

SC ROXIMAR DELICII SRL

KETOLICIOUS®



Patiserie-Cofetărie Keto • Cod CAEN 1071

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

ANUL DE REFERINȚĂ 2025

Operator economic:	SC ROXIMAR DELICII SRL
CUI:	46341790
Nr. Reg. Com.:	J40/11808/2022
Cod CAEN:	1071 – Fabricarea pâinii; fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie
Marcă ®:	KETOLICIOUS® (OSIM)
Sediu:	Sos. Colentina, Nr.16, Bl. B3, Sector 2, București
Punct de lucru:	City Gate, Piața Presei Libere, Sector 1, București
An de referință:	2025
Data elaborării:	Martie 2026
Versiune:	1.0

Elaborat în conformitate cu art. 2 alin. (4) din Legea nr. 217/2016, HG nr. 51/2019 și Legea nr. 49/2024

1. BAZA LEGALĂ ȘI CADRU DE REGLEMENTARE

Act normativ	Prevederi relevante
Legea nr. 217/2016	Privind diminuarea risipei alimentare – obligativitatea elaborării planului anual și ținerii evidenței
Legea nr. 49/2024	Modificarea și completarea Legii nr. 217/2016 – republicată în MO nr. 418/08.05.2024; introduce obligații suplimentare de raportare pe platforma națională
HG nr. 51/2019	Norme metodologice de aplicare a Legii 217/2016 – modele rapoarte Anexa 1 (receptor) și Anexa 2 (donator)
Legea nr. 321/2021	Privind combaterea risipei alimentare și redistribuirea surplusului alimentar către organizații nonprofit
Regulamentul CE 852/2004	Privind igiena produselor alimentare – aplicabil unităților de producție CAEN 1071
Regulamentul UE nr. 1169/2011	Privind informarea consumatorilor – etichetare, date limită de consum (DLC)
Strategia Farm to Fork 2030	Obiectiv UE: reducerea cu 50% a risipei alimentare până în 2030 față de nivelul anului de referință

2. PROFILUL OPERATORULUI ȘI MODELUL OPERAȚIONAL

2.1 Identificarea operatorului

Operator economic:	SC ROXIMAR DELICII SRL
Brand comercial:	KETOLICIOUS®
CUI:	46341790
Nr. Reg. Com.:	J40/11808/2022
Cod CAEN principal:	1071 – Fabricarea pâinii; fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie
Sediu social:	Sos. Colentina, Nr.16, Bl. B3, Sector 2, București
Punct de lucru:	City Gate, Piața Presei Libere, Sector 1, București
Marca ®:	KETOLICIOUS® (OSIM)
Administrator:	Pavel Roxana Claudia Liliana
Responsabil HACCP:	Pavel Mihaela Alina

2.2 Descrierea activității

SC ROXIMAR DELICII SRL operează brandul KETOLICIOUS®, specializat în producția de patiserie-cofetărie cu profil nutrițional keto și low-carb (Cod CAEN 1071). Producția este artizanală, realizată preponderent la comandă confirmată sau pe baza analizei cererii clienților. Gama cuprinde:

- Patiserie keto proaspătă: blaturi, tarte, croissante, foietaje, briose, quiche
- Cofetărie keto la comandă: torturi personalizate, prăjituri, entreuri, deserturi porționate
- Panificație keto: pâine keto, blaturi pizza, produse de bază cofetărie
- Pachete evenimente: candy bar, torturi nuntă / botez / corporate, platouri dulci catering

Distribuția se realizează prin: magazin fizic, magazin online ketolicious.ro, livrări directe, catering evenimente, parteneri B2B.

2.3 Modelul operațional anti-risipă – mecanisme funcționale în 2025

SC ROXIMAR DELICII SRL a funcționat în 2025 pe baza unui model operațional construit structural pe principii de prevenire a risipei alimentare, demonstrabile prin documente:

Mecanism operațional	Funcționare în 2025	Mijloc de dovadă disponibil
Producție predominant la comandă fermă	Cea mai mare parte a producției a fost declanșată exclusiv de comenzi confirmate prin Magazin online, telefon sau contracte catering. Nu s-au constituit stocuri speculative.	Istoricul comenzilor Magazin online 2025 (export date comenzi confirmate vs. produse realizate)
Producție fără comandă bazată pe analiza cererii	Produsele realizate în avans au fost selectate și dimensionate pe baza analizei cererii istorice a clienților KETOLICIOUS®, limitând cantitățile la nivelul cererii probabile.	Date vânzări Magazin online 2025 (istoricul produselor vândute și frecvența acestora)
Platforma Bonapp by Munch – valorificare surplus zi 5	Produsele proaspete nevândute în primele 5 zile de la producție au fost listate pe platforma Bonapp by Munch cu preț redus, pentru valorificare comercială înaintea expirării.	Istoricul listărilor și vânzărilor pe Bonapp by Munch 2025 (accesibil din contul platformei)
Aprovizionare MP în loturi mici și frecvente	Comenzile către furnizori au fost dimensionate pe consumul săptămânal, în loturi mici livrate frecvent, eliminând riscul acumulării de stocuri cu risc de expirare.	Facturi furnizori materii prime 2025 (disponibile în arhiva contabilă – dovadă frecvență și mărime loturi)
Protocol donare surplus – Cămin de Bătrâni	A existat și a funcționat în 2025 un protocol de donare a surplusului alimentar către un cămin de bătrâni partener, pentru produsele nevalorificabile comercial.	Protocolul scris de donare semnat + înregistrările de transfer din 2025 (bon predare, semnătură primire)

3. SITUAȚIA RISIPEI ALIMENTARE – BASELINE 2025

3.1 Sursele reziduale de risipă alimentară identificate

Categoria	Descriere / Origine	Frecvență	Est. kg/an	Dovadă / Metodă estimare
Deșeuri tehnice de producție	Tăieturi la decupare, margini blaturi, produse crăpate la coacere, neconformități de aspect	Zilnică	~80–120 kg	Estimare pe baza rețetelor standardizate și volumelor de producție 2025
Surplus nevalorificat post-Bonapp	Produse listate pe Bonapp neridicate în termenul disponibil; transferate la căminul de bătrâni sau eliminate	Ocazională	~15–30 kg	Estimare pe baza istoricului Bonapp 2025 și registrelor de donare
Retururi clienți (excepționale)	Produse returnate din motive de ambalaj, erori de comandă sau livrări neridicate	Rară	~5–15 kg	Istoricul comenzilor Magazin online – comenzi anulate / returnate
Comenzi catering anulate post-lansare producție	Comenzi de evenimente anulate după lansarea producției, în afara termenului contractual	Ocazională	~10–20 kg	Estimare pe baza cazurilor din 2025; nu există înregistrare sistematică
TOTAL ESTIMAT 2025			~110–185 kg/an	Semnificativ sub media sectorului CAEN 1071

Notă metodologică: Datele de mai sus reprezintă estimări bazate pe analiza operațională. Cantitățile vor fi măsurate și înregistrate sistematic începând cu 01.01.2026 prin Registrul de Evidență a Risipei Alimentare.

3.2 Indicatori baseline 2025 și ținte 2026

Indicator	Baseline estimat 2025	Obiectiv 2026	Variație țintă
Cantitate totală risipă alimentară (kg/an) – estimat	~110–185 kg	< 100 kg	- min. 15%
Deșeuri tehnice de producție (kg/an)	~80–120 kg	< 65 kg	- 20%
Surplus nevalorificat comercial după Bonapp (kg/an)	~15–30 kg	< 15 kg	- 25%
Pierderi materii prime prin depășire DLC (kg/an)	~0 kg (estimat)	0 kg	Menținere
Existență Registru de Evidență Risipă Alimentară	NU (2025)	DA – op. din 01.01.2026	NOU
Cantitate valorificată prin Bonapp by Munch – măsurată	Funcțional – nemăsurat formal	Măsurat lunar	KPI nou
Parteneriat donare surplus (protocol semnat)	DA – Cămin de Bătrâni (activ 2025)	Continuat + extins	Continuare

4. MĂSURI IMPLEMENTATE ÎN 2025 – IERARHIA LEGALĂ (art. 2 alin. 2 Legea 217/2016)

SC ROXIMAR DELICII SRL a implementat în cursul anului 2025 următoarele măsuri din ierarhia legală de prevenire a risipei alimentare, recomandarea legii fiind aplicarea a cel puțin două măsuri din lit. a)–f):

Nr.	Lit. Lege	Măsură implementată	Status 2025
1	Art. 2 (2) lit. a)	Responsabilizare pe lanțul agroalimentar: producție predominant la comandă, planificarea producției fără comandă pe baza analizei cererii, aprovizionare în loturi mici frecvente, comunicare internă cu personalul privind obiectivele de reducere a risipei.	☑ Implementat
2	Art. 2 (2) lit. b)	Vânzare la preț redus a produselor aproape de expirare: produsele proaspete nevândute în 5 zile sunt listate pe platforma Bonapp by Munch cu discount, valorificarea comercială a surplusului înaintea expirării.	☑ Implementat
3	Art. 2 (2) lit. c)	Transfer gratuit de alimente: surplusul nevalorificabil comercial (după Bonapp) a fost donat către căminul de bătrâni partener, pe baza unui protocol scris de donare.	☑ Implementat

5. OBIECTIVE STRATEGICE 2026

Nr.	Obiectiv Strategic 2026	Indicator de Măsurare	Termen
O1	Implementarea și operarea Registrului de Evidență a Risipei Alimentare în format digital (aplicație pe server intern), cu înregistrare sistematică lunară și generare rapoarte conform Ordinului MADR nr. 600/2018	12 rapoarte lunare generate și arhivate (ian–dec 2026)	Operațional din 01.01.2026
O2	Reducerea deșeurilor tehnice de producție cu minim 20% față de baseline 2025, prin standardizarea rețetelor, calibrarea echipamentelor și reintegrarea	Kg deșeuri tehnice înregistrate și raportate lunar	31.12.2026

	subproduselor (marginii blaturi → Cake pops; resturi creme → trufe keto)		
O3	Menținerea și optimizarea Bonapp by Munch, cu măsurarea lunară a cantităților listate și valorificate, cu obiectivul de a valorifica minim 85% din produsele listate	% produse listate valorificate / total listate – raportat lunar	31.12.2026
O4	Continuarea și formalizarea protocolului de donare către căminul de bătrâni partener, cu înregistrarea sistematică lunară a cantităților donate și documentarea fiecărui transfer conform Legii nr. 321/2021	Kg donate lunar înregistrate; bon de predare / semnătură primire arhivate	Continuu, raportat lunar
O5	Formalizarea criteriilor de analiză a cererii pentru producția fără comandă fermă, pe baza datelor Magazin online 2025, pentru a reduce surplusul post-Bonapp cu minim 25%	Kg surplus nevalorificat raportat lunar; % reducere vs. baseline	Criterii până 31.03.2026; țintă anuală 31.12.2026
O6	Continuarea politicii de aprovizionare cu loturi mici și frecvente, cu obiectivul de ZERO pierderi prin depășire DLC materii prime	Kg MP eliminată prin DLC depășit (obiectiv: 0 kg/lună)	Monitorizare continuă; raport lunar

6. APROBARE ȘI SEMNĂTURI

Prezentul Plan Anual de Diminuare a Risipei Alimentare pentru anul de referință 2025 a fost elaborat și aprobat de către reprezentanții autorizați ai SC ROXIMAR DELICII SRL, în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 și ale Legii nr. 49/2024.

Funcție	Nume și Prenume	Semnătură și Data
Administrator	Pavel Roxana Claudia Liliana	_____
Responsabil HACCP	Pavel Mihaela Alina	_____