

**Aurica CHIRSANOVA**

Dr., Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul Alimentație și Nutriție  
<http://orcid.org/0000-0002-1172-9900>  
E-mail: [aurica.chirsanova@toap.utm.md](mailto:aurica.chirsanova@toap.utm.md)

**Alexandru NISTIRIUC**

Dr., Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul Alimentație și Nutriție  
<http://orcid.org/0000-0003-0709-2393>  
E-mail: [alexandru.nistiriuc@an.utm.md](mailto:alexandru.nistiriuc@an.utm.md)

**Natalia SUHODOL**

Dr., Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul Alimentație și Nutriție  
<http://orcid.org/0000-0002-5609-5139>  
E-mail: [natalia.suhodol@toap.utm.md](mailto:natalia.suhodol@toap.utm.md)

**Abordări sustenabile pentru reducerea risipei alimentare în turism  
și ospitalitate**

*Sustainable Approaches to Food Waste Reduction in Tourism and Hospitality*

Reducerea risipei alimentare în turism și ospitalitate reprezintă o provocare majoră și o oportunitate strategică pentru dezvoltarea durabilă a Republicii Moldova. Sectorul HoReCa și turismul rural se află în creștere, iar integrarea unor practici sustenabile poate contribui simultan la eficiența economică, protecția mediului și consolidarea imaginii destinațiilor turistice locale.

Lucrarea explorează strategii practice și inovative aplicabile în contextul Republicii Moldova, unde unul dintre vectorii de imagine a țării, constituie turismul. Printre acestea se numără: planificarea atentă a meniurilor în pensiuni și restaurante, adaptarea porțiilor la cerințele turiștilor, valorificarea integrală a ingredientelor, donarea surplusului de alimente către comunități sau organizații locale, compostarea resturilor organice și colaborarea directă cu producători agricoli locali pentru lanțuri scurte de aprovizionare. Aceste măsuri sprijină economia rurală, reduc risipa și încurajează turismul responsabil.

Turismul gastronomic și rural în Republica Moldova oferă oportunități concrete pentru educarea turiștilor cu privire la consumul responsabil și sustenabil. Festivalurile locale, vizitele în crame și pensiunile agroturistice devin platforme pentru promovarea practicilor de reducere a risipei și a alimentației echilibrate, valorificând produsele sezoniere și tradiționale. Integrarea principiilor economiei circulare în aceste experiențe consolidează identitatea culturală și sustenabilitatea comunităților rurale.

Lucrarea subliniază importanța unei abordări integrate, în care autoritățile locale, operatorii de turism și organizațiile de mediu colaborează pentru implementarea unor politici coerente și standarde de reducere a risipei alimentare. Formarea profesională a personalului HoReCa și certificarea unităților turistice cu practici sustenabile pot transforma turismul din Republica Moldova într-un model regional de ospitalitate responsabilă.

În concluzie, reducerea risipei alimentare în turism și ospitalitate nu este doar un instrument de eficiență economică, ci și un vector al dezvoltării durabile, al promovării culturii gastronomice locale și al responsabilizării turiștilor. Prin adoptarea acestor practici, Republica Moldova poate consolida turismul rural și gastronomic, sprijinind comunitățile locale și protejând mediul natural.