



Special people  
Special company

## PROGRAM ANUAL 2025 - 2026

### DE PREVENIRE SI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

Conform Legii nr. 217/2016 cu modificarile ulterioare, inclusiv Legea 49/2024

MAINFREIGHT S.R.L. isi asuma angajamentul si responsabilitatea pentru prevenirea si reducerii risipei alimentare in cadrul cantinei pentru angajati.

In acest scop a stabilit, implementat si monitorizat masurile necesare pentru prevenirea si diminuarea risipei alimentare, in conformitate cu cerintele legislatiei aplicabile:

Nr. Crt.	OBIECTIVE	ACTIUNI, MASURI	RESPONSABIL
1.	Optimizarea achizitiilor	Evitarea supra-aprovizionarii cu materii prime perisabile prin calculul necesarului pe baza colectarii si centralizarii comenzilor saptamanale ale angajati.	Bucatar Sef
2.	Gestionarea stocurilor	Respectarea stricta a principiului FIFO („primul intrat, primul iesit”) pentru evitarea expirarii alimentelor. Inventarierea trimestriala Utilizarea corecta a echipamentelor frigorifice si respectarea regimului de temperatura a produselor pentru a prelungi durata de viață a ingredientelor	Responsabil Cantina
3.	Planificarea meniurilor	Prepararea cantitatilor zilnice corespunzator meniurilor comandate Utilizarea de retete standardizate si respectarea cantitatilor din retete pentru evitarea prepararii in exces Crearea unor meniuri inteligente care sa permita reutilizarea ingredientelor in preparate diferite în zile consecutive	Bucatar Sef
4.	Gestionarea surplusului	Incurajarea angajatilor să ia la pachet mancarea ramasa neconsumata	Responsabil Cantina
5.	Monitorizarea resturilor	Cantarierea si inregistrarea resturilor alimentare (atat cele de la preparare, cat si cele din farfuriile angajatilor) pentru a identifica unde se produce risipa In functie de rezultatele obtinut, revizuirea lunara a programului pentru a ajusta masurile necesare.	Responsabil Cantina
6.	Educatia personalului	Instruirea personalului din bucatarie privind tehnici de prelucrare, depozitare si utilizare integrala a ingredientelor Organizarea de campanii de constientizare a angajatilor referitor la impactul risipei alimentare (Afisarea de mesaje in zona de servire; prelucrarea anuala a programului)	Bucatar Sef Responsabil Cantina