

PLAN ANUAL PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

Anul de referinta: 2025

1. DATELE COMPANIEI:

- **Denumire societate:** SC BESTINWEST CONCEPT SRL
- **Punct de lucru:** Jud. Timis, Municipiul Timisoara, Bulevardul VASILE PARVAN, Nr. 9.
- **Responsabil management risipa alimentara:** GUSTICE NICOLAE

Societatea noastra isi desfasoara activitatea la punctul de lucru , dupa codurile CAEN rev.3

1039 Prelucrarea si conservarea fructelor si legumelor n.c.a.

1073 Fabricarea macaroanelor, taiteilor, cus-cus-ului si a altor produse fainoase similar

1085 Fabricarea de mâncăruri preparate

1089 Fabricarea altor produse alimentare n.c.a.

5611 Restaurante

5621 Activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente

5622 Alte servicii de alimentatie n.c.a.

5630 Baruri si alte activitati de servire a bauturilor

7020 Activitati de consultanta în afaceri si management

Societatea desfasoara activitatii de preparare si comercializare a produselor alimentare gatite (ciorbe, feluri principale, garnituri, salate), în regim de servire a la cart'(din meniu)-la locul de consum sau la pachet, cu livrare la domiciliu

Statut societate – Intreprinderi mici si mijlocii, societate cu raspundere limitata(SRL), sub 50 de angajati in 2025.

2. OBIECTIVUL PLANULUI:

Prezentul plan stabileste masurile pentru prevenirea si reducerea risipei alimentare prin optimizarea proceselor de achizitie, depozitare, preparare si consum . Activitatea este continua, cu flux ridicat de clienti zilnic.

Acest plan este elaborat in conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 (actualizata prin Legea nr. 49/2024) privind diminuarea risipei alimentare. Obiectivul nostru este reducerea cantitatii de deseuri alimentare generate în unitatea noastra in anul 2025, protejand totodata mediul si eficientizand costurile operationale.

2.A. Identificarea surselor de risipa alimentara

- materii prime degradate/expirate – aprox. [ex: 1 kg/luna]
- pierderi în procesul de preparare – aprox. [ex: 5 kg/luna]
- resturi din farfuriile clientilor – aprox. [ex: 44 kg/luna]

Cantitatea totala estimata de risipa: [ex: 50 kg/luna]

2.B. Obiective specifice

- Reducerea pierderilor din depozitare cu 10% ;
- Optimizarea comenzilor de materii prime ;
- Cresterea gradului de valorificare a produselor alimentare ;
- Educarea personalului/beneficiarilor privind consumul responsabil .
- Redistribuirea alimentelor sigure pentru consum
- Valorificarea deseurilor alimentare conform legislatiei.

3. MASURI PROPUSE SI IMPLEMENTATE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI (Minim 2 obligatorii):

● **Gestiunea stocurilor materiilor prime:** Implementarea stricta a principiilor FIFO (Primul intrat, primul iesit) si FEFO (Primul care expira, primul iesit) in depozit si camerele frigorifice.

Concret:

- Implementarea sistemului FIFO (primul intrat – primul iesit)
- Monitorizarea temperaturii si conditiilor de pastrare
- Etichetare clara a produselor

● **Adaptarea productiei la conditiile de piata, cerere-oferta :** Se vor tine evidente clare ale **vanzarilor lunare** pentru optimizarea aprovizionarii cu materii prime ,urmarind atat diminuarea risipei alimentare cat si evitarea OOS(out of stock) si imposibilitatea de a servi un anumit produs din meniu

Concret:

- Planificarea comenzilor pe baza consumului real
- Colaborare cu furnizori flexibili (livrari mai dese, cantitati mai mici)
- Ajustarea portiilor
- Reutilizarea creativa a surplusului alimentar
- Standardizarea retetelor
- Înregistrarea pierderilor zilnice

● **Vanzarea cu pret redus:** Produsele sigure, dar care se apropie de finalul perioadei optime de comercializare, vor fi integrate in oferte speciale de tip „**pret redus**” la anumite preparate regasite in meniu

Concret:

- Oferte stabilite la momentul identificării produselor care se apropie de finalul perioadei optime de comercializare și consum

4. MASURI DE INFORMARE SI EDUCARE (Cerinta legala):

- **Pentru Angajati:** Se vor organiza semestrial sesiuni scurte de instructaj cu personalul din restaurant privind bunele practici de reducere a risipei alimentare (ex: preluarea corecta a comenzilor pentru a evita erorile, curatarea corecta a legumelor, etc).
- **Pentru Clienti:** Oferim proactiv clientilor posibilitatea de a lua la pachet produsele neconsumate, furnizand ambalaje sigure. De asemenea, a fost adaugat un mesaj de responsabilizare afisat in meniu:

*“Daca ti-a ramas din produsul comandat si servit in unitatea noastra, nu il risipi!
Cere un ambalaj gratuit si bucura-te de gustul delicious si acasa!”*

Concret:

- Informarea consumatorilor
- Oferirea optiunii de portii diferite
- Încurajarea luarii la pachet

5. MONITORIZARE SI RAPORTARE:

Responsabilitati

Manager unitate: coordonare generala

Responsabil stocuri: gestionare marfa

Bucatar sef: control portionare si productie

Angajati: respectarea procedurilor

Responsabilul desemnat va tine o evidenta lunara (sub forma de registru intern/Excel) a cantitatilor de alimente:

- Vândute la pret redus (kg / sortiment)
- Deseu eliminat (Kg) conform legislatiei, prin operatori economici autorizati – cod deseuri 02 02 03 si 02 03 04 – materii care nu se preteaza consumului sau procesarii

Planul risipei alimentare si datele pentru intreg anul 2025 (modul de indeplinire al masurilor propuse si efectele obtinute) vor fi încarcate pe site-ul societatii.

Administrator.....

APROBAT,

