

📄 PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

📄 Obiectiv general

Reducerea risipei alimentare cu 20–30% în 12 luni prin:

- educarea angajaților
- organizarea strictă a stocurilor (FIFO)



1. 📄 COMUNICARE INTERNĂ ANUALĂ

📄 1.1. Lansare obiectiv (ianuarie)

Organizează o ședință scurtă (30 min) în care:

- explici costul real al risipei (pierdere bani, timp, muncă)
- prezinți obiectivul anual (ex: „Reducem risipa cu 25%”)
- dai exemple concrete din firmă

📄 Mesaj simplu:

„Nu aruncăm mâncare = nu aruncăm profit”



☐ 1.2. Training practic (trimestrial)

Mini training-uri de 15–20 min:

- depozitare corectă
- verificare termene
- porționare corectă
- reutilizare inteligentă (unde e permis)



☐ 1.3. Afișaj vizual în zonele cheie

Lipește în:

- depozit
- bucătărie
- frigider

Conținut:

- reguli FIFO
- „primul intrat = primul ieșit”
- verificare zilnică



☐ 1.4. KPI lunar (foarte important)

Monitorizezi:

- kg produse aruncate
- valoare pierderi (lei)

☐ **Comunici lunar:**

- „Luna asta am redus risipa cu X%”
- sau „Am pierdut X lei → trebuie îmbunătățit”

☐

☐ **1.5. Motivare angajați**

- bonus mic lunar dacă scade risipa
- sau „angajatul lunii” (cel mai atent la stocuri)

☐

2. ☐ IMPLEMENTARE SISTEM FIFO

☐ **Ce înseamnă FIFO:**

First In – First Out

→ primul produs intrat = primul folosit

☐

📌 2.1. Organizare fizică depozit

Reguli:

- produsele noi → în spate
- produsele vechi → în față
- rafturi etichetate clar

📌 **IMPORTANT:**

NU se pune marfă nouă peste cea veche



📌 2.2. Etichetare obligatorie

Fiecare produs trebuie să aibă:

- data recepției
- data expirării
- etichetă vizibilă

📌 **Simplu:**

- marker + etichete colorate



☐ 2.3. Cod culori (recomandat)

- ☐ aproape de expirare
- ☐ termen mediu
- ☐ proaspăt

☐

☐ 2.4. Responsabil stoc

Alege 1 persoană responsabilă:

- verifică zilnic stocurile
- aplică FIFO
- semnalează produse aproape expirate

☐

☐ 2.5. Verificare zilnică (5–10 min)

Checklist rapid:

- produse expirate?
- produse fără etichetă?
- respectare FIFO?

☐

2.6. Registru pierderi

Ține evidență simplă:

- produs
- cantitate
- motiv (expirat, deteriorat, nefolosit)

2 Asta îți arată unde pierzi bani real.



3. 2 OPTIMIZARE CONTINUĂ

Lunar:

- analizezi pierderile
- identifici probleme (comenzi prea mari, vânzări slabe etc.)

Ajustări:

- reduci cantitățile comandate
- modifici meniuri
- refolosești ingredientele inteligent



2 BONUS – IDEI PRACTICE DIN INDUSTRIE

- transformi produse aproape expirate în „meniul zilei”
- oferi reduceri interne (angajați)
- donezi (unde e legal și posibil)
- planifici producția pe baza comenzilor reale



📌 CONCLUZIE

Dacă faci DOAR 3 lucruri, ai impact mare:

1. Comunicare constantă (nu o dată pe an)
2. FIFO strict (fără excepții)
3. Monitorizare pierderi lunar