

# Plan de Management pentru Reducerea Risipei Alimentare

## 1. Monitorizarea și Auditul (Unde pierdem?)

- **Categorisirea pierderilor:** Se identifică dacă risipa provine din producție (aluat ratat), produse expirate la raft sau erori de depozitare.
- **Cântărirea zilnică:** Tot ce nu se vinde și nu se poate recalibra trebuie cântărit și notat la finalul zilei.
- **Analiza predictivă:** Folosește datele din săptămânile anterioare pentru a ajusta producția în funcție de zi (ex: luna se vinde mai puțină baghetă decât sâmbăta).

## 2. Optimizarea Producției (Prevenție)

Secretul este să coci **mai des în cantități mai mici**, nu mult deodată.

- **Baking on-demand:** Ajustarea graficului de coacere astfel încât ultima tranșă de pâine caldă să iasă la o oră care să asigure vânzarea până la închidere.
- **Standardizarea rețetelor:** Utilizarea cântarelor electronice de precizie pentru a evita surplusul de aluat care ajunge la gunoi.
- **Gestiunea stocurilor (FIFO):** *First In, First Out*. Făina și drojdia mai vechi trebuie folosite primele.

## 3. Strategii de Vânzare și Valorificare

Dacă produsul a ieșit din cuptor, el trebuie să genereze valoare, chiar dacă nu la preț întreg.

### Planul de "Salvare" a Produselor

Tip Produs	Acțiuni de Valorificare
Pâine de ieri	Transformare în crutoane, pesmet sau chipsuri de pâine cu condimente.
Paine expirata provenita de la magazine	Vanzare catre ferme animale
Produse cu defect optic	Vânzare la preț redus într-un coș marcat "Perfect de bune, dar imperfecte".

- **Happy Hour:** Reduceri de 30-50% în ultima oră de program.
- **Aplicații de tip "Surplus Food":** Parteneriate cu platforme (ex: *Too Good To Go*) pentru a vinde "pachete surpriză" cu ce a rămas la finalul zilei.

---

## 4. Parteneriate și Donare

Când vânzarea nu mai este o opțiune, dar produsul este încă sigur pentru consum:

- **Hrana animalelor:** Resturile de aluat sau pâinea care nu mai este aptă pentru consum uman pot fi direcționate către ferme sau adăposturi de animale (ca hrană furajeră).

---

## 5. Educația Personalului

Echipa ta este prima linie de apărare împotriva risipei.

- **Training pentru feliere:** Instruirea vânzătorilor pentru a tăia și ambala corect, evitând deteriorarea produselor.
  - **Responsabilizarea:** Oferirea produselor rămase angajaților (în limite rezonabile) pentru consum propriu.
  - **Comunicarea cu clienții:** Încurajarea clienților să cumpere doar cât consumă și oferirea de sfaturi despre cum să păstreze pâinea proaspătă mai mult timp acasă.
-