

**PLAN ȘI RAPORT DE DIMINUARE A RISIPEI
ALIMENTARE ÎN CADRUL
FUCHS CONDIMENTE RO SRL**

- 2025 -

CUPRINS

1. INTRODUCERE	3
2. DESCRIERE PROCES	3
3. MĂSURI DE PREVENIRE A RISIPEI ALIMENTARE ȘI VALORIFICARE A PRODUSELOR ALIMENTARE.....	3
A. PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE PENTRU ANUL 2025.....	5
B. RAPORT ANUAL PRIVIND DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE PENTRU ANUL 2025 (PERIOADA: 1 IANUARIE – 31 DECEMBRIE 2025)	7
4. CONCLUZII	8

1. INTRODUCERE

Fuchs Condimente RO SRL, parte a grupului Fuchs Gruppe din Germania, își desfășoară activitatea în Curtea de Argeș, strada Nordului nr. 41-43, județ Argeș, având ca domeniu de activitate principală "Fabricarea condimentelor și ingredientelor" - cod CAEN 1084. Activitățile companiei constau în producerea, ambalarea și distribuirea de condimente pentru piețele din Europa de Sud-Est.

Fuchs Condimente RO SRL își asumă responsabilitatea de a reduce risipa alimentară pe întregul lanț de producție, depozitare, distribuție și comercializare, contribuind la un viitor sustenabil prin prevenirea risipei alimentare, valorificarea responsabilă a produselor și susținerea comunității.

Planul de diminuare a risipei alimentare constituie un instrument important care sprijină implementarea procedurilor interne și atingerea țintelor stabilite în domeniul risipei alimentare. Prin acest plan, compania urmărește reducerea cantităților de produse alimentare risipite și valorificarea acestora în proporție cât mai mare.

Prezentul plan de diminuare a risipei alimentare a fost elaborat pentru societatea Fuchs Condimente RO SRL în conformitate cu cadrul legislativ următor:

- Legea nr. 217 / 2016 privind diminuarea risipei alimentare;
- Legea nr. 49 / 2024 pentru modificarea și completarea Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare;
- Hotărârea nr. 51 / 2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare;
- Hotărârea nr. 955/2024 privind modificarea anexei la HG nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr/ 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare;

2. DESCRIERE PROCES

Ierarhia care trebuie aplicată ca ordine de prioritate în modul de gestionare a produselor alimentare este:

- responsabilizarea pe lanțul agroalimentar, începând cu producția, procesarea, depozitarea, distribuția și comercializarea produselor alimentare;
- vânzarea produselor alimentare aflate aproape de expirarea termenului de valabilitate la preț redus;
- redistribuirea prin transfer cu titlu gratuit a produselor alimentare;
- utilizarea și consumul produselor alimentare în hrana animalelor;
- valorificarea prin transformarea în compost;
- valorificarea prin transformarea în biogaz;
- eliminarea deșeurilor.

3. MĂSURI DE PREVENIRE A RISIPEI ALIMENTARE ȘI VALORIFICARE A PRODUSELOR ALIMENTARE

Flux general

La nivelul companiei a fost creată **Procedura pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare** (cod PSMS 03) care stabilește cadrul intern pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare prin planificarea,

monitorizarea și gestionarea produselor finite și a materiilor prime cu termen scurt de valabilitate sau mișcare lentă, în conformitate cu legislația privind risipa alimentară, precum și standardelor de calitate, siguranță alimentară și de mediu.

Urmărirea stocurilor de către departamentele interesate se face în timp real printr-un raport în care se pot vizualiza următoarele informații: cod produs, denumire produs, brand, stoc disponibil, termen valabilitate, număr zile până la expirare, etc. De aici persoanele implicate în acest subiect pot identifica, extrage și analiza lista produselor cu termen scurt, în vederea găsirii de soluții pentru a preveni risipa alimentară.

Se organizează o **ședință lunară** cu departamentele implicate, în cadrul căreia se stabilesc acțiuni pentru fiecare produs/grupă de produs/materie primă, ținându-se cont de ierarhia de prevenire a risipei alimentare.

Vânzarea produselor alimentare la preț redus

În situația aplicării măsurii privind **vânzarea cu preț redus** a produselor aflate aproape de expirarea termenului de valabilitate se va ține cont de următoarele praguri de date limite de consum:

- **între 6 luni și 1 an** : produsele vor fi propuse către distribuitori, promoții în magazine sau online de către departamentul Vânzări;
- **între 3 - 6 luni**: produsele vor fi propuse ca gratuități la raft în magazinele partenere, promoții online, de către departamentul Vânzări;
- **≤ 3 luni**: produsele vor fi propuse spre donare către asociații, spitale, cantine sociale, azile, școli profesionale (profil HoReCa), ateliere de creație, cantină proprie, bănci de alimente etc.

Instruirea angajaților

Toți angajații companiei sunt **instruiți anual** cu privire la prevenirea și reducerea risipei alimentare. Instruirea este coordonată de către Responsabil Mediu&Sustenabilitate și include cerințele legislative privind diminuarea risipei alimentare și bune practici și recomandări pentru reducerea risipei alimentare în activitățile zilnice. Materialul didactic aferent este inclus în programul anual de instruire a angajaților privind protecția mediului înconjurător.

Transfer cu titlu gratuit al produselor alimentare

Transferul cu titlu gratuit al alimentelor se face către operatori receptori în baza unui contract-cadru.

Valorificarea produselor cu termen scurt se realizează și în unitatea alimentară internă a Fuchs Condimente RO SRL (**cantina proprie**).

În situația în care nu se reușeste transferul cu titlu gratuit al produselor alimentare până la data-limită de consum, se vor aplica celelalte măsuri ale ierarhiei mai sus menționată :

- valorificarea prin transformarea în **compost**;
- valorificarea prin transformarea în **biogaz**;
- **eliminarea** deșeurilor.

A. PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE PENTRU ANUL 2025

Nr. crt.	Măsuri (conform legislației)	Acțiuni	Termen de realizare	Responsabil	Indicator de monitorizare
A	Măsuri de responsabilizare pentru diminuarea risipei alimentare pe lanțul agroalimentar, începând cu producția, procesarea, depozitarea, distribuția și comercializarea alimentelor, inclusiv în sectorul de industrie hotelieră și al serviciilor alimentare	Aplicarea procedurii interne privind prevenirea și reducerea risipei alimentare	Permanent	Toate departamentele implicate	Existența și aplicare procedură (Da/Nu)
		Planificarea producției pe baza previziunilor de vânzări și sezonality	Permanent	Dep.Producție	Cantitate produse nevândute (kg/lună)
		Monitorizarea stocurilor, analiza și identificarea produselor cu risc de risipă alimentară prin utilizarea unui raport intern ce arată stocurile în timp real	Permanent	Toate departamentele implicate	Nr.produse identificate cu termen scurt/lună
		Organizarea de ședințe lunare pentru stabilirea de acțiuni pentru produsele cu termen scurt	Lunar	Dep. Logistică Toate departamentele implicate	Nr.ședințe organizate/an
		Instruirea angajaților privind risipa alimentară	Anual	Dep.Mediu&Sustenabilitate	Nr.angajați instruiți/an
B	Măsuri privind vânzarea cu preț redus a produselor aproape de expirarea termenului de valabilitate	Valorificarea prin vânzare la preț redus către distribuitori, promoții în magazine, promoții online	Permanent	Dep. Vânzări	Cantitate produse valorificate prin vânzare redusă (kg/lună)
		Inițierea de promoții la raft în magazinele partenere, promoții online	Permanent	Dep. Vânzări	Nr. campanii promoționale/an
C	Măsuri pentru redistribuirea alimentelor prin transfer gratuit, pentru consumul uman, către operatori receptori	Produsele cu termen ≤ 3 luni vor fi propuse spre donare către asociații, spitale, cantine sociale, azile, școli profesionale (profil HoReCa), ateliere de creație, cantină proprie, bănci de alimente, etc.	Permanent	Dep.Mediu&Sustenabilitate	Cantitate produse donate (kg/donație)

		Încheierea unui contract cu operatori receptori în vederea transferului gratuit de produse alimentare	Permanent	Dep.Mediu&Sustenabilitate	Cantitate produse donate (kg/donație)
		Utilizarea produselor cu termen scurt în cantina proprie	Permanent	Dep. Logistică, Financiar	Cantitate produse (kg/transfer)
D	Măsuri pentru utilizarea și consumul produselor alimentare în hrana animalelor, până la expirarea termenului de valabilitate a acestora, cu respectarea legislației sanitare veterinare în domeniul nutriției animale	Nu se aplică– specificul activității nu implică produse potrivite pentru hrana animalelor			
E	Măsuri pentru direcționarea produselor de origine animală devenite improprii consumului uman către utilizatori înregistrați în vederea utilizării de material categoria 3 pentru hrana animalelor din adăposturi	Nu se aplică – specificul activității nu implică produse de origine animală			
F	Măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în compost	Încheierea de parteneriate cu instituții educaționale (școli, universități) sau operatori economici în vederea valorificării produselor prin transformare în compost	Permanent	Dep.Mediu & Sustenabilitate	Cantitate produse valorificate (kg/an)
G	Măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în biogaz	Încheierea unui contract de prestări servicii de valorificare a deșeurilor organice generate în vederea transformării în biogaz	Permanent	Dep.Mediu&Sustenabilitate	Cantitate produse valorificate (kg/an)
H	Măsuri pentru dirijarea subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman către o unitate de procesare autorizată în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.069/2009	Nu se aplică – specificul activității nu implică produse de origine animală			
I	În cazul măsurilor prevăzute la lit. f) - h) se aplică legislația privind protecția mediului, în vigoare	Se respectă legislația de mediu aplicabilă privind gestionarea deșeurilor	Permanent	Dep.Mediu&Sustenabilitate	Contracte operatori autorizați (da/nu)
J	Măsuri pentru eliminarea și utilizarea subproduselor de origine animală și a produselor derivate, materiale de categoria 3, potrivit prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1.069/2009	Predarea produselor care au depășit data-limită de consum sau a celor neconforme către operatori autorizați în vederea eliminării	Permanent	Dep.Mediu&Sustenabilitate	Cantitate produse eliminate (kg/an)

B. RAPORT ANUAL PRIVIND DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE PENTRU ANUL 2025 (PERIOADA: 1 IANUARIE – 31 DECEMBRIE 2025)

Nr. crt.	Tip / Categorie produs	Receptor	Contract	Cantitate gestionată (kg)	Valoare (RON) fără TVA	Destinație
1	Produse de origine vegetală/non-animală	Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 6 CUI: 17300924	2308/19.02.2025	2.322,74 kg	105.017,28	Donat
2	Produse de origine vegetală/non-animală	Genesis Biotech SRL CUI: 28130620	629/25.07.2025	18.300 kg	8.826	Valorificare prin biogaz
3	Produse de origine vegetală/non-animală	Enviro Eco Business SRL CUI: RO29206697	E1252/12.01.2021	37.422 kg	58.004,10	Neutralizare deșeu
TOTAL				64.494,62 kg	191.324,63 kg	

Data: 26.03.2026

4. CONCLUZII

Prin aceste măsuri, compania Fuchs Condimente RO își propune să îmbunătățească semnificativ gestionarea și valorificarea produselor alimentare, să reducă risipa alimentară și să contribuie activ la protecția mediului.

Data: 26.03.2026

—
Întocmit,
Responsabil Mediu&Sustenabilitate,
Denisa Diaconeasa

Aprobat,
Director General,
Uwe-Jens Karl