

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

Anul 2026

Restaurant Dacia · Dacia Dining Buzău S.R.L.

Întocmit în conformitate cu Legea nr. 217/2016

1. Date de identificare

Denumirea operatorului	Dacia Dining Buzău S.R.L.
Cod unic de înregistrare (CUI)	34471010
Nr. Registrul Comerțului	J2015000369101
Unitate / punct de lucru	Restaurant Dacia
Adresa	Str. I.C. Brătianu, nr. 9, Mun. Buzău, Jud. Buzău
Cod CAEN	5610 – Restaurante

2. Situația actuală privind pierderile alimentare

În cadrul unității, principalele etape în care pot apărea pierderi alimentare sunt: recepția și depozitarea materiei prime, prepararea în bucătărie, porționarea și servirea către clienți, precum și produsele rămase neconsumate la finalul zilei.

În anul 2025, unitatea nu a avut pierderi alimentare de raportat, prin urmare nu sunt disponibile date cantitative pentru un an de referință. Începând cu anul 2026, unitatea introduce monitorizarea sistematică, iar eventualele cantități redistribuite sau nevalorificate se înregistrează într-un registru de evidență intern.

3. Măsurile concrete de diminuare a risipei alimentare

Conform art. 2 din Legea 217/2016, măsurile se aplică în ordinea ierarhică prevăzută de lege (prevenire la sursă înainte de neutralizarea). Unitatea aplică minimum două măsuri din ierarhia de mai jos:

- Prevenire la sursă:** planificarea achizițiilor și a meniului în funcție de consum, gestionarea stocurilor pe principiul «primul intrat – primul ieșit», instruirea personalului.
- Vânzare cu preț redus:** comercializarea la preț redus a produselor apropiate de data expirării / preparatelor rămase.
- Transfer gratuit către consumatorii finali:** clienții pot lua acasă, gratuit și ambalate corespunzător, preparatele neconsumate.

Măsurile asumate de unitate

Măsură aplicată	Responsabil	Termen
Transfer gratuit către consumatorii finali — clienții pot lua acasă preparatele neconsumate, ambalate corespunzător (la cerere)	Funcționar economic / Șef de sală	Permanent
Prevenire la sursă — planificarea meniului și a achizițiilor după consum, gestionarea stocurilor «primul intrat-primul ieșit», instruirea personalului	Șef bucătărie	Permanent
Vânzare cu preț redus — preparatele și produsele apropiate de expirare sunt oferite la preț redus	Funcționar economic / Șef de sală	Permanent

4. Obiective

Întrucât în anul 2025 nu au existat pierderi înregistrate, unitatea nu își stabilește o țintă procentuală de reducere. Obiectivul principal pentru anul 2026 este prevenirea risipei prin încurajarea clienților să ia acasă preparatele rămase neconsumate:

- Informarea a 100% dintre clienți, prin afișarea vizibilă a posibilității de a lua gratuit, ambalate corespunzător, preparatele neconsumate.

5. Monitorizare și evidență

Monitorizarea se realizează de către persoana responsabilă desemnată în cadrul unității. Se ține evidența tuturor produselor redistribuite (gratuit sau cu preț redus) într-un registru de evidență intern. Frecvența verificărilor: săptămânal.

6. Declarație și transparență

Restaurant Dacia – Dacia Dining Buzău S.R.L. aplică prezentul Plan Anual de Diminuare a Risipei Alimentare în conformitate cu Legea nr. 217/2016. Planul este aprobat de reprezentantul legal și este publicat pe pagina de internet a unității.

ROMANIAN DINING · BUZĂU

RESTAURANT DACIA

Plan Anual de Diminuare a Risipei Alimentare · conform Legii 217/2016

Împreună reducem risipa alimentară.

Preparatele rămase neconsumate pot fi luate acasă, gratuit și ambalate corespunzător, la simpla dumneavoastră cerere.

Vă mulțumim că ne ajutați să protejăm mâncarea și mediul.