

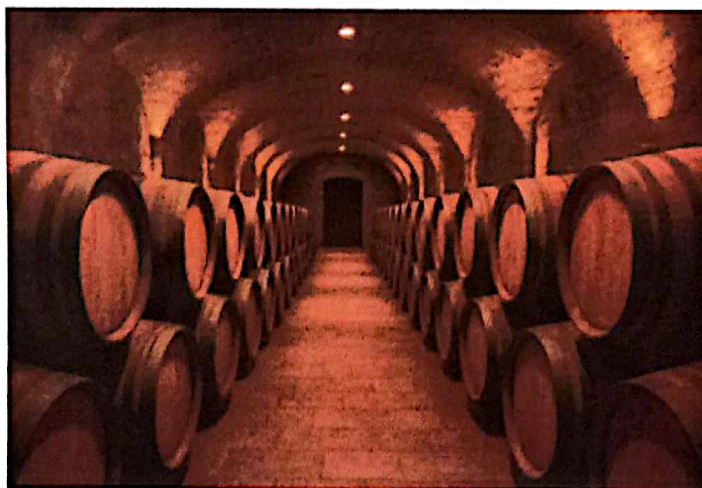
**SUBJEKTI “kejo international (Emri
Tregtar “Kantina TUFA” SHPK
NIPT L91723004G**

**PËRMBLEDHJE JOTEKNIKE PËR
AKTIVITETIN:
INDUSTRITË USHQIMORE**

ID 7.7 Prodhimi i ushqimeve dhe pijeve dhe veprimtarite e lidhura me to.
germa h

Prodhimi i alkoolit dhe pijeve joalkolike.

Sipas shtojcës 1 të Ligjit 52/2020 “Për disa ndryshime në ligjin nr.10448, datë 14.07.2011, të ndryshuar”)



VENDNDODHJA:
Tirane, Farke, LUNDER

PËRMBAJTJA E RAPORTIT

1.	<u>PROFILI OPERATORIT</u>	3
2.	<u>QËLLIMI RAPORTIT</u>	4
3.	<u>OBJEKTIVAT E RAPORTIT</u>	4
4.	<u>VENDNDODHJA E AKTIVITETIT</u>	5
5.	<u>PËRSHIKIMI I AKTIVITETIT</u>	6
5.1.	<u>MENAXHIMI I INSTALIMIT</u>	8
5.2.	<u>LËNDËT E PARA DHE NDIHMËSE</u>	9
6.	<u>IDENTIFIKIMI DHE VLERËSIMI I SHKARKIMEVE DHE NDIKIMEVE NË MJEDIS</u>	10
7.	<u>MASAT ZBUTËSE DHE PARANDALUESE TË NDIKIMEVE NË MJEDIS</u>	16
8.	<u>MONITORIMI</u>	17

1. PROFILI I OPERATORIT

Shoqeria "Kejo International shpk" me emrin tregtar "Kantina Tufa" është një kantinë vere e themeluar në vitin 2025 dhe ka si strategji të sajën prezantimin e trashëgimisë familjare dhe vlerësimin e territorit në zonën e Lundres me qëllim pozicionimin të saj në treg dhe plotësimin sa më mirë të nevojave konsumatore për tu prezantuar në treg me një produkt cilësor.

Subjekti është i regjistruar pranë QKB me nr. NIPT L91723004G, me administratë znj. Lavdie Tufa, me objekt të aktivitetit: Prodhimi, mbareshimi dhe tregtimi i zogjve, pulave, shpendeve të tjere. Prodhimi dhe tregtimi i vezeve. Prodhimi dhe tregtimi i ushqimeve blegtorale. Sherbim agjensit imobiliare. Sherbime të telefonise për pale të treta. Sherbim asistence outsourcing për llogaritë të paleve të treta, brenda dhe jashtë vendit. Sherbim konsulence fiskale dhe ligjore për tregun shqiptar dhe të ballkanit. Sherbim prodhimi të programeve kompjuterike. Sherbim ndertimi. Sherbim projektimi. Sherbim studimi fizibiliteti dhe tregu në përgjithësi për çdo produkt dhe/ose sherbim. Sherbim distribucioni për produkte ushqimore, pije alkoolike dhe/ose jo, dhe çdo produkt tjetër. Sherbim bar dhe restorant. Sherbim kurse profesionale. Prodhim, ambalazhim, etiketim dhe tregtim vaj ulliri, ullinj. Tregtimi import-eksport, me shumicë e pakicë të mallrave ushqimore, bujqesore e blegtorale, industriale elektrike, elektroshtepiake, etj. Shoqeria sipas nevojave të aktivitetit ka të drejtën e ushtrimit të çdo aktiviteti të ligjshëm, të lejueshëm për fermer, e cila nuk ndalohej me ligj (sipas nenit 7 të Ligjit nr.9901, dt. 14.04-08). Thertore të shpendeve. Importin, eksportin dhe tregtimin me shumicë apo pakicë të të gjitha llojeve të mjeteve motorike duke përfshirë importin dhe shitjen e autovecurave, mjeteve të transportit të pasagjereve, kamioneve dhe transportierëve të tij. Importin, eksportin, si dhe tregtimin me shumicë apo pakicë të pjesëve të këmbimit, aksesoreve, agregateve për të gjitha llojet e mjeteve motorike, duke përfshirë pjesët e këmbimit për të gjitha llojet e autovecurave, mjeteve motorike për transportin e pasagjereve, kamioneve dhe transportierëve të çdo lloji. Kryerjen e sherbimeve të mirëmbajtjes dhe të riparimit (servisit) për të gjitha llojet e mjeteve motorike, duke përfshirë kryerjen e këtij sherbimi për autovecurat, mjetet e transportit të pasagjereve, kamioneve dhe transportierëve të çdo lloji. Riparimin dhe kryerjen e sherbimeve të mirëmbajtjes për motoret e mjeteve lundruese (anijeve). Importimin dhe perdorimin nga shoqëria dhe për tregtimin në tregun e brendshëm të vajrave, lubrifikanteve dhe të nenprodukteve të tyre. Prodhim, ambalazhim, etiketim dhe shitje të pijeve alkoolike (vere dhe raki).

2. QËLLIMI I RAPORTIT

Subjekti paraqet këtë raport, sepse kërkon të aplikojë për leje mjedisi Tip B për aktivitetin:

INDUSTRIË USHQIMORE

ID germa h 7.7 Prodhimi i ushqimeve dhe pijeve dhe veprimtaritë e lidhura me to.
Prodhimi i alkoolit dhe pijeve joalkoolike

Referuar shtojcës 1 të ligjit 52/2020 "PËR DISA NDRYSHIME NË LIGJIN NR.10448, DATË 14.7.2011, "PËR LEJET E MJEDISIT", TË NDRYSHUAR.

3. OBJEKTIVAT E RAPORTIT

- Identifikimi i ndikimeve të mundshme në mjedis (Emetimet në ajër, Gjenerimi i

zhurmave; Ndikimi në florë/haunë; Mbetjet e gjenerara; Ndikimi social-ekonomik; Ndikimi në cilësinë e jetës në qendrat e banuara; Ndikim në paisazhin e zonës).

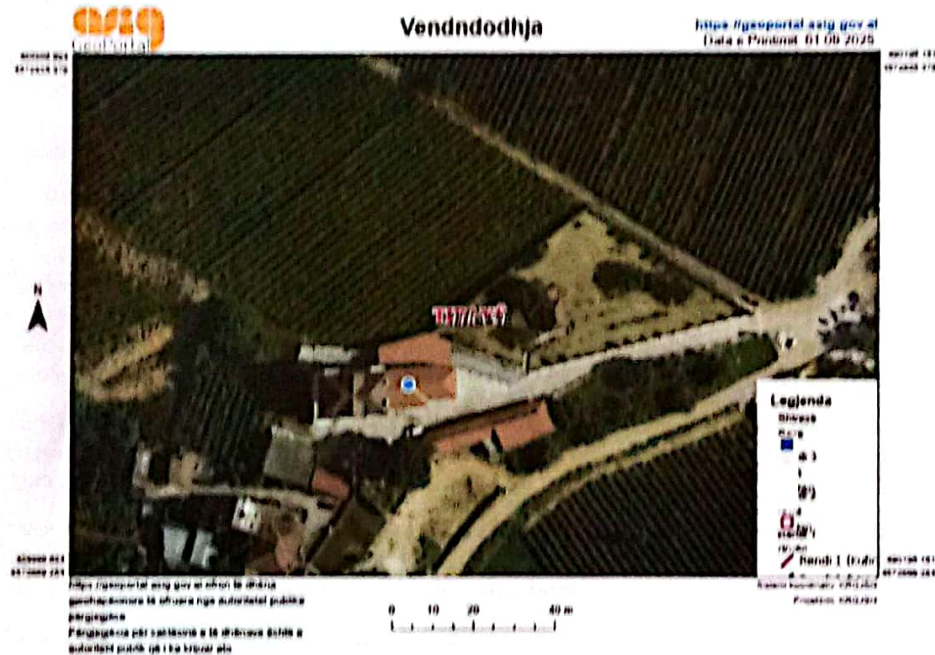
- Cjetja e alternativave që janë me miqësore me mjedisin dhe propozimi i masave të duhura për zvogëlimin e ndikimeve të mundshme potenciale negative gjatë zbatimit të aktivitetit.
- Lehtësimi i informimit të publikut dhe organeve vendim-marrëse mjedisore, lidhur me zbatimin e aktivitetit.

4. VENDNDODHJA E AKTIVITETIT

Aktiviteti do të zhvillohet në adresën: *ne Tirane, Farke, Lunder.*

Zona e përzgjedhur për ushtrimin e këtij aktiviteti është e përshtatshme për këtë lloj aktiviteti duke marrë parasysh përparësitë si:

- Furnizimi me ujë;
- Furnizimi me energji elektrike
- Lehtësi në aksesim në rrugë të mjeteve të transportit



Koordinatat e vendndodhjes (sipas sistemit Albanian Gauss Kruger) së karburantit janë si më poshtë:

Nr.	E	N
1.	4406443.09	4573473.17

5. PËRSHKRIMI I AKTIVITETIT

Shoqëria "Kejo shpk" me emrin tregtar "Kantina Tufa" është një kantinë vere e themeluar në vitin 2025 dhe ka si strategji të sajën prezantimin e trashëgimisë familjare dhe vlerësimin e territorit në zonën e Lunders me qëllim posicicionimin të saj në treg dhe plotësimin sa më mirë të nevojave konsumatore për tu prezantuar në treg me një produkt cilësor. Në dy dekadat e fundit tregu shqiptar ka pasur ndryshime të rëndësishme si rezultat i globalizimit dhe si pasojë e hapave që vendi ka ndjekur në proceset integruese, në mënyrë të vazhdueshme ka lindur nevoja që kompania jone të prezantohet me teknologji moderne në proceset e prodhimit, me qëllim rritjen e cilësisë dhe efikasitetit në prodhim. Rritja e cilësisë teknologjike e bene shoqëri me konkurrese në treg, ndërsa rritja e efikasitetit ndihmon në përmirësimin e performancës financiare të shoqërisë. Megjithatë duke qenë se në tregun shqiptar operojnë një numër i lartë operatorësh, qofshin këta prodhues vendi apo importues, trysnia është e vazhdueshme për të përmirësuar me tej efikasitetin dhe cilësinë tone.

Për këtë arsye, nga ana e shoqërisë sone në bashkëpunim me specialiste të huaj janë bërë studime të metejshme për përmirësimin e efikasitetit në procesin e prodhimit të verës, dhe pasi janë bërë konstatimet e duhura, janë evidentuar mundësitë për të investuar në pajisje teknologjike nga vendet e Bashkimit Europian në të gjithë procesin e përpunimit të rrushit deri në produktin përfundimtar vere. Këto procese priten të rrisin efikasitetin e prodhimit të verës në Kantine e shoqërisë sone, duke rritur rendimentin e sasisë së mushtit të përfunduar nga çdo varietet rrushi, si dhe në disa ndryshime në procesin trajtimit dhe kullimeve për të rritur

eficencen.

Produktet ne Kantine tone do te ambalazhohen formatet e meposhteme:

1. Vere e Kuqe me shishe qelqi 750 ml
2. Vere e Bardhe me shishe qelqi 750 ml
3. Vere Roze me shishe qelqi 750 ml.
4. Vere e gazuar (Spumante) me shishe qelqi 750 ml
5. Vere e Kuqe ne formatin Beg in Box me kuti 5L
6. Vere e Bardhe ne formatin Beg in Box me kuti 5L

Produktet jane konform standardit te OIV te Bashkimit Europian ne lidhje me prodhimin veres.

Cilesia produkteve kontrollohet ne laboratore te akredituar nderkombetar dhe inspektobet nga AKU (Autoriteti Kombetar i Ushqimit), si dhe ne laboratorin e kantine per analizat rutine te kontrollit te cilesise.

Per prodhimin e veres do te perdoret si lende e pare rrush i Fermes Tufa. Familja Tufa ka ne pronesi rreth 24 hektar vresht. Rendimi i vreshtit varjon ne varesi te vitit, kushteve klimaterike dhe te varietetit. Mesatarisht llogaritet rreth 60-100 kuintal rrush per odo hektar vresht. Ne rast nevojje mund te blihet nga fermeret e zones per te plotesuar kerkesat e tregut. Gjithashtu shoqeria Kejo Shpk mund te marre ne hua-perdorje vreshtat e familjareve te afert te familjes.

Kantina ka kapacitet maksimal prodhuar 100 hl vere ne dite.

Pershkrimi i proceseve te punes ne Kantine Tufa

Ne Kantine e shoqerise Kejo shpk procesi i vjelies kryhet me dore dhe rrushi transportohet me arka plastike me kapacitet 25 kg rrush nepermjet zatorit dhe nje kamioncine nga vreshtat e familjes Tufa deri ne Kantine. Arkat peshohen dhe me pas shtien ne egrapompe ku procesi i hedhjes eshte po me dore. Pasi ndahet frenja nga rrushi i dermuar , rrushi transferohet nepermjet pompes me tramoxhe ne Prese per rastin e veres se bardhe dhe te gazuar ose ne tank fermentimi per rastin e veres se kuqe dhe roze. Procesi i coptimit dhe presimit eshte i automatizuar. Frenjat mblidhen dhe hidhen perseri ne vresht pasi jane te bodegradueshme

Vere e bardhe dhe e gazuar presohet nga ku bersia ndahet mushti cili shkon per ferementim. Bersia shkon per raki dhe pjesa e mbetur mblidhet dhe hidhet ne vresht per pasutim te tokes dhe eshte e biodegradueshme.

Vere roze lihet ne macerim per 8 ore dhe me pas presohet nga ku bersia ndahet mushti cili shkon per ferementim. Bersia shkon per raki dhe pjesa e mbetur mblidhet dhe hidhet ne vresht per pasutim te tokes dhe eshte e biodegradueshme

Vere e kuqe ferementohet bashke me bersi dhe pasi perfundon procesi i ferementimi , bersia ndahet nga mushti i ferementuar. Bersia shkon per raki dhe pjesa e mbetur mblidhet dhe hidhet ne vresht per pasutim te tokes dhe eshte e biodegradueshme.

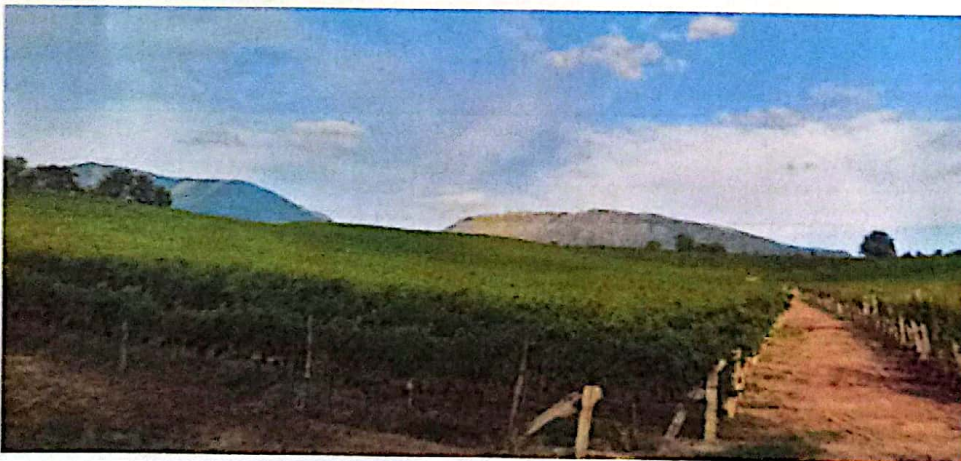
Ferementimi kryhet nga majaja Saccharomyces cerevisiae apo ndryshme , majaja e veres e cila e kthen sheqerin ne alkool etilik dhe nen produkte te tjera dhe nga ky proces emetohet nje sasi dioksidi karboni CO₂

Pas perfundimit te procesit te fermentimit vera e perfuar ftohhet dhe majaja dekantohet ne fund te vaskes se ferementimit. Vera e perfuar ndahet nga majaja duke u transferuar me pompe nga tanku i ferementimit ne tankun e maturimit ose ne vozat e lisit ne varesi te varietetit dhe procesit. Verat e bardha, e gezuar dhe roze transferohen ne vaska inoksi. Ne kete proces shtohet squfuri dhe ruben per disa muaj , pa ndonje afakt te paracaktuar , nderkohe vera e kuqe transferohet ne ene inoksi per te kryer ferementimit e dYTE malo-laktik. Pasi ketij procesi vera e kuqe transferohet perseri ne tanke te tjere inoksi ose barrik ku shtohet squfuri dhe mbyllet ne ene te mbushura , ne varesi te procesit dhe qendrojne disa muaj deri ne disa vite ne varesi te veres dhe varietetit.

Ne varesi te varietetit vera behet gati per mbushje. Verat e bardhadhe roze zakonisht mbushen gjate vitit pasardhes ku pasi jane ftohur per nje periudhe 4 mujore (1 here ne 10 dite) nepermjet qarkullimit , proces qe njihet si batonazh ato filtrohen sterile dhe mbushen ne shishe ose beg in box.

Vere e gazuar rifermentohet ne shishe ku krijon edhe gazin karbonik dhe ruhet per nje peridhe 2 -vjecare deri ne taposjen perfundimtare.

Vere e kuqe mund te qendroje per vite ne tanke ose barrik lisi dhe pasi behet gati per mbushje. Vera filtrohet dhe mbushet ne shishe ose ne beg in box. Zakonisht ruhet ne magazine per nje periudhe 6 mujore ne shishe dhe pas eshte gati per treg



5.1. MENAXHIMI I INSTALIMIT

Menaxhimi i instalimit bëhet nga një staf i kualifikuar dhe trajnuar për të operuar dhe për të ushtruar aktivitetin në fjalë.

Për zhvillimin e aktivitetit, operatori operon konform të gjithë rregullave teknike, tatimore, fiskale dhe atyre mjedisore.

Puna është organizuar në mënyrë të tillë që të funksionojë në formën e një organograme, e cila tregon mënyrën e funksionimit, ndarjen e detyrave dhe përgjegjësitë e secilit punonjës. Kjo metodë është efektive për realizimin sa më eficient dhe të suksesshëm të punës.

Pak a shumë hierarkia dhe rrjedha e autoritetit tregohet në këtë skemë të thjeshtë, ku çdo gjë varet drejtpërdrejtë nga Administratori i kompanisë.

Fuqia Punëtore

- Ne kantine Tufa prodhimi është sezonal si çdo kantine vere. Vjeliet fillojnë gjatë muajit Gusht dhe përfundojnë në Tetor. Gjatë vitit punët janë të reduktuara ku kryesisht bëhen transferime vere, pastirje dhe desinfectime. Në ditë të vecanta bëhet mbushja në varesi të nevojës së tregut.

- Numri punonjësve momentalisht është 3.

- ✓ drejtor teknik
- ✓ 1- puntor vreshti
- ✓ Administratori

Për shmangien e aksidenteve nga pajisjet tregohet një kujdes i veçantë nga punonjësit për mirëmbajtjen e gjendjes së tyre teknike si dhe zbatohen me rigorozitet kushtet e sigurimit teknik.

*****MBROJTA E SHËNDETIT DHE SIGURIA NË PUNË JANË NË QENDËR TË VËMENDJES SË OPERATORIT.**

Tabela e mëposhtme jep informacion mbi kushtet e punës.

KUSHTET E PUNËS					
Numri total i punonjësve	7				
Shpërndarja e punonjësve	ZYRA	PRODHIMI	MIRËEMBAJT JA	MAGAZINI MI	TË TJERA
	1	5	1	-	-
Turnet dhe aktivitetet	Zyrat / administrata		Instalimet		
	1 TURN		3 TURNE		
Orët e punës	Zyrat / administrata		Instalimet		
	8 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ à 8 orë		06 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰ Turni i parë 14 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰ Turni i dytë 22 ⁰⁰ - 06 ⁰⁰ Turni i tretë		
Numri i ditëve të punës në vit	365				
Numri i orëve në vit	2920				
Variacionet sezonale	Nuk preket nga variacione sezonale				
Turnet dhe numri i punëtorëve për turn	Gjatë variacioneve sezonale		Pjesa tjetër e vitit		
	Nuk ka		ZYRA/ADMINISTRATA = 1 TURN 8 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ à 8 orë SHËRBIMI = 3 TURNE 06 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰ Turni i parë 2 punonjës 14 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰ Turni i dytë 2 punonjës		

		22 ⁰⁰ - 06 ⁰⁰ Turni I tretë I punonjës
Periudhat gjatë të cilave kompania mbyllet	Pushimet	Sipas kodit të punës secilit punonjës i takon 24 ditë/vit pushim. Duke qene nje aktivitet, i cili zhvillohet ne 365 ditet e vitit, punonjesit zevendesohen me njeri-tjetrin ne rast pushimesh.
	Ndërprerje të rregullta të funksionimit	Nuk ka

5.2. LËNDËT E PARA DHE NDIHMËSE

Lenda e para qe perdoret per prodhimin e veres eshte:

- Rrush i kuq
- Rrush i bardhe

Karakteristikat cilesore te lendeve te para rrush

I. Rrush i Bardhe

- | | |
|-----------------------------|------------|
| a. Permbajtja e lageshtise | 72-80 % |
| b. Pesha mesatare e kokrres | 1.5-3.0 gr |
| c. % Sheqerit Brix | 18-22 % |
| d. Aciditeti total | 6-9 g/L |
| e. pH | 3.0-3.4 |

II. Rrush i Kuq

- | | |
|-----------------------------|------------|
| a. Permbajtja e lageshtise | 70-78 % |
| b. Pesha mesatare e kokrres | 1.0-2.0 gr |
| c. % Sheqerit Brix | 22-26 % |
| d. Aciditeti total | 5-7 g/L |
| e. pH | 3.3-3.8 |

Regjimi elektrik i prodhimit per te realizuar ne procesin e prodhimit mbeshetet totalisht ne energjine elektrike te furnizuar nga rrjeti OSSHE.

Regjimi frigoriferik per verat e bardha sigurohet nga kombinimi i perdorimit te energjise elektrike dhe nga perdorimi i agjentit ftohes gaz R404.

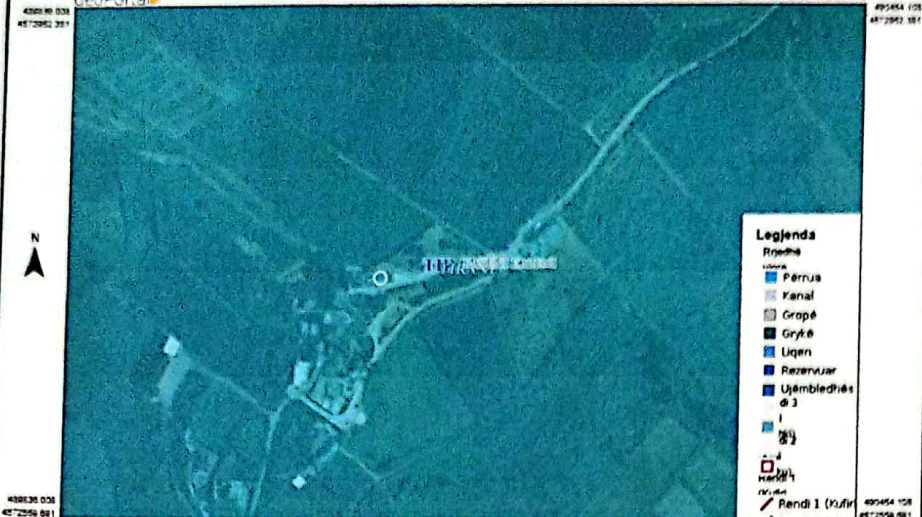
Sipas karakterit te procesit Kantina ndahet ne reparte qe funksionojne me parime te pavarura nga njeri tjetri.

6. IDENTIFIKIMI DHE VLERËSIMI I SHKARKIMEVE DHE NDIKIMEVE NË MJEDISI

Mjedisi është gjithmonë i prekur nga veprimtaritë e ndryshme që ushtrohen në të, por ndikimi mund të jetë i ndryshëm. Kjo është e lidhur ngushtë me vetë llojin e veprimtarisë, e cila mund të ketë impakt të drejtpërdrejtë, të tërthortë, të rëndësishëm apo mesatar të pranueshëm.

Duke iu referuar natyrës së aktivitetit në fjalë, gjatë zhvillimit të tij pritet që të ketë shkarkime minimale në mjedis. Ndikimet e mundshme gjatë ushtrimit të këtij aktiviteti janë të përshkruara në tabelën e mëposhtëme.

RREZATIMI JONIZUES
***Nga zhvillimi i aktivitetit nuk do të ketë rrezatime jonizuese, pasi vetë natyra e aktivitetit nuk shoqërohet me ndikime të tilla.
NDIKIMET NË POPULLËSI
***Aktiviteti do të zhvillohet brenda vijës së verdhë të zonës urbane Gjirokaster. Aktiviteti sipas klasifikimit nuk do të shoqërohet me ndikime negative në popullësi. Madje ky aktivitet është një e mirë publike, e cila do t'i shërbejë komunitetit të zonës në aspektin e punësimit. Zhvillimi i aktivitetit të kantinës së verës ka ndikime të dukshme mbi popullsinë lokale. Ai krijon vende pune, nxit ekonominë dhe turizmin, duke sjellë përfitime të drejtpërdrejta financiare dhe kulturore



https://geoportal.asig.gov.al ofron të dhëna
geohapësimore të otuara nga autoritetet publike
përgjegjëse
Përgjegësia për saktësinë e të dhënave është e
autoritetit publik që i ka krijuar ato

Zhvillimi i aktivitetit të kantinës së verës mund të shoqërohet me përdorim të ujit për proceset teknologjike, si larja e pajisjeve, pastrimi i ambienteve dhe nevoja sanitare e punonjësve. Për këtë arsye, menaxhimi i sasisë dhe cilësisë së ujit është thelbësor për të shmangur ndikime negative në mjedis.

- Ujërat e ndotura që krijohen nga aktiviteti ndahen në dy kategori kryesore:
- Ujërat sanitare, që vijnë nga nevojat higjieno-sanitare të stafit dhe vizitorëve;
 - Ujërat teknologjike, që krijohen nga procesi i larjes së pajisjeve dhe veglave të përdorura në prodhimin e verës.

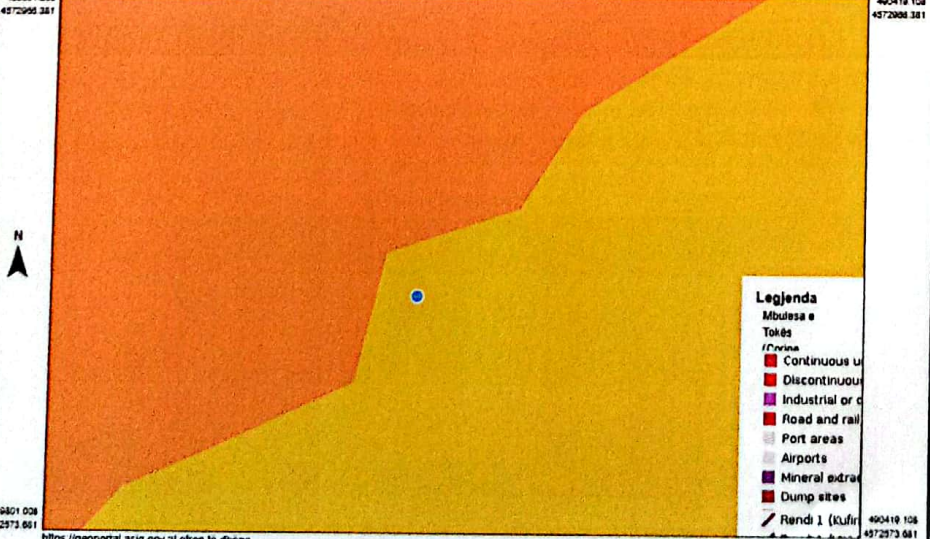
Të dyja këto kategori ujërash do të mblihdhen në mënyrë të kontrolluar dhe do të dërgohen në rrjetin e kanalizimeve ekzistuese ose në një sistem trajtimi të dedikuar, përpara shkarkimit në mjedis. Kjo siguron që në mjedis të mos derdhen substanca organike apo kimike që mund të rrezikojnë cilësinë e ujërave sipërfaqësore dhe atyre nëntokësore.

NDIKIMET NË TOKË

Objekti i kantinës është i ndërtuar dhe përdorimi i tokës për aktivitetin e tij nuk pritet të shkaktojë ndikime të ndjeshme. Menaxhimi i mbetjeve dhe ujërave do të bëhet në mënyrë të kontrolluar, duke shmangur ndotjen e tokës, ndërsa lëvizja e mjeteve do të organizohet për të minimizuar dëmtimet në sipërfaqet përreth. Në këtë mënyrë, ndikimi në tokë është minimal dhe i kontrollueshëm.

NDIKIMET MBI FLORËN DHE FAUNËN

***Zona në të cilën ushtrohet aktiviteti është zonë urbane, në të cilën nuk takohen elementë të spikatur të florës dhe faunës. Përreth kësaj zone, hasim bimësi të ulet dhe barishte të ndryshme. Aspekti faunistik i lidhur ngushtë me mjedisin rrethues këtu paraqet një larmi biologjike të varfër. Për sa më lart, vlerësohet se zhvillimi i këtij aktiviteti nuk paraqet asnjë ndikim negativ në florë apo faunë.



https://geoportal.asig.gov.al ofron të dhëna
geohapësimore të otuara nga autoritetet publike
përgjegjëse
Përgjegësia për saktësinë e të dhënave është e
autoritetit publik që i ka krijuar ato

MENAXHIMI I MBETJEVE

Menaxhimi i mbetjeve në kantinën e verës do të kryhet në mënyrë të kontrolluar dhe sipas standardeve mjedisore. Mbetjet organike do të përpunohen për kompost ose ushqim për bagëtinë, mbetjet urbane do të dërgohen për riciklim ose vendgrumbullim të autorizuar, ndërsa mbetjet e rrezikshme do të trajtohen veçmas dhe asgjësohen nga operatorë të autorizuar. Stafit do të trajnohet për ndarjen dhe trajtimin e saktë të mbetjeve, duke siguruar që aktiviteti të ketë ndikim minimal mbi mjedisin.

NDIKIMI SOCIAL-EKONOMIK

Me operimin e këtij aktiviteti pritet të ketë një impakt pozitiv në ekonominë e rajonit. Operatori do të punësojë personel të zonës, duke bërë të mundur rritjen në nivelin ekonomik dhe të punësimit.

Analiza S.W.O.T

FUQITË	DOBËSITË
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Potencial për zhvillimin ekonomik. ➤ Rritje e punësimit në nivel lokal. ➤ Ka kapacitet për plotësimin e nevojave të tregut. ➤ Eksperienca për një kohë të gjatë në tregëtimin me pakicë të karburanteve. ➤ Operon me çmime konkurruese. ➤ Proces pune bashkëkohor dhe paqësor me mjedisin. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mungesa e politikave shtetërore për përkrahjen e subjektit për zgjerim dhe në aspektin e rritjes së punësimit. ➤ Evazioni fiskal dhe konkurrenca e pandershme nga kompani të ndryshme. ➤ Përfitimi i tij ekonomik është objekt i luhatjeve, duke qenë se kostoja e karburantit ndryshon çdo ditë.
MUNDESITË	RREZIQET
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mundësi përfitimi ekonomike nga shitja e produktit. ➤ Mundësi punësimi të banorëve të zonës. ➤ Ofrimi i produkteve cilësore, me çmime konkurruese në tregun vendas. ➤ Maksimizimi i fitimit. ➤ Krijimi i lokacioneve shtesë është gjithmonë një opsion për zgjerimin e stacionit të karburantit. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Shfaqja e një stacioni të ri karburanti në afërsi të tij. ➤ Konkurrenca e pa-ndershme dhe mosrespektimi i detyrimeve dhe përcaktimeve ligjore nga subjektet e njëjta. ➤ Dukuritë natyrore të tilla si: stuhi, përmbytje, zjarr, etj.

7. MASAT ZBUTËSE DHE PARANDALUESE TË NDIKIMEVE NË MJEDIS

MJEDISI TOKËSOR
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kryerja e aktivitetit brenda koordinatave të përcaktuara. ➤ Zbatimi i kushteve teknike dhe standarteve. ➤ Menaxhimi sa më efektiv i mbetjeve, me qëllim mbrojtjen e mjedisit tokësor. ➤ Pastrimi i mjedisit në rast të shkarkimeve aksidentale. ➤ Mirmbajtja dhe gjelberimi i sipërfaqes
CILËSIA E AJRIT
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Larja dhe pastrimi i ambjentëve të punës periodikisht. ➤ Përdorimi i maskave mbrojtëse për frymëmarrjen nga ana e punonjësve. ➤ Mbajtja fikur e mjeteve të transportit në momentin që do të mbërrijnë në subjekt.
MJEDISI UJOR
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Parandalimi i shkarkimeve me tipologji ndotëse në mjediset ujore. ➤ Përdorimi i detergjentëve sa më miqësor me mjedisin.
MENAXHIMI I MBETJEVE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vendosja e kontenierëve në brendësi dhe jashtë objektit. ➤ Diferencimi i mbetjeve sipas fraksioneve të gjeneruara. ➤ Transportimi periodik i mbetjeve jo të rrezikshme urbane në vendepozitimin më të afërt të caktuar nga Njësia Vendore.

GJENERIMI I ZHURMAVE

- Operimi brenda orareve të caktuara, nga rregullorja e punës.
- Respektimi I gjitha rregulloreve gjatë procesit të punës.
- Lëvizje e ngadaltë dhe e kujdesshme e mjeteve të transportit në ambientet e aktivitetit.
- Vendosja e tabelave për zbatimin e rregullores në ambientet e aktivitetit në mënyrë rigoroze.

8. MONITORIMI

Qëllimi i monitorimit mjedisor është që të sigurojë të dhëna nëpërmjet të cilave të vlerësohet nëse zhvillimi i veprimtarisë është në përputhje me ligjet dhe standardet mjedisore që lidhen me të, për të vlerësuar shkallën e ndikimit (nëse ka), si dhe për të vlerësuar performancën mjedisore të menaxhimit të saj në kuadër të përmirësimit të vazhdueshëm.

Plani i monitorimit në mjedis do të konsistojë në:

Do të kryhet monitorimin çdo 6 muaj për parametrat mjedisore nga Laboratorë të Akredituar dhe do t'i raportojmë ato pranë Agjencisë Kombëtare të Mjedisit. Gjithashtu do të mbajmë edhe kopjet në subjekt dhe do t'ia vendosim në dispozicion inspektimeve që mund të ketë.

Nr.	Elementi i monitorimit	Frekuenca	KUSH?
1.	Monitorim i cilësisë së ajrit	Çdo 6 muaj	Laborator i Akredituar
2.	Monitorim i zhurmave	Çdo 6 muaj	Laborator i Akredituar
3.	Sasia e mbetjeve të gjeneruara	Në varësi të punës	Operatori
4.	Sasia e mbetjeve të transferuara	Në varësi të punës	Operatori
5.	Monitorim I gjendjes teknike të pajisjeve operuese	Çdo 1 vit	Operatori ose Teknikë të posatshtëm

“Kejo International Emri Tregtar Kantina TUFA” SHPK

Administrator

Lavdie Tufa

7

SUBJEKTI: “KEJO INTERNATIONAL Emri Tregtar Kantina TUFA” SH.P.K.

