

**SC MOTILOR SRL**

RO2872367

RONRCJ.1992001372121

Str. Salcamului, nr 13, Cluj Napoca, Cluj

0742 880 730

info@pralina.ro

www.pralina.ro

**APROBAT,**

**Administrator: HOSSU CĂLIN GABRIEL**

**Data: 14.01.2025**



**PLAN ANUAL PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE**

**Anul de referință: 2025**

**1. DATELE COMPANIEI:**

- **Denumire societate:** SC MOTILOR SRL
- **Punct de lucru:** Cofetăriile Pralina (Big, Calea Florești, Dej, Dedeman, Gilău, Huedin

Memorandumului, Pasteur, Sigma, Kaufland Aiud, Kaufland Aurel Vlaicu, Kaufland Bistrița 1, Kaufland Bistrița 2, Kaufland Câmpului, Kaufland Gheorgheni, Kaufland Mărăști, Kaufland Zalău), Zig Zag, Warm Up.

- **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 deșuri 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)*

- **Happy Hour:** Produsele sigure, dar care se apropie de finalul perioadei optime de comercializare, vor fi integrate în oferte speciale de tip „Happy Hour” în ultimele 6 ore de program, cu o reducere de 50%

#### **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 site-ul unității: [www.pralina.ro](http://www.pralina.ro).