



**Universitatea Tehnică a Moldovei**

**OPTIMIZAREA ACTIVITĂȚII DE MANAGEMENT A  
ÎNTRERINDERII S.R.L. „PANINELLA”**

**Masterand:** \_\_\_\_\_ **ROTARU MARIUS-  
OCTAVIAN**

**Coordonator:** \_\_\_\_\_ **AURICA CHIRSANOVA,  
conf. univ, dr.**

**Chișinău, 2023**

**MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA**  
**Universitatea Tehnică a Moldovei**  
**Facultatea Tehnologia Alimentelor**  
**Departamentul Alimentație și Nutriție**

**Admis la susținere**  
**Șef departament:**  
**Chirsanova Aurica, conf. univ., dr.**

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ **2023**

**OPTIMIZAREA ACTIVITĂȚII DE**  
**MANAGEMENT A ÎNTREPRINDERII**  
**S.R.L., PANINELLA”**

**Teză de master**

**Masterand:** \_\_\_\_\_ **Rotaru Marius-Octavian**  
**MRSC- 211**

**Coordonator:** \_\_\_\_\_ **Aurica Chirsanova,**  
**conf. univ, dr.**

**Chișinău, 2023**

## REZUMAT

Teza de masterat cu tema „**OPTIMIZAREA ACTIVITĂȚII DE MANAGEMENT A ÎNTREPRINDERII S.R.L. „PANINELLA”**”, realizată de studentul la master Rotaru Marius-Octavian, vizează analiza, cercetarea și găsirea posibilităților de optimizare și dezvoltare a companiei Paninella.

Structura tezei:

Lucrarea de master include: Introducerea, Studiul bibliografic cu particularitățile pieței produselor de panificație, produselor congelate și legumelor, Caracteristica generală a întreprinderii (istorie, amplasare, analiza concurenței), Organizarea companiei și căile de îmbunătățire, Concluzii și recomandări, bibliografie.

Primul capitol descrie caracteristica gamei de produse, inclusiv segmentarea globală a acestora. În capitolul doi este prezentată compania Paninella, din punct de vedere istoric cu date și informații, amplasarea ei, și desigur cu avantajele și dezavantajele ce vin la pachet, analiza exemplificată a concurenților, pe toate departamentele, cu poze și informații veridice.

Capitolul 3 vine cu o serie de caracteristici generale a produselor ce le putem găsi în sortimentul Paninella, produsele fermentate (murături), produsele congelate și produsele de panificație, în acest capitol mai sunt prezentați furnizorii atât interni, cât și externi, și care se finalizează cu o prezentare detaliată a vânzătorilor pe anumite perioade, cu exemple concrete și veridice din contabilitatea firmei.

În capitolul 4 avem concluziile referitoare la activitatea tehnică și teoretică a companiei, și venim cu recomandări practice, pentru optimizarea și îmbunătățirea companiei Paninella.

Cuvinte-cheie: murături, panificație, congelate, indici de calitate, analiza pieței, analiza concurenței, indici de optimizare,

## SUMMARY

The master's thesis "OPTIMIZING THE MANAGEMENT ACTIVITY OF PANINELLA, S.R.L.", written by the master student Rotaru Marius-Octavian, aims at analyzing, researching and finding the possibilities of optimization and development of Paninella company.

Thesis structure:

The master thesis includes: introduction, bibliographical study with peculiarities of the bakery, frozen products and vegetables market, general characteristics of the company (history, location, competitors analysis), company organization and ways of improvement, conclusions and recommendations, bibliography.

The first chapter describes the characteristics of the product range, including their overall segmentation. In chapter two the Paninella company is presented, historically with data and information, its location, and of course the advantages and disadvantages that come with it, the exemplified analysis of competitors, by all departments, with pictures and accurate information.

Chapter 3 comes with a series of general characteristics of the products that can be found in the Paninella assortment, fermented products (pickles), frozen products and bakery products, in this chapter both internal and external suppliers are presented, and it ends with a detailed presentation of the sales for certain periods, with concrete and true examples from the company's accounting. In chapter 4 we have the conclusions concerning the technical and theoretical activity of the company, and we come up with practical recommendations for the optimization and improvement of Paninella company.

Keywords: pickles, bakery, frozen, quality indexes, market analysis, competitors analysis, optimization indexes.

## 5.BIBLIOGRAFIE

1. Алешин Ю.П., Бел озеро в Г. А., Творогова А.А. ВНИИХИ головной институт России по вопросам мороженого и замороженных продуктов. // Мороженое и замороженные продукты - 1999. - № 1. С. 26-27.
2. Шишкина Н.С. Перспективы развития отечественного производства быстрозамороженной плодоовощной продукции. // Производство и реализация мороженого и быстрозамороженных продуктов. 1999. - №3. С. 26-27.
3. Beliz H.D., Grosch W. Food Chemistry. Berlin; New York; London; Paris; Tokyo: Springer-Verlag, 1987. - 635p.
4. De Man J.M. Principles of Food Chemistry. Westport, Conn: Avi Publish Co Inc., 1976 - 426p.
5. Fennema O.R. Food Chemistry. New York; Basel; Marsel: Denker Inc., 1985. - 426p.
6. Drake S.R., Spayd S.E., Thompson I.B. The influence of blanch and freezing methods on the quality of selected vegetables. // J. of Food Quality. -1981. v.4.- N4. - P.271-278/
7. Kozlowski A.V. Is it necessary to blanch all vegetables before freezing. Congestion conservation a l'etat congeal it lyophilisation, subst. Biol. Et aim - Paris, 1997, p. 227 - 236.
8. Рогов И.А., Забашита А.Т. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд. М.: Колос, 1997. - 336 с
9. Philippon J., Rouet-Mayer M.A. Blanchiment et qualite des legumes et de fruit surgeles. Revue 18.Introduction et aspect enzymatiques. // International J. of refrigeration. -1985. v.8. N1.-P.48-53
10. Van den Berg. Changes in pH some frozen food during storage. // Food Technology. - 1999.-N10.-P. 434-437.
11. CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, CALCATINIUC, Dumitru. The impact of food waste and ways to minimize IT. In: *Journal of Social Sciences*, 2021, vol. 4, nr. 1, pp. 128-139. ISSN 2587-3490. DOI: 10.52326/jss.utm.2021.4(1).15
12. CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, CAPCANARI, Tatiana, BOIȘTEAN, Alina, KHANCHEL EL MEHDI, Imen. Bee honey: history, characteristics, properties, benefits and adulteration in the beekeeping sector. In: *Journal of Social Sciences*, 2021, vol. 4, nr. 3, pp. 98-114. ISSN 2587-3490. DOI: 10.52326/jss.utm.2021.4(3).11

13. Pocol, C.B.; Šedík, P.; Brumă, I.S.; Amuza, A.; Chirsanova, A. Organic Beekeeping Practices in Romania: Status and Perspectives towards a Sustainable Development. *Agriculture* **2021**, *11*, 281. <https://doi.org/10.3390/agriculture11040281>
14. Ciumac, J., Reșitca, V., Chirsanova, A., Capcanari, T., & Boaghi, E. Общaя технология пищевых производств. Chișinău, Editura „Tehnică–UTM”, 2019. *CZU*, 663(664), 075-8.
15. Chirsanova Aurica, Capcanari Tatiana, Boistean Alina, Covaliov Eugenia, Vladislav Resitca, Sturza Rodica. Behavior of Consumers in the Republic of Moldova Related to the Consumption of Trans Fat. *Int J Food Sci Nutr Diet*. 2020;9(8):493-498.
16. CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, BOAGHE, Eugenia, CAPCANARI, Tatiana, SUHODOL (MOTRUC), Natalia, DESEATNICOVA, Olga, BOIȘTEAN, Alina, REȘITCA, Vladislav, STURZA, Rodica. Consumer behavior related to salt intake in the Republic of Moldova. In: *Journal of Social Sciences*, 2020, vol. 3, nr. 4, pp. 101-110. ISSN 2587-3490. DOI: 10.5281/zenodo.4296387
17. SIMINIUC, Rodica, CHIRSANOVA, Aurica, ȚURCANU, Dinu. Instrumente de referință pentru pregătirea și prezentarea probelor la disciplina Analiza senzorială a produselor alimentației publice: Indicații metodice pentru realizarea lucrărilor practice. Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. Chișinău: Tehnica-UTM, 2022. 67 p. ISBN 978-9975-45-811-5
18. SIMINIUC, A., CHIRSANOVA, A. REȘITCA, V., COVALIOV, E., ȚURCANU, D. Exerciții practice pentru dezvoltarea acuității senzoriale. Indicații metodice la disciplina Analiza senzorială a produselor alimentației publice. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2022. 164 p. ISBN: 978-9975-45-807-8
19. CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, NISTIRIUC, Alexandru, LITVIN, Aurelia. Possibilities of promoting gastronomic tourism in the Republic of Moldova. In: *Modern Technologies in the Food Industry*, Ed. 5, 20-22 octombrie 2022, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: 2022, R, p. 56.
20. Chirsanova, A., Reșitca, V., Capcanari, T., Siminiuc, R., & Boiștean, A. (2022). Microbiologie alimentaire [Food Microbiology]. MS Logo; Chișinău. ISBN: 978-9975-3464-7-4.
21. CHIRSANOVA, Aurica, BOIȘTEAN, Alina, SIMINIUC, Rodica et al. Ghid nutrițional pentru adolescenți (băieți). Chișinău : Kim Art, 2022. – 22 p. ISBN 978-9975-3595-1-1.

22. BOIȘTEAN, Alina, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, CHISELITSA, Natalia, CHISELITA, Oleg. Evaluation of the quality of vegan sauce with the addition of multifunctional compounds. In: *Modern Technologies in the Food Industry*, Ed. 5, 20-22 octombrie 2022, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: 2022, R, p. 46.
23. SIMINIUC, Rodica, ȚURCANU, Dinu, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, REȘITCA, Vladislav, ȚURCANU, Tatiana. Evaluation of the eating behavior of TUM employees during the lockdown. In: *Modern Technologies in the Food Industry*, Ed. 5, 20-22 octombrie 2022, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: 2022, R, p. 47.
24. SUHODOL (MOTRUC), Natalia, DESEATNICOVA, Olga, REȘITCA, Vladislav, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, COVALIOV (BOAGHI), Eugenia. Efectul reducerii cantității de sare asupra calității produselor de panificație. In: *Perspectivile și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației*, Ed. Partea 1, 3 iunie 2022, Cahul. Cahul, Republica Moldova: Tipografia "Centrografic" SRL, 2022, Vol.9, Partea 1, pp. 391-397.
25. BOIȘTEAN, Alina, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, STURZA, Rodica. Prospects for the use of agricultural waste as a substrate for acetic fermentation. In: *Euro-Aliment*, Ed. 10, 7-8 octombrie 2021, Galați. Galați: Galati University Press, 2021, Ediția 10, R, p. 180. ISBN 1843-5114.
26. BOIȘTEAN, A., & CHIRSANOVA, A. (2018, October). Possibilities of using soy proteine isolate for the packaging of juglans regia l. In *nuts International Scientific Conference on Microbial Biotechnologi 4th edition, Chisinau, Moldova*.
27. SIMINIUC, Rodica, CHIRSANOVA, Aurica. L'impact de plantago ovata sur les indices de qualite des produits de boulangerie sans gluten. In: *Life Sciences and Technology for Wellbeing LIFE 2018: proc. of the Intern. Conf., 30 May –1 June 2018, Cluj-Napoca, Romania, 2018*, p. 95. ISBN 978-973-744-672-5
28. CALCATINIUC, Dumitru, GRIȚCO, Cătălina, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, BOIȘTEAN, Alina. The impact of organic food on the moldavan market. In: *Microbial Biotechnology*, Ed. 4, 11-12 octombrie 2018, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Institutul de Microbiologie și Biotehnologie, 2018, Ediția 4, p. 76. ISBN 978-9975-3178-8-7
29. SIMINIUC, Rodica, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica. Distribution granulométrique de farine de sorghum oryzoidum. In: *Modern Technologies in the Food*

- Industry*, Ed. 4, 18-20 octombrie 2018, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: 2018, p. 320. ISBN 978-9975-87-428-1.
30. Popovici, C., Deseatnicova, O., & Chirsanova, A. (2017). Tehnologia produselor alimentației publice: Culegere de fișe tehnologice/red. resp.: Cristina Popovici; Univ. Teh. a Mold., Fac. Tehnol. Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. *Ch.: Tehnica–UTM*.
  31. BOIȘTEAN, Alina, CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica. Influența peliculilor alimentare obținute din izolatul proteic din soia asupra gradului de oxidare. In: *Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților*, Ed. Volumul II, 16-18 noiembrie 2017, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Tehnica-UTM, 2017, Volumul II, pp. 9-12. ISBN 978-9975-45-545-9 (Vol. II).
  32. SIMINIUC, Rodica, CIUMAC, Jorj, REȘITCA, Vladislav. Strategii de educație nutrițională în Republica Moldova. In: *Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților*, Ed. Volumul II, 16-18 noiembrie 2017, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Tehnica-UTM, 2017, Volumul II, pp. 46-47. ISBN 978-9975-45-545-9 (Vol. II).
  33. Siminiuc, R., Gutium, O., Reșitca, V., & Chirsanova, A. (2016). Analiza senzorială și controlul fizico-chimic al produselor alimentației publice. *Savoarea. Suport de curs. Chișinău.: Tehnica-UTM*.
  34. <https://www.polarismarketresearch.com/industry-analysis/global-frozen-food-market>
  35. <https://www.persistencemarketresearch.com/market-research/frozen-food-market.asp>
  36. <https://www.frozenfoodeurope.com/europe-remains-the-largest-frozen-food-market/>
  37. <https://www.prweb.com/releases/frozen-food-market-trends/industry-growthanalysis/prweb12334797.htm>
  38. FAO Agricultural Services Bulletin 158. – Режим доступа: <http://www.fao.org/3/y5979e/y5979e03.htm> .
  39. <https://www.globenewswire.com/newsrelease/2019/09/30/1922761/0/en/Frozen-Food-Market-To-Reach-USD-366-3-Billion-By-2026-Reports-AndData.html>
  40. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/frozen-food-market> .
  41. Global Industry Guide. September, 2014. <https://www.marketline.com/wp-content/uploads/ML00016-315.pdf> .