

SC MULTISORT CONCEPT SRL

RO31103723

ARONEANU, PETRU RARES 14, IASI

Plan anual de diminuare a risipei alimentare

Legislatie aplicabila:

- Legea 217/2016 cu modificarile si completarile ulterioare, Legea 49/2024
- HG 51/2019 privind normele metodologice de aplicare a legii 217 /2016, cu modificarile si completarile ulterioare, HG 955/2024

Noi, **SC MULTISORT CONCEPT SRL**, ne asumăm responsabilitatea de a reduce risipa alimentară și de a contribui la un viitor sustenabil. Prin inițiativele noastre, ne propunem să valorificăm produsele în mod eficient pentru a preveni risipa alimentară și a sprijini comunitatea.

Ca urmare, pe întreg lanțul de producție și comercializare, au fost implementate măsuri necesare pentru diminuarea risipei alimentare, așa cum sunt prezentate în continuare.

I. Masuri de reducere a risipei alimentare.

1. Optimizam stocurile de marfa si fluxurile de productie pentru a reduce pierderile;

- **Producție adaptată cererii:** Ajustarea volumului de producție în funcție de prognoza meteo, zilele săptămânii și evenimente locale.
- **Standardizarea rețetelor:** Utilizarea fișelor tehnice stricte pentru a evita aluaturile sau cremele ratate.
- **Reutilizarea creativă (Upcycling):**
 - Cofoturi/blaturi rămase baza pentru cake pops, trufe sau budinci.
 - Fructe foarte coapte gemuri, jeleuri sau sosuri pentru înghețată.
 - Albușuri/gălbenușuri rămase bezele, macarons sau creme.

2. Analiza periodica a stocurilor de materii prime; sistem de rotație a produselor (FIFO – First In, First Out);

- **Aprovizionare just-in-time:** Comandarea ingredientelor perisabile (fructe proaspete, lactate) în cantități mici și frecvente, nu în volum mare.

- **Principiul FIFO (First In, First Out):** Utilizarea obligatorie a ingredientelor mai vechi înainte de cele noi.
- **Inventarierea regulată.** Efectuează inventarii periodice pentru a monitoriza stocurile și a identifica ingredientele care se apropie de termenul de expirare. Acest lucru îți permite să ajustezi planurile de producție pentru a utiliza aceste ingrediente înainte de a se strica.
- **Depozitare corectă:** Verificarea constantă a temperaturii în vitrinele frigorifice și congelatoare pentru a evita alterarea prematură.

3. Oferim reduceri pentru produsele aproape de termenul de valabilitate, astfel încât acestea să fie consumate și nu irosite;

- **Discounturi de final de zi:** Reduceri (ex: -30% sau -50%) la produsele aflate aproape de termenul de valabilitate.

4. Asiguram ambalaje gratuit clientilor ce doresc sa-si ia acasa produsele neterminate in incinta cofetariei.

- **Anunt afisat la cofetarie pentru informarea clientilor**

II. Masuri de constientizare a angajatilor si implicarea clietilor:

- **Training angajați:** Educarea echipei cu privire la importanța reducerii risipei și tehnici de porționare corectă.
- **Cofetărie la comandă:** Încurajarea comenzilor personalizate, care permit o estimare exactă a ingredientelor necesare.

III. Transfer in vederea distrugerii

- Masuri pentru dirijarea subproduselor de origine animal nedestinate consumul uman care o unitate de procesare (neutralizare) autorizata: ctr nr 1845/21.10.2025 SC DEMECO SRL.
Inainte de a dispune neutralizarea deseurilor generate, este obligatoriu implementarea a cel puțin 2 actiuni de prevenire a risipei alimentare din masurile enumerate mai sus.

IV. Comunicarea (interna si externa) a masurilor intreprinse pentru reducerea risipei alimentare.

- Comunicare plan anul de diminuare a risipei alimentare.

Intocmit,

Adm. Irina Hriapca