



MADO CORPORATION SRL

CUI: 25308163 | Nr. Reg. Com.: J2009000625222

Strada Industriilor, Nr. 32, Et. 1, Bratuleni, Judet Iasi

Planul anual

privind masurile adoptate pentru

prevenirea si reducerea risipei alimentare

Anul 2025

Legislatie aplicabila:

Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicata, cu modificarile si completarile ulterioare

HG nr. 51/2019 privind normele metodologice, cu modificarile aduse prin HG nr. 955/2024

Data: 27.03.2026

Aprobat: GUNBEYI IBRAHIM

Funcctie: Administrotor

I. Date de identificare a operatorului economic

Camp	Date
Denumire operator	MADO CORPORATION SRL
Cod unic de inregistrare (CUI)	25308163
Nr. de inmatriculare	J2009000625222
Sediu social	Strada Industriilor, Nr. 32, Et. 1, Bratuleni, Judet Iasi
Cod CAEN principal	5611 – Restaurante
Sector de activitate	Servicii de alimentatie publica – restaurante fast-food
Numar locatii operationale	13 locatii: 9 in mall-uri (food court) si 4 locatii stradale (Buzau, Piatra Neamt, Botosani, Iasi – Stefan cel Mare)
Tip preparare	Preparare exclusiv la comanda – flux: comanda → preparare → vanzare
Materii prime	80% semipreparate congelate, 10% produse refrigerate, 10% legume proaspete
Sistem calitate	HACCP propriu si manuale de instruire a personalului
Contract donatii	Contract activ cu Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman

II. Context si profil de risc privind risipa alimentara

MADO CORPORATION SRL opereaza o retea de 13 restaurante fast-food, cu un model de preparare integral la comanda. Datorita acestui flux operational, riscul de risipa la nivel de produse finite preparate este mai redus. Principalele vulnerabilitati se afla la nivelul materiilor prime – in special produsele refrigerate si legumele proaspete – care au termene de valabilitate limitate si sunt mai sensibile la variatii de cerere.

Principalele cauze identificate ale pierderilor:

- Eroare umana in gestionarea comenzilor;
- Expirarea produselor din stoc, in special legume proaspete si produse refrigerate;
- Estimari insuficient de precise ale cererii in locatiile stradale (influentate de vreme, sezon).

Caracteristici relevante ale activitatii:

- Aprovizionare saptamanala pentru congelate si refrigerate, de doua ori pe saptamana pentru legume proaspete;
- Estimari de vanzari bazate pe istoricul zilelor saptamanii, conditii meteo si evenimente speciale;
- Evidenta stocurilor centralizata la nivel de firma, monitorizata de la sediu;
- Structura de management: 3 manageri/magazin + manageri zonali (Vest, Nord, Sud).

Identificarea si gestionarea produselor cu risc de expirare

In cadrul fiecarei locatii, produsele cu risc de expirare sunt identificate zilnic, pe baza termenului de valabilitate, a vitezei de rotatie a stocurilor si a estimarilor de vanzari. Evaluarea se realizeaza de catre personalul responsabil din locatie, sub coordonarea managerului de magazin.

Produsele identificate ca avand risc de expirare sunt gestionate prioritar, prin aplicarea succesiva a masurilor prevazute de legislatia privind diminuarea risipei alimentare, respectiv: ajustarea comenzilor si a volumului de productie, valorificarea prin vanzare accelerata la pret redus sau transferul cu titlu gratuit catre operatori receptori, dupa caz.

De asemenea, produsele identificate sunt prioritizate in functie de termenul de valabilitate si de volumul stocului existent, in vederea aplicarii rapide a masurilor corespunzatoare si evitarii pierderilor.

Procesul de identificare si gestionare este integrat in activitatile operationale zilnice si face obiectul verificarilor interne periodice.

III. Ierarhia masurilor de prevenire si reducere a risipei alimentare

Conform art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016 si art. 3 alin. (5) din Normele metodologice (HG 955/2024), operatorii din sectorul HoReCa implementeaza urmatoarea ierarhie obligatorie de masuri:

a) Masuri de responsabilizare si prevenire (prioritate maxima)

Planificarea productiei pe baza estimarilor de vanzari (istoric, zi saptamana, meteo, evenimente)

Implementarea si monitorizarea sistemului FIFO pentru toate stocurile

Instruirea anuala a personalului privind reducerea risipei alimentare

Ajustarea comenzilor de aprovizionare in functie de rulaj si sezonalitate

Proceduri interne HACCP si manuale de instruire

b) Vanzare la pret redus a produselor aproape de expirare

Aplicarea reducerilor de pret la finalul programului de lucru, in functie de disponibilitatea produselor eligibile

c) Transfer gratuit catre operatori receptori (donatii)

Contract activ cu Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman

Volum estimativ: ~3 kg produs/luna/magazin (~39 kg/luna total retea)

Valoare estimativa: 3.000 – 5.000 lei/luna la nivel de retea

Transfer realizat inainte de data-limita de consum, conform art. 3 alin. (4) lit. a) din Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare

d)–j) Masuri reziduale (aplicabile in situatii exceptionale)

Directionarea produselor impropriei consumului uman: hranire animale, compostare, biogaz

Inainte de neutralizare, se procedeaza la implementarea a cel putin 2 masuri din lit. a)–g) (art. 2 alin. (3) din Legea 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare)

IV. Plan de masuri – Obiective, actiuni si responsabilitati

Obiectiv general - Reducerea cantitatii de produse alimentare pierdute sau expirate la nivelul intregii retele, prin implementarea sistematica a masurilor de prevenire si reducere a risipei alimentare, monitorizarea continua a indicatorilor relevanti si imbunatatirea permanenta a proceselor operationale.

4.1 Planificarea productiei si dimensionarea stocurilor

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Reducerea pierderilor din suprastocare si expirare	Mentinerea si imbunatatirea sistemului de estimare a vanzarilor bazat pe istoricul zilelor saptamanii, conditii meteo si evenimente speciale	Reducerea procentului de produse expirate fata de anul anterior	Manager zonal / Manager magazin	Permanent	Art. 3 alin. (5) lit. a) HG 955/2024
Optimizare aprovizionare	Ajustarea cantitatilor comandate saptamanal (congelate, refrigerate) si de 2x/saptamana (legume) in functie de estimarile de vanzari centralizate	Nr. loturi expirate / luna	Manager magazin + Sediul central	Saptamanal	Art. 3 alin. (5) lit. a) HG 955/2024
Evidenta centralizata a stocurilor	Continuarea monitorizarii stocurilor la nivel de magazin, centralizat la sediu; introducerea unei fise dedicate de inregistrare a produselor pierdute/expirate	Fise de pierderi intocmite pentru fiecare locatie	Manager magazin + Responsabil sediu	Lunar	Art. 2 alin. (4) Legea 217/2016

4.2 Implementarea si monitorizarea sistemului FIFO

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Aplicarea corecta a principiului FIFO	Verificarea zilnica a rotatiei stocurilor de produse refrigerate si legume proaspete conform principiului FIFO (primul intrat – primul iese)	Numar redus de abateri FIFO constatate la verificarile interne lunare	Manager magazin	Zilnic	Art. 3 alin. (5) lit. c) HG 955/2024
Procedurarea FIFO	Elaborarea/actualizarea unei proceduri interne scrise privind rotatia stocurilor, inclusiv instructiuni specifice pentru legume proaspete si produse refrigerate	Procedura interna FIFO aprobata si distribuita tuturor locatiilor	Manager zonal / Responsabil calitate	In curs de implementare procedura scrisa	Art. 3 alin. (5) lit. c) HG 955/2024
Verificare manageriala	Includerea verificarii FIFO in checklist-ul de inspectie lunar al managerilor zonali	Checklist lunar completat pentru fiecare locatie	Manager zonal	Lunar	Art. 3 alin. (5) lit. c) HG 955/2024

4.3 Valorificarea produselor aproape de expirare – vanzare la pret redus

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Reducerea deseurilor prin vanzare accelerata	Aplicarea reducerilor de pret la finalul programului de lucru, in functie de disponibilitatea produselor eligibile	Cantitate (kg) produse vandute la pret redus / luna	Manager magazine	La finalul fiecarei ture	Art. 2 alin. (2) lit. b) Legea 217/2016; Art. 4 HG 955/2024
Raportare interna reduceri	Inregistrarea lunara a cantitatilor si valorilor	Raport lunar reduceri	Manager magazin + Sediul	Lunar	Art. 2 alin. (4) Legea 217/2016

	vandute la pret redus, per locatie	pret – toate locatiile			
--	------------------------------------	------------------------	--	--	--

Mecanism decizional privind gestionarea produselor

Deciziile privind aplicarea masurilor de reducere a risipei alimentare, inclusiv vanzarea la pret redus, transferul cu titlu gratuit sau eliminarea produselor, sunt luate la nivelul managerului de magazin, in functie de situatia concreta a stocurilor si de termenele de valabilitate.

Managerul de magazin actioneaza in conformitate cu procedurile interne si informeaza managementul zonal cu privire la situatiile relevante, in vederea asigurarii unei abordari unitare la nivelul retelei.

Deciziile sunt fundamentate pe datele operationale disponibile si pe respectarea ierarhiei masurilor prevazute de legislatia aplicabila.

4.4 Transfer cu titlu gratuit – Donatii catre Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman

MADO CORPORATION SRL are contract activ cu **Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman**. Donatiile se realizeaza conform art. 2 alin. (2) lit. c), art. 3 si art. 6 din Legea nr. 217/2016, precum si art. 5 alin. (3) din HG 955/2024, care prevede explicit ca unitatile de alimentatie publica transfera cu titlu gratuit alimente gatite/preparate/transformate.

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Mentinerea si extinderea donatiilor	Continuarea donatiilor catre Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman; explorarea posibilitatii cresterii frecventei prezarilor	Cantitate donata (kg) / luna / locatie; Valoare donata (lei) / luna	Manager magazin + Management central	Permanent	Art. 2 alin. (2) lit. c) si art. 6 Legea 217/2016; Art. 5 alin. (3) HG 955/2024
Documentarea donatiilor	Intocmirea documentelor pentru fiecare transfer: tip produs, cantitate, data-	Documente de transfer completate pentru donatii	Manager magazine	La fiecare donatie	Art. 5 alin. (6)-(7) HG 955/2024

	limita de consum, data redistribuirii, nr. beneficiari (art. 5 alin. (7) HG 955/2024)				
Pastrarea evidentei 3 ani	Arhivarea tuturor documentelor de transfer pentru o perioada de minimum 3 ani	Arhiva completa si accesibila la control	Responsabil administrativ / Sediul central	Permanent	Art. 15 HG 955/2024

4.5 Gestionarea deseurilor alimentare

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Colectare separata deseuri alimentare	Colectarea separata a deseurilor alimentare pe categorii, in vederea reciclarii/valorificarii conform ierarhiei deseurilor	Sistem de colectare separata in locatii.	Manager magazin	In curs de implementare procedura scrisa	Art. 3 alin. (5) lit. d) HG 955/2024; OUG 92/2021
Eliminare corecta produse expirate	Produsele expirate sunt clasificate ca deseuri alimentare si eliminate conform OUG nr. 92/2021; se respecta obligatia a cel putin 2 masuri anterioare inainte de neutralizare	Fise de deseuri completate	Manager magazin	Permanent	Art. 2 alin. (3) Legea 217/2016; Art. 9-10 HG 955/2024

V. Instruirea si responsabilizarea personalului

Conform art. 2 alin. (7) din Legea nr. 217/2016 si art. 3 alin. (5) lit. b) din HG 955/2024, operatorii economici implementeaza masuri de informare si responsabilizare pentru salariatii privind diminuarea risipei alimentare, cu cel putin o comunicare anuala interna.

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Comunicare anuala – risipa alimentara	Organizarea cel putin a unui modul de instruire anual dedicat prevenirii risipei alimentare: FIFO, gestionarea corecta a stocurilor, proceduri de donatii, inregistrarea pierderilor	Proces-verbal de instruire semnat de toti angajatii; minim 1 sesiune/an	Manager zonal / Manager magazin	Minim o data/an	Art. 2 alin. (7) Legea 217/2016; Art. 3 alin. (5) lit. b) HG 955/2024
Integrarea in programul HACCP existent	Includerea tematicii risipei alimentare in sesiunile de instruire HACCP pentru personalul nou angajat si la reinnoire anuala	Tematica risipa alimentara inclusa in planul de instruire HACCP 2025	Responsabil calitate / Manager magazin	Permanent	Art. 3 alin. (5) lit. b) HG 955/2024
Informarea consumatorilor	Afisarea vizibila la punctele de vanzare a posibilitatii de ambalare a alimentelor neconsumate,	Afisaj/mentiune in meniu/la casa prezenta in toate cele 13 locatii	Management central	In curs de implementare	Art. 2 alin. (10) Legea 217/2016; Art. 3 alin. (5) lit. e) HG 955/2024

	conform art. 2 alin. (10) din Lege				
--	--	--	--	--	--

VI. Comunicare interna si externa

6.1 Comunicare interna

- Situatiile privind pierderile alimentare, produsele expirate, cantitatile valorificate la pret redus si produsele transferate cu titlu gratuit sunt analizate periodic, in cadrul sedintelor operationale organizate la nivel de magazin si la nivel zonal;
- Analiza are ca scop identificarea cauzelor care genereaza pierderi (inclusiv erori de estimare, nerespectarea rotatiei stocurilor sau fluctuatii ale cererii), precum si stabilirea masurilor corective si preventive necesare;
- Concluziile analizelor sunt utilizate pentru imbunatatirea continua a proceselor interne si pentru optimizarea gestionarii stocurilor.

6.2 Comunicare externa

- Publicarea prezentului Plan pe pagina de internet a MADO CORPORATION SRL, conform art. 2 alin. (5) din Legea 217/2016;

VII. Sinteza – Conformitate

Cerinta legala (Legea 217/2016 + HG 955/2024)	Status MADO CORPORATION SRL / Masuri implementate
Masuri de responsabilizare si prevenire	DA – Plan vanzari, FIFO, estimari cerere, HACCP
Vanzare la pret redus	DA – Aplicarea reducerilor de pret la finalul programului de lucru, in functie de disponibilitatea produselor eligibile

Transfer gratuit / donatii	DA – Contract activ Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman, ~3 kg/mag/luna
Min. 2 masuri inainte de neutralizare	DA – Preturi reduce + donatii implementate
Instruire personal	DA
Sistem FIFO	DA - Aplicat operational la nivel de locatie, procedura scrisa in curs de formalizare
Colectare separata deseuri	DA – Aplicat operational la nivel de locatie, procedura scrisa in curs de formalizare

Aprobat,

MADO CORPORATION SRL

Numele si prenumele: GUNBEYI IBRAHIM

Functia: Administrator

Data: 27.03.2026