



## РЕЦЕНЗИЯ

върху дисертационен труд за придобиване на образователната и научна степен „доктор“

Рецензент: **проф. д-р Марияна Върбанова Божинова**, СА „Д. А. Ценов“ – Свищов, преподавател в катедра „Икономика и управление на туризма“, научна специалност „Икономика и управление“

Автор на дисертационния труд: **Галя Колева Монева**, задочен докторант към катедра „Икономика и управление на туризма“ при СА „Д. А. Ценов“ – Свищов

Тема на дисертационния труд: **„Ресторантьорският меню инженеринг за целите на управлението на приходите“**

Представеният за оценка дисертационен труд е предназначен за обсъждане от научно жури, определено със Заповед № 629/27.06.2024 г. на Ректора на Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов. Избрана съм за рецензент на първото заседание на научното жури, проведено на 04.07.2024 г.

### I. Общо представяне на дисертационния труд

Дисертационният труд на Галя Колева Монева представлява стройно, логическо и задълбочено изследване, което се състои от **240 стандартни страници** основен текст, подкрепени с графичен, табличен и обработен по подходящ начин емпиричен материал.

Дисертацията се отличава със сравнително **балансирана структура**, съставена от увод, три глави, заключение и списък на използваната литература. Изследването е нагледно илюстрирано посредством 23 таблици и 33 фигури. Дисертацията съдържа 3 броя приложения.

Във връзка с разработването на отделните проблеми, докторантът е проучил значителна по обем научна литература, списъкът на която обхваща **158 заглавия**, от които 42 на кирилица и 116 на латиница. Това свидетелства за задълбочената

информираност на автора относно изследванията на конкретния разискван проблем от български и предимно от чуждестранни автори.

**Основната цел** на дисертационния труд е да се анализира и проучи ролята на ресторантьорския меню инженеринг в управлението на приходите в ресторантьорския бизнес, с оглед постигане на оптимални приходи и повишаване конкурентоспособността на предприятията. За постигане на целта са формулирани **5 научноизследователски задачи**, които кореспондират с поставената цел на изследването. Считам, че докт. Галя Монева постига основната си изследователска цел и решава поставените изследователски задачи. На тази база тя доказва и основната си изследователска теза, а именно: „...прилагането на концептуален модел за меню инженеринг, отчитащ спецификата на ресторантьорския бизнес в условията на динамични икономически процеси, може да бъде полезен инструмент за управление на приходите и повишаване на конкурентоспособността на предприятията.“ Целта, задачите и тезата са добре дефинирани.

**Обект** на изследване е ресторантьорският меню инженеринг като средство за ефективно управление на приходите в сектора на туризма.

**Предмет** на изследване е процесът на оптимизиране на управленските операции в ресторантьорския бизнес, като се прилагат принципите на ревеню мениджмънт и методите на меню инженеринг.

При разработването на дисертационния труд е използван набор от научноизследователски **подходи и методи**, като: исторически, индуктивен и дедуктивен, анализ и синтез, контент анализ, метод на наблюдението, интервю, анкетен метод, статистически методи.

Като цяло, правилно са маркирани някои **ограничителни условия** на изследването. Използваните литературни източници добросъвестно са посочени.

В обобщение, *разработката съответства на изискванията на чл. 27, ал. 2 от Правилника за прилагане на Закона за развитие на академичния състав в Република България.*

## **II. Преценка на формата и съдържанието на дисертационния труд**

**Темата** на дисертационния труд се отличава с актуалност, практическа значимост и дисертабилност. Актуалността е добре аргументирана в увода. Дисертационният труд е новаторски и оригинален, имайки предвид, от една страна, фокусирането върху меню инженеринга, като съвременен инструмент за управление на приходите в ресторантьорския бизнес, и от друга - резултата от доклада за проверка автентичността на текста чрез антиплагиатски софтуер.

Научното изследване на материята е от важност за теорията и особено за туристическия бизнес, в частност ресторантьорския. Докт. Галя Монева успява да обхване спецификата и проблемите на меню инженеринга, като важен инструмент



за управление на приходите в ресторантърските предприятия, и да обоснове препоръки към мениджмънта на изследваните ресторанти на база апробирания авторов модел на меню инженеринг.

Трябва да се подчертае, че за разработването на избраната тема са необходими задълбочена теоретична подготовка и добри аналитични способности.

В дисертационния си труд авторът се стреми към критичен анализ на научни съждения и придържане към научен стил на изложението.

Структурирането и съдържанието на изследването е логично и последователно.

Така построено, изложението отговаря на основните качествени изисквания за неговото оценяване: оригиналност на изследването; висока степен на проникване в дълбочината и същността на проблема; методическа издържаност за постигане целта на изследването, чрез прилагане на подходящи аналитични инструменти.

*Първа глава* има теоретичен и постановъчен характер, което приемам за правилно. Тя е основа за направеното изследване в следващите глави на дисертацията. Тази глава е структурирана от четири точки, в които последователно се изясняват: възникването и развитието на ревеню мениджмънта; неговите концептуални основи; теоретичните възгледи относно прилагането на ревеню мениджмънт в ресторантърството; меню инженеринга в ресторантърството. Направен е литературен обзор на становищата на редица чуждестранни и български автори за същността на ревеню мениджмънта, ийлд мениджмънта и меню инженеринга. На тази основа са изведени собствени дефиниции за меню инженеринга и ревеню мениджмънта.

*Втора глава* е посветена на методологичната рамка за прилагане на меню инженеринг в ресторантърския бизнес. В структурно отношение главата е разделена на четири части. Първата разглежда етапите по внедряване на ревеню мениджмънта в ресторантърския бизнес. Втората част е фокусирана върху техниките за анализ на менюто, като част от ревеню мениджмънта в ресторантърския бизнес. Разглеждат се различните модели за анализ на менюто. Акцентира се върху приложението на меню инженеринга за реализиране целите на ревеню мениджмънта в ресторантърския бизнес. Обосновава се важността на дизайна на менюто и се представя инструментариумът за неговото проектиране. Третата част е насочена към изясняване методиката на научното изследване, след което в последната, четвърта част се изгражда концептуален модел на меню инженеринг.

*Трета глава* е с практико-приложен характер. Тя започва с обща характеристика на обектите, в които се апробира концептуалният модел – два ресторанта с различна локация и тип клиенти. Параграф втори засяга ситуационния анализ на видовата структура на заведенията за хранене и развлечения, а третият и

четвъртият параграф представят резултатите от апробирането на модела в двата ресторантьорски обекта, съответно М1 и М2. В последния параграф са направени изводи и препоръки към мениджмънта на двата изследвани ресторанта, въз основа на апробирания концептуален модел на меню инженеринг.

Положителна констатация е, че разглежданите проблеми във всяка глава на дисертационния труд са обобщени в изводи, които отразяват становището на докторанта.

Предложеният илюстративен материал е на необходимото равнище и подпомага по-задълбоченото вникване в дискутираната материя.

Използваният от докторанта стил, като цяло, отговаря на изискванията за написване на дисертационен труд.

**Авторефератът** отразява коректно основни моменти от цялостното съдържание на дисертационния труд. Изведените в автореферата научни и научно-приложни приноси отговарят на действителните приноси моменти в дисертационния труд и са лично дело на докторанта.

**Публикациите** по дисертацията са 5, от които 2 студии, 1 научна статия и 2 научни доклада, единият от тях – в съавторство. С тях докт. Галя Монева набира 55 точки, при изискуеми от ЗРАСРБ 30 точки. Публикациите са доказателство, че важни части от дисертационния труд са станали обществено достояние и са получили научна оценка.

### **III. Научни и научно-приложни приноси на дисертационния труд**

Основните достойнства на дисертационния труд могат да се очертаят в следните насоки:

*Първо*, обогатени са съществуващите знания за ревеню мениджмънта и меню инженеринга, чрез задълбочено разглеждане, обобщаване и критичен анализ на основни теоретични постановки. На тази основа са изведени собствени дефиниции на категориите ревеню мениджмънт и меню инженеринг в ресторантьорството. Направена е периодизация на развитието на концепцията за ревеню мениджмънт /научен принос/.

*Второ*, въз основа на широкообхватно изследване на техниките и моделите за анализ на менюто на ресторанта, е направена систематизация и са изведени силните и слабите им страни, като основа за изграждане на концептуален авторов модел на меню инженеринг. Открито е степента на приложимост на съществуващите модели в съвременната икономическа среда /научно-приложен принос/.

*Трето*, разработена е многокомпонентна методика за провеждане на научно изследване, която се основава на теоретично аргументирана взаимовръзка между средата, влияеща върху ресторантьорския бизнес, управление на стратегиите на



ревеню мениджмънт и приложението на меню инженеринг. Идентифицирани са основните критерии и подкритерии за оценка на елементите от менюто /научно-приложен принос/.

*Четвърто*, изграден е авторов концептуален модел за меню инженеринг, който е апробиран в ресторантьорски обекти, въз основа на което са направени изводи и формулирани препоръки към мениджмънта на изследваните обекти /научно-приложен принос/.

В *обобщение*, приносните моменти в дисертационния труд, според мен, са свързани с обогатяване на съществуващите знания, приложение на научните постижения в туристическата практика и нейното усъвършенстване.

#### **IV. Критични бележки, въпроси и препоръки по дисертационния труд**

По научната разработка в процеса на обсъждането ѝ в катедрата и като вътрешен рецензент съм отправяла критични бележки, препоръки и въпроси, които докт. Галя Монева добросъвестно е отразила.

Препоръчвам на докт. Монева да издаде дисертационния си труд като книга, която би била полезна за предприемачите и мениджърите от ресторантьорския бизнес у нас.

#### **V. Обобщено заключение и становище**

Рецензираният дисертационен труд представлява добросъвестно осъществено, оригинално и мащабно научно-приложно изследване в актуална област на научните изследвания по туризъм, в частност ресторантьорство. Той отговаря на изискванията на ЗРАСРБ и на Правилника за неговото прилагане. Това ми дава основание да дам *положителна оценка* на дисертационния труд и да предложа на уважаемото научно жури да присъди на *Галя Колева Монева* образователната и научна степен *“доктор”* по научната специалност Икономика и управление (туризъм).

26.08.2024 г.  
гр. Свищов

Рецензент: .

(проф. д-р М. Бежинова)