



Universitatea Tehnică a Moldovei

**TENDINȚE MODERNE DE DEZVOLTARE A
AFACERII DE RESTAURANTE ÎN MUN.
CHIȘINĂU**

Masterand:

Buzin Linda

Conducător:

dr., prof. univ. Deseatnicova Olga

Chișinău – 2016

Ministerul Educației al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Programul de masterat „Managementul restaurantelor și serviciilor de catering”

Admis la susținere
Șef de catedră: dr., prof. univ. Deseatnicova Olga

” _____ ” _____ **2016**

**TENDINȚE MODERNE DE DEZVOLTARE A
AFACERII DE RESTAURANTE ÎN MUN.
CHIȘINĂU**

Teză de master

Masterand: _____ (Buzin Linda)
Conducător: _____ (Deseatnicova Olga)

Chișinău – 2016

Rezumat

Piața ospitalității, în special pe componenta ei restaurativă este caracterizată de schimbări rapide în ultimele trei decenii, și ea este subiectul unei intense globalizări. Acest proces este marcat de o accentuată concentrare a serviciilor de alimentație care se manifestă prin stabilirea de alianțe strategice, consorții și înțelegeri de franciză. Și pe această piață competiția duce la *servicii de calitate* tot mai ridicate, precum și la *dezvoltarea strategiilor de segmentare*.

În cadrul activităților de ospitalitate serviciile de restaurație constituie o importantă componentă. Calitatea produselor și serviciilor de restaurație are cinci componente: caracteristicile produsului, disponibilitatea, calitatea tehnică, calitatea funcțională, și calitatea etică. [1]

Paralel cu modernizarea formelor de comercializare și servire are loc și o diversificare a prestațiilor cu caracter complementar oferite de unitățile de alimentație publică, servicii diferențiate structural în funcție de beneficiari. Materializarea acestor obiective asigură participarea sporită a alimentației publice la satisfacerea nevoilor consumatorilor, creșterea rolului său socio-economic.

În eforturile lor de a încuraja creșterea veniturilor, restaurantele adoptă strategia fragmentării și dezvoltă programe de marketing. Discounturi speciale sunt oferite clienților fideli și celor care vin să servească prânzul în week-end -duminică. Sunt abordate diferite tendințe, atât gastronomice cât și de organizare a consumului sau chiar arhitecturale. Acest lucru dă restaurantului un avantaj asupra facilităților comerciale de servire a mesei.

În lucrarea de față au fost analizate tendințele moderne existente pe piața serviciilor de restaurație care sunt aplicate nemijlocit în unitățile de alimentație publică din mun. Chișinău.

Abstract

Hospitality market, particularly its restorative component is characterized by rapid changes in the past three decades, and it is the subject of intense globalization. This process is marked by a strong concentration of food services that manifests itself by establishing strategic alliances, consortia and franchise agreements. And in this competitive market leads to rising service quality and development of segmentation strategies.

In the hospitality activities catering services are an important component. Quality of catering products and services has five components: product features, availability, technical quality, functional quality, ethics and quality.

Along with forms of marketing and service upgrading occurs and diversification of the benefits offered by the complementary nature catering, structurally differentiated services by recipients. The materialization of these goals ensure increased participation of catering to customer satisfaction, increasing also its socio-economic role.

In their efforts to encourage revenue growth, restaurants adopt the strategy of fragmentation and developing marketing programs. Special discounts are offered to loyal customers and those who come to serve lunch at the weekend - Sunday. They deal with different trends, both gourmet and consumption organization or even architecture. This gives the restaurant an advantage over commercial catering facilities.

In this paper were analyzed modern trends on the catering services market which are applied directly Chişinău catering units.

Cuprins

| | |
|--|----|
| Introducere | 10 |
| 1. Aspecte ale serviciilor de restaurație | 11 |
| 2. Tendințe ale restaurației în prezent | 13 |
| 2.1 Tendințe/trenduri abordate de restaurante pe plan internațional | 21 |
| 2.1.1 Open kitchen și Slow-food | 21 |
| 2.1.2 Fast Food | 22 |
| 2.1.3 Food Court | 23 |
| 2.1.4 Free flow | 23 |
| 2.1.5 Fast Casual | 23 |
| 2. 1.6 Food trucks | 24 |
| 2.1.7 Conceptul unui singur produs | 25 |
| 2.1.8 Conceptul vegetarian | 32 |
| 2.1.9 Conceptul Bucătăriei moleculare și Fusion | 34 |
| 2.1.10 Conceptul Land to Table | 42 |
| 2.1.11 Conceptul combinării bucătăriilor | 47 |
| 2.1.12 Conceptul mediteraneean | 48 |
| 2.1.13 Street Food | 48 |
| 3. Tendințele dezvoltării serviciilor de restaurație | 50 |
| 3.1 Tendințe actuale pentru restaurante | 52 |
| 3.2 Tendințe ale restauratorilor privind atragerea clientului | 54 |
| 4. Tendințe gastronomice care au luat cu asalt industria culinară în 2015 | 60 |
| 4.1 Tendințe culinare ale restaurantelor în anul 2015 | 60 |
| 4.2 Tendințe în bucătăriile marilor restaurante conform San Sebastian Gastronomika | 62 |
| 5. Tendințe în design-ul restaurantelor | 65 |
| 6. Studiul tendințelor restaurantelor din mun. Chișinău | 71 |
| 6.1 Open kitchen și Slow-food în mun. Chișinău | 72 |
| 6.2 Unități de tip Fast Food În Moldova în mun. Chișinău | 74 |
| 6.3 Food Court în mun. Chișinău | 76 |
| 6.4 Free flow în Moldova în mun. Chișinău | 77 |
| 6.5 Fast Casual în mun. Chișinău | 78 |

| | |
|---|----|
| 6.6 Localuri vegetariene sau raw Vegan în Chișinău | 84 |
| 6.7 Alte tendințe de dezvoltare ale restaurantelor în mun. Chișinău | 85 |
| <i>Concluzii</i> | 87 |
| Bibliografie | 88 |