

# PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

<b>Unitate</b>	SC BISTRITA SA	<b>Punct de lucru</b>	Piata Petru Rares nr.2 Bistrita
<b>Responsabil</b>	Borodi Marinel	<b>Data</b>	25.06.2025
<b>Aprobat de</b>	Ciogolea Todoran Ana Maria	<b>Revizia</b>	Ciogolea Camelia Florina

## 1. Scop

Prezenta procedura stabileste masurile si responsabilitatile privind prevenirea, reducerea si gestionarea risipei alimentare in cadrul unitatii SC BISTRITA SA , in conformitate cu legislatia aplicabila privind diminuarea risipei alimentare.

## 2. Domeniu de aplicare

Procedura se aplică tuturor activităților de achiziție, recepție, depozitare, producție, vânzare și gestionare a produselor alimentare, materiilor prime și semifabricatelor.

## 3. Responsabilități

- Administrator/Manager unitate – aprobă planul și urmărește îndeplinirea obiectivelor.
- Responsabil gestiune/stocuri – monitorizează aprovizionarea, rotația stocurilor și pierderile.
- Șef bucătărie – optimizează producția și porționarea.
- Personal operativ – respectă procedurile interne privind stocarea, manipularea și valorificarea produselor.

## 4. Obiective

- Informarea consumatorilor de posibilitatea ambalarii preparatelor neconsumate in restaurant ( take-away )
- Reducerea cantității de produse expirate, degradate sau nevalorificate.
- Corelarea aprovizionării cu consumul real și sezonabilitatea vânzărilor.
- Creșterea gradului de valorificare a materiilor prime și a preparatelor.
- Îmbunătățirea disciplinei interne privind prevenirea risipei alimentare.

## 5. Măsuri de planificare și instrumente economice

Nr. crt.	Măsură	Mod de aplicare	Responsabil	Termen/Frecvență
1	Planificarea aprovizionării	Comenzile se fac pe baza istoricului vânzărilor, sezonității și evenimentelor programate.	Borodi Marinel	Săptămânal
2	Optimizarea producției	Cantitățile produse zilnic se ajustează în funcție de	Pop Victor	Zilnic

		estimarea cererii și comenzile confirmate.		
3	Monitorizarea pierderilor	Se evidențiază separat produsele deteriorate, expirate, returnate sau nevalorificate pe PVA	Pop Victor/Moldovan Cristina	Zilnic
4	Facilitatea consumatorilor sa ia mancarea la pachet	Oferirea posibilitatii clientilor sa ia mancarea ramasa la pachet fara costuri suplimentare si in conditii corespunzatoare	Ospatari	Zilnic


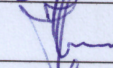

## 6. Plan de diminuare a risipei alimentare

Categorie	Risc identificat	Măsură de reducere	Indicator urmărit	Țintă
Aprovizionare	Comenzi peste necesar	Achiziții pe bază de forecast și stoc minim/maxim	Diferență între achiziții și consum	Reducere cu 10 %
Depozitare	Degradare/expirare	Respectarea condițiilor de temperatură și rotație stoc	Cantitate expirată	Sub 10 kg/lună
Producție	Supraproducție	Plan zilnic de producție și porționare standard	Pierdere producție	Sub 5 %
Consum intern	Manipulare necorespunzătoare	Instruire personal și controale interne	Număr neconformități	0 neconformități majore

## 7. Monitorizare și raportare

1. Se întocmește lunar o analiză internă privind pierderile și cantitățile risipite , conform Proces Verbal.
2. Se compară rezultatele cu luna precedentă și cu obiectivele stabilite.
3. Se actualizează planul de măsuri atunci când se constată abateri semnificative.
4. Documentele justificative se păstrează la sediul/punctul de lucru conform regulilor interne de arhivare.

## 8. Aprobări

Funcția	Nume și prenume	Semnătură	Data
Întocmit de	Ciogolea Camelia		25.06.2025
Verificat de	Ciogolea Todoran Ana Maria		25.06.2025
Aprobat de	Ciogolea Todoran Ana Maria		25.06.2025