

TIPOLOGIA PENSIUNILOR AGROTURISTICE, CRITERII DE PLANIFICARE ȘI REALIZARE

MIJA Nina, SUHODOL Natalia

Departamentul DAN, Facultatea Tehnologiei alimentare,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica
Moldova

e-mail: nina.mija@toap.utm.md, natalia.suhodol@toap.utm.md

Rezumat: Servicii de agroturism pot fi oferite clienților în diverse tipuri de pensiuni. Apropierea turiștilor de activitățile rurale poate fi realizată prin împărtășirea experienței profesionale a unor specialiști, ca apicultori, pădurari, crescători și dezvoltatori de păsări, pești etc. Pensiunile turistice organizate ca Casa mierii, Casa pădurarului pot oferi atât servicii de cazare, cât și servicii de alimentare și divertisment. Sunt posibilități de a organiza treninguri în prepararea unor produse specifice pensiunii, degustări de produse asociate, colectări de plante cu calitate medicinale, dietetice și cosmetice. Structura blocului alimentar va fi compactă, va corespunde cerințelor igienice, tehnologice și manageriale de funcționare a unităților de alimentație publică. Popularizarea cu preocupările populației rurale, schimbul de experiență și stiluri de viață va fi benefică și pentru turiști, și pentru angajații pensiunii.

Cuvinte cheie: *agroturism, pensiune turistică, agreement interactiv, produse de miere, plante medicinale, degustare de produse*

1. INTRODUCERE

Actualmente turismul este unul din cele mai dinamice sectoare de activitate socio-economică, care poate comasa mai multe oportunități pentru pensiunile care le practică. Turismul axat pe cazarea în pensiune oferă beneficiarilor posibilități de a se familiariza cu diverse ocupații profesionale, meșteșugărești, artisanale, gospodărești. Gazda pensiunii oferă atât servicii de cazare și de alimentație, dar și servicii de informare, agreement, recreere. Factorul natural prezent în acest tip de turism (soare, pădure, râu) creează condiții optime de relaxare, odihnă, inspirație, confort [3].

Pensiunile rurale sunt în special orientate pe sezonul de vară și de vacanță, pot deservi grupuri organizate sau persoane individuale, familii cu copii, studenți, elevi [4, 6].

În Republica Moldova sunt mai multe pensiuni turistice care îmbină

eficient elemente de agrement și odihnă cu cele de informare și cunoaștere.

Pensiunea *Casa Agricultorului* din Butuceni, raionul Orhei, suplimentar la serviciul principal de cazare, oferă posibilități de cunoaștere a ocupațiilor din grădină, de creștere și cultivare a legumelor și zarzavaturilor.

Similar, *Casa din luncă* din Trebujeni, raionul Orhei oferă posibilități de a culege fructe și legume, de a pregăti produse conservate și bucate tradiționale.

2. OBIECTIV DE STUDIU

A fost studiată oportunitatea de a planifica și proiecta unele tipuri de pensiune agroturistică axate pe servicii de bază și servicii suplimentare de familiarizare, informare și cunoaștere a unui domeniu profesionist.

3. CONSIDERAȚII GENERALE

Fiind o țară cu priveliști frumoase, cu oameni inițiați în diferite meșteșuguri și preocupăți profesionale, Republica Moldova ar putea dispune de mai multe tipuri de pensiuni agroturistice cu rol principal de cazare și odihnă, și secundar, dar la fel de important cu rol de agrement și informare.

4. STUDIU DE CAZ

Studentii Departamentului Alimentație și Nutriție de la Universitatea Tehnică a Moldovei au îndeplinit și susținut proiecte tehnologice axate pe elaborarea conceptului pensiunii și proiectarea blocului alimentar al pensiunilor turistice de tip *Casa Pădurarului* și *Casa Mierii*.

4.1. Elaborarea conceptului pensiunii

Conceptul de organizare a pensiunii turistice *Casa Pădurarului* este bazat pe intercomunicarea activă între gazdă și oaspeți, organizarea diverselor activități, inclusiv a excursiilor în pădure. Turiștii vor fi implicați în:

- activități de informare (cunoașterea florei specifice pădurii, a faunei specifice pădurii, plantelor medicinale sau pentru ceaiuri);
- activități de artizanat și gospodărești (colectarea și condiționarea ierburilor, florilor, pomușoarelor pentru ceai, de asemenea a celor cu calitate curative, Tabelul 1);
- activități ecologice (colectarea materialului semincer, ghinde de pin etc. pentru dezvoltarea pădurilor).



În pensiunea *Casa Pădurarului* ar putea fi organizate și ateliere de creație a pictorilor, scriitorilor. Poienile din pădure, ciripitul păsărilor, foșnetul codrului pot fi o sursă de inspirație pentru oameni de creație de diferit profil.




Opțional în cadrul pensiunii date ar putea fi organizate și popularizate mini-ferme (de fazani, iepuri, veverițe).


Tipologia pensiunii turistice *Casa Mierii* în Republica Moldova este deja dezvoltată, fiind cunoscute câteva pensiuni de acest tip. De exemplu, *Casa Mierii* în Răciula, raionul Călărași, *Conacul Mierii* în Miclăușeni, raionul Strășeni.

Familiarizarea turiștilor cu procesele de creștere a albinelor și de producere a mierii reprezintă o experiență captivantă de apropiere de una din marile taine ale naturii.

Tabelul 1. Varietăți de plante de pădure cu calități gastronomice și terapeutice [2].

Denumire	Descriere botanică	Utilizare
<p>Lămâița (<i>Aloysia triphylla</i>)</p> 	<p>Lămâița crește bine în zonele partial umbroase. Este un arbust care poate ajunge până la 3 m înălțime</p>	<p>Calități gastronomice Frunzele aromate sunt ingrediente valoroase pentru ceai. Extrasul apos de frunze poate fi utilizat pentru condimentarea peștelui natur.</p> <p>Efecte terapeutice Uleiul essential calmează crampele stomacale. Ceaiul de frunze stimulează digestia.</p>
<p>Menta (<i>Mentha suaveolens</i>)</p> 	<p>Planta crește rapid, ajunge la o înălțime de 90 cm. Este viguroasă și rezistentă la frig.</p>	<p>Calități gstronomice Aroma proaspătă fructată (în special de măr) se potrivește bine la preparatele dulci, pot fi preparate ceaiuri delicioase. Frunzrle conțin perișori, pentru consum trebuie blanșate.</p> <p>Efecte terapeutice Menta conține ulei eteric, component principal al căruie este mentolul. Mentolul ameliorează problemele stomacale și intestinale. Inhalatiile cu mentă ajută în caz</p>

<p>Păpădia (<i>Taraxacum officinale</i>)</p> 	<p>Tulpina plantei are o înălțime de 20-30 cm, la rupere produce o sevă lăptoasă, bogată în fier și alte minerale. Planta produce flori de un galben aprins.</p>	<p>de răceală sau gripă. Calități gastronomice Frunzele sunt utilizate în salate, asociate cu cartofi sau ouă. Frunzele pot fi călite. Florile sunt pentru dulceață. Praful de rădăcină – pentru adaos decofeinizat în cafea.</p>
<p>Valeriana (<i>Valeriana officinalis</i>)</p> 	<p>Este o planta erbacee cu creștere verticală, care poate ajunge până la 1,60 m înălțime</p>	<p>Efecte terapeutice Valeriana este utilizată cu succes împotriva insomniei, a nervozității și a stresului. În rădăcini se conțin acid izovalerian, esteruri, taninuri și uleiuri eterice. Cu infuzie de rădăcini se face baie pentru a scădea nervozitatea și reduce starea de insomnie. Ceaiul de rădăcini de valeriană stimulează pofta de mâncare.</p>
<p>Cățina (<i>Hippophae rhamnoides L.</i>)</p> 	<p>Arbustul crește spontan, dar poate fi și cultivat pentru producerea uleiului de cătină și a preparatelor vitaminoase. Este o planta iubitoare de lumină și de umiditate, nepretențioasă la calitatea solului.</p>	<p>Calități gastronomice Fructele pot fi conservate cu zahăr, apoi utilizate pentru prepararea ceaiului cu efect polivitaminic. Efecte terapeutice Sucul de cătină stimulează funcția inimii, este antianemic, contribuie la producerea sucului gastric.</p>
<p>Aronia (<i>Vaccinium myrtillus L.</i>)</p>	<p>Aronia este un arbus cu înălțimea de până la 80 cm, cu tulpini târâtoare, cu ramuri opuse, verzi. Este răspândit în</p>	<p>Calități gastronomice Sucul proaspăt de afină combinat cu puțină miere este o băutură gustoasă și utilă. Efecte terapeutice Fructele proaspete sau ceaiurile de fructe uscate sunt folosite pentru tratarea anemiei,</p>

	păduri.	diabetului, întărirea vederii.
---	---------	--------------------------------

Pentru oaspeții pot fi pregătiți stupi cu pereții de sticlă, ca aceștia să poată vedea organizarea familiei de albine și viața de zi cu zi a acestora. În grădina casei sunt mai mulți stupi, care creează o atmosferă de regat al mierii

Activitățile, propuse de apicultori pentru turiști includ:

- excursii în lumea apiculturii;
- degustarea diferitor varietăți de miere – de salcâm, tei, miere polifloră, de pădărie;
- degustarea băuturilor pe bază de miere;
- confecționarea figurinelor din ceară de miere. etc.

În paralel gazda pensiunii oferă informații despre regulile de creștere și dezvoltare a unei familii de albine, despre tehnicile de extragere, colectare și condiționare a mierii.

Ar putea fi explicate și puse în discuție informații despre diverse produse rezultate din creșterea și activitățile albinelor – miere, polen, păstură, propolis, ceară, venin, lăptișor de matcă etc [1]. Varietăți de miere și calitățile lor utile sunt prezentate în Tabelul 2.

Tabelul 2. Varietăți de miere de albine

Denumirea	Caracteristici	Beneficii pentru sănătate
Miere de salcâm	Mierea de salcâm este ușor de recunoscut datorita culorii (aproape incolora, gălbui auriu deschis), gustului (dulce, specific) și consistenței inconfundabile (uniforma, fluida sau vâscoasă).	Bogată în fructoză, cu proprietăți calmante psihic. Este un bun expectorant, emolient pentru tactul digestiv și stimulent pentru activitatea cardiacă.
Miere de floarea-soarelui	Mierea de floarea-soarelui are o culoare galbena ce poate varia de la auriu la muștar, o dulceața specifică și un miros plăcut.	Are efect tonic pentru organism, întărește imunitatea, are efect antibiotic, este afrodisiacă și cea mai puternic energizantă.

Miere de tei	Are o culoare galben-portocaliu-roșcat și conține în afara de monozaharide, uleiuri volatile bogate în farnesol care îi imprimă mirosul și gustul caracteristic, un parfum inconfundabil și o aromă deosebită, de flori de tei.	Miere de tei, bogată în vitamine, în special din complexul B, aminoacizi, polen și mană. Este folosită pentru a trata răceala, gripele, tusea și bronșita.
Miere polifloră	Mierea polifloră este rezultată din nectarul mai multor flori și datorită acestui lucru este una din cele mai complete sortimente de miere.	Acest tip de miere stimulează apetitul, facilitează procesul digestiv, îmbunătățește activitatea inimii și a ficatului, determină o creștere a procentului de hemoglobină din sânge și este un excelent remediu pentru oboseala fizică și psihică.
Miere de rapiță	Mierea de rapiță are un miros specific, ușor neplăcut cu iz de varză, dar are un gust plăcut și mai puțin dulce decât alte tipuri de miere. Culoare albă.	Mierea de rapiță este indicată în afecțiuni ale căilor respiratorii, ale sistemului osos, ale rinichilor, ajută pancreasul și splina, protejează ficatul.
Miere de mai	Mierea de mai este obținută în general din culesul albinelor de la pomi fructiferi, lucerna, rapiță, salcâm și alte flori de primăvară. Mierea de mai are o culoare galben-roșiatic deschis iar în forma cristalizată este un galben pal.	Proprietățile cele mai cunoscute ale mierii de mai sunt: dezinfectantă, antiseptică, calmantă, diuretică și laxativă.

În pensiunea *Casa mierii* ar putea fi organizată o sală cu o colecție de mai multe produse apicole.

4.2. Proiectarea blocului alimentar al pensiunii

O pensiune turistică rurală poate fi proiectată cu o capacitate maximă de 20 camere și 60 paturi. Alimentația turiștilor se realizează în blocul alimentar, organizat sub formă de cantină [5].

Cantina din componența unei pensiuni turistice poate fi o idee excelentă

de afacere, în special în cazul în care pensiunea se află într-o zonă populară pentru activități turistice, cu oameni care doresc să experimenteze gustul local. Pensiunea turistică, care poate oferi o varietate de opțiuni culinare pentru turiști, va îmbunătăți în același timp valoarea generală a experienței de cazare.

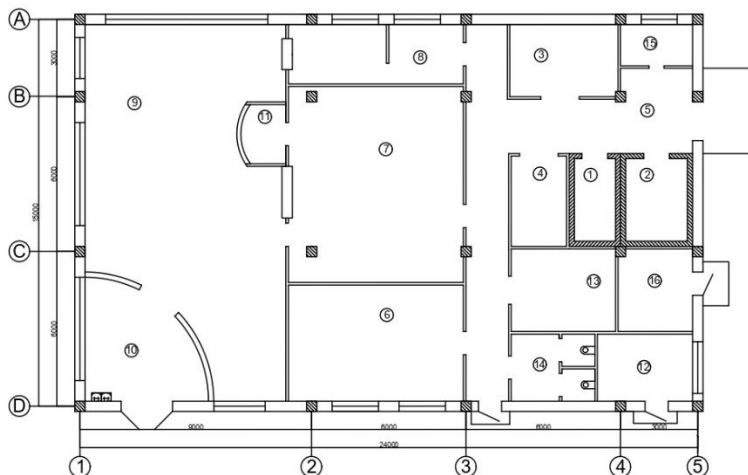


Figura 1. Planul blocului alimentar al pensiunii turistice
Casa Pădurarului

Unul dintre principalele avantaje ale unei cantine din pensiune este că poate oferi mâncăruri locale și proaspete. Aceasta poate fi o modalitate excelentă de a prezenta gastronomia locală turiștilor și de a-i convinge să experimenteze mâncărurile tradiționale. O cantină poate oferi o experiență culinară unică prin folosirea de ingrediente locale și proaspete, precum și prin combinarea acestora în moduri creative.

Un alt mare beneficiu este că o cantină poate fi o modalitate excelentă de a crește veniturile unei pensiuni. În plus față de tarifele de cazare, turiștii pot fi dispuși să cheltuiască mai mult pentru o masă de calitate în cadrul pensiunii. O cantină poate fi, de asemenea, o modalitate de a atrage mai mulți turiști în pensiune, oferindu-le o experiență culinară unică care să-i convingă să revină în viitor.

Blocul alimentar va fi minimalist, dar va include o listă de încăperi, care vor asigura pe deplin respectarea condițiilor tehnologice și igienice de

producere și deservire a turiștilor și a personalului întreprinderii (Fig. 1).

Procesul tehnologic va fi organizat pe grupe de încăperi. Încăperile de depozit vor include: cameră frigorifică pentru lactate, mezeluri, legume sezoniere, verdețuri (1), cameră frigorifică pentru carne și pește (2), depozit de produse uscate (4), depozit și spălătorie ambalaje returnabile (15), Încăperile de producere vor fi formate din: secție de finisare și condiționare a semipreparatelor (6), secție *Preparate de patiserie* (3), *Bucătărie* cu sectoare - *Bucate reci* și *Bucate calde* (7), spălătoriile veselei de sală și de bucătărie (8). Pentru personalul de producere este planificată o garderobă (13) și un grup sanitar (14).

5. CONCLUZII

Pensiunile agro-turistice reprezintă un tezaur socio-cultural care ar putea îmbina diverse funcții de recreere, agrement și informare.

Tipologia pensiunilor merită să fie dezvoltată și diversificată.

Modelele conceptuale de pensiuni *Casa pădurarului* și *Casa mierii* oferă oportunități multiple de a îmbogăți lista serviciilor oferite de pensiunile agro-turistice.

6. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Albinele. Stupina de lângă casă. București: Ed. Alex-Alex, 2001. - 157 p. ISBN 978-606-649-055-9.
2. Ciocan, V. Medicamente verzi din farmacia naturii. București: Ed. Universitară, 2013. – 190 p. ISBN 978-606-591-699-9.
3. Cristea, A. A.: *Tehnologia activităților în turism*. București: Ed. Pro Universitară, 2007. – 268 p. ISBN. 978-973-129-093-6.
4. Cristea, A.A. *Industria agrementului în turism*. București: Ed. Pro Universitaria, 2018. – 166 p. ISBN 978-606-26-0914-6.
5. Mihai, Ș., Ioneștu, C. *Turism și alimentație*. București: CD PRESS, 2010. – 304 p. ISBN 978-606-528-062-5.
6. *Organizarea activității pensiunilor turistice*. Iași: Stef, 2011. - 191 p (manual realizat în cadrul proiectului Fit to Tourism FIT TOUR (EU)). ISBN 978-606-575-091-3.