

ZIARUL FINANCIAR

TOTUL PENTRU BUSINESS. TOTUL ESTE BUSINESS



SUPLIMENT ZF ȚARA LUI MAI BINE

HORA

● 8 PAGINI ● NOIEMBRIE 2025

ORGANIZATIA PATRONALĂ A HOTELURILOR
ȘI RESTAURANTELOR DIN ROMANIA

PAUZA DE PRÂNĂZ,



PAUZA DE MAI BINE PENTRU O ÎNTREAGĂ COMUNITATE

Supliment editat de **Florentina Nițu**

Cum poate prânzul la birou să devină motor de productivitate cu impact în economia locală

In România, durata pauzelor nu este reglementată prin lege, ci este stabilită prin contractele colective de muncă sau regulamentele interne ale companiilor. Practic, angajatorii au libertatea de a decide condițiile acestor pauze pentru angajați, iar acum șapte din zece angajați români au mai puțin de 30 de minute pentru pauza de masă.

Prin comparație, în Austria, pauza minimă obligatorie este de 30 de minute după cel mult șase ore de lucru, iar în Finlanda și Portugalia angajații primesc o pauză de cel puțin o oră, potrivit unui studiu al Eurofound, agenție de cercetare a Uniunii Europene. În economiile vestice, pauza de masă este văzută ca un moment în care se reface doza de energie pentru creșterea productivității muncii care, în final, susține economia.

„Pentru milioane de angajați din România, pauza de prânz este mai mult decât o simplă rutină zilnică, este un moment strategic care influențează sănătatea personală, productivitatea și bunăstarea la locul de muncă. Cu toate acestea, 7 din 10 angajați alocă mai puțin de 30 de minute acestei pauze esențiale, și tocmai aceste statistici ne arată cât de actuală e nevoia de a consolida o cultură responsabilă și conștientă a prânzului în România”, spune Görkem Oran, CEO al Edenred România.

În contextul Zilei Mondiale a Alimentației 2025, Edenred în parteneriat cu HORA au propus crearea unui spațiu de dialog între actorii capabili să transforme sistemul alimentar românesc prin colaborare, pornind de la una dintre cele mai comune, dar adesea neglijate decizii zilnice de consum: alegerea prânzului. Astfel a apărut „Bucătărioara”.

Bucătărioara este o experiență gastronomică, care vine ca un apel la acțiune adresat companiilor, restaurantelor și consumatorilor, cu scopul de a readuce prânzul în centrul atenției, ca moment esențial al zilei. Pentru angajați, acesta devine o sursă de energie, productivitate și echilibru. Pentru restaurante, reprezintă o oportunitate de creștere și diferențiere, iar pentru producători, asigură o piață stabilă și sustenabilă. Prin acest demers, Edenred și HORA își propun să creeze un ecosistem colaborativ care promovează un prânz mai hrănitor și echilibrat pentru angajați și, totodată, sprijină dezvoltarea economică locală.

„Prin platforma națională Țara lui Mai Bine, ne-am propus să construim un ecosistem integrat care conectează direct, printr-o platformă digitală unică, producătorii locali cu restaurantele din întreaga țară. Misiunea noastră este de a aduce, astfel, în farfuriile de prânz ale românilor produsele autohtone, sănătoase și de sezon, răspunzând unei nevoi stringente a acestora: 9 din 10 angajați utilizatori de carduri de masă prioritizează în alegerea lor de prânz restaurantele care oferă produse proaspete”, a mai spus Görkem Oran, CEO al Edenred România. Țara lui Mai Bine a strâns până acum 200 de companii, producători și restaurante, pe platformă.

El a adăugat că obiectivul este să inspire o mișcare socială autentică, care să transforme fiecare masă de prânz din timpul programului de lucru într-o „pauză de mai bine” pentru angajați. În prezent, legal, în România, doar șoferii din transportul public au dreptul la o pauză de cel puțin 10 minute la finalul fiecărui



traseu. De asemenea, sunt prevederi speciale privind pauza pentru personalul din aviație. Altfel, pauza este puterea angajatorului asupra angajatului. Spre comparație, în mai multe țări europene pauza minimă este reglementată prin lege, de 30 de minute în Austria, Bulgaria, Croația, Cehia, Estonia, Germania, Irlanda, Letonia, Lituania, Norvegia, Slovacia, Slovenia și Suedia, iar în Finlanda și Portugalia, legislația prevede o pauză minimă de 60 de minute.

Un exemplu mai îndepărtat este Japonia, unde există un adevărat cult al pauzei de prânz. E o oră aproape „sfântă”. Nu se negociază dacă o iei sau nu, e de la sine înțeles că nicio sarcină de la job nu e mai importantă decât acel moment de respiro. Și, în general, oamenii chiar mănâncă. Multe restaurante au un meniu special de prânz, cu prețuri fixe.

Acum, în România, platforma Țara lui Mai Bine, lansată anul trecut de Edenred și HORA, care reunește peste 200 de companii și promovează aprovizionarea restaurantelor cu ingrediente locale, vrea să arate că alimentația e importantă, mai ales că în lume sunt 2 miliarde de persoane care suferă de obezitate. De altfel, diabetul și bolile de inimă sunt mari provocări la nivel global.

Reprezentanții platformei susțin că masa de prânz nu mai e doar un gest cotidian, ci un catalizator pentru bunăstarea angajaților, a companiilor, a restaurantelor și a producătorilor locali. Edenred și HORA își propun ca această inițiativă să devină un standard de referință pentru consumul sustenabil, sănătate și responsabilitate socială în România. Ei consideră că prânzul este un adevărat accelerator al stării de bine, nu doar pentru angajați, ci și pentru organizații și comunități, generând un impact pozitiv semnificativ, atât la nivel social, cât și economic.

Totuși, România rămâne diferită în Europa: prânzul nu are aceeași importanță ca în Germania sau Polonia, unde se respectă pauza. La noi, e mai importantă pauza de dimineață de la țigară, în special în corporații. Și în prezent angajații români petrec în medie 30 de minute la prânz, adesea în fața calculatorului, mâncând covrigi, biscuiți sau fast-food.

Pentru milioane de angajați din România, pauza de prânz este mai mult decât o simplă rutină zilnică, este un moment strategic care influențează sănătatea personală, productivitatea și bunăstarea la locul de muncă. 7 din 10 angajați alocă mai puțin de 30 de minute acestei pauze esențiale.

GÖRKEM ORAN

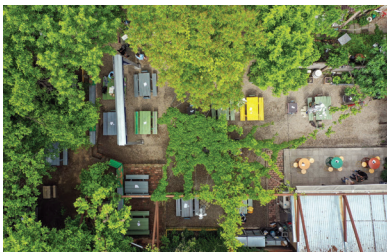
CEO, Edenred România

Prânzul este un accelerator al stării de bine, nu doar pentru angajați, ci și pentru organizații și comunități, generând un impact pozitiv, atât la nivel social, cât și economic



De la grâul de la țară la brunch-ul de la oraș

Brunch-ul, tot mai popular în weekend în București: la J'ai Bistrot acest obicei „de import” a fost adaptat local și e făcut cu legume, fructe, brânzeturi și mezeluri de la producători români



Brunch-ul, un obicei importat, este practicat de bucureșteni, de regulă, în weekend, fiind o opțiune preferată de cei care sar peste micul dejun și doresc să prelungească masa de prânz până aproape de după-amiază. Practic, brunch-ul acoperă intervalul 11:00-16:00, combinând elemente de mic dejun și prânz. Această practică atrage clienți în restaurante și contribuie semnificativ la revigorarea pieței HoReCa, mai ales în perioada de redresare postpandemie.

„Am avut mai multe variante de brunch, care au variat de la săptămână la săptămână. Erau fie meniuri-surpriză, fie preparate gândite special pentru acest moment, în completarea meniului nostru à la carte. Anul acesta am mers, până acum, pe o variantă fixă: un meniu stabil pentru brunch, disponibil în principal în weekend, atunci când vin mai mulți clienți. În continuare este posibil să revenim la meniuri diferite, pentru că mulți clienți preferă diversitatea”, a spus Corina Gliga, unul dintre fondatorii J'ai Bistrot, terasă aflată pe Calea Griviței, în sectorul 1 din București.

Povestea J'ai Bistrot a început în 2011, la Târgu-Mureș, dintr-o prietenie și o dorință comună a Corinei Gliga și a Alinei Grama Rump. Doi ani mai târziu, aventura a continuat în București, unde li s-a alăturat Răzvan Comache, iar mai târziu și Alina König.

În cei 14 ani de activitate, compania a trecut prin numeroase schimbări și se pregătește acum pentru o nouă față, fiind în proces de renovare. Cea mai mare provocare a fost pandemia de COVID-19, care a testat rezistența echipei și a redefinit modul în care J'ai Bistrot a rămas aproape de clienți, păstrând spiritul de libertate, care l-a consacrat.

Corina Gliga a explicat că încearcă să se adapteze mereu la vremuri și la preferințele clienților, testând trenduri și integrându-le în spațiu atunci când prind. De exemplu, anumite băuturi la modă sunt populare acum în restaurante, precum Prosecco. Uneori, aceasta e o scurtă perioadă, iar apoi cererea scade, astfel că este important să ajustezi din mers.

În prezent, bucureștenii aleg brunch-ul în weekend pentru meniul mai lejer, potrivit unei atmosfere relaxate, adesea însoțit de un prosecco, care completează starea de weekend liniștit. Această tendință se vede și în statistici. În 2024, importurile de prosecco cu Denumire de Origine Protejată (DOP) au atins un nivel record de 16,5 milioane de euro, depășind



chiar importurile de șampanie, care au fost de 14 milioane de euro, conform datelor Eurostat.

Antreprenoarea din spatele J'ai Bistrot a spus că și-ar dori să lucreze mai mult cu producători locali decât o face în prezent, însă preferințele consumatorilor și prețul rămân un criteriu important atunci când creează un meniu. Accesibilitatea la produsele locale este dificilă tocmai din cauza costurilor, care ajung în preț, într-un context inflaționist (în octombrie inflația a fost de 9,8%). În plus, în unele țări din Uniunea Europeană există subvenții sau mecanisme care încurajează afacerile să includă și să promoveze produse locale, însă în România acest sprijin este limitat, a menționat Corina Gliga.

În meniul actual, J'ai Bistrot are produse achiziționate local, fie din piață, fie direct de la producători, iar echipa mai organizează și evenimente speciale sau brunch-uri tematice, în care includ produse locale pe care nu le au în mod obișnuit în ofertă.

„Cumpărăm legume, fructe, brânzeturi și mezeluri de la producători locali și adaptăm anumite ingrediente în funcție de sezon, mai ales pentru salate. Este și o mândrie locală - eu, de exemplu, sunt din Târgu-Mureș - și astfel avem contacte care ne permit să obținem produse proaspete”, a afirmat Corina Gliga.

Ea a precizat că J'ai Bistrot încearcă să ofere mai multă deschidere pentru anumiți parteneri locali, chiar dacă nu colaborează cu ei permanent pentru meniurile à la carte. Uneori, restaurantul organizează evenimente împreună cu producători locali.

Citiți textul integral pe www.zf.ro

ARIEȘUL AGROLACT, o mică fabrică din Apuseni, își spune povestea în restaurantele din Capitală

„Bunicii noștri făceau brânză pe vatră și o vindeau în sat, iar noi am vrut să ducem mai departe meșteșugul. Laptele are gustul locului din care vine, iar 25% din producție ajunge în HoReCa”

Vama Seacă, un sat de doar 200 de locuitori, pare pierdut pe harta geografiei, dar a devenit reper pe harta lactatelor prin Arieșul Agrolact, compania fondată de familia Mucea în 2009. Laptele proaspăt, de la vaci crescute cu iarbă de pe pășuni de munte și aer curat, ajunge acum să încânte gusturile orașenilor din Alba, Mureș, Cluj, Sibiu și București.

„Totul a început din dragoste pentru lapte și pentru locurile noastre. Suntem oameni crescuți în Apuseni, într-o zonă unde laptele a fost dintotdeauna o comoară. Bunicii noștri făceau brânză pe vatră și o vindeau în sat, iar noi am vrut să ducem mai departe meșteșugul, dar într-o formă organizată, curată, respectuoasă față de produs și de om. Așa s-a născut Arieșul Agrolact, din dorința de a arăta că și în România se poate face un produs local, cinstit, cu gust adevărat”, povestesc fondatorii companiei Arieșul Agrolact, din comuna Hopârta, județul Alba.

Ei își amintesc că au pornit cu foarte puține lucruri, adică o mică hală de producție, câteva tancuri de răcire și o mașină veche, dar au luat „la bord” mult entuziasm. Nu aveau fonduri mari, dar aveau încredere în produsul lor și cea mai mare provocare a fost construirea unui lanț de încredere, de la fermieri, la clienți și până la restaurante. După cum spun ei, mulți nu credeau că o fabrică mică din Apuseni poate asigura constantă și calitate, dar echipa a demonstrat, în timp, prin seriozitate și gust, că se poate.

„Totul începe de la fermă. Lucrăm cu aceiași crescători de vaci și oi de ani buni, toți din zona Arieșului. Laptele este colectat zilnic, analizat și procesat rapid, fără aditivi și fără intervenții inutile. Controlăm fiecare pas, de la colectare, până la ambalare, deci avem trasabilitate completă. Nu facem compromisuri la calitate, așa păstrăm gustul autentic și încrederea oamenilor”, spun ei.

Arieșul Agrolact procesează zilnic 20.000 de litri de lapte. Animalele sunt crescute în libertate, în zona montană, iar furajele sunt produse în ferma proprie. Compania produce o gamă diversificată de lactate, de la telemea clasică din lapte de oaie, capră și vacă, până la smântână, brânză proaspătă, cașcaval, caș, urdă, unt și brânză pentru grătar tip halloumi. Produsele ajung în marile orașe din România, inclusiv București, și sunt exportate în Germania, Italia, Anglia și Spania.

În prezent, circa 60% din producție merge către retail, 25% către HoReCa și restul pe piețele locale. Reprezentanții Arieșul Agrolact spun că parteneriatele cu restaurantele sunt importante pentru volum și pentru validare. „Când un chef alege să pună produsul tău într-un meniu, înseamnă că ai făcut ceva bine”.

Citiți textul integral pe www.zf.ro

CORINA GLIGA

cofondatoare
J'ai Bistrot

La prânz observăm o creștere a numărului de clienți, dar nu la nivelul de dinainte de pandemie, și, totodată, o ușoară orientare către produse mai sănătoase. De exemplu, alături de preparatele tradiționale, cum este șnițelul, clienții aleg salate, chiar dacă consumul lor nu a înlocuit complet carnea



Alexandru Ilinca, brand chef la Buongiorno Italian:

„În Italia, prânzul este sfânt. Totul se oprește în loc pentru o oră. Oamenii știu ce mănâncă și aleg ingrediente simple, locale. Prânzul ne ajută să ne încărcăm bateriile și noi mizăm pe gust și pe preț”

Italia este ușor diferită față de România atunci când vine vorba despre prânz, iar diferența se datorează stilului de viață. Pentru italieni, prânzul este ceva sfânt, iar când „sună” ora mesei, totul se oprește în loc, povestește Alexandru Ilinca, brand chef la Buongiorno Italian, care în 2007 a plecat în Italia și a descoperit bucătăria mediteraneană. În cei 12 ani petrecuți în Italia, el a lucrat în trei restaurante și chiar are un master în înaltă gastronomie cu Chef Heinz Beck, deținător de 3 stele Michelin. Programul s-a desfășurat timp de un an în restaurantul La Pergola. Meniul de prânz se schimbă odată la două săptămâni.

„Vrem și noi să facem asta, să aducem puțin din stilul italianesc și să le spunem clienților: opriți-vă din tot ceea ce faceți și să bucurați-vă de mâncare. Printr-un preț accesibil al meniului de prânz, încercăm să oferim 45 de minute de gust și să îi deconectăm pe oameni de provocările zilnice - birou, familie, viața de zi cu zi”, spune Alexandru Ilinca.

El completează că grupul City Grill, din care face parte Trattoria Buongiorno, vede această ofertă de prânz, de 38,90 lei ca un beneficiu financiar pentru clienți, cărora vrea să le dea oportunitatea de a lua prânzul la restaurant, la un preț accesibil, într-un context inflaționist. Acesta subliniază că, deși restaurantele Trattoria Buongiorno livrează și prin aplicații, mâncarea servită în local este proaspăt gătită, caldă, iar clienții au parte și de aromă, care face experiența completă. „Dacă mănânci la birou, nu vezi cum arată, nu simți atmosfera, iar preparatul poate suferi mici modificări până ajunge la client. De aceea vrem să îi aducem în restaurant și să le oferim totul aici”, explică el. „Pentru prânz mizăm pe trioul acesta, care zic că este câștigător: preț, gust și calitate. Dacă le ai pe acestea trei, e greu să nu reușești în business”, precizează Alexandru Ilinca. Unul dintre punctele forte din bucătărie este folosirea ingredientelor locale cât mai mult posibil, dar și a celor aduse din Italia pentru rețetele consacrate, cum ar fi pastele sau pizza. De exemplu, pentru o rețetă clasică precum Amatriciana, restaurantele folosesc ingrediente românești.

Citiți textul integral pe www.zf.ro

Din fermă în farfurie, prânzul behind the scenes

RadicStar, companie ce pune pe piață produse din carne din Argeș: Suntem la o distanță relativ mică față de București și avem avantajul de a putea livra zilnic către HoReCa

Găsirea pieței de desfacere rămâne una dintre cele mai mari provocări pentru producătorii români mici și medii din industria alimentară. Cu toate acestea, conceptul european „Farm to Fork” începe să fie aplicat concret pe plan local. Printre cei care îl pun cel mai rapid în practică sunt restaurantele, care caută tot mai des producători locali, mizând pe prospețime, un avantaj al produselor livrate de la distanțe mici, pentru că prospețimea influențează gustul, un criteriu ce pare că devine „obligatoriu” pentru consumatorii din orașe.

„Suntem conștienți de faptul că gusturile diferă de la o regiune la alta, dar ne străduim permanent să ne adaptăm preferințelor locale, oferind produse care să satisfacă așteptările tuturor clienților prin calitate și autenticitate. Având o distribuție proprie și fiind amplasați la o distanță relativ mică față de București, avem avantajul de a putea livra zilnic, ajutând partea de HoReCa să-și optimizeze stocurile”, spun reprezentanții RadicStar, companie care face produse din carne în Ștefănești, județul Argeș, la circa două ore distanță de Capitală.

Povestea RadicStar a început în anul 1993, fiind printre primele afaceri românești. Fondatorii companiei, Dicu Gheorghe și Radu Gheorghe, activau în cadrul Industriei Cărnii Argeș, aflată la acea vreme într-un declin accentuat. Astfel, și-au valorificat experiența și cunoștințele acumulate de-a lungul anilor urmându-și propriul drum în antreprenariat. Așa au decis să deschidă un mic atelier de procesare a cărnii, acum o carmangerie. Investiția inițială în afacere a fost echivalentul valorii a două Dacii din acea perioadă. Suma a fost folosită pentru



achiziționarea utilajelor și a materiilor prime, clădirea și terenul fiind deja în proprietatea lor. Prima zi de activitate a rămas una memorabilă, pentru că echipa era formată din doi asociați și doi angajați. „Drumul nu a fost ușor, însă ambiția și experiența dobândită în industria cărnii au fost cheia succesului de astăzi.”

Primul produs realizat a fost salamul de vară, în cantitate de 50 kg. În prezent, portofoliul RadicStar cuprinde o gamă variată de produse, preparate din materie primă provenită din abatorul propriu. Prin multă muncă, perseverență și ambiție, au reușit să construiască un brand românesc autentic, susținut atât prin fonduri europene, cât și prin credite bancare.

Citiți textul integral pe www.zf.ro

RadicStar vinde în prezent cu o pondere relativ egală între marile rețele de magazine, distribuția directă, precum și magazinele proprii.

Chef Amalia Stanciu, Zeze Zahana

Ne dorim ca meniul să spună și povestea grădinii, și a producătorului, nu doar a bucătarului. Gătim în ritmul naturii, astfel că în fiecare anotimp avem produse de sezon

AMALIA STANCIU

Chef Zeze Zahana



Zeze Zahana s-a născut din dragoste pentru tradiția culinară românească, dar și din dorința de a o duce mai departe, într-un limbaj actual

Zeze Zahana este un loc unde tradiția culinară românească este reinventată cu pasiune și măiestrie. Chef Amalia Stanciu, parte din echipa Zeze, propune o experiență culinară cel puțin surprinzătoare, între sărmăluțe din carne de mistreț, piept de gâscă sau șap,acompaniate de vinuri atent alese, iar în perioada postului, sărmăluțe cu orez și ciuperci.

„Sezonalitatea este cu siguranță unul dintre pilonii meniului nostru. Gătim în ritmul naturii, astfel că în fiecare anotimp apar în meniu preparate care pun în valoare ingredientele momentului. De la verdețuri proaspete, legume din belșug, toamna legume coapte, preparate din carne sau deserturi speciale cu dovleac ori cu prune, fiecare sezon pune pe piedestal ingrediente vedetă din acea perioadă, luate de la producători locali. Ne dorim ca meniul să spună și povestea grădinii, și a producătorului, nu doar a bucătarului”, spune Amalia Stanciu.

Producătorii locali sunt, adaugă antreprenoarea, „parteneri în povestea noastră”. Compania alege producători care au grijă reală de sol, de culturi, de animale, de procesul de lucru, și care pot garanta calitate constantă. În prezent, lucrează cu producători locali de legume și brânzeturi, până la carne, vinuri și fructe. „Mulți dintre ei sunt cu noi de ani de zile, astfel

că ne leagă o relație de încredere și loialitate.” Amalia Stanciu spune că lanțul de aprovizionare s-a îmbunătățit semnificativ față de început. Producătorii locali au devenit mai organizați și mai atenți la cerințele restaurantelor, iar logistica permite acum un flux constant de ingrediente locale, fără compromisuri. Provocările apar în tranziția dintre sezoane, dar chiar și acestea sunt gestionate prin planificare.

De altfel, consumatorii sunt tot mai receptivi. Bucureștenii sunt curioși, informați și conștienți de ceea ce pun în farfurie. Ei înțeleg că produsele locale au o valoare aparte și că prețul reflectă munca reală din spate. Deși există și clienți care urmăresc „cel mai bun preț”, Amalia Stanciu spune că cei care aleg Zeze caută autenticitate și calitate, fără compromisuri.

„Plăcinta de dovleac de la Bucătărioara e un exemplu foarte bun de preparat simplu, dar făcut cu ingrediente locale de sezon și cu multă grijă. În același spirit, avem preparate precum tocănița de hribi cu mămliguță, zacusca de vinete coapte pe tablă sau coadă de vită și făcuțe de vită la cuptor cu prune și vișine confiate, care spun aceeași poveste: gustul adevărat vine din ingrediente locale, în sezonul lor”, adaugă antreprenoarea.

Citiți textul integral pe www.zf.ro



PORTIA DE LEADERSHIP

De la cultura prânzului la comunități de Mai Bine

Între deadline-uri și ședințe, pauza de masă devine adesea o provocare pentru ritmul trepidant al zilelor de lucru de astăzi. Într-o cultură în care multitaskingul și viteza par sinonime cu eficiența, prânzul se transformă mult prea ușor într-o masă rapidă luată la birou, lângă tastatura laptopului.

Totuși, pauza de prânz înseamnă mai mult decât un sandwich mâncat între două e-mailuri. Este un moment vital, care ne ajută să ne recăpătăm energia și concentrarea pentru cea de a doua parte a zilei și să ne reconectăm, într-un fel mai direct și empatic, cu oamenii din jurul nostru. Liderii și organizațiile care o încurajează reafirmă un principiu esențial: performanța sustenabilă începe cu echilibrul dintre productivitate, bunăstare și grijă față de oameni.

De aceea, prin această rubrică, ne-am propus să împărtășim perspective inspiraționale despre importanța pauzei de prânz și a gesturilor simple prin care obiceiurile zilnice pot deveni modele de responsabilitate, leadership și „Mai Bine” pentru oameni, organizații și comunități.

DANA SÎNTEJUDEAN,

Director Edenred pentru Europa, Orientul Mijlociu și America Hispanică

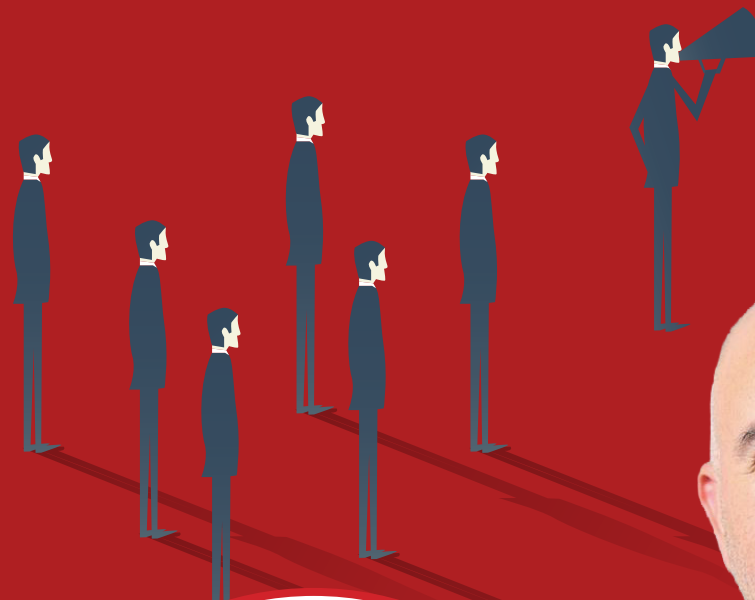
- Pentru mine, leadershipul nu înseamnă doar decizii strategice, ci se construiește din consecvența gesturilor mici, cotidiene, prin felul în care suntem prezenți zi de zi pentru echipele noastre.

- Într-un ritm profesional tot mai accelerat, un astfel de gest simplu este, cu siguranță, prânzul: o pauză esențială care nu doar ne reîncarcă cu energie, ci creează un spațiu real de reconectare, empatie și comunicare autentică.

- Astăzi vorbim tot mai mult despre faptul că cele mai solide comunități sunt, de fapt, acelea care lasă loc vulnerabilității, în care oamenii se simt în siguranță să împărtășească nu doar succesul, ci și experiențele de învățare mai puțin reușite. Nu întâmplător „curajul” — în sensul său original, din latinescul cor („inimă”), „a vorbi cu inima deschisă” — este invocat ca barometru al unei culturi organizaționale sănătoase.

- Conversațiile autentice, deschise și empatică stau la baza acestei culturi și sunt ingredientele de leadership în care, la rândul meu, cred cu convingere. Iar pauza de prânz petrecută împreună cu colegii este unul dintre cele mai simple și firești moduri prin care putem să le punem în practică și să transformăm, zi de zi, organizațiile noastre în comunități de Mai Bine.

- Lead by example! Nu e un secret de leadership, doar un call to action personal care mă ghidează întotdeauna.



Care sunt ingredientele dumneavoastră secrete de leadership? Prin ce practici cotidiene simple, precum e pauza de prânz, construiți „Mai Bine” în comunitatea dumneavoastră de lucru?



RADU SAVOPOL președinte HORA

- Pentru mine, leadershipul înseamnă mai ales grijă față de oameni, de echipă, de parteneri și de comunitate. În ospitalitate, am învățat că detaliile fac diferența, iar o cafea băută împreună sau un prânz servit cu colegii pot deveni momente de conexiune reală, nu doar o pauză dintr-o zi aglomerată. Cultura prânzului, la fel ca un brand autentic, se construiește din gesturi mici, dar constante: ascultare, recunoștință, prezență. Cred că acolo unde există dialog, respect și energie bună, se nasc idei, inițiative și comunități care pot schimba lucrurile în „Țara lui Mai Bine”.



CRISTINA CHIRIAC

președintă CONAF

● Leadershipul nu se construiește cu discursuri lungi. Se face cu oameni — cu priviri ridicate din laptop, cu o cafea băută împreună, cu acel „ce mai faci?” care chiar așteaptă un răspuns.

● Eu cred că o echipă seamănă mai degrabă cu o grădină decât cu o fabrică: dacă o uzi zilnic cu atenție, cu încredere și cu puțină recunoștință, crește singură. Dacă uiți de ea, se usucă în tăcere.

● Pauza de prânz? Nu e doar despre mâncare. E despre oameni. E momentul când renunți la titluri, la KPI-uri și la toată armura de lider și devii om între oameni. Uneori, de acolo se nasc ideile care schimbă tot; alteori, doar liniștea aceea bună care face ziua suportabilă.

● Ingredientele mele? Niciun secret mare: să ascuți, să mulțumești și să fii același om și în ședință, și pe hol. Să nu confunzi puterea cu superioritatea, ci cu responsabilitatea.

● Pentru că leadershipul adevărat nu înseamnă doar a conduce, ci a ține oamenii împreună — și a întreba, simplu și sincer: „Tu cum ești azi?”. Din felul în care răspund oamenii la întrebarea asta știi exact cât de sănătoasă e organizația ta.

Care sunt ingredientele dumneavoastră secrete de leadership? Prin ce practici cotidiene simple, precum e pauza de prânz, construiți „Mai Bine” în comunitatea dumneavoastră de lucru?

COSMIN VLADIMIRESCU

general manager,
Mastercard
România și Croația

● Ingredientele mele de leadership pornesc de la empatie, claritate și consecvență. Cred că un lider autentic nu doar inspiră, ci creează contextul în care ceilalți pot să crească, să aibă inițiativă și să se simtă parte dintr-o echipă cu sens. La Mastercard, încurajăm un leadership bazat pe încredere și colaborare, unde fiecare voce contează și fiecare zi oferă oportunități de învățare. Practicile cotidiene simple, precum pauza de prânz, devin momente valoroase de reconectare, dialog și echilibru.

● Cred că bunăstarea oamenilor stă la baza performanței, iar soluțiile care sprijină acest echilibru, precum cardurile de masă emise sub licență Mastercard, contribuie concret la starea de bine a angajaților. Prin gesturi mici, dar consecvente, construim „Mai Bine” în comunitatea noastră de lucru: un loc în care oamenii se simt sprijiniți, inspirați și motivați să facă diferența.





ALBERT DAVIDOGLU

CEO, Macromex

● Masa de prânz are un rol mult mai profund decât acela de simplă pauză în programul de lucru. Este un moment care contribuie semnificativ la starea de bine, la echilibrul și la performanța angajaților. Din perspectiva noastră, la Macromex, o alimentație echilibrată și o pauză de prânz de calitate pot genera o schimbare reală în bunăstarea angajaților din România.

● Aceste momente de respiro nu înseamnă doar hrană, ci și reconectare – cu propria energie și cu echipa. Ele creează contextul potrivit pentru dialog, idei noi și o stare de spirit pozitivă, toate esențiale pentru o cultură organizațională sănătoasă.

● Cred cu tărie că investiția în experiența angajaților, inclusiv prin gesturi aparent simple precum masa de prânz, construiește loialitate, motivație și performanță sustenabilă. Oamenii care se simt bine vor aduce mereu rezultate bune – iar aceasta este, în esență, cheia unui vibe de campion.

Cum credeți că poate influența masa de prânz o schimbare în bunăstarea angajaților din România?

OVIDIU TEODORESCU

CEO, UCMS by AROBS

● Pentru mine, leadershipul înseamnă echilibru și consecvență în lucrurile simple. Cred că un lider autentic creează spațiu, pentru dialog, reflecție și creșterea oamenilor. Pauza de prânz, de exemplu, devine un moment în care echipa se reconectează uman, nu doar profesional. În comunitatea noastră de lucru, încurajez obiceiurile care susțin energia pe termen lung: timp pentru masă, pentru conversații reale și pentru recunoașterea eforturilor individuale. Așa se construiește încrederea.

● „Mai Bine” începe cu gesturi mici, dar asumate: un prânz împărțit, o idee ascultată, o decizie luată împreună. Dincolo de procese și KPI, leadershipul se măsoară în calitatea relațiilor și în starea de bine pe care o crezi în jurul tău.



SILVIA DINICĂ

*Secretar de stat
la Ministerul
Muncii, Familiei,
Tineretului și
Solidarității
Sociale*

Cum vedeți colaborarea între autorități, producătorii locali și mediul privat pentru transformarea mesei de prânz a românilor într-un exemplu de sănătate și consum responsabil?

● Cred că transformarea mesei noastre de prânz într-un exemplu de sănătate și consum responsabil începe, în primul rând, cu conștientizarea unei misiuni comune și a importanței fiecărui actor implicat în acest proces. Bunăstarea angajaților nu depinde doar de alegerile individuale, ci și de un întreg ecosistem construit în jurul lor și aici mă gândesc la producătorul local, la restaurante și până la cadrul reglementat de autorități.

● Rolul nostru, ca instituții publice, este să asigurăm un context predictibil, echitabil și transparent, care să favorizeze cooperarea reală între acești parteneri. Doar prin această colaborare pot fi create condițiile în care angajații au acces la prânzuri echilibrate în timpul programului de lucru, restaurantele oferă alternative sănătoase, bazate pe produse locale, iar producătorii locali devin parte activă a unui lanț alimentar sustenabil care-i poate valoriza optim. Am convingerea că prin această cale integrată și colaborativă, care creează context între toate părțile implicate, putem construi, pas cu pas, o cultură a prânzului responsabil și mai ales una care susține sănătatea, economia locală și coeziunea socială.

● Pauza de prânz poate deveni, astfel, un exemplu simplu, dar puternic, de politică publică orientată spre bunăstare comună și sustenabilitate.

Țara lui Mai Bine începe cu tine

Cu toții ne dorim o lume mai bună, dar uneori nu știm cum putem contribui, de unde să începem. Sub presiunea unei responsabilități prea mari, renunțăm înainte de a face ceva.

Dar există oameni printre noi care cred că pentru a face diferența, trebuie doar să continuăm să facem lucrurile puțin mai bine în fiecare zi.

Țara lui Mai Bine este aceeași țară cu a noastră, doar că suntem mai recunoscători pentru oamenii care au ambiția de a realiza lucrurile un pic mai bine. Cei care nu vor doar să bifeze, ci pun suflet și efort în a face din fiecare zi una mai bună. Și făcând asta, ne inspiră și pe noi să credem în Mai Bine.

Primul proiect național
care conectează restaurantele cu oferta producătorilor locali din România.



Ești producător
sau restaurant?

Devino Locuitor în
Țara lui Mai Bine!

ÎNSCRIE-TE AICI

