PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

Perioada: 1 ianuarie - 31 decembrie 2025

Prezentul plan este intocmit in conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicata si modificata prin Legea nr. 49/2024, precum si cu Normele metodologice aprobate prin Hotararea Guvernului nr. 51/2019, astfel cum au fost actualizate prin Hotararea Guvernului nr. 955/2024, publicata in Monitorul Oficial nr. 816/14.08.2024.

Date operator economic

Operator economic	**CUI**	
AMADA OFFICE SRL	27339220	
Tip locatie	**Adresa**	
Restaurant	MUNICIPIUL BUCUREŞTI, SECTOR 4, STR SG. NIŢU VASILE, NR.9, CORP 1. PARTER,	
Reprezentant legal	**Telefon**	**Email**
Neacsu Lenuța	0742064891	amadaoffice@gmail.com
Numar mediu angajati	**Capacitate locatie**	**An referinta**
8	70 locuri	2025

Introducere si baza legala

Prezentul plan descrie masurile aplicate si mentinute in cadrul unitatii AMADA OFFICE SRL in perioada 1 ianuarie - 31 decembrie 2025 pentru prevenirea si diminuarea risipei alimentare. AMADA OFFICE SRL, cu sediul in MUNICIPIUL BUCUREŞTI, SECTOR 4, STR SG. NIŢU VASILE, NR.9, CORP 1. PARTER, CUI: 27339220, recunoaste importanta combaterii risipei alimentare si aplica practici responsabile in operatiunile sale specifice sectorului HoReCa, respectiv Restaurant cu o capacitate de 70 locuri si un numar de 8 angajati.

Obiective

1. Reducerea cantitatii de deseuri alimentare generate prin aplicarea masurilor interne de prevenire descrise in prezentul plan.
2. Asigurarea conformitatii cu legislatia nationala in vigoare privind prevenirea si reducerea risipei alimentare (Legea 217/2016).
3. Optimizarea costurilor operationale prin gestionarea eficienta a stocurilor si a materiilor prime.
4. Promovarea unei culturi organizationale axate pe sustenabilitate si responsabilitate sociala in randul angajatilor si al clientilor.

Masuri aplicate

Masuri de responsabilizare pe lantul agroalimentar

In cadrul unitatii AMADA OFFICE SRL, masurile de responsabilizare aplicate vizeaza intregul personal si urmaresc reducerea risipei alimentare la toate nivelurile operationale.

Comunicare interna privind prevenirea risipei

Se organizeaza sesiuni de instruire periodice pentru toti angajatii restaurantului (bucatari, ospatari, personal auxiliar) privind principiile si tehnicile de prevenire a risipei alimentare.

Sunt create si afisate materiale informative in zonele cheie ale bucatariei si depozitului, care subliniaza importanta reducerii risipei si bunele practici (portionarea corecta, depozitarea adecvata).

Sunt utilizate proceduri operationale clare pentru gestionarea materiilor prime si a produselor finite, cu accent pe prevenirea risipei.

Clientii sunt informati, prin mentionare vizibila in meniu, ca pot solicita ambalaj pentru alimentele neconsumate (doggy bag), fara costuri suplimentare.

Pe meniurile digitale generate prin platforma SnapMenu.ro este afisata automat urmatoarea mentiune catre

clienti: "Sustinem luarea la pachet a mancarii neconsumate - impreuna reducem risipa alimentara."

Aplicarea principiului FIFO (Primul Intrat, Primul Iesit)

Produsele alimentare sunt etichetate la receptie cu data intrarii in stoc si data limita de consum/expirare.

Personalul aplica principiul "Primul Intrat, Primul Iesit" (FIFO) in gestionarea stocurilor.

Se efectueaza verificari periodice ale stocurilor pentru identificarea produselor cu termen de valabilitate apropiat si asigurarea rotatiei eficiente.
Frecventa de comanda a materiilor prime este ajustata in functie de consumul real, pentru a evita supra-stocarea.

Vanzare cu pret redus a produselor aproape de expirarea termenului de valabilitate

Unitatea AMADA OFFICE SRL utilizeaza un sistem de valorificare a produselor cu termen de valabilitate apropiat prin comercializarea acestora la preturi reduse.

Identificarea si gestionarea produselor eligibile

Sunt identificate produsele alimentare, atat materii prime cat si preparate finite, care se apropie de data de expirare sau prezinta mici imperfectiuni estetice, dar sunt perfect sigure pentru consum.
Se aplica discounturi comerciale pentru aceste produse, in functie de politica comerciala a unitatii, cu scopul de a incuraja achizitia rapida de catre clienti.
Clientii sunt informati cu privire la disponibilitatea produselor oferite la pret redus, prin comunicare directa de catre personalul de servire sau prin afisaj.
Se efectueaza verificari periodice ale stocurilor pentru a identifica produsele eligibile si pentru a asigura rotatia lor rapida.

Vanzare cu pret redus a produselor aproape de expirarea termenului de valabilitate

Unitatea AMADA OFFICE SRL utilizeaza un sistem de valorificare a produselor cu termen de valabilitate apropiat prin comercializarea acestora la preturi reduse.

Identificarea si gestionarea produselor eligibile

Sunt identificate produsele alimentare, atat materii prime cat si preparate finite, care se apropie de data de expirare sau prezinta mici imperfectiuni estetice, dar sunt perfect sigure pentru consum.
Se aplica discounturi comerciale pentru aceste produse, in functie de politica comerciala a unitatii, cu scopul de a incuraja achizitia rapida de catre clienti.
Clientii sunt informati cu privire la disponibilitatea produselor oferite la pret redus, prin comunicare directa de catre personalul de servire sau prin afisaj.
Se efectueaza verificari periodice ale stocurilor pentru a identifica produsele eligibile si pentru a asigura rotatia lor rapida.

Responsabilitati si monitorizare

Responsabilitatea pentru implementarea si monitorizarea prezentului plan revine reprezentantului legal Neacsu Lenuța. Personalul unitatii este implicat in aplicarea masurilor conform atributiilor specifice fiecarui post: bucatarii gestioneaza stocurile si productia, ospataresii asigura comunicarea cu clientii si gestionarea surplusului post-servire, iar personalul auxiliar raspunde de igienizare si depozitare. Monitorizarea aplicarii masurilor se realizeaza intern, periodic, de catre reprezentantul legal sau persoana desemnata de acesta.

Indicatori de evaluare

1. Monitorizarea interna periodica a cantitatilor de alimente neutilizate si ajustarea corespunzatoare a aprovizionarii.
2. Evidenta produselor valorificate la pret redus si a celor gestionate prin alte masuri de prevenire aplicate.
3. Rata de participare a angajatilor la sesiunile de instruire privind reducerea risipei alimentare.
4. Evaluarea periodica a respectarii procedurilor interne stabilite prin prezentul plan.

Comunicare interna angajati (obligatoriu min. 1x/an)

Data comunicarii	Forma comunicarii	Nr. angajati informati	Responsabil
10/04/2026	Ședință internă + afișaj	8	Neacsu Lenuța

Concluzii

AMADA OFFICE SRL aplica in mod consecvent masurile descrise in prezentul plan, contribuind la eforturile nationale de reducere a risipei alimentare si asigurand conformitatea cu Legea nr. 217/2016. Practicile operationale adoptate genereaza beneficii economice si de mediu, iar un management responsabil al resurselor alimentare reprezinta o expresie a responsabilitatii unitatii fata de clienti, angajati si comunitate.

Mananca responsabil, evita risipa!

Declaratie de conformitate

Subsemnatul/Subsemnata Neacsu Lenuța, in calitate de Administrator al/a operatorului economic AMADA OFFICE SRL (CUI: 27339220), declar pe propria raspundere ca toate informatiile cuprinse in prezentul plan sunt corecte, complete si conforme cu realitatea, si ca unitatea a aplicat in cursul anului 2025 cel putin doua dintre masurile de prevenire prevazute la art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016, cu modificarile aduse prin Legea nr. 49/2024.

Neacsu Lenuța		**Sector 4 Mun. Bucureşti, 10/04/2026**
Reprezentant legal / Semnatura	Stampila unitate	Data si locul intocmirii

Documentul se pastreaza la sediul unitatii si se prezinta la solicitarea organelor de control. Operatorii care detin website propriu au obligatia publicarii planului pe acesta. Operatorii mari (non-micro, non-IMM) au obligatia suplimentara de incarcare pe platforma MADR: risipaalimentara.madr.ro

Generat prin platforma SnapMenu.ro