

СТАНОВИЩЕ

От: доц. д-р Мариана Кирилова Янева

Автор на дисертационния труд: Галя Колева Монева

Тема на дисертационния труд: „Ресторантьорският инженеринг за целите на управлението на приходите”

I. Общо представяне на дисертационния труд:

1. Предмет

Представеният за рецензия дисертационен труд на докторант Галя Монева, авторефератът и научните публикации, свързани с дисертационния труд са резултат от самостоятелно научно изследване. **Предметът** на изследване в труда касае процесът на оптимизиране на управленските операции в ресторантьорския бизнес.

2. Обем

Дисертационният труд е в **обем** от 243 страници. В основния текст са илюстрирани 33 фигури и 23 таблици.

3. Структура

Структурата на дисертационния труд почива върху добре обоснована логика, последователност и връзка между третираните проблеми. Състои се от увод (6 стр.), изложение в три глави (224 стр.), заключение (4 стр.), списък на използваните литературни източници (8 стр.) и приложения (3 стр.).

4. Използвана литература

Източниците на информационно осигуряване обхващат статии, доклади монографии и научни трудове на български и чуждестранни автори, разглеждащи проблематиката относно модели за управление на приходи в туризма, управление на туристическото предприятие, меню анализ и ценообразуване, хотелиерство и ресторантьорство, специализирани издания на стопански и туристически организации; законови и нормативни актове в областта на туризма; доклади от регионални, национални и международни конференции; статистически издания на международни туристически организации и НСИ.

Използваната научна литература включва 158 заглавия, от които 42 на кирилица и 116 на латиница. Докторант Галя Монева **познава добре** концепциите на известни чуждестранни и български автори по изследваната проблематика и успешно ги интерпретира. Литературните източници са ползвани **добросъвестно и коректно**.

5. Приложения.

Списъкът с приложения включва 3 приложения, допълващи изследването на труда – извадка от ресторантьорски софтуер за продажби; Математически разработен модел за разпределение на елементите от менюто от Джон Несел и Карта за оценка на елементите в менюто по допълнителни критерии.

II. Преценка на формата и съдържанието на дисертационния труд.

1. Преценка на актуалността на разработвания в дисертацията научен проблем и формулираните: предмет и обект, докторска теза, изследователски цели, задачи и методи на изследване, яснота и аргументираност на идеите, откроеност на новостите;

Аргументирано и убедително са откроени **актуалността и значимостта** на изследваната проблематика, свързани с необходимостта от управление на приходи в ресторантьорството, чрез модерни и иновативни похвати в изражението на меню инженеринга. Изследваният инструмент за управление на приходите в ресторантьорския бизнес служи като подход за оптимизиране на управленските процеси по отношение на намаляване на пропуснатите ползи от нереализирани продажби, както и създаване на предпоставки за увеличаване на печалбата от дейността на туристическото предприятие. Проучени са възможностите за създаването на една нова, модерна перспектива за повишаване на конкурентоспособността на ресторантите, чрез успешно прилагане средствата на меню инженеринга.

Основната изследователска цел на дисертационния труд е ясно и точно дефинирана, именно – да се анализира и проучи ролята на ресторантьорския меню инженеринг в управлението на приходите в ресторантьорския бизнес, с оглед на постигане на оптимални приходи и повишаване на конкурентоспособността на предприятията. Постигането на целта е осъществено чрез решаването на **5 изследователски задачи**.

Правилно са разграничени **обектът** на изследването – ресторантьорският меню инженеринг и **предметът** на изследването, който касае процесът на оптимизиране на управленските операции в ресторантьорския бизнес.

Подходящо е формулирана **основната теза** на дисертационния труд, която се базира на анализ и проучване ролята на ресторантьорския меню инженеринг в управлението на приходите в ресторантьорския бизнес, с оглед на постигане на оптимални приходи и повишаване на конкурентоспособността на предприятията.

Ограниченията, съпътстващи дисертационния труд, са свързани най-вече с анализ на представената проблематика, касаещ единствено практико-приложни практики в България, без да бъдат изследвани водещи световни туристически

дестинации. Ограничение също е акцентиране върху меню инженеринга, като средство за управление на приходите в ресторантьорския бизнес, без да бъдат взети предвид други организационно-управленските аспекти при управление на приходите в ресторантьорството, налични, както в научната специализирана литература, така и в туристическата практика.

Дисертационният труд е разписан в **обем**, който доказва задълбоченост в изследване на поставената тема.

В дисертационния труд са представени **33 фигури и 23 таблици**, които служат като основа, върху която да се надгради теоретичното познание в областта на разглежданата проблематика, а също и да се илюстрират резултати от проведеното изследване.

Съдържанието на дисертационния труд свидетелства, че докторант Галя Монева е реализирала **задълбочено научно изследване** и много добро **практическо доказателство** на авторовите цел и задачи. **Стилът** е стегнат и точен. Текстът е написан на разбираем **научен език**.

Считам, че са спазени правилата на научната етика по повод **коректно цитиране** на избраните литературни източници в дисертационния труд.

Авторефератът е в обем от 49 страници. Той коректно кореспондира с дисертационния труд и достоверно представя в синтезиран вид изследваните проблеми.

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

В **увода** е представена логическата рамка на изложението. Обоснована е необходимостта от изследване на меню инженеринга, актуалността на представената тематика и поставените авторови цели.

Първа глава на дисертационния труд „Теоретични основи на ревеню мениджмънта и мястото на меню инженеринга в него“ разглежда теоретичните основи, дефиниции и характеристики на ревеню мениджмънта. Специално внимание е отделено на мястото на меню инженеринга в ресторантьорството в обсега на ревеню мениджмънта. Изследователският интерес е насочен към основни области в приложението на ревеню мениджмънта в ресторантите, които са свързани с управление на капацитета (брой места и обслужващ персонал); управление на времето, което клиентите прекарват в ресторанта; управление на менюто; формиране на цени, както и управление удовлетворението на клиентите от преживяването им.

Във **втора глава** на дисертационния труд „**Методологична рамка за прилагане на меню инженеринг в ресторантьорския бизнес**“ е анализирана спецификата при въвеждане на меню инженеринга в ресторантьорския бизнес, приложение на меню инженеринга за постигане на целите на ревеню мениджмънта в ресторантьорския бизнес.

Поставен е акцент върху елементите при изграждане на дизайн на менюто.

Представена е система от критерии, насочени към оценка на отделните елементи на менюто по тристепенната Ликъртова скала.

В трета глава на дисертационния труд „**Приложни аспекти на управлението на приходите в ресторантьорския бизнес**” са представени туристически обекти – ресторанти, в които новосъздаденият концептуален модел се апробира. Разписан е ситуационен анализ на видовата структура на заведенията за хранене и развлечение. Акцент в изследването е апробирането на изследвания модел в селектирани 2 ресторантьорски обекта.

Представени са основни **изводи и обобщения** за дисертационния труд. В **заклучението** са обобщени основните теоретични постановки, свързани със спецификата на меню инженеринга в обсега на ревеню мениджмънта и са синтезирани резултатите и дадените препоръки към ресторантските обекти, като резултат на проведеното изследване.

- *Обръща се внимание на използваната методология*

Използваната методология се основава на съвкупност от научноизследователски подходи и методи. Те са индукция и дедукция, проучване и наблюдение, анализ и синтез, анкетно проучване, планиране и развитие.

- *Дава се оценка на изпълнението на поставените задачи и постигането на целта на дисертационния труд.*

Постигнатите **научни и научно-приложни резултати** в хода на разработване на дисертационния труд представляват оригинален принос в науката за туризма. Дисертационният труд обогатява теорията за ревеню мениджмънта в специфичния сегмент на ресторантьорския бизнес; изведен е авторов модел на основата на силни и слаби страни на техниките и моделите за анализ на менюто; моделът е апробиран в конкретни обекти, което дава възможност за извеждане на препоръки към подобряване управлението на същите. Приносите на труда дават основание за извода, че целта е **постигната**. Изследователските задачи са **изпълнени**. Изследователската теза е **потвърдена**.

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

Нямам **критични бележки** по представения дисертационен труд.

По повод на **препоръки** – може да бъде изведена следната, с оглед доусъвършенстване на представения труд – *в заключението на труда* да бъдат открити от докторанта научно-приложните приноси, свързани с проведеното изследване и резултати от него.

Въпроси към докторанта:

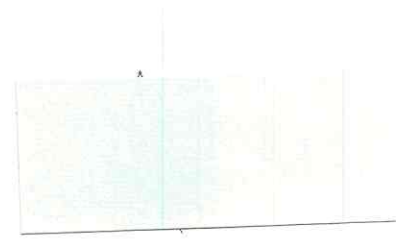
1. Съществуват ли в България възможности за широко приложение на меню инженеринга от други обекти?
2. Можем ли да вземем добри примери от други европейски страни, които успешно да бъдат приложени в България, с цел позициониране на картата на Европа, като кулинарна дестинация?
3. Може ли да спомогне приложението на меню инженеринга, в частта изграждане на дизайна на менюто, за формиране на имидж на България, като кулинарна дестинация?

V. Обобщено заключение и становище.

С убеденост давам **положителна оценка** на дисертационния труд на тема „Ресторантьорският меню инженеринг за целите на управлението на приходите“. Цялостната ми оценка на труда, базирана на неговата актуалност, структура и съдържание ми дава основание да приема, че в него се съдържат предвидените в чл. 6 (3) на ЗРАСРБ и в чл. 27 (1) от ППЗРАСРБ научно-приложни резултати

Дисертационният труд е **научно-приложно решение** на реален практически проблем с обществена значимост. Докторантът притежава задълбочени теоретични знания в областта на ресторантьорския бизнес и способности за провеждане на самостоятелни научни изследвания. Изхождайки от убедителните доказателства за научно-приложните резултати с характер на приноси, докторантът е постигнал целта на дисертационния труд и е изпълнил съответните задачи. Той коректно формулира и аргументирано защитава своята докторска теза, познава добре литературните източници, изказва собствено мнение, демонстрира възможности за провеждане на самостоятелно изследване и интерпретация на резултатите, а също така и възможност да ги представя разбираемо. С направените обосновани научни изводи и препоръки той обогатява съществуващите научни знания в областта на ревеню мениджмънта на ресторантьорския бизнес и приложението на меню инженеринга за развитие на същия.

Предлагам на уважаемите членове на научното жури да вземат решение „**ЗА**“ присъждането на **образователната и научна степен „доктор“** в област на висшето образование **3. „Социални, стопански и правни науки“**, професионално направление **3.8 Икономика, научна специалност: „Икономика и управление (туризъм)“** на **ГАЛЯ КОЛЕВА МОНЕВА** докторант на самостоятелна подготовка при Стопанска академия „Д. А. Ценов – Свищов“.



Дата:

24.07.2024 г.

Изготвил становището: доц. д-р Мариана Янева