

# Plan anual de diminuare a risipei alimentare 2025

## 1. Date de identificare operator economic:

Denumire: Bergenbier SA

CUI/CIF: RO6608725

Adresa: Voluntari, Sos. Bucuresti Nord, Nr. 10, Cladirea O1, Et. 5, Ilfov, Romania

Domeniu de activitate: Fabricare bere (cod CAEN 1105)

## 2. Introducere

Bergenbier S.A. este unul dintre cei mai mari producători de bere din România. Compania noastră a fost fondată în anul 1994, iar cea mai importantă marcă din portofoliul său, Bergenbier, a fost lansată un an mai târziu. Din 2011, suntem parte a grupului Molson Coors Beverages Company.

Bergenbier S.A. este în top trei companii producătoare de bere din România, având o fabrică modernă la Ploiești și o rețea performantă de distribuție națională. Principiile care ne ghidează fiecare acțiune sunt prietenia și empatia, iar prin fiecare lucru pe care îl facem, încântăm băutorii de bere din România. De aceea, Bergenbier S.A. acordă o atenție sporită impactului pe care îl are în comunitate și asupra mediului.

## 3. Obiectiv

Prezentul plan are ca obiectiv reducerea risipei alimentare generate în procesul de producție, depozitare și distribuție a berii, prin implementarea de măsuri conforme cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare. Prin plan, se stabilește modul în care compania identifica, gestionează și reduce risipa alimentară.

## 4. Perioada de aplicare

Ianuarie- Decembrie 2025

## **5. Descrierea fluxului operational cu identificarea riscurilor de risipa alimentara**

Fluxul operațional de fabricare a berii include etapele tehnologice desfășurate de la recepția materiilor prime până la distribuția produsului finit. Pe parcursul fiecărei etape au fost identificate puncte potențiale de generare a risipei alimentare, în vederea adoptării măsurilor de prevenire și reducere.

### **5.1 Recepția și depozitarea materiilor prime**

Materiile prime utilizate includ malț, **cereale nemaltificate** (ex. porumb, grâu, orez, orz nemaltificat), apă potabilă, hamei, drojdie și alte ingrediente (sirop glucoza, compus aroma/fruct). Recepția se realizează pe baza documentelor de conformitate și a verificării termenelor de valabilitate, iar depozitarea are loc în spații cu parametri controlați.

#### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- materii prime cu termen de valabilitate depășit sau apropiat de expirare;
- degradarea cerealelor sau a malțului din cauza umidității sau depozitării necorespunzătoare;
- deteriorarea ambalajelor în timpul manipulării;
- erori de aprovizionare (supra-stocare).

### **5.2 Pregătirea cerealelor și măcinarea**

Malțul este măcinat, iar cerealele nemaltificate sunt măcinate, zdrobite sau supuse unor tratamente preliminare, în funcție de rețetă și de tehnologia aplicată, pentru a permite utilizarea eficientă în procesul de brasaj.

#### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- pierderi de materie primă în timpul măcinării;
- loturi neconforme din cauza reglării incorecte a echipamentelor;
- contaminarea accidentală a cerealelor sau malțului;
- cantități rămase neutilizate din cauza schimbărilor de planificare.

### **5.3 Brasaj (plămădire și zaharificare)**

Amestecul de malț și cereale nemaltificate este combinat cu apă. Are loc gelatinizarea amidonului și conversia enzimatică a acestuia în zaharuri fermentescibile, sub control strict al temperaturii și timpului.

#### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- randament scăzut din cauza parametrilor tehnologici incorecți;
- loturi de must neconforme calitativ;
- pierderi generate de opriri sau defecțiuni ale echipamentelor;
- necesitatea neutralizării unor șarje necorespunzătoare.

### **5.4 Filtrarea mustului de bere**

Mustul obținut este separat de borhot (reziduuri solide provenite din malț și cereale nemaltificate).

#### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- pierderi de must în borhot din cauza unei filtrări ineficiente;
- nevalorificarea borhotului ca subprodus;
- contaminarea borhotului care împiedică utilizarea ulterioară.

### **5.5 Fierberea mustului cu hamei**

Mustul este fiert, iar hameiul este adăugat pentru amăreală, aromă și stabilitate microbiologică.

#### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- erori de dozare a hameiului;
- șarje neconforme din cauza parametrilor incorecți de fierbere.
- Interfata apa must; separare incorectă apa/must

## 5.6 Răcirea și fermentarea

Mustul este răcit rapid și transferat în tancurile de fermentare, unde se adaugă drojdia. Are loc transformarea zaharurilor în alcool și CO<sub>2</sub>.

### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- contaminări microbiologice care conduc la pierderea loturilor;
- fermentații necontrolate sau incomplete;
- pierderi rezultate din manipularea drojdiei.
- Interfata apa bere; separare incorecta apa/bere

## 5.7 Maturarea berii

Berea este maturată pentru stabilizarea caracteristicilor organoleptice și clarificare.

### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- pierderi de produs prin purjare excesivă;
- deteriorarea loturilor în urma fluctuațiilor de temperatură;
- respingerea loturilor neconforme senzorial.
- Interfata apa bere; separare incorecta apa/bere

## 5.8 Filtrarea finală și stabilizarea

Berea poate fi filtrată sau lăsată nefiltrată, în funcție de sortiment.

### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- pierderi de produs în timpul filtrării;
- neconformități privind claritatea sau stabilitatea berii;
- respingerea berii ca produs finit.
- Interfata apa bere; separare incorecta apa/bere

## 5.9 Ambalarea

Berea este ambalată în sticle, doze, sticle PET sau butoaie, în condiții de igienă strictă, cu trasabilitate pe loturi.

### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- pierderi de produs în urma defectelor de ambalare;
- ambalaje deteriorate sau etichetate incorect;
- produse finite retrase din cauza neconformităților de etichetare.

### **5.10 Depozitarea și distribuția produsului finit**

Produsele finite sunt depozitate și livrate către clienți și distribuitori.

#### **Potențiale puncte de risipă alimentară:**

- expirarea termenului de valabilitate în depozit;
- deteriorarea ambalajelor în timpul transportului;
- retururi comerciale care nu mai pot fi valorificate pentru consum uman.

## **6. Măsuri implementate**

**6.1** Măsuri de planificare, reutilizare a subproduselor sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor, precum și stabilirea planului de diminuare a risipei de alimente:

- Implementarea strictă a principiilor FIFO (Primul intrat, primul ieșit) și FEFO (Primul care expiră, primul ieșit) în depozitul de materie prima și camera frigorifică de produse finite
- Corelarea achizițiilor de materie primă cu planificarea producției pentru a evita risipa
- Valorificarea subproduselor rezultate în urma proceselor de fabricare a berii : borhotul de bere ca hrana pentru animale și drojdia de bere ca materie prima în hrana pentru animale; producție biogaz.

**6.2** Adaptarea producției la condițiile de piață, cerere-ofertă:

- Comercializarea berii aflate aproape de termenul de valabilitate cu discount
- Planificarea producției în funcție de forecast și vânzări istorice
- Promovarea acestor discounturi prin canale proprii (site, social media)

**6.3** Măsuri de tehnologizare/ re tehnologizare, automatizare/ digitalizare a procesului de producție/ prelucrare/ procesare în vederea minimizării pierderilor:

- Implementarea celor mai bune practice de producție disponibile la momentul actual
- Asigurarea mentenanței echipamentelor de producție la cele mai înalte standarde

**6.4** Măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprie consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în biogaz, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1069/2009:

- Transformare în biogaz: 335100 L | Vegetal în anul 2025

## **7. Plan de monitorizare a punctelor de generare a risipei alimentare**

### **7.1 Scopul planului de monitorizare**

Planul de monitorizare are ca scop identificarea, cuantificarea și controlul continuu al potențialelor puncte de generare a risipei alimentare pe întreg fluxul operațional de fabricare a berii, în vederea prevenirii pierderilor, optimizării proceselor tehnologice și respectării obligațiilor legale privind diminuarea risipei alimentare.

### **7.2 Principii generale de monitorizare**

Monitorizarea risipei alimentare se realizează în baza următoarelor principii:

- prevenirea risipei la sursă;
- trasabilitatea materiilor prime, semifabricatelor și produsului finit;
- monitorizarea sistematică și documentată a pierderilor;
- responsabilitate clar definită pe etape de proces;
- îmbunătățirea continuă a performanței operaționale.

### **7.3 Responsabilități**

- Responsabil prevenirea risipei alimentare – coordonează implementarea planului, centralizează datele și întocmește raportarea anuală;

- Responsabili de producție – monitorizează pierderile pe etapele tehnologice;
- Responsabili gestiune și depozite – monitorizează stocurile și termenele de valabilitate;
- Responsabil calitate / siguranță alimentară – gestionează neconformitățile și deciziile de neutralizare/valorificare.

## **7.4 Monitorizarea pe etape a fluxului operațional**

### 7.4.1 Recepția și depozitarea materiilor prime

Indicatori monitorizați:

- cantități de materii prime expirate sau degradate;
- pierderi din cauza ambalajelor deteriorate;
- respectarea principiului FIFO / FEFO.

Metode de monitorizare:

- verificări periodice ale stocurilor;
- evidențe informatizate ale termenelor de valabilitate;
- rapoarte de recepție și neconformitate.

Frecvență: zilnic / lunar

Acțiuni corective: ajustarea planului de aprovizionare, transfer intern, valorificare alternativă conform legislației.

### 7.4.2 Pregătirea cerealelor și măcinarea

Indicatori monitorizați:

- pierderi de materie primă în proces;
- cantități de materii prime neutilizate;
- abateri față de randamentele tehnologice stabilite.

Metode de monitorizare:

- fișe de producție;
- măsurători cantitative înainte și după proces;
- mentenanța și calibrarea echipamentelor.

Frecvență: per șarjă

Acțiuni corective: reglarea echipamentelor, optimizarea programului de producție.

#### 7.4.3 Brasaj (plămădire și zaharificare)

Indicatori monitorizați:

- randament de extracție;
- șarje neconforme;
- cantități neutralizate.

Metode de monitorizare:

- parametri tehnologici (temperatură, timp);
- analize de laborator;
- rapoarte de șarjă.

Frecvență: per șarjă

Acțiuni corective: ajustarea parametrilor de proces, instruirea personalului.

#### 7.4.4 Filtrarea mustului

Indicatori monitorizați:

- pierderi de must în borhot;
- cantități de borhot generate și valorificate.

Metode de monitorizare:

- evidență cantitativă borhot;
- documente de transfer/valorificare.

Frecvență: zilnic

Acțiuni corective: optimizarea procesului de filtrare, extinderea soluțiilor de valorificare a subproduselor.

#### 7.4.5 Fierberea mustului cu hamei

Indicatori monitorizați:

- pierderi tehnologice;

- erori de dozare a hameiului.

Metode de monitorizare:

- fișe tehnologice;
- controlul consumurilor specifice.

Frecvență: per șarjă

Acțiuni corective: ajustarea rețetelor și parametrilor de fierbere.

#### 7.4.6 Fermentarea

Indicatori monitorizați:

- loturi contaminate sau respinse;
- cantități de drojdie irosite.

Metode de monitorizare:

- analize microbiologice;
- monitorizarea temperaturii și timpului de fermentare.

Frecvență: zilnic

Acțiuni corective: îmbunătățirea procedurilor de igienă și control.

#### 7.4.7 Maturarea și filtrarea finală

Indicatori monitorizați:

- pierderi prin sedimentare;
- cantități de bere respinse la controlul calității.

Metode de monitorizare:

- rapoarte de maturare;
- fișe de control calitate.

Frecvență: per lot

Acțiuni corective: ajustarea condițiilor de maturare și filtrare.

#### 7.4.8 Ambalarea

Indicatori monitorizați:

- pierderi la ambalare;
- produse neconforme din cauza etichetării.

Metode de monitorizare:

- monitorizarea liniilor de ambalare;
- rapoarte de neconformitate.

Frecvență: zilnic

Acțiuni corective: mentenanță echipamente, verificarea materialelor de ambalare.

#### 7.4.9 Depozitarea și distribuția produsului finit

Indicatori monitorizați:

- cantități expirate;
- retururi comerciale.

Metode de monitorizare:

- gestiunea stocurilor FEFO;
- analiza cauzelor retururilor.

Frecvență: lunar

Acțiuni corective: vânzare accelerată, transfer către operatori receptori, ajustarea planurilor logistice.

### **7.5 Raportare și evaluare**

Datele colectate sunt centralizate periodic și utilizate pentru:

- întocmirea raportului anual de diminuare a risipei alimentare;
- evaluarea eficacității măsurilor implementate;
- stabilirea obiectivelor de reducere pentru perioada următoare.

## 8. Concluzii

Măsurile de prevenire și gestionare a risipei alimentare constituie de mai mulți ani o componentă integrantă a politicii BERGENBIER SA, având în vedere că asigurarea unor produse alimentare sigure și sănătoase reprezintă un element esențial pentru funcționarea pieței interne. Adoptarea acestora se bazează pe o analiză riguroasă a riscurilor și respectă principiul precauției, principiul siguranței produselor alimentare, principiul protecției intereselor consumatorilor, precum și principiile gestionării risipei alimentare, respectiv prevenirea generării deșeurilor, reducerea pierderilor pe întreg lanțul de producție și distribuție, reutilizarea și valorificarea responsabilă a produselor, acolo unde este posibil. Totodată, politica companiei vizează implementarea unui sistem cuprinzător de trasabilitate în activitatea economică și stabilirea unor măsuri adecvate pentru gestionarea situațiilor de urgență, în vederea limitării impactului asupra consumatorilor și mediului.