

**Дејан Методијески, Оливер Филипоски,  
Нако Ташков, Елизабета Митрева**

# **Менаџмент на мени во ресторанското работење**

Скопје, 2018

**Автори:** д-р Дејан Методијески, д-р Оливер Филиповски, д-р Нако Ташков, д-р Елизабета Митрева

**Рецензенти:** д-р Тања Ангелкова Петкова, д-р Никола Цуцулески

**Лектор:** д-р Толе Белчев

**Дизајн на корица:** Бојан Матејин

**Печати:** Гера Ком Плус

**Тираж:** 50

CIP - Каталогизација во публикација  
Национална и универзитетска библиотека "Св.  
Климент Охридски", Скопје

640.432.04:005

МЕНАЏМЕНТ на мени во ресторанското работење  
/ Дејан Методијески ... [и др.]. - Скопје : Гера Ком Плус,  
2018. - 162 стр. : илустр. ; 25 см

Фусноти кон текстот. - Авторы: Дејан Методијески,  
Оливер Филиповски, Нако Ташков, Елизабета Митрева.  
- Библиографија: стр. 158-162

ISBN 978-608-66178-1-3

1. Методијески, Дејан [автор]

а) Ресторанско работење - Менаџмент

COBISS.MK-ID 106391562

## Содржина

ПРЕДГОВОР.....	5
I Историски развој на угостителството и појава на менијата.....	7
1. Историски развој на угостителството.....	7
2. Појава на менијата.....	12
3. Елементи во дефинирањето на менаџментот....	17
II Дефинирање и видови на менија.....	21
1. Дефинирање на менито.....	21
2. Видови на менија.....	22
III Планирање на мени.....	37
1. Тенденции во ресторанската индустрија.....	40
2. Мени според видот на угостителски објект.....	45
3. Оперативно планирање на мени.....	49
3.1. Литература поврзана со менаџментот на мени.....	52
3.2. Фактори кои влијаат на планирањето на мени.....	57
3.3. Механизми на делување на менито.....	64
IV Презентација и дизајн на менито.....	73
1. Оформување и печатење на менито.....	73
1.1. Печатени менија.....	79
1.2. Електронски менија и дигитални дисплеи.....	80
1.3. Менија на табла.....	82
1.4. Менија кои се опишуваат усно.....	84
2. Истражување за потребите на менито.....	84
3. Подредување на артиклите во менито.....	99
4. Формирање на цени на менито.....	107
5. Услужниот персонал и менито.....	111

V	Лидерство и етика во ресторанскиот менаџмент.....	114
1.	Лидерство во угостителството.....	117
2.	Етика во угостителството.....	130
VI	Рангирање со Мишелин ѕвезди во ресторанското работење.....	139
1.	Историски развој на патеводителот Мишелин.....	144
2.	Анонимност на инспекторите од патеводителот Мишелин.....	147
3.	Географска распространетост на рестораните со Мишелин ѕвезда.....	150
	Користена литература.....	158

## ПРЕДГОВОР

Книгата Менаџмент на мени во ресторанското работење е наменета за сите кои работат во угостителски објекти за подготовка и послужување на храна и пијалаци, туристичкиот сектор, за академската јавност, студентите, истражувачите, заинтересирани страни од приватниот, јавниот и невладиниот сектор кои директно или индиректно се поврзани со ресторанското работење.

Книгата е изготвена со цел да се збогати постоечката литература поврзана со проблематиката на организацијата и планирањето на менијата во ресторанското работење. Книгата има цел да допринесе за подобрување на познавањата на менаџирањето на менијата во најголем дел за главните готвачи и менаџерите на рестораните, но исто така и за услужниот персонал во угостителските објекти. Во изработката на книгата користени се соодветна стручна и релевантна литература и интернет извори. Книгата е изработена во шест глави.

Во првата глава е опфатен материјалот кој се однесува на историскиот развој на угостителството, појавата на менијата и основните елементи и карактеристики на менаџментот. Во втората глава се објаснети и дефинирани менијата и опфатени се различните видови на менија.

Во третата глава се разгледува целокупниот процес на планирање на мени, тенденциите во ресторанската индустрија, оперативното планирање на мени, стручната литература поврзана со развојот на

менијата, факторите кои влијаат на планирањето на мени и механизмите на делување на менито.

Четвртата глава е посветена на презентацијата и дизајнот на менито, оформување и печатење на менито, истражувањата за потребите на менито, подредувањето на артиклите во менито, формирањето на цените на менито и услужниот персонал и менито. Петтата глава го содржи материјалот за етиката и лидерството во ресторанското работење.

Во последната глава е опфатен материјалот кој се однесува на рангирањето со Мишелин ѕвезди во ресторанското работење.

Искажуваме благодарност и до сите колеги и соработници кои дадоа придонес во обезбедувањето на материјалите кои беа неопходни за комплетирање на содржината на книгата. Имајќи предвид дека ова е прво издание на книгата, ненамерно можеби се пропуштени некои карактеристики на менаџментот на мени. Мислењата и забелешките можат да се упатуваат по електронски пат до авторите. За сите забелешки, авторите ќе Ви бидат благодарни и ќе ги земат предвид при создавањето на второто и проширено издание на книгата. Воедно, искажуваме јавна благодарност до рецензентите д-р Тања Ангелкова Петкова и д-р Никола Цуцулески за корисните сугестии при изработката на книгата.

Од Авторите