



Universitatea Tehnică a Moldovei

OPTIMIZAREA ACTIVITĂȚII DE MANAGEMENT A ÎNTREPRINDERII AVDARMA

Student:

Jecov Denis

Conducător:

Chirsanova Aurica

Chișinău, 2023

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

Universitatea Tehnică a Moldovei

Facultatea Technologia Alimentelor

Departamentul Alimentație și nutriție

Admis la susținere

Sef Departament

Chirsanova Aurica

“ ” _____ 2023

Optimizarea activității de management a întreprinderii AVDARMA

Teză de master

Student:

Jecov Denis,

MRSC-211

Conducător:

Chirsanova Aurica

dr., conf.univ.

Chișinău, 202

Резюме

Оптимизация управленческой деятельности предприятия АВДАРМА

Ключевые слова: менеджмент, ресторан, заведение общественного питания, ребрендинг заведения, кадровой менеджмент, продукты питания

В процессе изучения и сбора информации с многочисленных источников, в ходе работы были выявлены и аргументированы основные аспекты, необходимые для качественного ресторанного менеджмента. Задачей данной работы является создание гида для любого начинающего менеджера, который позволит ему ознакомиться со всеми базовыми принципами профессии. В работе затронуты и приведены все необходимые методы для создания благоприятной и постоянной среды развития каждого члена персонала. Описаны прямые способы влияния роли менеджера на создание крепкого конкурентного преимущества. Выявлены оптимальные маркетинговые стратегии и их адаптация под любую современную социальную сеть. Перечислены все базовые правила личной гигиены персонала, а также основные методы правильного хранения продуктов, их разморозки и приготовления. Целью данной работы является выявление сильных и слабых сторон предприятия на примере ресторана «Авдарма» для дальнейшего структурирования действий, необходимых для качественного ребрендинга и мониторинга всех внутренних процессов ресторанного бизнеса.

Summary

Optimizing the management activity of the AVDARMA enterprise

Key words: management, restaurant, catering establishment, rebranding of the establishment, personnel management, food products

In the process of studying and collecting information from mass sources, in the course of the work, the main aspects necessary for high-quality restaurant management were identified and justified. The task of this work is to create a guide for any novice manager, which, of course, will be of interest to all the basic principles of the profession. The paper identifies all possible methods for creating a permanent environment for the development of each member of the staff. Direct studies of a manager's career in creating a strong competitive advantage are described. Optimal marketing strategies and their adaptation to any modern assessment have been identified. All the basic rules for personal hygiene of personnel are listed, as well as the basic rules for observing the rules for storing food, defrosting and preparing it. The purpose of this work is to identify significant and weaknesses of the enterprise on the rise of the restaurant "Avdarma" for regular structuring of actions, useful for high-quality re-rendering and monitoring of all restaurant business processes.

Rezumat

Optimizarea activității de management a întreprinderii AVDARMA

Cuvinte cheie: management, restaurant, unitate de catering, rebranding al unității, management personal, produse alimentare

În procesul de studiu și culegere a informațiilor din surse de masă, în decursul lucrării, au fost identificate și justificate principalele aspecte necesare managementului de înaltă calitate a restaurantelor. Sarcina acestei lucrări este de a crea un ghid pentru orice manager începător, care, desigur, va fi de interes pentru toate principiile de bază ale profesiei. Lucrarea identifică toate metodele posibile pentru crearea unui mediu permanent de dezvoltare a fiecărui membru al personalului. Sunt descrise studii directe ale carierei unui manager în crearea unui avantaj competitiv puternic. Au fost identificate strategii de marketing optime și adaptarea lor la orice evaluare modernă. Sunt enumerate toate regulile de bază pentru igiena personală a personalului, precum și regulile de bază pentru respectarea regulilor de păstrare, decongelare și preparare a alimentelor. Scopul acestei lucrări este de a identifica punctele semnificative și punctele slabe ale întreprinderii în creșterea restaurantului „Avdarma” pentru structurarea regulată a acțiunilor, utile pentru redarea de înaltă calitate și monitorizarea tuturor proceselor de afaceri ale restaurantelor.

Библиография

1. Stapenhurst T. 2009. The Benchmarking: A how-to-guide to best practice for managers and practitioners. Oxford. Elsevier Ltd. 110-123p
<https://books.google.fi/books?id=kaRWPZzRq5cC&printsec=frontcover&dq=the+benchmarking+book+tim+stapenhurst&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjU8dXtm>
2. Matista S. 2013. Brand elements to consider for your small business 58p
<http://www.webs.com/blog/2013/06/10/8-brand-elements-to-consider-for-yoursmall-business/>
3. Roll, M. 2009. Corporate Branding Strategy Define 76p
<http://www.brandingstrategyinsider.com/2009/07/corporate-branding-strategydefined.html#.WDH94aJ95sN>
4. Visithelsinki 2016: Food Culture. Accessed 8 January 2016
<http://www.visithelsinki.fi/en/professional/why-helsinki/12-reasons-to-visit/foodculture>
5. Berardi, N., Eife, T., & Gautier, E. (2014). Optimal price setting during a currency changeover: theory and evidence from french restaurants. *Applied Economics*, 46(23)
6. Durrani, A., & Rajagopal, L. Restaurant human resource managers' attitudes towards workplace diversity, perceptions and definition of ethical hiring. *International Journal of Hospitality Management* Volume, 53, 123–178p
7. Gaurav, T., & Kartik, D. Exploration of service quality factors in the restaurant industry: a study of selected restaurants in new Delhi region, 13-16p
8. <https://99designs.com/blog/logo-branding/restaurant-branding/>
9. <https://www.restaurant-website-builder.com/why-restaurants-need-social-media>
10. <https://get.popmenu.com/post/restaurant-social-media-marketing>
11. <https://moluch.ru/archive/208/50930/>
12. <https://cpdonline.co.uk/knowledge-base/food-hygiene/>
13. 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

14. 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
15. Pocol, C.B.; Ședík, 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>
16. Ciumas, J., Reșitca, V., Chirsanova, A., Capcanari, T., & Boaghi, E. Общая технология пищевых производств. Chișinău, Editura „Tehnică–UTM”, 2019. *CZU*, 663(664), 075-8.
17. 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.
18. 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
19. 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
20. 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
21. 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.
22. Chirsanova, A., Reșitca, V., Capcanari, T., Siminiuc, R., & Boiștean, A. (2022). Microbiologie alimentaire [Food Microbiology]. MS Logo; Chișinău. ISBN: 978-9975-3464-7-4.

23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, CAPCANARI, Tatiana, GÎNCU, Ecaterina. Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*) flour impact on bread quality. In: *Journal of Engineering Sciences*, 2021, vol. 28, nr. 1, pp. 131-143. ISSN 2587-3474. DOI: 10.52326/jes.utm.2021.28(1).14
28. 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.
29. 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*.
30. 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
31. 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
32. 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.
 33. 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*.
 34. 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).
 35. 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).
 36. 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*.
 37. CHIRSANOVA (CALCATINIUC), Aurica, REȘITCA, Vladislav. Factori de bază ce influențează politicile alimentare și nutriționale la nivel internațional . In: *Meridian Ingineresc*, 2013, nr. 3, pp. 86-90. ISSN 1683-853X.