



Adresă: Constanța, str.Ioan Borcea, nr.18
CUI: RO 16309216
J13/5893/2004

Cont Bancar: RO 19 BTRL 0140 1202 6885 77XX,
Banca Transilvania – Eforie Nord
Site : www.agroterra.com.ro

Tel: 0040 241 738 626
Mobil : 0040 722 558 668
mail : office@agroterra.com.ro

PLAN DE PREVENIRE A RISIPEI ALIMENTARE

1. Domeniu de aplicare

Prezentul plan se aplică activităților de alimentație publică și catering desfășurate de societate.

2. Profil activitate

Societatea desfășoară activități de preparare și comercializare a alimentelor către consumatorul final, cu un volum mediu de:

- aproximativ 50 meniuri/zi – restaurant
- aproximativ 20 meniuri/zi – catering
- 1–2 evenimente/săptămână (~30 persoane/eventiment)

3. Surse de risipă identificate

- materii prime perisabile neutilizate la timp
- porții neconsumate
- pierderi tehnologice (curățare, preparare)
- supraproducție pentru evenimente
- produse gătite rămase nevândute

4. Măsuri de prevenire

Planificare și aprovizionare

- aprovizionare în funcție de istoric și rezervări
- ajustarea cantităților pentru evenimente
- comenzi de aprovizionare săptămânale
- comenzi și contracte cu retur la furnizor pentru produsele apropiate de termen și nevândute

Control producție

- preparare în serii mici
- adaptarea meniului în funcție de cerere

Gestionare materii prime

- aplicarea principiului FIFO
- verificare zilnică stocuri



Adresă: Constanța, str.Ioan Borcea, nr.18
CUI: RO 16309216
J13/5893/2004

Cont Bancar: RO 19 BTRL 0140 1202 6885 77XX,
Banca Transilvania – Eforie Nord
Site : www.agroterra.com.ro

Tel: 0040 241 738 626
Mobil : 0040 722 558 668
mail : office@agroterra.com.ro

Reducerea surplusului

- utilizarea ingredientelor în mai multe preparate
- integrarea produselor apropiate de termen în meniul zilei

Catering și evenimente

- estimare realistă a porțiilor
- ajustarea meniului înainte de eveniment

5. Măsuri de valorificare

- oferirea la pachet pentru clienți
- societatea permite clienților preluarea alimentelor neconsumate, la cerere, în ambalaje adecvate
- reutilizare internă unde este permisă
- reducere preț pentru produse la final de zi
- eliminare controlată ca ultimă opțiune.

6. Evidența risipei

Se ține o evidență simplificată a pierderilor alimentare pe categorii:

- materii prime;
- produse preparate;
- resturi din consum.

Înregistrarea se face zilnic, cu centralizare săptămânală.

7. Instruirea personalului

Personalul este informat cu privire la măsurile de reducere a risipei alimentare și aplică procedurile stabilite.

8. Responsabil

Responsabilul cu implementarea planului este Administratorul prin Sef Sala.

Planul se revizuieste anual sau ori de câte ori apar modificări semnificative în activitatesi/sau legislatie.

AGROTERRA S.R.L.
ADMINISTRATOR
LAMUREANU GHEORGHE

