

S.C. ANA STATE S.R.L.
CUI: RO3648350
Nr. inreg. J1993000808293
Sediu: Ploiești, str. Muscatelor, nr.10
Telefon: 0722881893

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE – 2026

-Locații:

Laborator - str. Apelor, nr. 24, Ploiești
Laborator - str. Mușcatelor, nr. 10, Ploiești
Magazin Apelor - str. Apelor, nr. 24, Ploiești
Magazin Prahova - str. C.D. Gherea, nr. 9, bl. K15, parter, Ploiești
Magazin Lupeni - str. Lupeni, nr. 7-9, bl. M5-M5A, parter, Ploiești

-Legislație aplicată:

📄 Legea 217/2016, cu modificările și completările ulterioare, Legea 49/2024
📄 HG 51/2019 privind normele metodologice de aplicare a Legii 217/2016, cu modificările și completările ulterioare, HG 955/2024

Gestionarea eficientă a resurselor și reducerea risipei sunt esențiale pentru succesul unei afaceri, având un impact economic pozitiv, care contribuie la protejarea mediului și la crearea unei afaceri sustenabile.

Deoarece activitatea economică a SC ANA STATE SRL se încadrează în categoriile: producție, prelucrare, procesare, depozitare, distribuție și comercializare a produselor alimentare, conform legislației în vigoare, avem obligația de a implementa măsuri concrete pentru prevenirea și diminuarea risipei alimentare.

Pe întreg lanțul de producție și comercializare am adoptat și implementat măsuri specifice, detaliate astfel:

Planificarea eficientă a aprovizionării:

- aprovizionarea se face în urma analizării datelor istorice de vânzare, pentru a anticipa cererea de produse și ingrediente
- se comandă ingrediente doar în cantitățile necesare, care să corespundă vânzărilor estimate și care sunt utilizate în procesul de producție
- se vor alege ingrediente cu durată lungă de viață și care pot fi utilizate în mai multe rețete

Gestionarea eficientă a stocurilor:

- se aplică metoda FIFO/FEFO în consumul materiilor prime
- se face inventariere periodică pentru monitorizarea stocurilor și identificarea ingredientelor care se apropie de termenul de expirare
- se dau în consum ingredientele în ordinea termenului de expirare
- stocurile se păstrează în condiții optime, conform fișelor tehnice

Optimizarea procesului de producție:

- se utilizează rețete și fișe tehnice precise pentru evitarea erorilor de producție
- se vor utiliza doar cântare omologate, iar măsurarea ingredientelor se va face conform rețetelor
- se optimizează procesele tehnologice pentru reducerea pierderilor rezultate în timpul producției

S.C. ANA STATE S.R.L.

CUI: RO3648350

Nr. inreg. J1993000808293

Sediu: Ploiesti, str. Muscatelor, nr.10

Telefon: 0722881893

-anumite semifabricate compatibile cu congelarea sunt produse controlat și păstrate conform condițiilor stabilite

Întreținerea corectă a ustensilelor și spațiului de lucru:

-curățarea și dezinfectarea ustensilelor de lucru se va face în permanență

-se monitorizează în permanență temperatura vitrinelor și a camerelor frigorifice, pentru prevenirea alterării premature

-aparatele tehnologice se verifică constant, pentru prevenirea defectării

Strategii de vânzare

-cofetăriile vor transmite zilnic necesarul de marfă, pe baza stocului scriptic și a comenzilor recepționate

-se monitorizează în permanență temperatura vitrinelor frigorifice, pentru prevenirea alterării premature

-se vor redirecționa stocurile excedentare de la cofetăriile cu trafic scăzut către cele cu un flux mai mare de clienți

-produsele care se apropie de termenul de valabilitate sunt identificate zilnic și sunt puse la vânzare cu preț redus, în vederea valorificării acestora înainte de expirare și prevenirii risipei alimentare

-această măsură este monitorizată zilnic în punctele de desfacere, prin completarea fișelor de evidență a produselor comercializate cu reducere

Instruirea periodică a personalului:

-instruirea personalului se face periodic

-se integrează în activitățile zilnice principiile de reducere și diminuare a risipei alimentare

-se elaborează proceduri interne privind diminuarea și gestionarea risipei alimentare

– Monitorizarea periodică:

-monitorizarea produselor aflate la reducere se realizează zilnic în punctele de desfacere, prin completarea fișelor specifice, în vederea evaluării eficienței măsurilor de reducere a risipei alimentare

Gestionarea produselor expirate

-produsele expirate se retrag imediat din comercializare;

-se separă de produsele conforme;

-nu se comercializează;

-nu se donează;

-nu se reutilizează;

-se elimină controlat, conform procedurilor interne.