

PLANUL ANUAL DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

Operator economic:	ART BURGER S.R.L.
CUI / CIF:	48539841
Nr. înmatriculare:	J2023013774407
Sediul social:	Splaiul Unirii, nr. 4, Bloc B3, Tronson 3, Etaj 4, Birou 4.3 Sector 4, Bucuresti
Locațiile activității:	Restaurante Hesburger -- multiple locații naționale
Veriga lanțului:	HoReCa – Servicii de alimentație (fast-food)
CAEN principal:	5610 – Restaurante
Perioada de raportare:	1 ianuarie – 31 decembrie 2025

Elaborat conform Legii nr. 217/2016 (republicată 25.02.2026) și Normelor metodologice HG 955/2024

Prezenta documentație a fost întocmită în conformitate cu legislația națională privind diminuarea risipei alimentare și cu procedurile interne ale ART BURGER S.R.L.

CUPRINS

1. INTRODUCERE	3
2. CADRUL LEGISLATIV	3
3. DOMENIUL DE ACTIVITATE	3
4. RESPECTAREA SIGURANȚEI ALIMENTARE ÎN PLANUL DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE	4
5. MĂSURI DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE.....	4
5.1. Responsabilizarea și planificarea stocurilor și a procesului de preparare.....	4
5.2. Valorificare a produselor și deșeurilor alimentare.....	5
6. CLASIFICAREA ȘI GESTIONAREA DEȘEURILOR CONFORM ECONOMIEI CIRCULARE ȘI LEGISLAȚIEI DE MEDIU	5
7. ÎNCADRAREA PRODUSELOR IMPROPRII CONSUMULUI UMAN	7
8. MĂSURI OPERAȚIONALE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE.....	6
Anexa nr. 1 — Raport anual al operatorilor donatori	8

1. INTRODUCERE

ART BURGER S.R.L. și-a asumat angajamentul de a promova o economie circulară funcțională, în care resursele sunt utilizate eficient, iar pierderile sunt reduse la minimum. În contextul anului 2025, societatea a urmărit dezvoltarea unui cadru operațional orientat spre prevenirea risipei alimentare, optimizarea fluxurilor de preparare și servire și valorificarea responsabilă a produselor excedentare.

Planul anual de reducere a risipei alimentare detaliază măsurile adoptate la nivelul anului 2025, acțiunile preventive desfășurate, mecanismele de valorificare a produselor care nu mai pot fi servite, precum și modul concret în care fiecare măsură este implementată în fluxurile zilnice ale unităților.

Documentul acoperă toate punctele de lucru active ale societății și este aliniat la obligațiile care decurg din legislația națională și europeană privind diminuarea risipei alimentare. Scopul asumat este reducerea progresivă a pierderilor de materii prime și preparate pe întreg lanțul operațional, de la achiziție până la servirea finală adică pe toate etapele operaționale (recepție, depozitare, preparare, servire).

2. CADRUL LEGISLATIV

Legislația aplicabilă include Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, care stabilește cadrul național pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare, precum și normele metodologice aprobate prin HG nr. 51/2019, cu modificările ulterioare aduse prin HG 955/2024.

Legislația conexasă relevantă cuprinde:

- OUG nr. 195/2005 privind protecția mediului;
- OUG nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor;
- Legea nr. 249/2015 privind ambalajele și deșeurile de ambalaje;
- HG nr. 856/2002 privind evidența deșeurilor;
- HG nr. 1061/2008 privind transportul deșeurilor;
- HG nr. 942/2017 privind Planul Național de Gestionare a Deșeurilor.

Aceste acte normative stabilesc cadrul legal pentru prevenirea, reducerea și gestionarea risipei alimentare și a deșeurilor asociate.

3. DOMENIUL DE ACTIVITATE

ART BURGER S.R.L. funcționează în domeniul alimentației publice, cod CAEN 5610, exploatând șase restaurante de tip fast-food sub licența Hesburger — brand originar din Finlanda, cel mai mare lanț de restaurante de burgeri din Finlanda și țările Baltice.

Activitatea implică utilizarea unor volume semnificative de materii prime alimentare (carne de vită, produse de panificație, legume, sosuri, uleiuri alimentare), ceea ce impune implementarea unor măsuri stricte pentru prevenirea risipei alimentare.

Modelul operațional este de tip cook-to-order: preparatele principale sunt asamblate la momentul comenzii, pe baza ingredientelor stocate în condiții frigorifice. Acest model reduce structural surplusul de produse finite, dar generează totuși pierderi punctuale la nivelul ingredientelor cu termen scurt și al preparatelor care depășesc fereastra de menținere la cald.

Volumul aprovizionărilor este calibrat pe baza prognozelor de consum la nivelul fiecărei locații, evitându-se acumularea de exces de stoc. Materiile prime de bază includ carne de vită, produse de panificație, legume proaspete, sosuri, etc.

Fluxul operațional include recepția și verificarea materiilor prime, depozitarea în condiții controlate de temperatură, prepararea comenzilor conform rețetelor standardizate și servirea către consumatori. Produsele sunt gestionate conform principiilor FIFO (First In, First Out) și FEFO (First Expired, First Out), cu monitorizarea termenelor de valabilitate, pentru a reduce pierderile.

Depozitarea se realizează în spații frigorifice dedicate, cu controlul permanent al temperaturii, iar aprovizionarea este organizată pe baza estimărilor de cerere, pentru evitarea suprastocării și a deteriorărilor. Materiile prime utilizate sunt atent selectate și controlate, iar deșeurile generate sunt gestionate prin colectare selectivă și predare către operatori autorizați, conform legislației aplicabile.

4. RESPECTAREA SIGURANȚEI ALIMENTARE ÎN PLANUL DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

Controlul calității reprezintă un element esențial în asigurarea siguranței alimentare în procesul de preparare și servire a produselor în restaurantele Hesburger. În cadrul acestuia, pot apărea respingeri de produse ca urmare a neconformităților identificate, precum abateri organoleptice (aspect, gust, miros), depășirea timpului maxim de menținere la cald sau la rece, abateri microbiologice sau nerespectarea standardelor de preparare, toate acestea având impact direct asupra pierderilor de produs.

Pentru prevenirea și reducerea acestor situații, societatea implementează măsuri conforme cu cerințele de siguranță alimentară, constând în:

- verificarea sistematică a temperaturii de recepție, depozitare și servire;
- monitorizarea continuă a punctelor critice de control (CCP) în cadrul sistemului HACCP;
- controlul timpilor de menținere la cald/rece pentru preparatele finite;
- instruirea periodică a personalului implicat în procesele de preparare, servire și control al calității.

Aceste măsuri contribuie la asigurarea conformității produselor și la minimizarea riscurilor de neconformitate pe întregul flux operațional.

5. MĂSURI DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

În cursul anului 2025, ART BURGER S.R.L. a implementat un set de activități operaționale și strategice orientate către prevenirea, reducerea și valorificarea risipei alimentare, aplicabile întregului lanț de aprovizionare, depozitare, preparare și servire. Măsurile de prevenire adoptate în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016 de ART BURGER S.R.L sunt adoptate în mod consecvent în tot fluxul tehnologic fiecare etapă fiind documentată și monitorizată astfel încât prevenirea, valorificarea comercială și valorificarea materială să funcționeze complementar și în ordinea stabilită de lege. Aceste măsuri vizează în special prevenirea prin planificare și controlul stocurilor, valorificarea comercială prin vânzarea accelerată a produselor cu termen scurt și valorificarea materială prin transferul deșeurilor biodegradabile către operatori autorizați.

5.1. Responsabilizarea și planificarea stocurilor și a procesului de preparare

Planificarea producției zilnice este realizată de managerul fiecărui restaurant pe baza datelor de vânzări înregistrate și factorii sezonieri identificați (vacanțe școlare, evenimente locale, sărbători). Comenzile de aprovizionare sunt calibrate săptămânal, cu ajustări adecvate în funcție de devierile înregistrate față de prognozele estimate.

Pentru ingredientele cu termen scurt (chifle, salate, sosuri proaspete), cantitățile aprovizionate sunt dimensionate pentru cel mult câteva zile de consum, evitându-se stocarea îndelungată care crește riscul de expirare.

Toate ingredientele recepționate sunt etichetate cu data primirii și data de expirare la momentul descărcării. Stocarea în depozit și în frigiderile de producție respectă regula First Expired, First Out (FEFO): produsele cu termen mai scurt sunt plasate în față, vizibile, și introduse cu prioritate în producție. Verificarea termenelor de valabilitate se realizează zilnic, la deschiderea unității. Măsurile aplicate zilnic în cadrul restaurantului vizează

- verificarea calendaristică a termenelor și semnalizarea din timp a loturilor vulnerabile;

- consumul prioritar al ingredientelor cu termenul de valabilitate cel mai scurt, potrivit regulii FEFO. Produsele cu termen scurt sunt marcate vizibil în depozit, sunt introduse cu prioritate în producție;
- pregătirea alimentelor în cantități dozate, după rețete cu gramaje precise, pentru a evita consumul excesiv de materie primă;
- dimensionarea producției în raport cu volumul de clienți așteptat, pe baza analizei vânzărilor anterioare, a zilei din săptămână și a factorilor sezonieri;
- sesiuni de instruire desfășurate cu personalul operațional, vizând normele de stocare, ordinea de utilizare a stocurilor și practicile de prevenire a pierderilor.
- familiarizarea personalului cu regulile de manipulare a ingredientelor brute și a preparatelor finite;
- control vizual al stării ambalajelor și a integrității produselor la primirea livrărilor;
- monitorizarea timpilor de expunere și eliminarea produselor care depășesc intervalele stabilite, respectarea cu strictețe a duratelor maxime de menținere la temperatura de servire

5.2. Valorificare a produselor și deșeurilor alimentare

Prioritar pe amplasament sunt aplicate acțiunile de prevenire, urmate de valorificarea alternativă a produselor care nu mai pot fi comercializate, iar eliminarea este utilizată doar în situații excepționale, în conformitate cu principiul ierarhiei deșeurilor.

În practică, fiecare restaurant își calculează necesarul zilnic cât mai aproape de consumul real, și utilizează ingredientele în ordinea apropierii de termenul de expirare respectiv realizează o monitorizare permanentă a etapelor operaționale în care pot apărea pierderi.

Atunci când un ingredient sau un preparat nu mai poate fi oferit consumatorilor, acesta este încadrat ca deșeu alimentar și predat unui operator autorizat, în conformitate cu legislația aplicabilă.

Gestionarea adecvată produselor cu termen de valabilitate redus

- utilizarea prioritară a ingredientelor în termen în alte preparate compatibile, fără a compromite siguranța alimentară;
- predarea produselor improprii consumului către operatori autorizați, în vederea prelucrării sau valorificării lor în afara circuitului alimentar – compostare, cod operațiune R3 (Eco Neutralizare Grindași SRL în baza Autorizației de Mediu nr. 78/28.07.2020 actualizată la 17.02.2022), „Neutralizarea produselor alimentare nu este considerată măsură de prevenire și este utilizată exclusiv după aplicarea măsurilor prevăzute la lit. a), b) și e), conform ierarhiei legale

6. CLASIFICAREA ȘI GESTIONAREA DEȘEURILOR CONFORM ECONOMIEI CIRCULARE ȘI LEGISLAȚIEI DE MEDIU

Deșeurile rezultate din activitatea restaurantelor Hesburger operate de ART BURGER S.R.L. au fost încadrate și gestionate conform legislației aplicabile și ierarhiei europene a deșeurilor, având la bază principiile economiei circulare și protecția mediului.

Au fost identificate principalele categorii de deșeuri: deșeuri alimentare provenite din preparate necomercializate sau ingrediente expirate, resturi alimentare rezultate din procesele de preparare și servire.

Deșeurile alimentare care nu au putut fi valorificate prin redistribuire internă către angajați au fost colectate separat și predate către operatorul autorizat Eco Neutralizare Grindași, în vederea valorificării, contribuind astfel la reducerea impactului asupra mediului și la promovarea economiei circulare.

Deșeurile de ambalaje au fost gestionate prin colectare selectivă pe categorii (carton, plastic, metal) și predate către operatorii de salubritate și reciclare, în conformitate cu Legea nr. 249/2015 privind ambalajele și deșeurile de ambalaje.

Evidența și trasabilitatea fluxurilor de deșeuri au fost asigurate conform cerințelor legale, cu monitorizarea și controlul proceselor de generare, stocare temporară și predare către operatorii autorizați, la nivelul fiecărui punct de lucru.

În anul 2025, cantitățile totale de deșeuri colectate și predate către operatorul autorizat Eco Neutralizare Grindași au fost următoarele:

Tip deșeu	Cod deșeu	Cantitate (kg)	Nr. colectări
Deșeuri biodegradabile de la bucătării și cantine	20 01 08	76,8	2
Materii care nu se pretează consumului sau procesării	02 02 03	21,0	2
TOTAL		97,8	4

Colectările au fost efectuate din locațiile AFI Cotroceni (București), Brăila și Pitești, în perioada februarie – octombrie 2025, pe bază de formulare de încărcare-descărcare.

7. ÎNCADRAREA PRODUSELOR IMPROPRII CONSUMULUI UMAN

Încadrarea unui produs ca impropriu consumului uman se realizează în baza unor criterii obiective, aplicate la nivelul fiecărui restaurant Hesburger operat de ART BURGER S.R.L. Un produs este declarat impropriu în următoarele situații: depășirea datei-limită de consum, depășirea timpului maxim de menținere la cald sau la rece stabilit prin procedurile interne HACCP, constatarea unor abateri organoleptice (aspect, miros, textură) sau rezultate neconforme ale verificărilor microbiologice.

Decizia de încadrare este luată de personalul responsabil din restaurant, pe baza procedurilor interne standardizate, și este documentată prin înregistrări care includ: tipul produsului, cantitatea, motivul declasării și data. Produsele astfel încadrate nu mai pot fi reintroduse în circuitul de consum uman sub nicio formă.

Din momentul încadrării ca impropriu consumului uman, produsele dobândesc statutul de deșeuri în conformitate cu prevederile OUG nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor și sunt gestionate conform fluxurilor descrise în capitolul anterior.

ART BURGER S.R.L. nu declară în mod deliberat ca improprii produsele agroalimentare nevândute care sunt încă bune pentru consum, în conformitate cu interdicția prevăzută de Legea nr. 217/2016, art. 2 alin. (9).

Au fost respectate cerințele privind evidența, trasabilitatea și păstrarea documentației aferente gestionării produselor impropriu consumului,

8. MĂSURI OPERAȚIONALE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

În anul 2025, ART BURGER S.R.L. a implementat măsuri operaționale și tehnice pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare, care au generat următoarele rezultate:

- Reducerea pierderilor prin expirare, prin aplicarea principiului FEFO și monitorizarea termenelor de valabilitate, cu verificare zilnică a stocurilor în fiecare punct de lucru.
- Diminuarea pierderilor în preparare, prin standardizarea rețetelor, controlul porțiilor și adaptarea volumelor preparate la cererea reală.

- Reducerea deteriorărilor în manipulare, prin instruirea personalului și verificarea sistematică a integrității materiilor prime la recepție.
- Direcționarea produselor expirate sau neconforme, rezultate din procesul de preparare sau depozitare, către operatori economici autorizați, în vederea valorificării alternative, cu respectarea cerințelor de trasabilitate și a legislației aplicabile privind regimul deșeurilor.
- Îmbunătățirea controlului intern, prin audituri periodice și raportare a pierderilor, facilitând identificarea rapidă a punctelor critice și aplicarea măsurilor corective.

ART BURGER S.R.L. își reafirmă angajamentul de a preveni și reduce risipa alimentară prin aplicarea consecventă a măsurilor operaționale și de control.

Rezultatele obținute în anul 2025 confirmă eficiența acțiunilor implementate și fundamentează continuarea procesului de optimizare a activităților, utilizarea responsabilă a resurselor și contribuția la obiectivele naționale privind diminuarea risipei alimentare.

ADMINISTRATOR:

[Nume, funcție] UNGUREANU
GEORGIANA
MANAGER
Data: 08.06.2026 ZONAL

Semnătură:



Anexa nr. 1 — Raport anual al operatorilor donatori**Statut: NEAPLICABIL pentru anul 2025**

ART BURGER S.R.L. nu a efectuat transferuri cu titlu gratuit de produse alimentare în anul 2025, conform motivelor expuse la capitolul 5 din prezentul plan, model operațional ce presupune prepararea pe baza comenzii, fără surplus zilnic predictibil de produse finite apte pentru redistribuire în condiții de siguranță alimentară. Porționarea exactă a ingredientelor și timpii foarte scurți de expunere ai preparatelor nu generează produse sigure și apte pentru redistribuire către consumatori sau operatori receptori.

În consecință, raportul anual al operatorilor donatori prevăzut de Legea nr. 217/2016 nu este aplicabil pentru anul 2025. Tabelul de mai jos rămâne necompletat:

Tip / Categorie produs	Receptor (CIF)	Cantitate donată	Contract	Valoare
Produse de origine animală	—	—	—	—
Produse de origine vegetală/non-animală	—	—	—	—
Produse donate de unități de alimentație publică	—	—	—	—