

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

LIVADA DE PRUNI SRL | Anul de referință: 2025

DATE OPERATOR ECONOMIC	
Operator economic	LIVADA DE PRUNI SRL
CUI	27277365
Sediu social	Jud. Ilfov, Sat 1 Decembrie, Com. 1 Decembrie, Ferma nr. 13+18
Reprezentant legal	Popescu Andrei-Daniel
Responsabil operațional	Antoneac Daniela
Tip activitate	Alimentație publică — organizare evenimente cu preparare culinară proprie (catering intern)
Capacitate maximă	800 persoane (săli multiple, variabil per eveniment)
An de referință	2025

1. Introducere și bază legală

Prezentul plan definește măsurile concrete adoptate de LIVADA DE PRUNI SRL pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare pe parcursul anului 2025, în calitate de operator economic din sectorul alimentației publice cu preparare culinară proprie.

Activitatea constă în organizarea de evenimente private și corporative (nunți, botezuri, conferințe, teambuilding-uri) cu preparare culinară proprie prin bucătărie internă și servicii de catering integral. Cantitățile de alimente preparate variază semnificativ per eveniment, în funcție de numărul de invitați confirmat.

Planul este elaborat în conformitate cu:

- Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 51/2019 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016;
- Cerințele Platformei de Raportare MADR (risipaalimentara.madr.ro).

2. Context operațional

Specificul activității de organizare de evenimente generează un flux alimentar variabil și imprevizibil. Principalele surse de surplus alimentar identificate sunt:

- diferența între porțiile preparate și porțiile efectiv consumate la eveniment;
- erori de estimare la aprovizionare cu materii prime cu termen scurt de valabilitate;
- modificări ale numărului de invitați în apropierea datei evenimentului.

Prin implementarea măsurilor H_A și H_C, operatorul urmărește reducerea cu minimum 2% a cantității de deșeuri alimentare generate față de scenariul fără măsuri aplicate.

3. Măsuri de diminuare a risipei alimentare

Operatorul implementează următoarele două măsuri prevăzute de legislația în vigoare:

3.1. Măsura H_A — Planificarea și utilizarea eficientă a resurselor alimentare

MĂSURA H_A — Planificare și instrumente economice pentru utilizarea eficientă a resurselor	
Descriere legală	Măsuri de planificare sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor, precum și stabilirea planului de diminuare a risipei de alimente.
Implementare concretă	Planificarea cantităților de alimente preparate se realizează exclusiv pe baza numărului confirmat de invitați, comunicat în scris de client cu minimum 48 de ore înainte de eveniment. Meniurile și porțiile sunt stabilite prin contractul de eveniment. Orice modificare a numărului de invitați cu mai mult de 5% față de numărul contractat implică recalcularea comenzilor de materii prime. Șeful de bucătărie elaborează comanda de aprovizionare per eveniment cu aplicarea unui coeficient de siguranță de maximum 5% față de necesar, eliminând supraaprovizionarea sistematică.
Responsabil	Antoneac Daniela (responsabil operațional) + Șef bucătărie
Indicator de performanță	Reducere cu minimum 2% a cantității de deșeuri alimentare generate față de scenariul fără aplicarea măsurilor de planificare.
Frecvență aplicare	La fiecare eveniment organizat, pe tot parcursul anului 2025.
Mijloace de evidență	Fișa de planificare per eveniment (număr invitați confirmat, cantitate aprovizionată, cantitate preparată, surplus estimat).

3.2. Măsura H_C — Sistem de monitorizare FIFO a stocurilor

MĂSURA H_C — Sistem de monitorizare FIFO «primul intrat — primul ieșit» a stocurilor	
Descriere legală	Realizarea unui sistem de monitorizare FIFO «primul intrat — primul ieșit» a stocurilor de marfă / materii prime.
Implementare concretă	Toate materiile prime și produsele alimentare intrate în depozit și în frigiderele bucătăriei sunt etichetate cu data recepției și data limită de utilizare. Produsele mai vechi sunt plasate în față, iar produsele nou intrate în spate, astfel încât consumul să se realizeze în ordinea intrării în stoc. Șeful de bucătărie efectuează un control vizual al stocurilor înainte de fiecare eveniment, verificând termenele de valabilitate. Produsele aproape de expirare sunt utilizate prioritar.
Responsabil	Șef bucătărie (control zilnic) + Antoneac Daniela (supervizare)
Indicator de performanță	Număr produse eliminate ca deșeuri din cauza expirării. Țintă: 0 produse expirate eliminate ca deșeu pe parcursul anului 2025.
Frecvență aplicare	Zilnic pentru depozit. Obligatoriu înainte de fiecare eveniment.
Mijloace de evidență	Etichete cu dată pe stocuri. Fișa de control stocuri pre-eveniment completată de șeful de bucătărie.

4. Sinteză măsuri și termene

Cod	Măsura	Responsabil	Aplicare	Indicator	Țintă
H_A	Planificare cantități per eveniment pe baza invitațiilor confirmați	Antoneac Daniela + Șef bucătărie	Per eveniment	Reducere deșeuri (%)	min. 2%
H_C	FIFO stocuri — etichetare + control pre-eveniment	Șef bucătărie (zilnic)	Zilnic + pre-eveniment	Produse expirate (nr.)	0

5. Monitorizare și raportare

Progresul implementării măsurilor se monitorizează la nivelul fiecărui eveniment și se raportează anual pe Platforma de Raportare MADR (risipaalimentara.madr.ro), conform termenelor prevăzute de Legea nr. 217/2016.

Responsabilul operațional centralizează datele privind cantitățile de alimente preparate și eventualele surplusuri generate, pentru completarea Raportului anual aferent anului de referință.

Reprezentant legal
LIVADA DE PRUNI SRL

Responsabil operațional
Antoneac Daniela

Popescu Andrei-Daniel | Semnătură și ștampilă

Semnătură

Data: ____ / ____ / 2025