

CARACTERIZAREA tipurilor de unități de alimentație publică

Ca regulă generală, unitatea de alimentație publică reprezintă localul public în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, 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 pe loc.

1. RESTAURANT CLASIC - unitate de alimentație publică în care consumatorii sunt serviți cu un variat sortiment de preparate culinare de cofetărie-patiserie, cafea, băuturi etc. Pentru crearea unei atmosfere recreative se pot oferi programe artistice sau alte mijloace de distracție. Personalul de producție și de servire are o calificare de profil.

2. RESTAURANT CU SPECIFIC - unitate de alimentație publică care prin amenajări, dotări, ținuta lucrătorilor și preparatele culinare oferite corespunde unui specific local, regional, național (restaurant "românesc", "moldovenesc", "dobrogean", "bănățean", etc.) sau reprezintă unități tradiționale - han, cramă, colibă, sură, etc.

3. RESTAURANT SPECIALIZAT - unitate de alimentație publică în care consumatorilor li se oferă, în principal, un sortiment specializat de preparate culinare și băuturi, aflat în permanență în lista-meniu a unității, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (vânătoresc, pescăresc etc.) care formează obiectul specializării.

3.1. RESTAURANT-ZAHANA - unitate de alimentație publică în care se servesc, în special la comandă, în tot timpul zilei, produse și subproduse din carne neporționate (organe), pregătite la grătar și alese de consumatori din vitrinele de expunere sau de pe platou, o dată cu luarea comenzii. Sortimentul oferit mai poate cuprinde: ciorbe, borșuri, tustlama, tochitură, salate, dulciuri de bucătărie și băuturi.

3.2. RESTAURANT LACTO-VEGETARIAN, DIETETIC - unitate de alimentație publică în care se desfășoară în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și derivate din lapte, oua, carne de pasare sau de vacă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucatarie, înghețată și băuturi nealcoolice.

3.3. RESTAURANT-PENSIUNE - unitate de alimentație publică care oferă mai multe variante de meniuri complete cu baremuri fixe. Băuturile cuprinse în meniu sunt limitate la sortimentele de răcoritoare și ape minerale. Poate funcționa și pe bază de abonament.

În aceste unități se pot oferi suplimentar diferite sortimente de preparate și băuturi, inclusiv alcoolice, altele decât cele cuprinse în cadrul meniurilor zilnice.

4. BRASERIE - unitate de alimentație publică care asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor cu un sortiment mai restrâns de preparate culinare (preparate reci, minuturi, 1-2 feluri de mâncare), produse de cofetărie-patiserie și băuturi.

5. PIZZERIE - unitate specializată care oferă, cu preponderență, sortimente de pizza și de paste făinoase. Suplimentar se pot oferi gustări, salate, produse de patiserie și sortiment variat de băuturi, cu preponderență slab alcoolizate.

6. BERĂRIE - unitate de alimentație publică caracterizată prin vânzarea cu preponderență a berii de diverse sortimente, oferită consumatorilor în recipiente specifice (țap, halbă, cană, sonde) de diferite capacități, alături de produse și preparate care se asociază în consum cu aceasta, precum: gustări calde și reci, minuturi (din ouă, legume etc.), specialități de zahana (1-2 preparate). Se mai poate oferi un sortiment restrâns de băuturi alcoolice, precum și băuturi nealcoolice.

7. BAR - unitate de alimentație publică cu program de zi sau de noapte în care se desfășoară băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment restrâns de produse culinare. Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, jocuri electronice și video.

7.1. BAR DE ZI - unitate care poate funcționa ca subunitate distinctă în cadrul restaurantelor, precum și ca unitate independentă. Oferă consumatorilor o gamă variată de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, cafea, gustări în sortiment restrâns, specialități de cofetărie.

7.2. BAR DE NOAPTE - unitate de alimentație publică cu caracter distractiv, având orar de funcționare pe timpul nopții. Prezintă un program variat de divertisment, de music-hall și dans, iar consumatorilor li se oferă o gamă variată de băuturi, mai ales de cocteiluri, gustări, sortiment restrâns de preparate la gratar, specialități de cofetărie-patiserie.

7.3. CAFE-BAR, CAFENEA - unități specifice desfacerii, cu prioritate, a sortimentelor variate de cafea și derivate din ciocolată, cacao, ceai, băuturi alcoolice fine la pahar, băuturi răcoritoare, sandvișuri, produse de cofetărie-patiserie. În dotarea unităților un rol important revine utilajelor pentru pregătirea cafelei și, în primul rând, a cafelei espresso.

7.4. DISCO-BAR, VIDEO-BAR, DISCOTECĂ - unități cu profil de divertisment pentru tineret, divertismentul fiind realizat prin intermediul muzicii și al dansului, în acest sens unitatea fiind dotată și amenajată corespunzător. Sortimentele oferite sunt asemănătoare celor din baruri, cu deosebirea că băuturile vor fi prioritare nealcoolice sau slab alcoolizate, având în vedere că majoritatea clientelei o reprezintă tineretul.

7.5. BAR BILIARD - unitate cu profil preponderent recreativ, realizat prin posibilitatea practicării biliardului, unde se servesc băuturi și un sortiment restrâns de sandvișuri, produse de patiserie-cofetărie.

7.6. SNACK-BAR - unitate de alimentație publică care asigură clienților o servire rapidă pe tot parcursul zilei, cu sortiment restrâns de minuturi, preparate la gratar, produse de cofetărie-patiserie, băuturi nealcoolice, ceaiuri, cafele și un

sortiment restrâns de băuturi alcoolice. Specific acestui tip de unitate este prezența unei teighele-bar, în spatele căreia preparatele se pregătesc la vederea clienților, cu un front de desfacere care să permită și servirea directă a consumatorilor.

8. FAST-FOOD - unitate care propune clienței sale, în principal tineri, o servire rapidă de produse, la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat și standardizat, de regulă bazat pe un singur produs de bază, și este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sunt preluate de clienți la casă în momentul plății și consumate pe loc sau în afară unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unica folosință.

9. UNITĂȚI TIP BUFET, BODEGĂ, BIRT, ROTISERIE

9.1. BUFET - unitate de alimentație publică care funcționează de obicei independent sau în incinta unor instituții. Se oferă, în general, un sortiment restrâns de preparate culinare, calde și reci, pregătite în bucătăria proprie sau aduse din afară, și de băuturi.

9.2. BODEGĂ - unitate de alimentație publică cu spațiu restrâns de servire, de largă accesibilitate, care oferă un sortiment restrâns de gustări și preparate la gratar, băuturi alcoolice, servite de regulă la pahar, și nealcoolice, cafea. Servirea se face de regulă la teighele-bar.

9.3. BIRT - unitate de alimentație publică asemănătoare cu bodega, amplasată de regulă în piețe, gări, autogări.

9.4. ROTISERIE - unitate de alimentație publică cu spațiu restrâns de servire, care oferă clienților, în principal, produse preparate la rotisor, salate, sortiment restrâns de băuturi alcoolice, produse de patiserie-cofetărie, cafea. Mobilierul caracteristic îl constituie rotisorul amplasat în interiorul spațiului de servire și vitrină frigorifică în care sunt expuși pui și alte specialități din carne pentru preparat în prezența clienților.

10. UNITĂȚI TIP PUB ȘI BISTRO

Sunt unități de alimentație publică de influență englezească, respectiv frantuzească, care oferă sortimente de băuturi și preparate culinare specifice zonelor de influență.

11. CABARET - unitate de alimentație publică cu caracter de recreere și divertisment în care se desfășoară spectacole complexe cu valoare artistică deosebită. Se oferă consumatorilor preparate culinare de cofetărie-patiserie, diverse băuturi alcoolice și nealcoolice. De obicei, suprafața de servire este realizată în amfiteatru, pentru ca programul artistic muzical să poată fi vizionat de la toate mesele.

12. UNITĂȚI TIP COFETĂRIE, PATISERIE

Sunt unități de alimentație publică care oferă consumatorilor preparate de cofetărie-patiserie produse în laboratoarele proprii sau în laboratoarele altor unități de profil, biscuiți și produse zaharoase ale producătorilor specializați, băuturi nealcoolice, cafea, ceai, fructe, produse specifice micului dejun, precum și diferite sortimente de băuturi fine pentru consum la domiciliu. Majoritatea unităților de acest tip, pe lângă asigurarea condițiilor pentru consumul pe loc, vinde și produse pentru consum la domiciliu.

În aceasta tipologie se încadrează:

12.1. COFETĂRIILE ȘI BOMBONERIILE - unități specializate în vânzarea de produse de cofetărie-patiserie, sortimente de bomboane.

12.2. PATISERIE-PLACINTĂRIE - unități care vând, în general, produse de patiserie în stare caldă, în acest scop fiind preferabil ca produsele să fie realizate în laboratoarele proprii. La vânzarea acestor produse se poate oferi și bere.

12.3. SIMIGERIE-COVRIGĂRIE-GOGOȘERIE - unități cu spațiu restrâns de servire sau chiosc, amplasate în zone de trafic pietonal intens, care se pot organiza fie ca spații ce reunesc cele trei specialități, fie ca unități profilate pe o singură specialitate. Produsele acestor unități se vând, de regulă, în stare caldă.

13. CEAINĂRIE - unitate de alimentație publică, specializată în pregătirea și servirea unei game largi de ceaiuri, alături de care se oferă sandvișuri și produse de cofetărie-patiserie.

14. RESTAURANTELE CU CARACTER SOCIAL

Aceste unități sunt restaurante pentru colectivități și sunt amplasate în incinta instituțiilor sau se pot organiza ca unități independente care livrează, pe baze contractuale, preparate culinare la sediul/domiciliul persoanelor juridice/fizice.

Principalele tipuri de restaurante pentru colectivități sunt:

14.1. CANTINĂ-RESTAURANT - unitate de alimentație publică în care mesele sunt servite în general pe bază de abonamente pentru meniuri unice; dotarea acestor unități se face cu mobilier și inventar simplu.

14.2. RESTAURANT CU AUTOSERVIRE (SELF-SERVICE) - unitate de alimentație publică cu desfacere rapidă, în care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparate culinare, de cofetărie-patiserie, cu băuturi, expuse în linii de autoservire cu flux dirijat. Consumul produselor are loc la mese.

15. TERASĂ/GRADINĂ DE VARĂ - funcționează în sezonul cald fie în structura unei unități de alimentație publică, fie ca unitate independentă, de sine stătătoare, oferind un sortiment de băuturi și/sau de preparate specific tipologiei anterior prezentate.

În cazul în care terasa/gradina de vară funcționează ca unitate de sine stătătoare, agentul economic este obligat să înscrie pe firma denumirea "TERASĂ", urmată de tipul unității respective (Terasă-bar, terasă-bufet, terasă-restaurant etc.).

Pentru unitățile de alimentație publică cu activitate complexă, care cumulează caracteristici specifice mai multor tipuri, tipul unității va fi declarat în funcție de activitatea predominantă.