

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE - 2025

1. DATE DE IDENTIFICARE OPERATOR ECONOMIC

- Denumire: D.A.F. JUNIOR S.R.L.
- CUI: RO17174591
- Nr. Registrul Comerțului: J35/260/2005
- Sediul social: STR. GLORIA, Nr. 5, 5-7A, GIROC, TIMIS, ROMANIA
- Domeniu de activitate: Restaurante
- Cod CAEN Rev.2: 5610 – Restaurante

2. OBIECTIVUL PLANULUI

Prezentul plan are ca obiectiv reducerea risipei alimentare generate in procesul de productie, prin implementarea de masuri conforme cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare.

3. PERIOADA DE APLICARE

- 01 ianuarie 2025 – 31 decembrie 2025

4. DESCRIEREA FLUXULUI OPERATIONAL

Activitatile desfasurate de D.A.F. JUNIOR S.R.L. includ:

- Receptia materiilor prime (carne, peste, legume, fructe, lactate, oua, fainoase)
- Receptia si depozitarea marfurilor vandute ca atare (apa, sucuri, bere, bauturi spirtoase, cafea, ceaiuri)
- Procesarea materiilor prime (realizarea produselor finite conform retetarelor restaurantului)
- Vanzare/ livrare produse finite/ marfuri

Potențiale puncte de generare a risipei:

- materii prime neutilizate in termenul de valabilitate
- marfuri expirate
- loturi neconforme

5. MASURI IMPLEMENTATE

5.1 Masura H A

- Aprovizionare calculata: Corelarea achizițiilor de materie prima cu planificarea productiei pentru a evita risipa
- Planificarea productiei in functie de comenzi si vanzari istorice, gatirea preparatelor se face la comanda clientilor

5.2 Masura H B

- Instruirea personalului din bucatarie privind tehnicile de curatare care minimizeaza pierderile de materie prima

5.3 Masura H C

- Gestiunea stocurilor: Implementarea stricta a principiilor FIFO (Primul intrat, primul iesit) si FEFO (Primul care expira, primul iesit) in depozitul de materie prima si depozitul de marfuri achizitionate
- Instruirea personalului de servire (barmani/ ospatari) referitor la depozitare si vanzarea marfurilor receptionate, astfel incat sa fie servite marfurile cu termenul cel mai apropiat de expirare, pentru a evita depasirea termenului de valabilitate

5.4 Masura H E

- Incurajarea clientilor sa preia la pachet preparatele neconsumate, oferind ambalaje biodegradabile gratuite, atat prin transmiterea de catre personalul de servire, cat si prin anunt in meniul restaurantului

5.5 Neutralizare: Gestionarea resturilor inevitabile prin contracte cu firme autorizate pentru colectarea deseurilor de origine animala si vegetala.

6. DECLARATIE

D.A.F. JUNIOR S.R.L. isi asuma implementarea prezentului plan si respectarea obligatiilor legale privind diminuarea risipei alimentare.

Reprezentant legal: FEDOR ION-FLORIN

