

Antet

APROBAT,
Administrator: [Toth Lorand]
Data: 31.03.2026

PLAN ANUAL PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

Anul de referință: 2025

1. DATELE COMPANIEI:

- **Denumire societate:** SC RETRODOR SRL
- **Punct de lucru:** Restaurant Tortelli Pasta Bar, Virgil Fulicea nr. 2, ap.8-9
- **Responsabil management risipă:** Moldovan Larisa, Prodan Mihai.

2. OBIECTIVUL PLANULUI:

Acest plan este elaborat în conformitate cu prevederile *Legii nr. 217/2016 (actualizată prin Legea nr. 49/2024)* privind diminuarea risipei alimentare. Obiectivul nostru este reducerea cantității de deșuri alimentare generate în unitatea noastră cu 5% în anul 2025, protejând totodată mediul și eficientizând costurile operaționale.

3. MĂSURI IMPLEMENTATE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI (Minim 2 obligatorii):

A. MĂSURI DE PREVENIRE LA SURSĂ (Managementul intern)

- **Gestiunea stocurilor:** Implementarea strictă a principiilor FIFO (Primul intrat, primul ieșit) și FEFO (Primul care expiră, primul ieșit) în depozit și camerele frigorifice.
Principiile FIFO și FEFO se aplică regulat în cadrul unității noastre.
- **Stoc Tampon:** Folosirea unui stoc tampon, la comenzile săptămânale de materie primă.
- **Vânzarea la preț redus:** Discount oferit în fiecare zi de la ora 21:00 la un produs din categoria de starter, de 50%.

B. MĂSURI DE VÂNZARE ACCELERATĂ (Pentru produse aproape de expirare/final de zi)

- **Meniul Zilei / Happy Hour:** Happy Hour oferit de luni până vineri în intervalul 12:00 – 15:15, discount de 20%, 30% și 40% la aplicațiile de livrare Bolt, Glovo și Wolt.

4. MĂSURI DE INFORMARE ȘI EDUCARE (Cerință legală):

- **Pentru Angajați:** Se organizează sesiuni scurte de instruire cu personalul din bucătărie și sala de mese privind bunele practici de reducere a risipei (ex: curățarea corectă a legumelor pentru pierderi minime, preluarea corectă a comenzilor pentru a evita erorile).

- **Pentru Clienți:** Oferim proactiv clienților posibilitatea de a lua la pachet mâncarea neconsumată („Doggy Bag”), furnizând ambalaje sigure. De asemenea, a fost adăugat un mesaj de responsabilizare în partea de jos a meniului: *„Apreciem mâncarea. Comandați responsabil, iar dacă nu puteți termina porția, vă ambalăm cu drag restul pentru acasă!”*.

5. MONITORIZARE ȘI RAPORTARE:

Responsabilul desemnat va ține o evidență lunară (sub formă de registru intern/Excel) a cantităților de alimente:

- Vândute la preț redus (kg / porții)
- Donate / transferate gratuit (kg / valoare lei)
- Aruncate ca deșeu (kg)

Prezentul plan va fi publicat pe site-ul unității: [Tortelli Pasta Bar - all about pasta. Cluj-Napoca](#)