



Дејан Методијески

# МЕНАЏМЕНТ НА МЕНИ

Штип, 2024



Дејан Методијески  
МЕНАЏМЕНТ НА МЕНИ

**Автор:**

Проф. д-р Дејан Методијески

**МЕНАЏМЕНТ НА МЕНИ**

Учебник

**Рецензенти:**

Вон.проф. д-р Оливер Филипоски

Вон.проф. д-р Владимир Китанов

**Лектор:**

Толе Белчев

**Уредник:**

Лилјана Колева Гудева

**Техничко уредување:**

Дејан Методијески

**Издавач:**

Универзитет „Гоце Делчев” - Штип

**Објавено во е-библиотека:**

<https://e-lib.ugd.edu.mk>

**DOI:** <https://www.doi.org/10.46763/9786082770437>

CIP - Каталогизација во публикација

Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

640.4:642.09]:005(075.3)

МЕТОДИЈЕСКИ, Дејан

Менаџмент на мени [Електронски извор] / Дејан Методијески. - Штип :

Универзитет "Гоце Делчев" - Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, 2024

Начин на пристапување (URL): <http://e-lib.ugd.edu.mk/1183>. - Текст во PDF формат, содржи VII, 165 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот.

- Опис на изворот на ден 27.03.2024. - Фусноти кон текстот. - Биографски

податоци: стр. 165. - Библиографија: стр. 160-164

ISBN 978-608-277-043-7

а) Угостителство -- Менаџмент на мени -- Високошколски учебници

COBISS.MK-ID 63348741

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП

ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



Проф. д-р Дејан Методијески

## **МЕНАЏМЕНТ НА МЕНИ**

Штип, 2024

## ПРЕДГОВОР

Овој учебник има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите поврзани со менаџментот на мени и запознавање на студентите со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на туризмот и угостителството во земјава. Во разработката на материјалот, користена е соодветна литература од познати автори и институции од областа на туризмот и угостителството. Материјалот е структуриран и поделен на осум поглавја.

Во првото поглавје е опфатен материјалот кој се однесува на дефинирање на угостителството, историскиот развој на угостителството, како и појавата на менијата. Во второто поглавје се објаснети и дефинирани менијата и опфатени се различните видови на менија. Во третото поглавје 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, механизмите на делување на менито и значењето на рецептите за неговото планирање.

Четвртото поглавје е посветено на презентацијата и дизајнот на менито, оформување и печатење на менито, истражувањата за потребите на менито, мени инженеринг, подредувањето на артиклите во менито, формирањето на цените на менито и услужниот персонал и менито. Петтото поглавје го содржи материјалот поврзан со основните елементи и карактеристики на менаџментот, етиката и лидерството во ресторанското работење и управување со отпад од храна. Во шестото поглавје е опфатен материјалот кој се однесува на рангирањето со Мишелин ѕвезди во ресторанското работење. Обработени се теми поврзани со постанок и дефинирање на туристичките водичи, позначајни туристички водичи во светот, историски развој на водичот Мишелин, анонимност на инспекторите од водичот Мишелин, географска распространетост на рестораните со Мишелин ѕвезда и преглед на менијата на ресторани со Мишелин ѕвезда.

Седмото поглавје ја обработува материјата поврзана со дефинирање на концептот на попреченост и пристапен туризам, меѓународни практики поврзани со пристапен туризам и менија за лица со попреченост. Во осмото поглавје се прави осврт на кафе култура и кафе туризам, основни аспекти на кафето, понуда на кафе и креирање на мени за кафетерии.

Учебников е наменет за потребите на студентите на Факултетот за туризам и бизнис логистика за подготвување на испитот по предметот Менаџмент на мени. Содржината на учебникот ја опфаќа потребната материја за предавањата по предметот Менаџмент на мени, според Наставната програма на насоките: Хотелско ресторански менаџмент (7 семестар, 8 кредити, 3+2+2 фонд на часови) и Туризам и угостителство (7 семестар, 4 кредити, 2+2+1 фонд на часови). Материјалот можат да го користат сите студенти на останатите факултети каде што се изучува предметот Менаџмент на мени, но и останатите стручни кадри кои ја проучуваат оваа проблематика. Материјалот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Менаџмент на мени и да се подобри квалитетот на знаењето на студентите.

Искажувам благодарност и до сите колеги и соработници кои дадоа придонес во обезбедувањето на материјалите кои беа неопходни за комплетирање на содржината на овој труд. Упатувам благодарност и до рецензентите вон. проф. д-р Оливер Филипоски и вон. проф. д-р Владимир Китанов за корисните сугестии при креирање на материјалот за учебникот. Имајќи предвид дека е ова прво издание, ненамерно, можеби, се пропуштени некои карактеристики на менаџментот на мени. Мислењата и забелешките можат да се упатуваат по електронски пат. За сите забелешки, авторот ќе Ви биде благодарен и ќе ги земе предвид при создавањето на следното, дополнето издание на овој материјал.

Дејан Методијески

## СОДРЖИНА

I. ИСТОРИСКИ РАЗВОЈ НА УГОСТИТЕЛСТВОТО И ПОЈАВА НА МЕНИЈАТА .....	1
1. Дефинирање на угостителството .....	1
2. Историски развој на угостителството .....	2
3. Појава на менијата .....	6
II. ДЕФИНИРАЊЕ И ВИДОВИ НА МЕНИЈА.....	13
1. Дефинирање на менито .....	13
2. Видови на менија.....	13
III. ПЛАНИРАЊЕ НА МЕНИ.....	29
1. Тенденции во ресторанската индустрија .....	29
2. Мени според видот на угостителски објект .....	34
3. Оперативно планирање на мени .....	37
3.1. Литература поврзана со менаџментот на мени .....	39
3.2. Фактори кои влијаат на планирањето на мени .....	41
3.3. Механизми на делување на менито .....	44
3.4. Значењето на рецептите при планирање на мени .....	46
IV. ПРЕЗЕНТАЦИЈА И ДИЗАЈН НА МЕНИ .....	51
1. Оформување и печатење на менито.....	51
1.1. Печатени менија .....	53
1.2. Електронски менија и дигитални дисплеи.....	56
1.3. Менија на табла .....	58
1.4. Менија кои се опишуваат усно .....	60
2. Истражување за потребите на менито .....	60
3. Мени инженеринг.....	66
4. Подредување на артиклите во менито.....	67
5. Формирање на цени на менито.....	73
6. Услужниот персонал и менито .....	75
V. ЛИДЕРСТВО И ЕТИКА ВО РЕСТОРАНСКИОТ МЕНАЏМЕНТ .....	79
1. Елементи во дефинирањето на менаџментот .....	79
2. Лидерство во угостителството .....	82
3. Етика во угостителството .....	87
4. Управување со отпад од храна.....	91
VI. РАНГИРАЊЕ СО МИШЕЛИН СВЕЗДИ ВО РЕСТОРАНСКОТО РАБОТЕЊЕ.....	99
1. Постановок и дефинирање на туристичките водичи .....	99
2. Позначајни туристички водичи во светот .....	100
3. Историски развој на водичот Мишелин .....	100
4. Анонимност на инспекторите од водичот Мишелин .....	102
5. Географска распространетост на рестораните со Мишелин ѕвезда .....	103
6. Преглед на менијата на ресторани со Мишелин ѕвезда .....	106
VII. ПРИСТАПНОСТ ВО ТУРИЗМОТ И МЕНИЈА ЗА ЛИЦА СО ПОПРЕЧЕНОСТ ...	109
1. Дефинирање на концептот на попреченост и пристапен туризам.....	109
2. Меѓународни практики поврзани со пристапен туризам.....	127
3. Менија за лица со попреченост .....	132
VIII. КАФЕ КУЛТУРА И КРЕИРАЊЕ НА МЕНИ ЗА КАФЕТЕРИИ .....	137
1. Кафе култура и кафе туризам.....	137
2. Основни аспекти на кафето .....	143
3. Понуда на кафе и креирање на мени за кафетерии.....	154
Користена литература.....	160



**Restaurant Mona Lisa**  
*Spécial fête de la musique*

*Mona complète: entrée + plat + dessert 19,90 €*  
*Formule: entrée + plat ou plat + dessert 16,50 €*

*Menu à la carte*

**Les grandes salades**

Salade Méditerranéenne 14,90 €  
 Salade tomate et œuf 14,90 €  
 Salade poulet et légumes 14,90 €

*Notre sélection des vins Mona Lisa de qualité*

**Les rouges**

**Les blancs**

**Les rosés**

**Les champagnes**

**Les apéritifs**

*Restaurant Mona Lisa*  
*Cuisine maison*  
*Produits frais*  
*de qualité*  
*The best place in Apr...*

(ISBN 978-608-277-043-7)