



PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

An de referință: 2025

1. Descrierea activității

Societatea desfășoară activități de preparare și comercializare a produselor alimentare, atât pentru consum în locație, cât și prin livrare (inclusiv prin platforma Wolt).

Produsele sunt preparate zilnic, în funcție de cererea clienților și de disponibilitatea materiilor prime, fără menținerea unor stocuri semnificative de produse finite, conform principiilor de eficiență și prevenire a risipei alimentare prevăzute de legislația în vigoare.

2. Obiectivul planului

Reducerea risipei alimentare prin implementarea de măsuri de prevenire și diminuare, în conformitate cu ierarhia prevăzută de Legea nr. 217/2016 și normele metodologice de aplicare, respectiv:

- utilizarea eficientă a materiilor prime
- optimizarea producției
- diminuarea pierderilor alimentare

3. Măsuri implementate pentru reducerea risipei alimentare

Societatea depune eforturi în mod constant pentru a aplica măsuri de prevenire a risipei alimentare, conform prevederilor legale aplicabile:

3.1. Vânzarea produselor la preț redus

În conformitate cu ierarhia măsurilor prevăzute de lege, societatea utilizează mecanisme de reducere a prețurilor pentru anumite produse, în vederea:

- creșterii ratei de vânzare
- evitării pierderilor generate de produse cu rulaj scăzut
- optimizării consumului de materii prime

Reducerea prețurilor se realizează atât în locație, cât și prin platformele de livrare utilizate, în mod periodic, în funcție de:

- nivelul stocurilor
- cererea clienților
- performanța produselor în vânzare

Societatea aplică:

- reduceri standard (ex. ~20%) pentru produse selectate
- campanii tip „flash sale” cu reduceri semnificative (50–80%) pentru evitarea risipei

3.2. Adaptarea meniului în funcție de stocuri (meniul zilei)

În conformitate cu măsurile de prevenire prevăzute de lege, societatea implementează un sistem flexibil de organizare a meniului, bazat pe gestionarea acestuia în format electronic (Excel).

Acest sistem permite:

- actualizarea zilnică a meniului în funcție de stocurile disponibile
- integrarea materiilor prime existente în preparatele oferite
- modificarea meniului în funcție de produsele cu rulaj mai lent

Modificările sunt realizate în fișiere interne (Excel), în funcție de stocuri, iar ulterior fișele actualizate sunt transmise către bucătărie pentru execuție.

Această metodă asigură corelarea directă între stocuri și producție și contribuie la reducerea riscului de expirare a materiilor prime.

3.3. Schimbarea destinației produselor (reutilizare internă)

În conformitate cu principiile utilizării eficiente a resurselor, societatea aplică metoda de schimbare a destinației produselor alimentare.

Aceasta presupune:

- utilizarea unor produse sau ingrediente în alte preparate decât cele inițial planificate
- integrarea materiilor prime în rețete alternative

Exemple:

- utilizarea unor produse dulci (ex. produse tip Kinder) în deserturi preparate
- utilizarea produselor lactate (ex. iaurt) în preparate sau deserturi

Această metodă contribuie la valorificarea completă a materiilor prime și la reducerea risipei alimentare.

3.4. Oferirea cu titlu gratuit (consumatori finali)

În anumite situații, în vederea prevenirii risipei alimentare, societatea aplică măsura oferirii cu titlu gratuit a unor produse către consumatorii finali, în conformitate cu principiile legii.

Aceasta presupune:

- oferirea de produse excedentare „din partea casei”
- includerea opțională a unor produse gratuite în comenzi

Exemple:

- oferirea gratuită de băuturi (ex. Fanta, Fuzetea) în cazul existenței unor stocuri excedentare
- oferirea opțională către client a unor produse suplimentare gratuite

Această măsură contribuie la evitarea pierderilor și la valorificarea produselor înainte de expirare.

3.5. Planificarea producției

Producția este adaptată constant, conform principiilor de prevenire a risipei alimentare, în funcție de:

- istoricul comenzilor
- sezonabilitate
- zilele săptămânii

Această măsură contribuie la:

- evitarea supraproducției
- reducerea pierderilor de materii prime

3.6. Direcționarea produselor impropriei consumului către neutralizare

În conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 și cu măsurile prevăzute în Anexă privind gestionarea produselor care nu mai pot fi destinate consumului uman sau animal, societatea aplică măsura direcționării acestora către unități autorizate de neutralizare.

Această măsură este aplicată în situațiile în care produsele alimentare nu mai pot fi valorificate prin alte metode (vânzare, reutilizare sau oferire către consumatori).

Procesul presupune:

- identificarea produselor care nu mai sunt apte pentru consum
- separarea acestora de fluxul alimentar
- predarea către operatori autorizați, conform legislației sanitar-veterinare și de mediu

Această măsură este utilizată ca ultimă etapă în ierarhia de prevenire a risipei alimentare, contribuind la respectarea cerințelor legale privind siguranța alimentelor și protecția mediului.

4. Măsuri neimplementate

În anul 2025, societatea a realizat transferuri cu titlu gratuit către persoane fizice, însă nu și către persoane juridice către operatori receptori, conform prevederilor legale.

Această situație este determinată de:

- lipsa partenerilor contractuali autorizați
- volumul redus de produse eligibile pentru donare

5. Măsuri de informare și responsabilizare a angajaților

În conformitate cu prevederile legale, societatea a realizat informarea anuală a angajaților privind reducerea risipei alimentare.

Informarea a vizat:

- utilizarea eficientă a materiilor prime
- respectarea regulilor de depozitare și rotație a stocurilor (FIFO)
- evitarea risipei alimentare în procesul de producție

6. Informarea consumatorilor

Societatea depune eforturi în mod constant să contribuie la reducerea risipei alimentare prin:

- aplicarea de reduceri comerciale
- optimizarea ofertei în funcție de cerere
- oferirea de produse suplimentare în vederea evitării risipei

Aceste măsuri sunt implementate atât în locație, cât și prin platformele de livrare.

7. Monitorizare și evidență

În conformitate cu legislația aplicabilă, societatea menține evidențe interne privind:

- produsele comercializate cu preț redus
- adaptarea meniului în funcție de stocuri (fișiere Excel)
- utilizarea materiilor prime

Documentele justificative sunt păstrate în format fizic și electronic și pot fi puse la dispoziția autorităților competente la cerere.

8. Concluzie

Prin măsurile implementate, societatea depune eforturi în mod constant pentru a respecta principiile prevăzute de legislația privind diminuarea risipei alimentare și urmărește reducerea acesteia prin:

- flexibilitate operațională
- optimizarea stocurilor
- eficientizarea procesului de producție

Administrator,
Simona Miculescu

