

НОВИ КНИГИ, УЧЕБНИЦИ И МОНОГРАФИИ ЗА НУЖДИТЕ НА РЕКРЕАТИВНАТА&WELLNESS И ИНДУСТРИЯ И НИШОВ ТУРИЗЪМ

Доц. инж. Минчо Полименов, доктор

ИНОВАЦИИ В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО

Настоящата монография е свързана с научни изследвания в ресторантьорската индустрия и е с практико - приложна насоченост.

© Минчо Николов Полименов – автор, 2014



Проф. д-р Таня Дъбева Филипова, рецензент

Доц. д-р Стоян Петков Маринов, рецензент

ISBN-978-619-160-416-6

Изд. „Авангард Прима” София, 2014

Този монографичен труд изследва конкурентоспособността на ресторантьорската дейност. Акцентира се върху гъвкавостта на ресторантьорския продукт и ресторантьорското обслужване, тяхното качество, организация и управление. Удовлетворяването на съвременния „глобален турист” изисква не само знания за структурата на кулинарния продукт и обслужването, но и търси отговор на въпроса „Как” те да бъдат създавани и осъществявани.

Как и при какви условия и начини на внедряване на иновативни техники и технологии се запазват органолептичните (ензимните) качества на продуктите при кулинарното производство и колко Wellness са те, до колко калориите в ястията отговарят на стандартите за здравословен начин на хранене. В монографията правим опит да обобщим тенденциите в практиката и да отговорим на въпроси в подкрепа за повишаване на качеството на комплексния туристически продукт.

Разгледани са теоретичните основи и спецификата на ресторантьорството като съществен компонент на туризма. Съпоставени са изискванията на XXI век за нова архитектура на ресторантьорския продукт, отговаряща на международни критерии за производство, демонстрация реализация и презентация. Анализирани и декомпозирани по трудност са водещите фактори за иновирание и реновиране на ресторантьорския продукт. Разработена и предложена е методика за самооценка при кастинг на иновациите и взаимозависимостите с продуктите. Специално внимание е отделено на понятието иновации и еволюция в предлагането. Изследвайки кои фактори имат отношение към удовлетвореността на консуматорите, е изяснено „Как” ресторантьорският продукт може да действа трансцендентално върху сетивата и да въздейства върху обонятелната и вкусовата рецепция. Разработеният модел и адаптираната към него специализирана методология за изследване на взаимозависимостите между показателите разкрива вътрешното съдържание на иновациите и външната социална изява, чрез конкурентоспособността. Чрез направения сравнителен анализ за качеството на ресторантьорския продукт в заведенията за хранене, са изследвани определени иновативни техники, технологии, машини и подходи. Разгледани са мерки за енергийна ефективност в ресторантьорството с цел повишаване на конкурентоспособността на ресторантьорския продукт и внедряване на технологично оборудване от ново поколение. Тези комплекси от фактори в ресторантьорската дейност, имат пряка връзка с критериите за подобряване на ресторантьорския продукт и водят до повишаване на неговите качества за здравословност и хармония с възникналата нова категория – Wellness турист.

От автора¹

¹ Катедра, „Маркетинг и Туризм”, Email: mpolimenov@gmail.com

Доц. Красимира Станева, доктор
ПРЕДПОСТАВКИ ЗА УСТОЙЧИВО УПРАВЛЕНИЕ НА БАЛНЕО И СПА ТУРИЗМА
Настоящите монографии са свързани с научни изследвания в областта на Нишов туризъм.



СТАНЕВА, К. (2013)

Въведение в СПА и балнеологичния туризъм.
ISBN 978-619-160-202-5.

Изд. Авангард Прима. София

СТАНЕВА, К. (2013).

Въведение в СПА и балнеологичния
туризъм.

ISBN 978-619-160-202-5.

Изд. Авангард Прима. София



ГЛАВЕН РЕДАКТОР:

Доц. Бистра Димитрова, д.н. (България)

Онлайн научно списание

Два пъти годишно

Български език

Издателство: БКЗУСТ

Научна област: **Рекреативна индустрия и уелнес науки**

Тематично поле: **Интелигентни (Smart) иновации**

Приложно направление: **Нишов туризм**

Дизайн: Елеонор Чакърва и Вержини Чакърва

България, София, 2018

Специален Брой

ISSN: 2603-493X