

EVOLUȚIA ȘI TENDINȚE DE DEZVOLTARE ALE ALIMENTAȚIEI PUBLICE ÎN REPUBLICA MOLDOVA

*Lect. univ. drd. Olga TABUNȘCIC, ASEM
olga.tabunscic@gmail.com*

The article is approaching the stages of development of the hospitality industry from the ancient to the present times which was identified in Moldavia and International trends. It is conducted an analysis of the catering market services regarding the amount and types of units, which established that the market for restaurant services in Chisinau is varied, but not saturated: to 1000 inhabitants there are 17 available seats, while the norm is 40. In the same time the existing businesses are lacking of customers due to: depreciation of the national currency, decrease in standard of living, diminution in demographic, political and economical coefficients. The above mentioned reasons led the Moldavian to be inhabitants to spend less money for food services, practicing to dine at home, which drive the alimentation market to shrink the amount of luxury restaurants and move to cheaper and simplified menus.

Key words: market of catering services, evolution, trends of development.

Una dintre cele mai importante necesități vitale ale omului este alimentația. De aceea, pentru orice țară, există necesitatea dezvoltării sectorului de alimentație, de implementare a tehnologiilor industriale de producere a producției culinare, activități care contribuie la economisire enormă de muncă și timp și sporirea productivității. Cu toate acestea, odihna populației bine organizată, în paralel cu divertismentul și servirea meselor în afara gospodăriei, oferă locuri de muncă și sporește cultura populației.

Gradul de civilizație al unui popor este direct proporțional cu felul său de a se alimenta. În decursul secolelor, cu cât omul a ajuns la o treaptă mai avansată de civilizație, cu atât hrana lui a devenit mai variată și mai completă, iar felul de pregătire și de păstrare a alimentelor, mai complex. S-a ajuns, astfel, treptat, la cunoașterea unor tehnici extrem de variate de pregătire a hranei pentru a o face mai atrăgătoare, gustoasă, digerabilă și rațională.

Alimentația este considerată acel capăt al firului ce leagă trecutul și prezentul, de aceea, e necesar de a pătrunde în profunzimile fiecăruia din ele. Astfel, vom putea remarca existența străvechiului sistem alimentar ce a rezistat trecerii timpului, ca parte componentă a structurii de bază a hranei.

Scopul cercetării constă în analiza și structurarea, pe etape, a evoluției artei culinare din cele mai străvechi timpuri și- identificarea tendințelor actuale de dezvoltare a acestei industrii în lume și în Republica Moldova.

Subiectul cercetării îl constituie piața serviciilor de alimentație publică din orașul Chișinău.

Bază teoretică și metodologică a cercetării o constituie datele statistice oferite de Biroul Național de Statistică și Direcția Generală Comerț, Alimentație Publică și Prestări Servicii, materiale din publicații periodice, conferințe științifice și practice privind domeniul vizat.

În conformitate cu Hotărârea Guvernului 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică, „unitatea de alimentație publică reprezintă un local public, în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie și băuturi, caracterizându-se prin aceea că, în cadrul lui, se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoțită de servicii specifice, care asigură consumul acestora preponderent pe loc”.

Pe plan internațional, sectorul de alimentație publică este denumit catering - cuvânt recent, de origine engleză, care, atât în Marea Britanie, cât și în SUA, denumește activitatea de alimentație publică în toată complexitatea ei, fiind sinonim cu fr. *restauration* – restaurație; preluat în limba română cu sens restrâns, de livrare și servire de preparate culinare și băuturi sau de organizare de evenimente sociale (nunți, aniversări etc.) și de afaceri (bufete, cocteiluri etc.), în alte locuri (sedii de firme, instituții) decât restaurantele, de către unități specializate, la comanda unui client (persoană fizică sau juridică). [2]

În prezent, piața serviciilor de alimentație publică se dezvoltă rapid și este una dintre principalele componente ale industriei ospitalității. Dar, pentru a analiza starea actuală a acestei piețe este necesar să se examineze originile și etapele de dezvoltare ale acestui domeniu din cele mai vechi timpuri până în prezent.

Evoluția ospitalității corespunde istoric perioadelor de dezvoltare ale umanității și poate fi caracterizată prin următoarele etape:

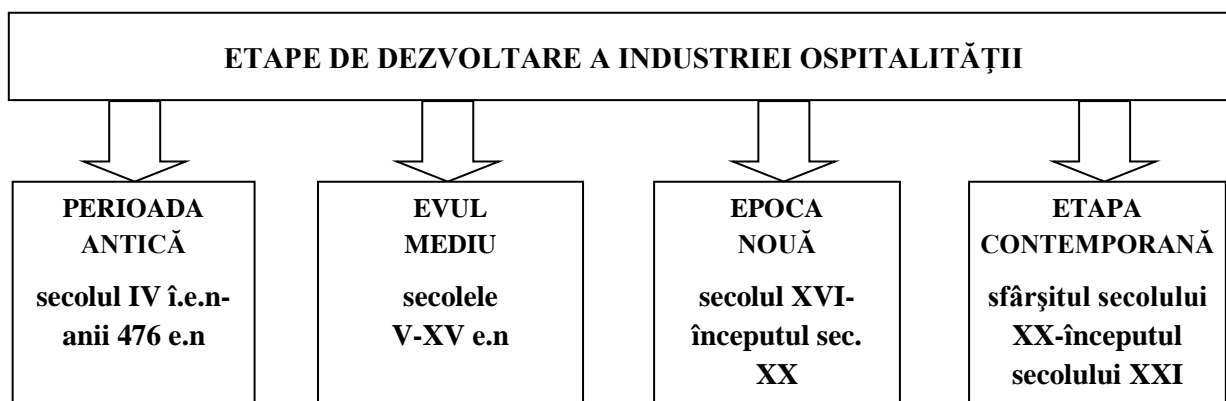


Figura 1. Etape de dezvoltare a industriei ospitalității

Sursa: Prelucrate de autor în baza sursei [1]

Caracteristica succintă a evoluției industriei ospitalității este redată în tabelul 1.

Evoluția industriei ospitalității

Etape	Țări	Realizări
Perioada antică	Grecia Antică, Roma antică	Apariția primelor taverne – unități care ofereau servicii de cazare și alimentație. Mai târziu, apar hanurile – gazdă pentru funcționari publici și curieri
	Imperiul Roman, Imperiul Bizantin	Apariția cabareturilor – magazine specializate pe comercializarea vinurilor și lichiorurilor, perioada anilor 4000 î.e.n. În această perioadă dacii și-au păstrat modul simplu de a mânca având o deosebită preferință pentru carnea pregătită la frigare, mărturie ajunsă până în zilele noastre. De asemenea, mâncărurile pe bază de lapte, brânzeturi, printre care pot fi menționate diferite feluri de caș dulce, afumat, zvântat, urdă etc.
Evul mediu	Rusia	Apariția primelor întreprinderi de alimentație publică, hanuri „таверны” . Prepararea hranei în Rusia devine specialitate în secolul al XI-lea. Particularitățile bucătăriei ruse se datorează sobei rusești, care este un focar de secole (secolul al 14-lea), și a servit atât oamenilor, bogați cât și săracilor.
	Moldova	Dezvoltarea bucătăriei moldovenești la curțile domnești și ale boierilor înstăriți sau deținători ai unor ranguri feudale. În această perioadă, atestăm o alimentație tradițională, practic, lipsită de influențele străine, ce demonstrează o continuitate în evoluția bucătăriei populației autohtone. Tradițiile bucătăriei medievale moldovenești sunt atestate și în epocile ulterioare. Astfel, sunt semnificative asemănările între practici actuale și cele consemnate în documentele medievale în prepararea unor preparate de panificație (ex. plăcinta), prepararea brânzeturilor, afumăturilor, uscarea legumelor și a fructelor, vinului.
	Europa de Vest	Dezvoltarea culturii urbane, o viață socială dinamică contribuie la formarea relațiilor sociale în care tavernele și hanurile devin o componentă importantă în viața oamenilor.
	Anglia , Londra	Aproximativ în anii 1200, au apărut magazine culinare , care ofereau mâncăruri gata destinate pentru consum în condiții casnice.
Epoca Nouă sec. XVI- începutul sec. XX	Franța, Paris	A doua jumătate a secolului al XIV-lea. Parisul a devenit centrul artelor culinare. Arta de a găti o masă delicioasă în Franța, a primit sprijin guvernamental. În 1375, bucătarul șef al regelui Carol al V-lea, Guillaume Tireli, a scris prima carte de bucate într-un singur exemplar. Acesta a fost un pas important în dezvoltarea culinăriei ca artă și ca știință. Acest eveniment a semnalizat că bucătăria a atins un nivel de dezvoltare și a apărut necesitatea să fie formulate principiile de bază, pe care este posibil să se studieze arta culinară. Perioada se caracterizează printr-o creștere rapidă a populației, a numărului de unități de alimentație publică, precum și multe descoperiri și invenții, care au ridicat procesul de gătit la un nou nivel, care au influențat dezvoltarea turismului.
	SUA Europa	În America, apar noi tipuri de întreprinderi din sectorul alimentar – cafenele, cofetării. Pe parcursul acestei perioade, începe utilizarea frigiderelor cu gheață, mașinilor de gătit cu gaz. Anii 60 ai secolului al 20-lea pot fi numiți epoca preparatelor culinare finisate. Cu pași siguri începe să se dezvolte alimentația fast food.
	Rusia	Sfârșitul sec.XIX și începutul secolului XX. – perioadă înfloritoare de afaceri în domeniul restaurației. Apare moda de a invita bucătari francezi. Un rol imens în dezvoltarea alimentației l-au avut restaurantele și hanurile, în care, în sec XIX-XX, s-a format școala culinară din Rusia. În perioada sovietică, industria alimentației suferă declin, deoarece infrastructura acestui sector a fost distrusă, fiind trasate obiective de industrializare și dezvoltare a colhozurilor.

Epoca contemporană	Moldova	<p>În secolul al XVIII-lea, se observă unele influențe orientale în alimentația strămoșilor, datorită legăturilor comerciale cu Imperiul Otoman. Multe mâncăruri de nuanță orientală au fost introduse în timpul domnitorilor fanarioți, care veneau însoțiți de bucătarii lor. Astfel, în bucătăria moldovenească, au pătruns o serie de mâncăruri specifice orientale: pilaful, musacaua, cighirii, carnea cu fructe, baclavaua sau plăcinta rece etc.</p> <p>Bucătăria moldovenească a avut, la fel ca și cultura ei, influențe <i>elene și bizantine</i> amestecate cu influențe rusești, de aceea, până în prezent, sunt populare mâncărurile <i>grecești</i> (plăcintele, învârtitele) și tehnologiile caracteristice zonei mediteraneene, cum ar fi utilizarea <i>vinului sec</i> în preparatele din legume și carne, <i>sosurile picante</i> cu multe mirodenii și metode deosebite de pregătire a aluatului. De asemenea, rușii au lăsat o amprentă vizibilă în muratul legumelor, prepararea copturilor, pregătirea borșului. Din bucătăria austriacă, gastronomia moldovenească preia – șnițelul; din cea franceză – escalopul, maioneza, sufleurile etc. Toate aceste influențe se observă, îndeosebi, în alimentația publică și mai puțin în cea tradițională.</p> <p>Contactul cu alte popoare și dezvoltarea activității de menaj, amplificarea relațiilor culturale și turistice, creșterea nivelului de trai și alți factori economici și psiho-sociali au condus la modificări esențiale în structura și obiceiurile de alimentație, precum și în modurile de servire a hranei în țara noastră. Aceste noi elemente au început să apară și să se dezvolte, începând cu prima jumătate a secolului al XIX-lea, când au luat ființă primele restaurante, cafenele, hoteluri etc, care funcționau în paralel cu hanurile și cârciumile existente. Apariția acestor noi tipuri de unități, care aveau ca atribuții principale asigurarea hranei și cazarea unor categorii de oameni, îndeosebi cei care se deplasau în diferite locații, a adus și mari modificări în organizarea muncii, în separarea și diversificarea funcțiilor. Prepararea mâncării se realiza în încăperi distincte – bucătării, de către bucătari specializați în acest domeniu; dulciurile se realizau în cofetării de către cofetari sau patiseri, iar băuturile alcoolice și vinurile se păstrau în crame, pivnițe de către pivniceri.</p>
	SUA Europa	<p>În secolul al XXI-lea sectorul alimentației publice se dezvoltă cu pași rapizi, se diversifică tipurile de unități, metodele de servire, care corespund cerințelor diverselor categorii de clienți.</p> <p>Lideri în acest domeniu sunt SUA și Europa.</p> <p>Principalele tendințe – introducerea tehnologiilor computerizate, extinderea lanțurilor de restaurante internaționale.</p> <p>În această perioadă, bucataria moldovenească a căpătat integritate și originalitate, iar multitudinea culturilor au evoluat finalmente într-un gust specific, format din cele mai neașteptate și mai delicates combinații gastronomice.</p> <p>În Republica Moldova, în această perioadă, majoritatea întreprinderilor de alimentație publică devin comerciale, apar diferite tipuri de unități cu diverse bucătării și metode de servire. Se observă extinderea rețelei de unități cu deservire rapidă, precum și organizarea secțiilor de comercializare a producției culinare în marketuri.</p>
	Republica Moldova	

Sursa: Prelucrate de autor în baza sursei [1]

Analizând principalele etape de dezvoltare a întreprinderilor de alimentație publică, putem concluziona că industria ospitalității, în decursul timpului a trecut prin diverse transformări și schimbări, care erau în corespundere cu perioadele istorice respective.

La etapa actuală, alimentația publică se individualizează ca o componentă distinctă a economiei, orientată spre satisfacerea nevoilor de consum – în principal, de hrană – ale populației, având un rol important în viața economică și socială. Dacă apariția acestei activități este rezultatul diviziunii muncii, dezvoltarea ei în ritmuri rapide este consecința directă a modificărilor intervenite în concepția oamenilor cu privire la modul de viață și de satisfacere a trebuințelor. Astfel, pregătirea și distribuția hranei părăsesc

treptat, pentru segmente tot mai largi ale populației, sfera îndeletnicirilor casnice și se constituie într-o activitate de sine stătătoare, realizată de unități economice specializate.

Considerată, din punct de vedere economic și social, drept un stadiu avansat de pregătire a hranei pentru populație, se poate constata că alimentația publică este influențată în evoluția sa de: *nivelul de dezvoltare economică, condițiile de viață și muncă ale oamenilor, structura demografică, profilul ocupațional și mentalitatea populației.*

Domeniu destinat, prin conținutul său, tuturor segmentelor de consumatori băștinași și turiști, angajați, elevi, studenți, persoane aflate temporar în serviciu militar, în spitale și unități de ocrotire socială etc. – de unde și denumirea de alimentație publică, acesta prezintă o serie de particularități, forme distincte de organizare, funcții diferite în raport de categoria de beneficiar.

În Republica Moldova, alimentația publică a fost printre primele ramuri ale economiei naționale care a pus efort pentru restructurări, purtând povara celor mai stringente probleme din perioada de trecere la economia de piață. Cu tempouri rapide au fost privatizate, s-au modificat formele organizatorico-juridice ale întreprinderilor existente. Au încetat activitatea un șir de întreprinderi, în schimb, s-au deschis multe întreprinderi noi, majoritatea fiind micro. Multe unități de alimentație publică au devenit pur comerciale, în paralel, se dezvoltă și alimentația socială: cantine muncitorești, studentești, pentru elevi.

Interesul tot mai mare față de servirea mesei în afara gospodăriilor este determinat, în mod deosebit, de avantajele oferite de sectorul alimentației publice referitoare la: comoditate, varietate sortimentală, calitate superioară a preparatelor, economicitate (efort, forță de muncă), accesibilitate, atmosferă creată.

Evoluțiile din domeniul alimentației se datorează și acțiunii unor fenomene specifice contemporanității, precum: creșterea gradului de urbanizare, accentuarea mobilității populației, modificări în structura obiceiurilor de consum, sporirea dimensiunilor timpului liber, intensificarea călătoriilor turistice.

Au apărut și modificări structurale în sectorul alimentației, precum: sporirea numărului de unități și diversificarea tipologică a acestora, lărgirea gamei sortimentale de preparate culinare, diversificarea gamei serviciilor suplimentare oferite.

Există preocupări ce țin de dezvoltarea și modernizarea producției și diversificarea formelor de comercializare și servire.

În ceea ce privește componenta comercială și de servire, modernizarea și perfecționarea activității se caracterizează prin: îmbunătățirea structurală a rețelei de unități și o mai bună distribuție a acestora în teritoriu, diversificarea formelor de servire, actualmente, se pune accent pe promovarea celor rapide (fast-food), lărgirea gamei serviciilor suplimentare oferite, îndeosebi a celor menite să dezvolte latura creativ-distractivă a activității.

Condițiile de funcționare determină particularitățile de formare a modelului de management specific acestui segment al economiei din țară.

Piața alimentației publice din Republica Moldova nu este dezvoltată precum cea din SUA sau Europa (ex., în SUA cheltuielile pentru alimentație în afara casei constituie 48%, în Republica Moldova – 13%). Pe teritoriul municipiului Chișinău, la 01.01.2016, activau autorizat **1849** de unități de alimentație publică cu **131, 2 mii locuri disponibile**. La 01.01.2015 – 1824 de unități cu 127, 8 mii de locuri. Astfel, se observă o extindere a pieței serviciilor de alimentație publică, pe parcursul unui an, numărul crește cu 25 de unități și 3, 4 mii locuri. Acest fapt, în mare parte, se datorează teraselor de vară, numărul cărora a crescut de la 87, în anul 2014, la 130 de unități, în 2015, deoarece a fost soluționată problema privind amplasarea și activitatea teraselor de vară. Pe parcursul anului 2015, au fost eliberate 100 de autorizații de funcționare, din ele, 79 pentru terase de vară pe teren municipal, în lipsa relațiilor funciare. Piața serviciilor de alimentație publică din orașul Chișinău, la 01.01.2016, enumera următoarele tipuri de unități: *complexe de alimentație publică 51 de unități, săli de festivități – 11, restaurante – 63, cafenele, bodegi – 591, cantine – 286, bufete – 374, baruri – 328, magazine de articole culinare, cofetării – 15, terase de vară – 130*. Actualmente, se observă o mai bună organizare a alimentației elevilor, care se desfășoară în 124 de cantine și 130 de bufete, în total, aceste unități dispun de 21762 de locuri, ceea ce constituie 115 % de la normative. În mai multe școli, alimentarea elevilor se organizează prin metoda „meselor suedeze”. [4]

O altă tendință constă în extinderea rețelei de alimentație publică tip „fast-food”, cofetării – în anul 2015, numărul acestora s-a majorat cu 38 de unități, față de anul 2014. Aceasta se explică prin faptul că preparatele culinare servite în astfel de unități nu sunt consumatoare de timp și sunt mai ieftine. [4]

Starea reală a pieței serviciilor de alimentație publică se caracterizează prin indicatorul, care exprimă locurile disponibile raportate la numărul de locuitori. Conform normelor actuale, acest indicator constituie 40 de locuri la 1000 de locuitori. Asigurarea populației cu locuri disponibile în unitățile de alimentație publică, din or. Chișinău, este redată în figura 1.

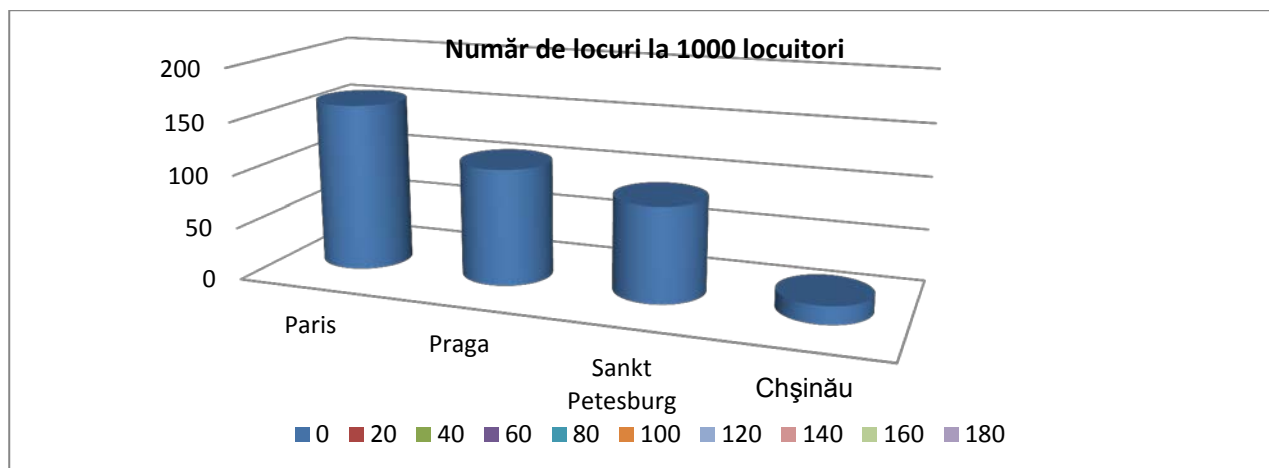


Figura 1. Diagrama asigurării cu locuri în unitățile de alimentație publică

Sursa: Elaborată de autor în baza surselor [1,3,4]

Conform datelor expuse în figura 1, la Paris, la 1000 de locuitori, revin 159 de locuri, în Praga – 110, în Sankt-Petesburg – 90, iar în Chișinău -17 locuri.

Acest lucru permite să constatăm că piața serviciilor de alimentație publică nu este saturată, dar, totodată, întreprinderile existente duc lipsă de clienți, deoarece, în ultimii ani, acest sector se confruntă cu un șir de probleme, ca rezultat al devalorizării valutei naționale, scăderii nivelului de viață al populației, înrăutățirea situației demografice, instabilitatea politică și economică din țară. Toate acestea au dus la faptul că moldovenii au început să cheltuiască mai puțini bani pentru serviciile de alimentație, preferând să ia masa acasă.

Astfel, întreprinderile, pentru a se putea menține pe piață, sunt nevoite să elaboreze noi strategii, care ar permite atragerea clienților. Majoritatea întreprinderilor, chiar și cele scumpe, încep să ofere servicii mai ieftine, apar oferte de meniuri pentru dejunuri, business lunch, livrare la domiciliu, organizarea divertismentului etc.

Astfel, restauratorii, lent, încep să se dezică de restaurante luxoase, care oferă servicii de calitate înaltă și se orientează spre unități mai ieftine cu meniuri simplificate.

În concluzie, se poate menționa că, în prezent, se observă următoarele tendințe de dezvoltare pe piața serviciilor de alimentație publică din țară: implementarea sistemelor automatizate de evidență și achitare cu clienții, oferirea serviciilor Wi-Fi, posibilitatea de a achita prin card, crearea paginilor electronice pe rețelele de socializare (posibilitate de a analiza meniul, de a rezerva mese, de a afla părerea altor clienți), oferirea reducerilor, bonusurilor.

Ca urmare a trecerii la economia de piață, s-au efectuat modificări semnificative în structura pieței serviciilor de alimentație publică. Foarte rapid se dezvoltă segmentul de unități care prestează servicii de organizare a divertismentului, dar s-a micșorat numărul de cantine la locul de muncă. Se observă tendința de extindere a unităților de alimentație publică ce oferă servicii rapide și mai puțin costisitoare.

Deși statisticile denotă că numărul de unități de alimentație publică și cifra de afaceri este în creștere cu fiecare an, mai multe unități înregistrează pierderi, iar unele își stopează activitatea. Piața alimentației publice din orașul Chișinău este variată, iar în scopul de a atrage vizitatori și pentru a-și menține pozițiile trebuie să concureze prin furnizarea de cea mai bună calitate a serviciului, precum și prestare de noi servicii și formate de afaceri, bazate pe dezvoltarea producției locale.

Bibliografie:

1. Polnoie practicheskoe rukovodstvo [Catering: manage professionally and efficiently. Complete Practical Guide]. Moscow. Ehksmo, 2008, 352 p ISBN-13: 978-5699409327.
2. <https://dexonline.ro/definitie/catering> [accesat 20 septembrie 2016].
3. http://statbank.statistica.md/pxweb/pxweb/ro/20%20Populatia%20si%20procesele%20demografice/20%20Populatia%20si%20procesele%20demografice_POP010/POP011100reg.px/table/tableViewLayout1/?rxid=b2ff27d7-0b96-43c9-934b-42e1a2a9a774 [accesat 07 august 2016].
4. <http://comert.chisinau.md/pageview.php?l=ro&idc=13&nod=1&t=/Servicii-prestate&> [accesat 08 august 2016].