

S.C. ALIROMAND SRL

Nr. ord. Reg Com/An: J1991001241383

CIF: RO2542261

Adresa sediu social: OLĂNEȘTI, str. Băilor nr. 15. Jud. VÂLCEA

Nr. 197/ 30.03.2026

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE 2025

(conform Legii 217/2016, actualizata)

1. Date de identificare

Societatea: S.C. ALIROMAND SRL

CUI: Sediul: OLĂNEȘTI, str. Băilor nr. 15. Jud. VÂLCEA

Domeniu: 5510 Hoteluri si alte facilitati de cazare

2. Descriere activitate

S.C. ALIROMAND SRL este o unitate de cazare cu trei puncte de lucru în Băile Olănești și Rm. Vâlcea, jud. Vâlcea: Hotel Central în Băile Olănești, str. Băilor 15, (hotel + restaurant), Hotel Imperial în Băile Olănești, str. Libertății 3 (hotel + restaurant) și o sala de evenimente în Rm. Vâlcea, str. Posda 1, jud. Vâlcea.

3. Identificarea surselor de risipa

Materia prima folosita cu termen scurt de expirare este perisabila (frisca naturala, branza dulce, oua), iar aprovizionarea excesiva poate duce la risipă.

Produsele finite au termen scurt de valabilitate, ceea ce genereaza risc de aparitie a risipei alimentare, in special in contextul fluctuatiilor de cerere sau a supraproductiei cauzate de estimari inexacte ale cererii.

4. Masuri implementate

Firma activează pe piața restaurantelor încă din anul 1991. Aprovizionarea se face doar în funcție de rezervările făcute, produsele tip conservă cu termen mai mare de valabilitate sunt achiziționate în cantități mai mari.

Produsele finite: restaurantul pregătește micul dejun în funcție de numărul de persoane cazate, iar prânzul și cina, doar pe bază de comandă (a la carte).

Firma ajustează producția prin adaptarea cantitatilor produse si monitorizarea zilnica a vanzarilor.

Măsura H_C – si monitorizare FIFO permanenta pentru produsele semipreparate, semifinite, finite si materiile prime. Etichetare corespunzatoare a datei de productie a produselor proprii si ordonarea in depozit a materiilor prime pentru a usura consumul

pe principiul „primul intrat – primul iese”. Prioritizarea consumului de materie prima cu data apropiată de expirare.

Măsura H_B – instruirea angajaților cu privire la măsurile adoptate pentru reducerea risipei alimentare, cel puțin o dată pe an, prin Instrucțiuni proprii și aducerea la cunoștință a legislației.

Măsura H_F – transferul cu titlu gratuit al alimentelor care se apropie de data de expirare. Firma nu face donații, nu are ce.

Măsura NEUTRALIZARE deșeurilor alimentare – pentru produsele finite sau semifinite care nu pot fi transferate cu titlu gratuit angajaților și nici nu pot fi donate adaposturilor de animale, întrucât produsele de patiserie și cofetarie nu sunt recomandate consumului animal.

5. Sistem de monitorizare

Produsele retrase de la vânzare, la cost de producție și valoare de vânzare sunt transferate cu titlu gratuit angajaților pe baza de tabel și semnătură. Cantitățile sunt înscrise în contabilitate.

Se realizează și estimări cantitative (kg/lună) pentru consumul de materie prima și producție în ședințele administrative.

Instruirea este consemnată în tabel cu semnături.

6. Obiective

Reducerea costurilor de producție prin eliminarea risipei alimentare, îmbunătățirea estimării producției și creșterea gradului de satisfacție a angajaților.

7. Responsabilități

Management: implementare și monitorizare planului, **producție:** adaptare cantități produse, echilibrarea comenzilor de materie prima, monitorizare FIFO, **vânzare:** vânzarea produselor conform principiului FIFO (primul intrat, primul iese)

8. Revizuire

Planul se analizează anual și se actualizează în funcție de evoluția activității.

9. Respectarea ierarhiei risipei alimentare

Societatea aplică principiile ierarhiei risipei alimentare prin ajustarea producției și echilibrarea comenzilor de materie prima, monitorizarea FIFO, instruirea angajaților cu privire la evitarea risipei alimentare și prin transferul cu titlu gratuit al produselor care se apropie de termenul de expirare.

10. Transparență și raportare

Planul este disponibil pentru control și poate fi publicat pe site-ul societății. Raportările anuale se vor transmite pe platforma națională conform legislației în

vigoare.

PROCES VERBAL DE DONATIE
pentru scăderea risipei alimentare

Nr. _____ / Data: _____

1. Părțile implicate:

Donator (Angajator): SC, sediul în..... prin.....,

Donatar (Angajat): [Nume și Prenume], CNP _____, legitimat cu CI/BI seria
____ nr. _____.

2. Obiectul donatiei:

În conformitate cu prevederile legale privind diminuarea risipei alimentare, Donatorul transferă cu titlu gratuit următoarele produse alimentare:

Nr. Crt	Denumire Produs	Cantitate	Data Expirării	Observații deteriorat)	(ex.	Ambalaj
---------	--------------------	-----------	-------------------	---------------------------	------	---------

1

2

3. Declarații și asumare:

Donatorul declară că produsele donate sunt sigure pentru consumul uman, respectă normele de igienă și sănătate publică și nu sunt alterate.

Donatarul (Angajatul) confirmă primirea produselor mai sus menționate și ia la cunoștință faptul că acestea trebuie consumate/depozitate corespunzător și își asumă responsabilitatea pentru consumul produselor după primire.

4. Semnături:

Donator (Reprezentant Legal),

Donatar (Angajat),

Instruire pentru scăderea
RISIPEI ALIMENTARE

<https://www.rompan.ro/files/Manual%20RO%20STOP%20WASTE%20TO%20VET.pdf#:~:text=%20etapa%20de%20depozitare/comercializare%20c%20tre%20consumatorul%20final,etapele%20de%20depozitare%20%20%20v%20anzare%20a%20alimentelor.>

<https://www.ansvsa.ro/informatii-pentru-public/risipa-alimentara/>