicații practice și manageriale.....	228
5.5. Relevanța cercetării în contextul sectorului HoReCa	230
 Notatii și abrevieri	 233
 Bibliografie	 235
 Anexa 1. Detalii metodologice și rezultate extinse ale analizei bibliometrice	 253
Anexa 2. Chestionar utilizat în cadrul studiului calitativ prin software-ul NVivo	259
Anexa 3. Chestionar adresat managerilor de unități HoReCa, utilizat în cadrul studiilor cantitative și calitativ-comparative prin metodele SEM-PLS și fsQCA	261
Anexa 4. Chestionar adresat clienților de unități HoReCa, utilizat în cadrul studiilor cantitative și calitativ-comparative prin metodele SEM-PLS și fsQCA	267