

## ***INTRODUCERE***

Anul 2017 a fost desemnat „*Anul Internațional al Turismului Sustenabil pentru Dezvoltare*” de către *Organizația Națiunilor Unite*, și de asemenea anul în care România a devenit membru în *Consiliul executiv al Organizației Mondiale al Turismului*, fapte care au reprezentat pentru noi o provocare, materializată în editarea unei monografii care să radiografieze, la rece, și fără patimă „*industria ospitalieră*” din țara noastră.

România zilelor noastre, oferă o imagine nu foarte atrăgătoare în domeniul industriei alimentare și cea hotelieră, prin servicii care lasă de dorit, atunci când te afli în vacanță pe litoral sau în stațiunile montane, atât în ceea ce privește condițiile mai mult decât precare de cazare, dar și localurile care pregătesc și servesc masa. Prețurile în sezonul estival sau cel de schi sunt mai mari decât în alte zone turistice consacrate la nivel mondial, calitatea și competitivitatea fiind aproape inexistente pe piața de profil națională.

De ce s-a ajuns în această situație? Considerăm că deprofesionalizarea ofițerilor de poliție economică, politizarea excesivă a structurilor care trebuie să lupte împotriva fraudelor și nu în ultimul rând, dezinteresul clasei politice și a administrației (centrale și locale) au permis crearea unei industrii hoteliere neperformantă și debalansată (există în țara noastră câteva locații care rivalizează cu marile hoteluri din lumea civilizată, și foarte multe spații de cazare jalnice) și funcționarea unei industrii alimentare care nu face altceva decât să îmbogățească o categorie de „investitori” în dauna populației care consumă alimente de proastă calitate la prețuri europene.

Fondurile europene, atrase și utilizate cu succes în industria ospitalieră, au reușit, pe alocuri, să redea unor colțișoare de rai din țara noastră (Delta Dunării, stațiuni montane sau pe litoral) valoare și atractivitate, dar mai sunt foarte multe lucruri de făcut, dacă ne uităm la ce se întâmplă cu stațiunile balneare naționale (Băile Herculane, Sovata, Borsec etc.) care au fost efectiv devalizate prin

privatizări ciudate și nepedepsite nici la acest moment, și se află într-o stare de degradare fără seamăn.

Prezentul curs, la care au lucrat doi profesori universitari și doi doctoranzi, încearcă să sintetizeze cele mai importante reglementări legale în domeniul alimentației publice și a turismului, să atragă atenția asupra celor mai des utilizate tehnici de fraudare și propune un ghid de investigare a ilegalităților specifice industriei ospitaliere națională.

Fără a avea pretenția că am detaliat toate aspectele care pot fi întâlnite în domeniul alimentației publice și a turismului, considerăm ca prezentul curs, poate devenii un instrument util și necesar profesioniștilor care își desfășoară activitatea de control și cercetare a ilegalităților din acest domeniu.

# CAPITOLUL I

## CONSIDERENTE DE ORDIN ISTORIC, ECONOMIC ȘI SOCIAL

### *Secțiunea 1 Scurt istoric*

#### *1.1. Apariția și dezvoltarea conceptului de alimentație publică și turism*

*1.1.1. Alimentația publică.* Conform surselor de specialitate<sup>1</sup>, „primele preocupări în domeniul alimentației datează din perioada imperiilor Bizantin și Roman. La Roma, în Thermopoliums erau organizate saloane unde se serveau mâncăruri calde și băuturi”. Primele „restaurante” au fost tavernele medievale și birturile. Tavernele de obicei puneau la dispoziția clienților mâncare obișnuită pe timpul zilei, iar servirea se făcea la ore fixe și prețuri fixe. În secolul al XVI-lea, englezii aparținând tuturor claselor sociale încep să servească masa din oraș cu o mare frecvență. Servirea mesei se făcea în taverne, acestea solicitând prețuri fixe la mâncare, vin, bere și tutun.

Cuvântul „restaurant” a apărut în secolul al XVI-lea și desemna un aliment care potolea foamea, o fiertură bogată și consistentă, capabilă să refacă forțele. *Brillat-Savarin* considera ca „restauratoare de forțe” ciocolata, carnea roșie și consomme-ul<sup>2</sup>. Meniul, ca modalitate de a vedea ce poți mânca, există de aproximativ 200 de ani.

La Paris, prin 1765, un negustor de fierturi pe nume Boulanger, și-a înscris sub firma: „*Boulanger vinde alimente divine*”. Acesta poate fi considerat primul restaurant în sensul modern. Boulanger le oferea persoanelor care serveau cina, posibilitatea de a-și alege ce fel de mâncare doreau. După exemplul lui Boulanger s-au deschis numeroase alte restaurante.

Însă primul restaurant parizian de lux, demn de acest nume, a fost cel pe care *Beauvillers* l-a fondat în anul 1782, în *rue de Richelieu*, sub numele „*Marea*

---

<sup>1</sup> A se vedea în acest sens: <http://topchef.a1.ro/istoria-restaurantului-345.html>, sursă online accesată la data de 19.02.2016, ora 12.00

<sup>2</sup> A se vedea în acest sens: [https://en.wikipedia.org/wiki/Brillat-Savarin\\_\(cheese\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Brillat-Savarin_(cheese)), sursă online accesată la data de 19.02.2016, ora 12.10

*Tavernă a Londrei*". În acest local, masa se servea pe mese individuale, alegerea preparatelor făcându-se de pe o listă cu produse. Tot *Beauvilliers* este autorul unei cărți cu rețete, aceasta devenind un standard al artei culinare franceze, dar și cel care a stabilit cele 4 lucruri esențiale într-un restaurant de clasă: o cameră elegantă, chelneri inteligenți, pivnița cu vin și mâncare superbă.<sup>3</sup>

„*Almanahul gurmanzilor*” de Grimond de la Reuniere a fost primul ghid gastronomic al capitalei franceze în care se enumerau o sută de localuri.

Cafenelele au apărut pentru prima oară în Anglia în jurul anului 1650, iar inițial se serveau doar cafea, ceai și ciocolată, ceva nou pentru Europa. Apoi au început să servească vin, bere și ocazional mese calde, beneficiind de o clientelă variată. Altă atracție a cafenelelor erau ziarele și revistele pe care puteai să le citești dimineața, în drum spre serviciu. Serviciile de alimentație de azi din Europa sunt foarte diversificate atât topologic cât și structural față de SUA. Fiecare țară europeană are o bucătărie specifică și regiuni cu bucătărie tradițională. Personalul care lucrează în serviciile de alimentație este calificat și diversificat atât ca funcții și ierarhie. Cel mai edificator exemplu este sistemul francez în care o persoană trebuie să parcurgă șapte trepte ierarhice pentru a ajunge maestru.

În SUA bucătăria franceză pătrunde după Revoluția Americană, iar președinți americani precum Jefferson și Washington au apreciat-o, alegând să servească preparate specifice bucătăriei franceze. De asemenea, trebuie precizat că mulți bucătari francezi au emigrat în SUA după Revoluția Franceză, aducând cu ei și elemente din tradiția culinară. Utilizarea procedeelelor de congelare a făcut ca din 1925 să se dezvolte producția de tip *catering*. Potrivit *Cărții Recordurilor*<sup>4</sup>, cel mai vechi restaurant care există și în zilele de azi este *Sobrino de Botin*, din Madrid, Spania - deschis în anul 1725.

În China, istoria restaurantelor începe încă din secolul al XI-lea, în *Kaifeng*, capitala Chinei din prima jumătate a *Dinastiei Song*. Un restaurant faimos în acea vreme era *Ma Yu Ching's Bucket Chicken House*, el mai există și astăzi, deși a fost creat în anul 1153.

În USA primele restaurante au apărut în *Philadelphia* în jurul anului 1680, unul dintre acestea fiind *Blue Anchor Tavern*. O contribuție majoră a americanilor este reprezentată de apariția restaurantelor cu auto-servire, primul fiind deschis în *New York* în anul 1885. Altă inovație americană o constituie și restaurantele cu specific, de exemplu restaurante care serveau mâncare pe bază de carne, sau cele în care se puteau mânca fructe de mare. Până în anul 1955, s-au deschis aproape 200.000 de restaurante în USA, unul pentru fiecare 800 de persoane, servind peste 60 milioane de mese pe zi. Anual se făceau aproape 9 bilioane de dolari, ceea ce a poziționat restaurantele în topul celor mai profitabile activități desfășurate la acel moment.

---

<sup>3</sup> A se vedea în acest sens: [https://en.wikipedia.org/wiki/Antoine\\_Beauvilliers](https://en.wikipedia.org/wiki/Antoine_Beauvilliers), sursă online accesată la data de 19.02.2016, ora 20.10

<sup>4</sup> A se vedea în acest sens: <http://cartearecordurilor.ro/>, sursă online accesată la data de 19.02.2016, ora 17.40

Studiind literatura de specialitate<sup>5</sup> am constatat că „restaurantul este o instituție atât de necesară încât te-ai putea gândi că a existat dintotdeauna în orașe. Însă, restaurantele, așa cum le știm noi astăzi, s-au modernizat foarte recent”.

*1.1.2. Turismul.* În ceea ce privește turismul, cea mai veche formă de turism de agrement poate fi datată în perioada 600 î.Hr., în Imperiul Babilonian și Egipt. În Babilon a existat un muzeu de antichități, deschis pentru public. Egiptenii, pe de altă parte, organizau ceremonii religioase, la care participau credincioși devotați. Mulți oameni vizitau orașele mari pentru a admira operele de artă, în special clădirile cu caracter religios sau monumental. În India, regii călătoreau în interesul imperiului. Brahmanii și oamenii obișnuiți călătoreau în scopuri religioase. Mii de aristocrați și plebea se adunau în Sarnath sau Sravasti pentru a fi întâmpinați de zâmbetul celui luminat - măritul Buddha.<sup>6</sup>

Grecii călătoreau în locurile în care existau temple dedicate zeilor, pentru a aduce ofrande prin anii 500 î.Hr., se delectau, cu diferite festivaluri religioase, iar în mod treptat, aceste activități s-au legat din ce în ce mai mult de plăcerea de a călători și în mod particular, în activități sportive. Atena avea să devină un centru important pentru turiștii vremii care doreau să vadă atracții majore, precum Partenonul. Au fost înființate hanuri și dependințe portuare pentru a răspunde nevoilor turiștilor. Curtezanele erau principalul „serviciu” de divertisment. Aceasta perioadă marchează și era nașterii textelor turistice. Herodot poate fi considerat părintele cărților de călătorie, fiind primul care a prezentat anumite experiențe din diferite destinații ale regiunii Mării Mediterane. Au apărut și primele ghiduri turistice scrise, care prezentau destinații precum: Atena, Sparta sau Troia. Răsar și semnele care indicau direcția spre un anumit han sau obiectiv, dispuse de-a lungul principalelor căi de acces.<sup>7</sup>

Inexistența unor granițe standard și siguranța călătoriilor pe mare oferită de protecția patrulelor romane, facilitează apariția turismului incipient și în Imperiul Roman. Drumurile principale, laolaltă cu hanurile apărute de-a lungul lor (precursoarele motelurilor moderne), promovează și favorizează creșterea turismului. Romanii obișnuiau să călătorească în Sicilia, Grecia, Rhodos, Troia sau Egipt. Începând cu anul 300 d.Hr., Țara Sfântă a devenit o destinație populară. Romanii introduc ghidurile turistice scrise, numite „itineraria”, cu liste de hoteluri și notițe privind calitatea acestora. Au fost construite case secundare, în preajma Romei, folosite de către aristocrați ca reședințe de primăvara sau vară. Foarte la modă erau reședințele în jurul orașului Napoli, la sud de Roma. Napoli atrăgea deopotrivă intelectualii sau personalitățile retrase din viața socială sau politică.

---

<sup>5</sup> A se vedea în acest sens: <http://www.ele.ro/timp-liber/divertisment/istoria-restaurantelor-18961>, sursă online accesată la data de 19.02.2016, ora 18.00

<sup>6</sup> A se vedea în acest sens: <http://www.globi.ro/utile/istoria-turismului-de-la-comert-la-internet>, sursă online accesată la data de 21.02.2016, ora 10.00

<sup>7</sup> *Idem*

## 1.2. Importanța economică și socială alimentației publice și a turismului

Ca activitate economică, alimentația publică este deosebit de complexă, ea nerezumându-se la satisfacerea în exclusivitate a nevoii consumatorului. Pentru anul 2015 contribuția la PIB-ul național a unităților din alimentația publică a crescut cu 2,1% față de anul precedent. Desigur, dinamica sectorului de alimentație publică este influențată de mai mulți factori, dar mai ales de evoluția turismului, acest lucru justificând de fapt asocierea lui și activităților de turism, putând fi considerat drept o componentă importantă a prestației turistice<sup>8</sup>.

Pe de alta parte, alimentația publică este o importantă ramură a circulației mărfurilor, având un rol de baza în organizarea producției de preparate culinare și de cofetărie și în desfacerea acestora către populație, atât pentru consumul pe loc, în unitatea de alimentație publică, cât și la domiciliu<sup>9</sup>.

Prin modul de organizare în profil macro și micro teritorial, generat de mecanismele economiei de piață, alimentația publică capătă o deosebită importanță în transformarea modului de viață al oamenilor, participând direct la îmbunătățirea aprovizionării populației cu produse și preparate culinare, într-o gamă sortimentală corespunzătoare și variată, din punct de vedere cantitativ și calitativ, răspunzând celor mai exigente cerințe. Pe de alta parte, alimentația publică oferă multiple condiții de folosire a timpului liber, cu atât mai mult în condițiile creșterii dimensiunilor acestuia, pe lângă funcția fiziologică propriu-zisă ea îndeplinind o serie de funcții de agrement, odihnă și recreere, în general, de petrecere agreabilă a timpului liber. Într-un asemenea context trebuie să fim de acord cu faptul că, în zilele noastre „*produsul turistic este o realitate din ce în ce mai prezentă și a generat o formă nouă de vacanță, cunoscută sub denumirea de vacanță gastronomică, cu activitate unanim recunoscută*”.

Importanța sectorului de alimentație publică este accentuată de celelalte oportunități ale sale, cele mai cunoscute fiind<sup>10</sup>:

- asigură posibilități multiple pentru o mai bună folosire și valorificare a resurselor materiale, în principal a celor agroalimentare;
- orientează și dezvoltă gustul consumatorilor, stabilind formarea unor obiceiuri de consum alimentar al oamenilor, atât ca rezultat al dezvoltării și punerii în valoare a științelor legate de arta gastronomică, cât și datorită posibilităților de aplicare a tehnologiilor de prelucrare a materiilor prime și folosirii celor mai moderne utilaje și instalații;
- în condițiile folosirii celor mai performante utilaje și instalații de prelucrare și producție a preparatelor alimentare, în alimentația publică se asigură concomitent ușurarea muncii lucrătorilor și

---

<sup>8</sup> A se vedea în acest sens: <http://www.rasfoiesc.com/business/economie/comert/ALIMENTATIA-PUBLICA82.php>, sursă online accesată la data de 21.02.2016, ora 11.00

<sup>9</sup> a activitate complementară de servicii

<sup>10</sup> A se vedea în acest sens: <http://www.rasfoiesc.com/business/economie/comert/ALIMENTATIA-PUBLICA82.php>, sursă online accesată la data de 21.02.2016, ora 11.00

creșterea productivității muncii și, implicit, reducerea costurilor de producție, deci realizarea unor cote înalte de profit;

- ușurează în mod evident munca femeii în gospodăria proprie, eliberând-o de o activitate ce presupune mult timp, respectiv pregătirea hranei în familie.

De altfel, importanța alimentației publice derivă și din particularitățile care îi sunt caracteristice, particularități datorate caracterului tot mai complex al acestui sector, ca și multitudinii de factori ce se manifestă în prezent în viața economico-socială. Asemenea particularități, pe de o parte, îi definește în mod științific obiectul și sarcinile de perspectivă, iar pe de altă parte, o delimitează tot mai mult de celelalte sectoare ale comerțului.

În literatura de specialitate se consideră că sectorului de alimentație publică și turism îi sunt caracteristice următoarele particularități<sup>11</sup>:

a) în unitățile de alimentație publică consumul este prin excelență unul în afara gospodăriei, existând desigur și unele excepții;

b) activitatea de alimentație publică este influențată într-o măsură foarte importantă de fenomenul turistic, literatura de specialitate considerând acest sector, alături de transport și cazare, o componentă a activității turistice și încadrându-l în categoria serviciilor turistice. Într-o asemenea abordare se consideră că alimentația publică determină calitatea prestației turistice în ansamblul ei, influențând conținutul și atractivitatea ofertei turistice, cu implicații majore asupra dimensiunilor și orientării fluxurilor turistice. Asupra acestei probleme vom reveni;

c) activitatea de alimentație publică are un pronunțat caracter sezonier;

d) prin volumul de activitate și structura sa, alimentația publică oferă premisele cele mai favorabile de promovare a liberei inițiative și de manifestare a legităților economiei de piață în general, a legii concurenței, în special;

e) la baza politicii prețurilor practicate în acest sector stau atât specificul activității desfășurate (o activitate complexă, care include procese de producție, de comercializare și de prestări servicii), cât și necesitatea diferențierii prețurilor de la o unitate la alta, în funcție de specificul acestor unități, de gradul de încadrare și de calitatea serviciilor prestate;

f) în domeniul alimentației publice, mult mai mult decât în alte sectoare comerciale, se asigură un câmp larg de preocupări pentru introducerea progresului tehnic atât în sectorul producției de preparate culinare, cât și în cel al comercializării și activităților prestatoare de servicii. Avem în vedere introducerea mecanizării unor operații de prelucrare și pregătire a materiilor prime, prepararea acestora, introducerea automatizării în producție și comercializare, uneori chiar a robotizării;

g) activitatea de alimentație publică se particularizează și prin gradul ridicat de dotare cu fonduri fixe, care impun cheltuieli mult mai mari cu

---

<sup>11</sup> A se vedea în acest sens: <http://www.rasfoiesc.com/business/economie/comert/ALIMENTATIA-PUBLICA82.php>, sursă online accesată la data de 21.02.2016, ora 11.00