

PLANUL ANUAL DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

Beneficiar:	UP BURGER S.R.L.
CUI / CIF:	48542359
Nr. înmatriculare:	J2023013825404
Sediul social:	Spl. Unirii 4 Bl. B3 TR. 3 Et. 4 Ap. BIR. 4.3 Sectorul 4, București
Locațiile activității:	Restaurante Hesburger – Crevedia (jud. Dâmbovița), Curtea de Argeș (jud. Argeș).
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 UP 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	6
8. MĂSURI OPERAȚIONALE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE.....	6

1. INTRODUCERE

Gestionarea responsabilă a alimentelor pe întreaga durată a ciclului operațional reprezintă un principiu esențial pentru UP BURGER S.R.L. Societatea urmărește ca fiecare ingredient și fiecare preparat să fie utilizat la potențialul maxim, iar cantitățile care rezultă din circuitul de consum să fie reduse la minim.

Prezentul **Plan anual de prevenire și reducere a risipei alimentare** detaliază măsurile aplicate în anul 2025 în scopul prevenirii și reducerii risipei alimentare. Planul integrează atât acțiunile preventive desfășurate în restaurant, cât și modalitățile de valorificare a produselor care nu mai pot fi servite clienților.

Documentul acoperă puncte de lucru active ale societății și este aliniat la obligațiile care decurg din legislația națională și europeană privind diminuarea risipei alimentare.

Scopul asumat al planului este reducerea progresivă a pierderilor de materii prime și preparate pe întreg lanțul operațional, de la achiziție până la servirea finală și reflectă angajamentul societății în materie de sustenabilitate și economie circulară.

2. CADRUL LEGISLATIV

Baza legală a planului o constituie Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, alături de normele metodologice aferente, inițial aprobate prin HG nr. 51/2019 și ulterior revizuite prin HG 955/2024.

Reglementări complementare aplicabile:

- 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.

Împreună, aceste acte normative configurează obligațiile operatorilor din domeniul alimentar în ceea ce privește prevenirea pierderilor și tratamentul deșeurilor de natură alimentară.

3. DOMENIUL DE ACTIVITATE

UP BURGER S.R.L. funcționează în domeniul alimentației publice, cod CAEN 5610, exploatând restaurante de tip fast-food sub licența Hesburger – un brand originar din Finlanda, cu prezență internațională în zona Marii Baltice și Europa Centrală. Unitățile sunt situate în Crevedia (județul Dâmbovița) și Curtea de Argeș (județul Argeș), deservind clienți atât în spațiul de servire precum și prin intermediul platformelor de livrare.

Produsele servite sunt preparate 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 sau al preparatelor care depășesc fereastra de menținere la cald. Parcursul unui produs de la ingredient la preparat servit presupune mai mulți pași succesivi: primirea și inspectarea materiei prime, păstrarea în condiții frigorifice corespunzătoare, pregătirea conform fișelor tehnice ale brandului și livrarea către consumatorul final. Stocurile sunt administrate după principiile FIFO și FEFO, astfel încât ingredientele cu valabilitate mai scurtă să fie consumate primele.

Spațiile de depozitare sunt prevăzute cu echipamente de refrigerare monitorizate, iar volumul aprovizionărilor este calibrat pe baza prognozelor de consum, evitându-se astfel acumularea de exces de stoc.

Materiile prime de bază includ carne de vită, produse de panificație, legume proaspete, sosuri, ulei de prăjire și ambalaje. Reziduurile activității sunt gestionate prin separare la sursă și preluare de către operatori autorizați, în conformitate cu reglementările de mediu aplicabile.

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

Siguranța alimentară și prevenirea risipei sunt procese interconectate: orice decizie de retragere a unui produs din circuitul comercial trebuie să aibă la bază o justificare obiectivă legată de conformitatea acestuia. În practica zilnică, motivele cele mai frecvente de scoatere din vânzare sunt: depășirea parametrilor de temperatură documentați în planul HACCP, expirarea intervalului de păstrare la cald sau la rece, abateri sesizate prin verificarea senzorială

Pentru a menține frecvența acestor situații la un nivel cât mai scăzut, UP BURGER S.R.L. aplică sistematic următoarele măsuri:

- înregistrarea și verificarea temperaturii la fiecare punct cheie al circuitului alimentar: intrarea în depozit, menținerea pe durata stocării, momentul servirii;
- supraveghere neîntreruptă a punctelor critice de control (CCP), conform documentației HACCP specifice fiecărei unități;
- limitarea strictă a perioadei în care preparatele pot rămâne la temperatura de expunere, cu eliminarea celor care depășesc intervalul;
- programe de pregătire profesională pentru echipele din restaurant, acoperind norme de igienă, tehnici de preparare și protocoale de calitate.

Prin acest ansamblu de acțiuni, riscul de apariție a loturilor neconforme este limitat, ceea ce diminuează totodată cantitățile de produse retrase din circuit.

5. MĂSURI DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

De-a lungul anului 2025, UP BURGER S.R.L. a pus în aplicare un program coerent de acțiuni care vizează fiecare verigă a procesului operațional, de la comanda de aprovizionare până la gestionarea produselor rămase neservite. Măsurile de prevenire adoptate în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016 de UP 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 frigiderele 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.

Etape de valorificare a produselor scoase din vânzare

- 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

Materiile prime improprii consumului rezultate din activitatea restaurantelor UP BURGER S.R.L. au fost încadrate pe categorii de deșeuri și gestionate cu respectarea ierarhiei europene a deșeurilor și a principiilor economiei circulare.

Acestea cuprind: alimente preparate care au depășit fereastra de servire și ingrediente retrase din motive de valabilitate sau conformitate,

Produsele alimentare nevalorificabile intern au fost separate de restul deșeurilor și au fost colectate de operatorul autorizat Eco Neutralizare Grindași în baza unui calendar de colectare convenit, limitând astfel volumul de material organic ajuns în depozitele de deșeuri.

Ambalajele au fost sortate pe tipuri și preluate de operatorii de salubritate în regim de colectare selectivă, conform prevederilor Legii nr. 249/2015.

Pentru fiecare operațiune de predare a deșeurilor s-au întocmit documente justificative care asigură trasabilitatea integrală, de la momentul generării până la preluarea de către operatorul autorizat.

Mai jos este redată situația cantitativă a deșeurilor alimentare predate către Eco Neutralizare Grindași SRL, pe parcursul anului 2025:

Tip deșeu	Cod deșeu	Cantitate (kg)	Nr. colectări
Materii care nu se pretează consumului sau procesării	02 02 03	61,0	4
Deșeuri biodegradabile de la bucătării și cantine	20 01 08	40,0	2
TOTAL		101,0	6

Cele 6 de operațiuni de colectare au avut loc în restaurantele din Crevedia și Curtea de Argeș, între lunile mai și decembrie 2025, fiind documentate integral prin formulare de încărcare-descărcare.

7. ÎNCADRAREA PRODUSELOR IMPROPRII CONSUMULUI UMAN

Un produs este calificat drept impropriu consumului uman atunci când întrunește cel puțin unul dintre următoarele criterii: termenul de valabilitate a expirat, durata de expunere la temperatura de servire a depășit limita fixată prin fișele HACCP, au apărut modificări perceptibile ale calității senzoriale (aspect, miros sau consistență), ori analizele de laborator au indicat neconformități.

Evaluarea aparține personalului operațional desemnat, care consemnează fiecare retragere într-un registru dedicat, notând natura produsului, greutatea, cauza declasării și data evenimentului. Un produs odată declarat impropriu nu mai poate fi readus în niciun circuit alimentar.

De la momentul declasării, produsul intră sub incidența regimului deșeurilor prevăzut de OUG nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor și este tratat conform procedurilor prezentate la capitolul anterior.

UP BURGER S.R.L. nu retrage anticipat din comercializare produse care îndeplinesc încă standardele de siguranță, în acord cu dispoziția art. 2 alin. (9) din Legea nr. 217/2016.

Toată documentația generată de procesul de declasare este păstrată și poate fi pusă la dispoziția organelor de control, datele fiind raportate în conformitate cu obligațiile legale în vigoare.

8. MĂSURI OPERAȚIONALE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

Anul 2025 a confirmat eficacitatea măsurilor operaționale aplicate de UP BURGER S.R.L., ale căror efecte se sintetizează astfel:

- Limitarea pierderilor cauzate de expirare, prin disciplina FEFO și controlul zilnic al termenelor de valabilitate în fiecare restaurant.
- Optimizarea cantităților preparate, prin corelația dintre volumul producției și datele reale de vânzare, dublată de aplicarea constantă a gramajelor prescrise.
- Reducerea deteriorării materiilor prime, prin formarea continuă a personalului și prin efectuarea unei inspecții riguroase la recepție
- Îmbunătățirea controlului intern prin verificări periodice ale proceselor și analiza fiecărei pierderi urmată de aplicarea de măsuri corective – auditare internă.
- Verificări interne desfășurate la intervale regulate pentru evaluarea modului de aplicare a regulilor stabilite;
- Examinarea periodică a datelor privind pierderile, cu scopul de a depista tiparele recurente și de a interveni cu măsuri de corecție.

Prin aplicarea măsurilor de diminuare UP BURGER S.R.L. își menține orientarea către reducerea continuă a risipei alimentare, investind în perfecționarea proceselor și în responsabilizarea echipelor, cu contribuție directă la țintele naționale în acest domeniu.

Realizările anului 2025 confirmă direcția adoptată și crează premise solide pentru intensificarea eforturilor în perioada următoare.

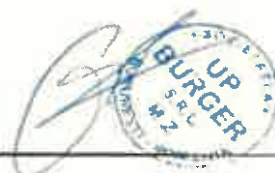
ADMINISTRATOR:

[Nume, funcție] UNGUREANU
GEORGIANA

MANAGER
ZONAL

Data: 08.06.2026

Semnătura:



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

UP 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	—	—	—	—