

## Рецензия

по процедура за придобиване на образователна и научна степен „доктор”  
в СА „Д. А. Ценов” – Свищов, съгласно Заповед на Ректора с № 629 /27.06.2024 г.

Рецензент: проф. д-р Мария Станкова, научна специалност „Икономика и управление на туризма“

Автор на дисертационния труд: Галя Колева Монева

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

По процедурата за придобиване на образователна и научна степен „доктор” на докторант *Галя Колева Монева*, при първото заседание на научното жури ми бе възложено изготвяне на рецензия. Предоставен ми бе комплект материали на електронен носител, съдържащ дисертация, автореферат, публикации, автобиография, попълнена справка за изпълнение на минимални изживания, справка за приносите, списък с участия в научни форуми.

**Галя Колева Монева е задочен докторант** от 2020 г. към катедра „Икономика и управление на туризма“ при Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов. Видно от предоставената автобиография, тя е придобила образование в бакалавърска и магистърска степени по специалности от областта на туризма, но също така, има и богат професионален опит. Владее на различно ниво английски, гръцки, испански и сръбски езици.

Определено мога да направя извода, че кандидатът има знания и компетентности във връзка с тематиката, върху която е конструирана структурата на разглеждания дисертационен труд. В това отношение, приемам че голямо значение има и работата му в реалната туристическа практика, под собствен бранд за консултиране на ресторанти, включително и по прилагане на стратегиите на ревеню мениджмънта и меню инженеринга на българския пазар. В допълнение, трябва да отбележа, че е активен и като изследовател в периода 2020 – 2024 г., видно от участията му в конференции, семинари, кръгли маси, уебинари, докторантски научни сесии, специализирани изложения, чийто общ брой надвишава 20.

### I. Общо представяне на дисертационния труд:

Дисертационният труд, представен от докторант Монева е разработен под научно ръководство на доц. д-р Петя Иванова и е посветен на важна за управлението на туристическите дейности тема. Фокусирана върху управлението на приходите в

ресторантьорството чрез методите на меню инженеринга, тя разглежда проблематиката в конкретиката на българската практика в избрани обекти. Разработена е в общ обем от 240 страници и е структурирана в следните основни части: увод, три глави (Първа глава: Теоретични основи на ревеню мениджмънта и мястото на меню инженеринга в него, Втора глава: Методологична рамка за прилагане на меню инженеринг в ресторантьорския бизнес, Трета глава: Приложни аспекти на управлението на приходите в ресторантьорския бизнес), заключение, използвана литература, три приложения и декларация за оригиналност и автентичност.

Библиографската справка на труда включва 158 източника, от които 116 – на латиница, и 42 – на кирилица. Изследването е илюстрирано чрез 33 фигури; таблиците са общо 23.

Глава първа глава е структурирана в четири параграфа и проследява развитието на теорията за ревеню мениджмънта и прави опит да установи мястото на меню инженеринга в него, включително и при използване на специализиран ресторантьорски софтуер. Втора глава също е представена в четири параграфа и задава методологична рамка за прилагане на меню инженеринг в ресторантьорския бизнес със специален акцент върху и изграждане на концептуален модел на меню инженеринг. Апробирането му е акцент на Трета глава, където са изведени приложните аспекти в управлението на приходите в ресторантьорския бизнес, придружени от конкретни изводи и препоръки.

Оценката ми за възприетата структура е положителна, като считам, че е постигнато изискването за логическа завършеност при отделните части на разработката. Анализирани са литература, която в количествено и качествено отношение отговаря на целите на докторанта, като показва познаване на работите на водещи чуждестранни и български изследователи по проблематиката на ревеню мениджмънта в туризма, оптимизацията и конкретиката на ресторантьорството. Цитиранията са коректни, съгласно установените стандарти. Стилът е добър. Докторантът умее да изразява и аргументира собствени позиции.

В дисертационния труд, авторът изследва меню инженерингът в ресторантьорството като средство за ефективно управление на приходите в туризма. Така формулиран, обектът предпоставя предмета на изследването като процес на оптимизация на управлението, при все че е до известна степен детайлизиран повече от необходимо. Конкретно имам предвид уточнението, че става дума за „управленските операции в ресторантьорския бизнес чрез прилагане на принципите на ревеню мениджмънт и методите на меню инженеринг“. Така се въвеждат две дублиращи се в българския език понятия - „ревеню мениджмънт“ и „управление на приходите“ по отношение на „меню инженеринга“. При все това, приемам идеята на кандидата и считам за релевантни на темата така формулираните обект и предмет на изследване.

Положителна е и оценката ми за изведените основна цел и изследователски задачи на дисертационния труд. Видно от предложената декомпозиция по отношение на последните, авторът е заложил на последователност, отразяваща отделните съдържателни аспекти, изведени като структури елементи на труда. Що се отнася до изследователската теза, то видно от представянето ѝ в Увода, тя залага на разработването и предлагането на концептуален модел за меню инженеринг, интегриращ спецификата на ресторантьорския бизнес и динамиката на външната среда в управлението на ресторантьорските предприятия, с оглед повишаване на конкурентоспособността.

При разработването на постановките и опорните точки за анализ на принципите на ревеню мениджмънта и методите на меню инженеринга, докторантът използва придобити знания, които надгражда със собствен авторски принос. Този принос е добре видим в последователността от "стъпки", които обосновава като „скелет“ на изследването, в посока постигане на оптимизация в управлението на ресторантите. Прави впечатление комбинацията от приложените научни методи, сред които

интервюта, проучвания, анализи, казусни изследвания, моделиране на симулации. Може да се приеме, че макар и доста широка като основа, тя е опит да бъде отразена комплексността при анализа на ресторантьорския меню инженеринг и неговото влияние върху управлението на приходите, както и способства обективността. В резултат, въпреки широкия обхват на дисертацията, кандидатът търси решение на поставените задачи, като умело систематизира и онагледява резултатите.

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

Тематиката на дисертационния труд е актуална в достатъчна степен, защото доразвива научните изследвания и експерименти в областта на управлението на приходите, както и подкрепя разработките във връзка с постигане на оптимизиране и конкурентоспособност на ресторантьорския бизнес. Значимостта на разработката е обусловена от опита на кандидата да допринесе за преодоляването на недостатъчното осветляване в научната литература на проблемите на меню инженеринга в условията, при които работят ресторантите в България, което е и в известна степен, ограничение при разработката на труда. Така, изследвайки теоретичните концепции, той предлага устойчиви решения за подобряване на оперативната ефективност и финансовите резултати в ресторантьорството. Специално ориентира усилията си към българската практика като изразява уверено позицията, че възприемането на стратегии за ревеню мениджмънт и меню инженеринг, повишава атрактивността на ресторантите, респективно привлича посетители и способства за разширяване на пазарния дял.

С оглед на гореизложеното, считам че Г. Монева правилно е избрала за предмет на изследването процесът на оптимизация на управленските операции в ресторантьорския бизнес чрез прилагане на принципите на ревеню мениджмънт и методите на меню инженеринг. Той е съ-относим към обекта, който е меню инженеринга. Затова, може да се заключи, че в общ план, формулираните обект, предмет, цели и задачи, изследователска теза, задават посоката на изследователски търсения и чрез приложената методология, утвърждават предположенията на кандидата. Докторантът прибавя нови пунктове към методиката за анализ на операциите и практиките в ресторантьорските обекти, както и предлага собствена интерпретация върху ключовите аспекти за успешно прилагане на меню инженеринг в ресторантьорското предприятие (фиг. 2.8, стр. 112).

Видно от изложението, авторът прави опит да отрази новостите в сектора и по отношение на проблематиката, която разглежда. Това прозира от цялостната работа по литературния обзор и постановките за състоянието на проблема на дисертацията, които показват достатъчно задълбочено изследване и сериозната проучвателска работа на докторанта. Особено що се отнася до различните модели за анализ на менюто във втори параграф на Глава втора. В края на тази част (стр. 108), авторът заключава правилно, че за по-обективен анализ на менюто за целите на ревеню мениджмънта са необходими „по-всеобхватни модели за прогнозиране и анализ въз основа на мащабна база с данни“. Тези изводи се основават на проучените в Първа глава съществуващи теоретични знания и практически опит за развитието на управлението на приходите и възможностите на меню инженеринга за оптимизиране на приходите в ресторантите. В допълнителна степен, по отношение на анализа на състоянието на проблема, авторът прави обширен преглед на литературни източници по отношение на необходимите характеристики на софтуерните продукти, приложими към управлението на приходите (в ресторантьорството). Проучена и проследена е структурната съ-подчиненост на понятията управление на приходите, ийлд мениджмънт и ревеню мениджмънт. Гая Монева предлага *собствени дефиниции за ревеню мениджмънт*, в контекста на стратегическото управление и *меню инженеринг*, в посока на стратегическо планиране

и оптимизиране на приходите. В продължение, разглежда етапите по внедряването на ревеню мениджмънта в ресторантьорския бизнес, систематизира съществуващите модели, разработва методика на емпиричното изследване (фиг. 2.10, стр. 128) и предлага концептуален модел (фиг. 2.11, стр. 132) (Глава втора).

Авторовият концептуален модел е апробиран в два функциониращи при различни условия типове обекти (Глава трета): градски класически ресторант/ класически ресторант към планински хотел. Заключениеята и препоръките, направени след оценката на елементите в менютата на ресторантите, в които е апробиран модела, потвърждават неговата ефективност и приложимост.

Направените в Заключениеето обобщения, в допълнителна степен потвърждават основната теза на изследването. В тази част още веднъж е подчертано, разгледаното по-горе в текста, значение на софтуерните системи за ревеню мениджмънта и меню инженеринга. При все това, в тази обобщаваща изследването част преобладава описанието на съдържанието на разработката, докато очакванията са за открояване на резултатите, постигнати с оглед на поставените цел и задачи във Въведението на дисертационния труд.

Към дисертацията, авторът е приложил три илюстрирани приложения, относими към конкретиката на изследването, както следва: ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Извадка от ресторантьорския софтуер за продажбите; ПРИЛОЖЕНИЕ 2: Математически разработен модел за разпределение на елементите от менюто от Джон Несел; ПРИЛОЖЕНИЕ 3: Карта за оценка на елементите в менюто по допълнителни критерии.

В неговата завършеност, **трудът на Галя Монева е балансиран**, като определен превес има трета глава, следвана от първа; най-малък е обемът на втора глава. Изследването е онагледено в достатъчна степен, като **качеството и броя на приложения илюстративен материал са** задоволителни и отговарят на неговия характер. **Обемът на дисертацията дава** възможност на автора да систематизира и изложи познанията си в областта на ревеню мениджмънта като борави с подходящите научни средства и подходи.

**Емпиричната част** от дисертационния труд, позиционирана в Глава трета е **коректно представена**, така че да се постигне търсения ефект от имплементирането на авторовия модел за оптимизиране на операциите в 2 ресторантьорски обекта, с цел онагледяване. Приемам позицията на кандидата, че в хода на систематизиране и анализиране на резултатите, се демонстрира ефективността на модела, като се очертават конкретни необходиминости по отношение на „адаптиране на менютата, оптимизиране на обхвата, управление на технологичното време, на кухненските станции и на качеството на сервиране“ (стр. 42, автореферат).

В дисертационния труд се наблюдава концептуална обвързаност на съдържанието, стилово единство и относително добро съотношение между различните категории текст. При все превесът на теоретичната и емпиричната част над методологическата като обем по глави, текстът се отличава със своята приложна ориентация. Използваният от кандидата научен апарат е актуален и точен, изразяваните от него позиции са ясни и защитими. Положително трябва да се оцени стремежът му да формулира и предложи собствени идеи и нови дефиниции на термини и понятия, с които борави.

По мое мнение, представената ми за рецензия дисертация е лично дело на докторанта. По процедурата е налична и декларация, удостоверяваща авторството на дисертационния труд и неговата оригиналност. Оставам с впечатление, че кандидатът е **спазил правилата на научната етика**, ползвал е АРА стила за писане и цитиране, каквито са и общите правила в СА „Д. А. Ценов“ – Свищов за библиографско цитиране на информационни източници. Не откривам случай на „сору-paste“ в научното му творчество, при опит за това и при търсене в онлайн пространството.

Представеният по процедурата **автореферат** отговаря на изискванията за оформление и отразява коректно основните акценти в дисертационния труд и неговите приноси. Дисертационният труд също така е популяризиран чрез участия на докторанта в общо 5 специализирани научни форума, включващи 2 докторантски научни сесии и 3 международни научни конференции. Видно от представения списък, по процедурата за публична защита са посочени конкретно публикувани 2 студии, 1 статия и 2 доклада (единият от които съвместен).

Може да се заключи, без да се навлиза в детайли по отношение на **научните публикации на кандидата**, че е налице впечатлението, че те са свързани с темата на дисертацията и отразяват в различна степен съществените изследователски резултати.

Кандидатът изпълнява националните минимални изживания за придобиване на ОНС „доктор“.

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

В отделен списък, подписан от кандидата, както и в заключението на Автореферата на дисертационния труд са представени 4 основни приноса, произтекли от конкретиката на проведеното изследване. Може да се приеме, че по своя характер и насоченост, това са научно-приложни приноси, разумно заявяващи претенциите на автора за постигнатите резултати в хода на обучението му в ОНС „Доктор“.

Считам, че като основни приноси в общата творческа продукция на кандидата могат да бъдат посочени следните:

- ✓ Извършени са задълбочени анализи на съществуващите разработки в сферата на ревеню мениджмънта и меню инженеринга;

- ✓ Направена е систематизация на моделите за анализ на менюто на ресторанта, като на базата на преценка на силните и слабите им страни, е откроена степента им на приложимост в съвременната икономическа среда;

- ✓ Разработен е концептуален модел за меню инженеринг, приложим в българското ресторантьорство.

- ✓ Изготвени са предложения за конкретни обекти, в които е апробиран авторовия модел за меню инженеринг, с оглед оптимизиране на дейността и конкурентоспособността им.

Считам, че заявените постижения на докторантката по приносната част на дисертацията са основателни и защитими. Не откривам обаче, сред представените документи по процедурата, данни за отзвук и признание в получени отзиви или в специализираната научна литература за постигнатите резултати. Приемам това за пропуск, на който кандидата не е обърнал внимание, защото видно от дисертацията, са налице достатъчно факти в посока потвърждение на постигнатите от Галя Монева резултати.

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

Като цяло, в дисертационния труд на Галя Монева не се откриват сериозни слабости, които да намалят положителното му качество като изследване. Бих отправила обаче две препоръки към нея като бъдещ изследовател:

- ✓ в бъдещата си изследователска дейност да се стреми да прецизира терминологията, която използва, както и да избягва повторения. На места в дисертационния труд, предложен за рецензия се откриват отделни случаи на неточност при боравене с понятийно-терминологичния апарат;

- ✓ да обърне внимание на публикационната си дейност в специализирани периодични издания, индексирани в международни библиографски бази от данни като

Scopus, Web of Science, Google scholar и пр. По този начин, ще допринесе за утвърждаване на някои свои изводи, които реално могат да имат по-широк практически отзвук за индустрията на туризма, като се увеличи разгласата и вероятността някои от публикации да бъдат цитирани;

Направените коментари в никакъв случай не омаловажават научните и приложни приноси на кандидата и имат характер, преди всичко на предложения за по-нататъшното му развитие като изследовател.

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

Като имам пред вид, че дисертацията е самостоятелно дело на докторанта, и са спазени изискванията на ЗРАСРБ и вътрешните на Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов правила, както и обстоятелството, че Галя Колева Монева притежава всички качества, опит и компетентности за провеждане на самостоятелни научни изследвания, предлагам на Уважаемите членове на Научното жури да гласуват положително и да вземат решение, с което да се присъди на кандидата образователната и научната степен ДОКТОР по ПН 3.8 Икономика, научна специалност „Икономика и управление (туризъм)“.

Дата: 22.08.2024 г.

Рецензент: .....

(проф. д-р Мария Станкова)