

ЮГОЗАПАДЕН УНИВЕРСИТЕТ „НЕОФИТ РИЛСКИ“
СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

РЕЗЕНЦИЯ

от проф. д-р Манол Рибов

Относно: Дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „доктор“ в ЮЗУ „Неофит Рилски“, на докторант в свободна форма на подготовка към Катедра „Туризм“ на Стопанския факултет при ЮЗУ „Н. Рилски“ – Благоевград.

Автор на дисертационния труд: Калиопи Аристидис Дрогала.

Тема на дисертационния труд: Ролята на местната традиционна кухня като брандинг инструмент за повишаване на националната конкурентоспособност.

*Дисертационният труд е разработен на английски език със заглавие **The role of local and traditional cuisine as a destination branding tool towards the raise of national competitiveness.***

Основание за представяне на рецензията: Заповед № 1031/04.06.2019 г. на Ректора на ЮЗУ „Неофит Рилски“.

1. Информация за докторанта.

Калиопи Аристидис Дрогала е родена в гр. Серес, Гърция през 1987 г., където завършва и средното си образование. През 2010 г. се дипломира като бакалавър по икономика в Университета Аристотел в гр. Солун. Магистърска степен придобива в Университета в Стратклайд в гр. Глазгоу, Шотландия по специалност Международен мениджмънт на хотелиерството и туризма. От 2015 г. Калиопи Дрогала е докторант към Катедра Туризм на Стопанския факултет на Югозападен университет Неофит Рилски, гр. Благоевград.

К. Дрогала владее английски, френски, испански, италиански и руски език. Има натрупан практически опит в туризма като супервайзер за връзка с туристи и като

специалист по маркетинг, комуникации и продажби в курорта Сани, Халкидики, Гърция. Участвала е и като консултант по маркетинг в туризма за различни международни събития (Кулинарната олимпиада ИКА, Ерфурт, Германия (2008 г.), Международната изложба за храни, напитки, технологии IF.DTEX., Атина, Гърция (2008-2009 г.), Балканския фестивал на гастрономията, Серес, Гърция (2008-2011 г.) и Експо „Посетете Шотландия“, Единбург, Великобритания (2012 г.).

2. Обща характеристика на дисертационния труд.

2.1. Оценка на актуалността на темата.

Актуалността на избраната от докторанта тема се обяснява преди всичко с факта, че местната традиционна кухня като елемент на храненето, представлява едната от трите основни услуги, предлагани в сферата на туризма. Включването ѝ в брандинга като елемент на рекламната дейност на дестинацията играе важна роля за повишаване на националната конкурентоспособност на Република Гърция.

2.2. Оценка на структурата и обема.

Представеният за рецензиране дисертационен труд е съставен от три глави, увод, заключение, списък на използваната литература и приложения.

В **увода** докторантът е обосновал актуалността и значимостта на темата и е дефинирал обекта и предмета на изследването, целта, задачите, работната теза, хипотезите, методологията и ограниченията. В **трите глави** на дисертационния труд последователно са изследвани теоретичните, методологическите и приложните въпроси, свързани с ролята на местната традиционна кухня като брандинг инструмент за повишаване на националната конкурентоспособност. В **заключението** докторантът излага своите виждания за мястото на местната традиционна кухня в брандинга, прилаган за повишаване на националната конкурентоспособност.

Според мен възприетата от докторанта **структура** осигурява необходимото органическо единство на съставните части на дисертационния труд в тяхната взаимна връзка, обусловеност, целенасоченост и определеност. С нея се определят връзките и отношенията на включените в дисертационния труд понятия и съждения, използвани за извеждане на една или друга закономерност и обосноваването на едно или друго твърдение.

Дисертационният труд е представен в едно **книжно тяло** с общ обем 230 страници компютърно набран текст. От тях 200 страници съдържат основния текст, 8

страници - увод, 3 страници - заключение, 8 страници - списък на използваната литература и 11 страници - приложения. Основният текст съдържа 31 фигури и 10 таблица. Списъкът на използваните литературни източници е съставен от 238 заглавия. От тях 204 са на латиница и 34 са адреси на използвани материали от интернет страници.

По моя преценка **обемът**, в който е изготвен дисертационният труд с неговите приложения, е напълно достатъчен, за да бъдат изложени теоретичните, методологическите и приложните въпроси на проведеното от докторанта изследване. Възприетият от него обем му е дал възможност да систематизира и изложи познанията си в тази област и да изгради съдържанието на дисертационния труд, прилагайки подходящи за целта средства на научното познание.

2.3. Оценка на обекта и предмета на изследването.

Обект на изследването в дисертационния труд е конкурентоспособността на Гърция като туристическа дестинация, а предметът като структурен елемент на обекта разкрива мястото на местната и традиционна храна в конкурентоспособността на Гърция като туристическа дестинация.

Считам, че докторантът правилно е определил субординацията между обекта и предмета на изследването. Обектът предполага предмета на изследването, но не съвпада с него. Той обозначава границите, в които предметът се изучава в конкретното изследване.

2.4. Оценка на основната теза и хипотеза.

Тезата, защитена в дисертационния труд се основава на твърдението, че стратегическото представяне на местните и традиционни храни в националната марка на гастрономията е в състояние да повиши конкурентоспособността и туристическата дестинация и съответно националната конкурентоспособност на страната като цяло.

Произтичащите от така формулираната теза **хипотези**, са както следва:

1. Брандирането на местната храна, която се предлага в района, където туристите пребивават, оказва въздействие върху тяхното удовлетвореност;
2. Подходът за информиране на туристите за местната храна е определящ за тяхното търсене и консумация.

Може да се приеме, че така формулирани тезата и хипотезите съответстват на целта на дисертационното изследване и представлява надеждно средство за нейното

постигане, чрез генерирането на решения, чието изпълнение ще осигури предвидените резултати.

2.5. Оценка на целите и задачите на изследването.

Основната **цел** на дисертационния труд е да се установи дали и чрез какви способности традиционната и местната храна може да повлияе на националната конкурентоспособност.

Поставената от докторанта цел е декомпозирана на **задачи**, чиито изпълнение е свързано с:

1. Представяне на дестинация Гърция като туристически продукт с цел да се определят измеренията на гастрономическия компонент в нея;
2. Анализ и оценка на конкурентоспособността на Гърция като туристическа дестинация;
3. Осигуряване на представителна информация за местната традиционна кухня с оглед на нейното възприемане от чуждестранните туристи като автентична гръцка храна;
4. Идентифициране и съпоставката на конкурентни гастрономически дестинации с дестинация Гърция, за да се изяснят пречките и възможностите за нейното развитие, като конкурентоспособна дестинация;
5. Проучване на вътрешната среда за дестинация Гърция с оглед идентифициране на пречките и възможностите за нейното развитие;
6. Създаване на концептуален модел за развитие на националния бранд, чрез местни храни за дестинация Гърция с оглед отстраняване на евентуалните пречки и разкриване на възможностите за по-доброто представяне на нейните конкурентни предимства;
7. Определяне на насоките за подобряване на конкурентоспособността на туризма за дестинация Гърция, чрез брендиране на местните и традиционни храни.

Формулирани по този начин, задачите характеризират основните аспекти на изследването, чието осъществяване чрез вътрешно присъщите им дейности позволява да се постигне целта на дисертационния труд, респ. да се провери степента на истинност на хипотезите.

2.6. Оценка на методологията.

Постигането на целта и изпълнението на поставените задачи в дисертационния труд се основава на прилагането на широк спектър от подходи и методи. По-конкретно трябва да се даде отговор на въпросите какво и как ще се изследва. В тази връзка са приложени методите на анализът, синтезът, индукцията, дедукцията, аналогията, моделирането и абстрахирането. Проведени са широкомащабни анкетни проучвания на туристи от пет гръцки дестинации, а така също SWOT и PEST анализи. Всичко това ми дава основание да приема, че използваният от докторанта методологически инструментариум е подходящ за особеностите на обекта и предмета на изследването, за равнището на развитието на съвременната методология и нейната приложимост за целите и задачите на проучването и възможностите за неговото провеждане.

2.7. Оценка на осведомеността на докторанта по проблематиката.

Ползваният от докторанта **библиографски апарат** е съставен от 238 заглавия на специализирана литература, от които 204 са на латиница и 34 са адреси на използвани материали от интернет страници. Литературните източници са подредени по азбучен ред на фамилиите на авторите, като първо е посочена литературата на латиница, а след това интернет източниците. Цитиранията са представени в скоби и в отделен списък, приложен в края на дисертационния труд. В него преобладават публикациите от последните 10-15 години.

От **подбора на източниците на информация и начина на боравене с тях** проличава доброто познаване от докторанта на научните постижения в областта на брандинга, конкурентоспособността, неговата способност да систематизира и критично да осмисля съществуващите научни тези и да заема аргументирана позиция по всяка една от тях.

3. Оценка на получените научни и научно-приложни резултати.

Постигнатите от докторанта резултати са от **теоретично, методологическо и приложно естество**.

Те са свързани с формулирането на **основни дефиниции** за гастрономическия туризъм, гастро-туриста и неговото ниво на мотивация, предпоставено от фактора на храната, като в хода на изследването довеждат до идентифициране на **два основни елемента**, а именно: до **понятията за автентичност и местност**, които се открояват като значими за опита при гастрономическия туризъм. Докторантът отделя особено внимание на изясняването на **процесите на глобализация и ефекта**, който се оказва

върху предлагането на храни и потребителското поведение в туристическите дестинации. В тази връзка са установени **двуизмерни проекции**, отнасящи се от една страна, до хомогенност и еднотипност в **потребителското поведение**, респективно до конвергенция или уеднаквяване на **консумацията на храни** под влияние на глобализацията. И от друга страна, до **хетерогенизация** в предпочитанията на потребителите при наличие на локални идентификатори в туристическото предложение.

Определен интерес представляват и постигнатите от докторанта резултати при разработването на **методическите въпроси** свързани ролята на местната традиционна кухня като брандинг инструмент за повишаване на националната конкурентоспособност. Задълбочено са изследвани **методите за анализ и оценка** на националната конкурентоспособност и конкурентоспособността на туристическата дестинация, които обхващат **управленски функции**, насочващи туристическата дестинация към повишаване на нейната конкурентоспособност на основата на правилно идентифициране на изискванията на потребителите-туристи. **Моделирането** е разгледано като метод на научното познание и с негова помощ се разработва технология за решаване на приложни задачи, свързани с повишаването на конкурентоспособността чрез брандинг на традиционни продукти и храни.

Заслужават внимание и постигнатите от докторанта резултати при разработването на **приложните въпроси** при проучване на влиянието на местната и традиционната храна върху избора на туристите. За целта е проведено **анкетно проучване в 5 големи гръцки туристически дестинации**, идентифицирани по критериите за туристическа мобилност, пространственост и гастрономическа репрезентативност на присъщата им кухня спрямо многоизмерността на гръцката гастрономия. За всяка дестинация **респонденти** са международни туристи, чиито отговори са базирани на техния опит и възприемане на местната храна в съответно посетените туристически дестинации. Тези данни са необходими за **изграждането на модел на националната гастрономия** чрез използването на местна и традиционна храна.

В дисертационния труд се съдържа и **оценка на конкурентоспособността на дестинация Гърция**, изведена при съпоставка с **трите основни конкурентни** на Гърция страни, а именно **Италия, Испания и Кипър**. Във връзка с това, дисертационният труд включва **SWOT и PEST анализ на гръцкия туризъм**, така че да се установят параметрите на непосредствената за развитието на туризма в Гърция

среда. Проведените анализи, допълнени с информацията, получена от изследването на техниките за брандиране на гастрономията на конкурентите, дават възможност на докторанта да предложи стратегически насоки за подобряване на конкурентоспособността на туризма за дестинация Гърция чрез брандиране на местните и традиционни храни.

4. Оценка на публикациите на докторанта.

Докторантът е представил **1 статия, 3 доклада и 1 участие в монографичен труд**, които отразяват основните резултати в дисертационния труд. Една от публикациите е самостоятелна, останалите са в съавторство. Докладите и монографията са представени на научни форуми и са отпечатани в сборници с доклади на университетски издателства. Статията е публикувана в международно списание. Може да се приеме, че посочените печатни издания са **достатъчно представителни**, за да огласят постиженията на докторанта пред академичната общност и заинтересованите делови кръгове от практиката.

5. Оценка на автореферата.

Представеният автореферат достоверно възпроизвежда съдържанието на дисертационния труд. Отпечатан е в **обем** от 53 страници компютърно набран текст и е съставен от 4 части. В тях са намерили отражение общата характеристика на дисертационния труд, неговата структура и съдържание, синтезирано изложение на труда, справка за приносите и списък на публикациите.

Авторефератът е **логически издържан**. Неговата **композиция** придава на информацията удобна и естетична форма. Спазена е необходимата **архитектоника** в разположението на текстовия материал и е обърнато достатъчно внимание на пространственото структуриране на текста.

6. Оценка на научните и научно-приложните приноси.

Докторантът е изследвал задълбочено ролята на местната традиционна кухня като брандинг инструмент за повишаване на националната конкурентоспособност. В резултат на това са **генерирани нови знания и е изменен натрупаният фонд от научни идеи за националната идентичност**. По-конкретно, постигнатите от докторанта **научно-приложни приноси** могат да бъдат представени както следва:

1. Допълнено е научното познание за **ролята и значението на местните и традиционни храни** в контекста на водещите световни тенденции;

2. Дефинирано е собствено определение за функционалната връзка **брандинг-имидж- местна храна**;

3. Предложена е **методика** за проучване, анализ и оценка на конкурентоспособността на дестинация Гърция, която би могла да се използва и за други дестинации;

4. Разработен е **модел** за повишаване на конкурентоспособността чрез брандинга на традиционни продукти и храни от местната кухня;

5. Дадени са **препоръки** и са определени **насоките** за повишаване на конкурентоспособността на дестинация Гърция чрез брандиране на традиционната кухня.

Постигнатите от докторанта научно-приложни приноси представляват **оригинално развитие и решаване на частен проблем** в областта на брандинга на традиционни продукти и храни от местната кухня от гледна точка на националната конкурентоспособност. В обобщен вид те могат да се определят като **допълване на съществуващата теория и методология** за повишаване на конкурентоспособността на дестинациите чрез използване на инструментариума на брандинга.

7. Критични бележки.

Дисертационният труд притежава безспорни качества за присъждане на ОНС „доктор“, но поражда въпроси, чийто отговор се съдържа в бъдеща научноизследователска дейност на докторанта, а именно:

1. Доколкото местната традиционна кухня се изследва от гледна точка на националната конкурентоспособност, тя би следвало да бъде **квантифицирана** с критерии, показатели и методи за оценка на конкурентоспособността.

2. Брандът е **съвкупно понятие**, в което рефлектира по един или друг начин удовлетворяването на потребностите на туристите от целевия пазарен сегмент. В този смисъл научен интерес представлява мястото в него на **местната традиционна кухня между останалите компоненти на конкурентоспособността**, свързани с качеството, цената и др.

3. Показаните високи резултати при разработването на докторантския труд ми дават основания да препоръчам на докторанта да продължи да работи в тази област

като развие темата за **влиянето на националната идентичност в нейната целекупност върху конкурентоспособността** на дестинацията.

Направените критични бележки не са от такъв характер, че да оспорват приносите на докторанта. Дисертационният труд представлява **оригинално и задълбочено научно изследване на значими проблеми**. Докторантът ги конкретизира с факти, понятия, методи, обобщения и изводи, като изяснява какво да се съхрани от настоящето и как да се преодолеят несъответствията между новите факти и остарелите теоретични схващания.

Заключение.

Дисертационният труд илюстрира по неоспорим начин притежаваните от кандидата притежава задълбочени теоретични познания в областта брандинга и конкурентоспособността на туристическите дестинации и, което е особено важно, отличава се със своята способност да провежда самостоятелно научни изследвания.

Цялостната ми оценка на труда, базирана на неговата актуалност, значимост, структура, съдържание и теоретични обобщения, ми дават 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, които представляват принос в науката.**

Изложените съображения ми дават основание да предложа на уважаемите членове на научното жури да вземе решение за присъждане на **Калиопи Аристидис Дрогала** образователната и научна степен „**доктор**“ по научна специалност **Икономика и управление на туризма.**

Благоевград,
21 юни 2019 г.

Рецензент:
(проф. Манол Рибов)