

Nr. Inregistrare²²/20.06.2025

PLAN ANUAL PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

Anul de referință: 2025

1. DATELE COMPANIEI:

- **Denumire societate:** SC OPT CONDIMENTE SRL
- **Punct de lucru:** Jud. Timiș, Municipiul Timișoara, Splajul Nistrului, Nr.1, SAD 3.
- **Responsabil management risipa alimentara:** DANIEL CHEREGI

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

1071 Fabricarea painii, fabricarea prajiturilor si a produselor proaspete de patiserie
1072 Fabricarea biscuitilor si piscoiturilor, fabricarea prajiturilor si a produselor conservate de patiserie
1073 Fabricarea macaroanelor ,taiteilor, cus-cus-ului si a altor produse fainoase similar
4711 Comert cu amanuntul nespecializat, cu vanzare predominanta de produse alimentare, bauturi si tutun
5611 Restaurante
5612 Activitati ale unitatilor mobile de alimentati
5621 Activitati de alimentatie(catering) pentru evenimente
5622 Alte servicii de alimentatie n .c.a.
5630 Baruri și alte activități de servire a băuturilor
7020 Activitati de consultanta in afaceri si management
8559 Alte forme de invatamant
8230 Activități de organizare a expozițiilor, târgurilor și congreselor
9329 Alte activități recreative și distractive n.c.a.

Societatea desfasoara activitatii de preparare și 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:

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 deșeuri alimentare generate în unitatea noastra in anul 2025, protejand totodata mediul si eficientizand costurile operationale.

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

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

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

- **Pentru Angajați:** 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 Clienți:** Oferim proactiv clienților posibilitatea de a lua la pachet produsele neconsumate, furnizand ambalaje sigure. De asemenea, a fost adăugat 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!”*

5. MONITORIZARE SI RAPORTARE:

Responsabilul desemnat va ține 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 încărcate pana la data de **31 martie 2026** pe site-ul societatii.

Administrator

APROBAT,

