

SC THETA RESTAURANTS CATERING EVENTS SRL

RO46942812

J2022006157122

Str. Calea Baciului, nr. 2-4, Cluj Napoca, Cluj

0742 880 730

theta@pralina.ro

APROBAT,

Administrator: MACOVEI DORU

Data:20.01.2025



PLAN ANUAL PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

Anul de referință: 2025

1. DATELE COMPANIEI:

Denumire societate: SC THETA RESTAURANTS CATERING EVENTS SRL

- **Punct de lucru:** Theta by Pralina, Theta Mihai Viteazu, Theta Dorobantilor
- **Responsabil management risipă:** Manager Locație

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 deșeuri alimentare generate în unitatea noastră cu 10 % 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.
- **Optimizarea porțiilor:** Analiza periodică a resturilor din farfuriile clienților și ajustarea gramajelor pentru preparatele care generează frecvent risipă.
- **Aprovizionare calculată:** Corelarea strictă a achizițiilor de materie primă perisabilă cu istoricul vânzărilor și gradul de ocupare estimat (în cazul hotelurilor).

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

- **Meniul Zilei:** Produsele sigure, dar care se apropie de finalul perioadei optime de comercializare, vor fi integrate în oferte speciale de tip „Meniul zilei”

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

- **Pentru Angajați:** Se organizează semestrial sesiuni scurte de instructaj cu personalul din bucătărie, sala de mese privind bunele practici de reducere a risipei 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 furnizând ambalaje sigure. De asemenea, a fost adăugat un mesaj de responsabilizare în unitățile noastre: „*Spune NU risipei alimentare. Nu lăsa prăjitura/mâncarea în farfurie. Dacă nu mai poți, o punem gratuit la pachet!*”.

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)
- Aruncate ca deșeu (kg)

Datele agregate pentru întreg anul 2025 vor fi încărcate până la data de **31 martie 2026** pe platforma națională (risipaalimentara.madr.ro), iar prezentul plan va fi publicat pe pagina noastră de facebook: Theta by Pralina.