Societate: Sc Cofetăria Nuşi Srl
Nr. angajaţi: 14
Activitate: Cofetărie (producţie + livrare)

1. PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

Surse de risipă:
- materii prime (ouă, frişcă, ciocolată)
- produse finite nevândute

Măsuri:
- producţie pe bază de comandă şi estimare vânzări
- reducere preţ produse aproape de expirare
- donare internă către angajaţi
- monitorizare zilnică stocuri

Responsabil: Administrator
Monitorizare: lunar (kg pierderi)

2. PROCEDURĂ PRODUSE EXPIRATE / NECONFORME

- identificare produs
- etichetare 'NECONFORM'
- separare spaţiu dedicat
- decizie: distrugere / donare / retur
- înregistrare în registru

3. PROCEDURĂ DONAȚIE INTERNĂ (ANGAJAȚI)

Produsele sigure, aproape de expirare, pot fi oferite angajaților.
Se întocmește evidență internă (data, produs, cantitate, semnătură primire).

4. PROCEDURĂ REDUCERE PREȚ

Produsele cu termen scurt se marchează și se vând la preț redus pentru diminuarea pierderilor.

5. RAPORTARE ANUALĂ

Raportarea se face anual online până la 31 martie pentru anul precedent.

Cauze:
- rebuturi
- expirate
- pierderi tehnologice
-materie primă neconformă

Măsuri:
- optimizare producție
- control stocuri
- fisă control riguros Recepție materie primă

6. CHECKLIST CONTROL

- Plan risipă
- Proceduri
- Registru completat
- Dovezi donație
- Dovezi reduceri