

PLANUL ANUAL DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

Beneficiar:	UPGRADE BURGER S.R.L.
CUI / CIF:	48599614
Nr. înmatriculare:	J2023014578400
Sediul social:	Spl. Unirii 4 Bl. B3 TR. 3 Et. 4 Ap. BIR. 4.3 Sectorul 4, București
Locația activității:	Restaurant Hesburger – Sos. Păcurari, nr.21, Iași, Mall Moldova, jud. Iași, Mall Moldova
	Restaurant Hesburger – Str. Ferdinand, nr.38 A, Râmnicu Vâlcea, jud. Vâlcea, Shopping City
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 UPGRADE 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
Anexa nr. 1 — Raport anual al operatorilor donatori	8

1. INTRODUCERE

UPGRADE BURGER S.R.L. plasează eficiența în utilizarea resurselor alimentare în centrul modelului său operațional. Fiecare etapă a activității restaurantului, de la recepția materiilor prime până la servirea clientului, este organizată astfel încât să genereze cât mai puține pierderi alimentare.

Prezentul plan sintetizează acțiunile desfășurate de societate în cursul anului 2025 și conturează direcțiile de îmbunătățire asumate pentru perioada următoare. Este un document de referință care îmbină obiectivele interne de performanță cu obligațiile legale în materie de prevenire a risipei.

Planul se aplică punctului de lucru din Râmnicu Vâlcea, str.Ferdinand nr 38A și punctului de lucru din Iași, sos. Păcurari, nr 21 și reflectă realitățile specifice unui restaurant cu servire rapidă care operează sub brandul Hesburger.

Obiectivul principal: scăderea cantităților de alimente și ingrediente care ajung să fie clasate ca deșeuri, prin intervenții la fiecare nivel al lanțului operațional.

2. CADRUL LEGISLATIV

Elaborarea planului are la bază Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, completată de normele metodologice inițial stabilite prin HG nr. 51/2019 și revizuite substanțial prin HG 955/2024.

Norme suplimentare cu incidență asupra activității:

- 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 reglementări, coroborate, definesc perimetrul obligațiilor pe care UPGRADE BURGER S.R.L. le respectă atât în ceea ce privește prevenirea risipei, cât și în gestionarea deșeurilor rezultate.

3. DOMENIUL DE ACTIVITATE

UPGRADE BURGER S.R.L. deține și operează mai multe restaurante de tip fast-food în București, și în țară, sub marca Hesburger, rețeaua de restaurante cu originea în Finlanda. Activitatea este înregistrată sub codul CAEN 5610 (restaurante) și se adresează consumatorilor care caută mese rapide servite la sală, la pachet sau prin comenzi online cu 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. Parcurusul 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. Meniul cuprinde burgeri din carne de vită, preparate crocante, garnituri, salate, deserturi și băuturi.

Depozitarea se desfășoară în echipamente frigorifice cu temperatură înregistrată, iar cantitățile comandate de la furnizori sunt ajustate în permanență în funcție de ritmul vânzărilor.

Ingrediente de bază (carne de vită, chifle, legume, sosuri, ulei pentru prăjire, ambalaje) sunt achiziționate de la furnizori aprobați. Reziduurile generate în restaurant sunt separate pe categorii și ridicate de operatori autorizați conform normelor de mediu.

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

Relația dintre siguranța alimentară și risipa de alimente este directă: cu cât sistemul de control este mai eficient, cu atât mai puține produse sunt retrase inutil din comercializare. În restaurant pot apărea situații de retragere a unor preparate datorită depășirii limitei de păstrare la temperatura de servire, a observării unor modificări de aspect, gust sau miros, a expirării termenului de valabilitate ori a semnalelor rezultate din controalele de laborator.

Strategia UPGRADE BURGER S.R.L. de a limita aceste pierderi se sprijină pe:

- consemnarea temperaturii la punctele relevante ale traseului alimentar: la intrarea mărfii, pe durata stocării frigorifice, la momentul servirii;
- gestionarea atentă a punctelor critice de control (CCP) cuprinse în planul HACCP al restaurantului;
- cronometrarea duratei de expunere a preparatelor la temperatura de servire, cu retragerea promptă a celor care ating limita;
- formare periodică a întregii echipe pe teme de igienă alimentară, preparare corectă și standarde de calitate Hesburger.

Prin această abordare, numărul de incidente care generează pierderi de produs este menținut la un nivel redus.

5. MĂSURI DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

UPGRADE BURGER S.R.L. a derulat în 2025 un set integrat de acțiuni care au acoperit toate fazele activității restaurantului, având ca obiectiv comun reducerea pierderilor de alimente. Măsurile de prevenire adoptate în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016 de UPGRADE 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 cu termen de valabilitate limitat:

- 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 UPGRADE 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. Situația cantitativă a deșeurilor predate către Eco Neutralizare Grindași în anul 2025 se prezintă astfel:

Tip deșeu	Cod deșeu	Cantitate (kg)	Nr. colectări
Materii care nu se pretează consumului sau procesării	02 02 03	345,0	8
Deșeuri biodegradabile de la bucătării și cantine	20 01 08	40,0	1
TOTAL		395,0	9

Toate colectările au fost efectuate din locația Ferdinand (București), pe parcursul întregului an 2025 (ianuarie – decembrie), cu frecvență lunară sau bilunară în funcție de volumul generat.

7. ÎNCADRAREA PRODUSELOR IMPROPRII CONSUMULUI UMAN

Declasarea unui produs ca impropriu consumului are loc pe baza unor criterii predefinite, aplicate uniform în restaurant. Situațiile care declanșează această încadrare sunt: expirarea termenului de valabilitate, depășirea limitei de menținere la temperatura de servire conform planului HACCP, alterarea calităților senzoriale ori rezultate neconforme în urma verificărilor analitice.

Operațiunea de declasare este executată de membrul echipei responsabil cu calitatea, iar fiecare caz este înscris într-un registru intern cu date privind produsul, cantitatea, motivul și data. După declasare, revenirea produsului în orice formă de consum uman este exclusă.

Produsele astfel încadrate devin deșeuri în sensul OUG nr. 92/2021 și sunt preluate în fluxurile de gestionare descrise la capitolul 8.

UPGRADE BURGER S.R.L. nu îndepărtează din ofertă produse care rămân conforme din punct de vedere al siguranței alimentare, în concordanță cu art. 2 alin. (9) din Legea nr. 217/2016.

Registrele și documentele aferente declasărilor sunt arhivate și disponibile pentru inspecție, iar datele sunt centralizate în vederea raportării pe canalele prevăzute de lege.

8. MĂSURI OPERAȚIONALE PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

În vederea diminuării risipei alimentare, UPGRADE BURGER S.R.L. aplică la nivelul ambelor locații următoarele măsuri operaționale și tehnice:

- Gestionarea stocurilor conform principiului FEFO, cu verificarea zilnică a termenelor de valabilitate și consumul prioritar al ingredientelor cu dată de expirare apropiată.
- Calibrarea cantităților preparate zilnic pe baza prognozelor de vânzare, cu ajustări în funcție de ziua săptămânii, sezon și traficul estimat, pentru a preveni supraproducția.
- Controlul riguros al duratelor de menținere la cald și la rece a preparatelor finite, cu retragerea imediată a celor care depășesc intervalul admis.
- Verificarea integrității și conformității materiilor prime la recepție, cu respingerea loturilor care nu corespund standardelor de calitate și temperatură.
- Formarea continuă a personalului privind normele de igienă, manipularea corectă a ingredientelor, porționarea standardizată și procedurile de prevenire a pierderilor.
- Colectarea separată a deșeurilor alimentare cu predarea periodică către operatori autorizați
- Desfășurarea de inspecții interne periodice și analizarea cauzelor pierderilor, cu aplicarea promptă a măsurilor corective identificate.

Societatea UPGRADE BURGER S.R.L. rămâne ferm orientată spre reducerea progresivă a risipei, continuând să investească în procesele interne și în pregătirea echipei, în acord cu obiectivele naționale de diminuare a pierderilor alimentare.

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

ADMINISTRATOR: [Nume, funcție] UNGUREANU GEORGIANA Data: 01.06.2026 MANAGER ZONAL	Semnătura: 
--	---

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

UPGRADE 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	—	—	—	—