

Plan de diminuare a risipei alimentare

Risipa alimentară pune presiune pe resursele naturale limitate ale planetei și are, de asemenea, consecințe economice și sociale grave. Angajamentul **Smart Autohof** pentru prevenirea și reducerea risipei de alimente vine în întâmpinarea asigurării îndeplinirii obiectivelor de dezvoltare durabilă asumate la nivel european și internațional de către România, în ceea ce privește prevenirea și reducerea risipei alimentare și a respectării legislației în vigoare

-Legea 217/2016 cu modificările și completările ulterioare, Legea 49/2024

– HG 955/2024, privind modificarea anexei la Hotărârea Guvernului nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare

Smart Autohof este pe deplin conștientă de impactul pe care risipa alimentară îl are asupra mediului și de necesitatea de a se alinia cerințelor legale și de reglementare referitoare la risipa alimentară, obligația de a întreprinde măsuri de prevenire a risipei alimentare. În consecință, **Smart Autohof** se angajează pentru a construi o afacere sustenabilă care să livreze un impact pozitiv, sustenabil prin oferirea de produse sustenabile, prietenoase cu mediul, implementează măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare.

Planul de prevenire a risipei alimentare, are în vedere diminuarea risipei alimentare prin:

1. Planificarea achizițiilor și corelarea lor cu producția, vânzările și cu perioada de valabilitate a produselor astfel încât să fie evitate stocarea produselor pentru perioade care pot duce la expirarea lor. Monitorizarea, informatica și fizica, a stocurilor
2. Asigurarea condițiilor corespunzătoare pentru depozitarea materiilor prime și a ambalajelor pentru a evita deteriorarea acestora și transformarea lor în deșeu. Soaterea lor din zona de depozitare conform principiului FIFO (first In First Out) livrarea produselor finite în sistem FEFO (first expired, first out);
3. Stabilirea rețetelor pentru fiecare produs în parte și monitorizarea lunară a pierderilor tehnologice pe fluxul de producție
4. Valorificarea produselor secundare rezultate din procesare prin înglobarea lor în alte rețete;
5. Incurajarea clienților să ia acasă mâncarea rămasă prin oferirea de ambalaje gratuite.
6. Adaptarea producției la condițiile de piață, cerere-ofertă pentru a evita supraproducția.
7. Campanii de discount la produsele care se apropie de finalul perioadei optime de utilizare
8. Contracte pentru returul produselor expirate sau valorificarea către agenți economici sau diverse organizații pentru consum non uman.
9. o comunicare internă permanentă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei de alimente pentru implementarea măsurilor și implicarea lor în executarea planului de prevenire

Prezentul plan este aprobat de directorul general al organizației și poate fi revizuit și adaptat funcție de rezultatele obținute

SMART AUTOHOF

Pecica

26.03.2026

