

ТУРИЗМИНИ

Брой 7, декември 2018 г.

СЪС СЪДЕЙСТВОТО НА:



Коледна картичка

Моят животец – побъркано нещо,
вчера се срина на прах и на пух –
вмъкна се в хола ми с шарени свещи
някакъв празничен Коледен дух.

Чакай – му казвам, объркал си рейса,
даже не съм се изгубила в сън.
Влез за минутка, хапни си, посгрей се,
после – по живо, по здраво – навън!

Ама дивакът намести се свойски,
бърз като котке измуши се, ха!
После намигна с оченце: "Не бой се!",
свит на кълбенце под мойта елха.

Гледах го десет минути на чорчик
как оцветява живота ми сив.

Смешно човече, ей тъй се кокорчи...

Чак ти е кеф да си толкова жив.

Хора, приятели, знам, че съм луда,
ала звънчетата празнични чух.

Пращам ви в плик запечатано чудо –
весела картичка с Коледен дух!

Ники Комедвенска



Екипът на вестник "Туризмини"
пожелава на всички читатели весели
Коледни празници!

Ако вярвате и не спирате да търсите,
ще намерите точно това, което има най-
голям смисъл! Не само по Коледа се случват
чудеса!

Честит Студентски празник на младите и на всички, които се чувстват такива!

Грабете с пълни шепи от живота! Изисквайте много, но и давайте много!

Радвайте се, но и бъдете причината за усмивката на някого!

ДЕЙНОСТИ В КАТЕДРА "ИКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТУРИЗМА"

На 24 май преподаватели, студенти и доторанти от катедра "Икономика и организация на туризма" участваха в празничното шествие по случай Деня на славянската писменост и култура. Гордо пристъпвайки в редиците на Икономически университет - Варна, благодарихме на всички членове на катедра "ИОТ" за предадените знания и проявеното търпение! От социалните мрежи с поздрав към възпитаниците на специалност "Туризмът" се обърна и проф. д-р Стоян Маринов: "Хората правят разликата! Да пребъдем!"

Докт. Катина Попова

24.05.2018 г.



Източник: Фейсбук страница на спец. "Туризмът"

През лятото се проведе практикум със студенти от УГНТУ (Уфимский государственный нефтяной технический университет), гр. Уфа, Башкирия. Нови приятели на Икономически университет - Варна и обещаващо начало за бъдещо мащабно партньорство в образователния туризъм.



Студентите се очароваха от красотите на България - от Калиакра, през Балчик до Несебър, а срещата приключи с обещания за повече чуждестранни гости от Башкирия следващата година.

Източник: Фейсбук страница на спец. "Туризмът"

По случай Празника на град Варна и град Несебър - 15 август, доайенът на българския туризъм Петър Дойчев (Бати Петьо Балкантуриста) отправи поздравителен адрес към гражданите, който бе разпространен в социалните мрежи и фейсбук страницата на специалност "Туризмът": "Честит празник, Варна и Несебър! Да процъфтява Варна – град на културата и романтиката, лятната столица на България, царицата на Черно море, люлката на международния туризъм в България. Да пребъде старинният и модерен Несебър – град-история и град-мистика, град благословен от Господа и Царя. Не случайно, виждайки красивия плаж на север от Несебър, цар Фердинанд го пожелава за място на царски дворец и възкликва „Sonnenstrand ist ein schönes Gebiet. Sonnenstrand möchte ich haben!". Така местността на днешния курорт край Несебър получава името Слънчев бряг. Пожелавам на Варна и на Несебър благоденствие. Поклон пред градовете на туризма!"



Петър Дойчев
 Доайен на Българския туризъм;
 Кавалер на орден „Стара планина“ I степен;
 Почетен гражданин на италианския курорт Римини;
 Почетен гражданин на Варна и Бургас.

Източник: Фейсбук страница на спец. "Туризмът"



Видите ли масово присъствие на сини тениски през септември, значи скоро се е открила новата учебна година в ИУ - Варна. Ако видите огромна група млади и усмихнати хора, това означава, че новите попълнения на специалност "Туризмът" се запознават със своя университет...

Един ден след официалното откриване на академичната година, на 20.09.2018 г., в Икономически университет - Варна се състояха традиционните Информационни дни за първокурсници. Студентите, избрала да се обучават в специалност "Туризмът" - бакалавърска степен, получиха информация за основни звена и отдели в ИУ (Фронт офис, Културен и Информационен център, книжарница, банков клон, кафе-сладкарница "Академика", Електронен център, Спортен център, зала Аула и посетиха най-хубавата университетска библиотека в България, където се запознаха с възможностите за използване на богати печатни и електронни бази данни.

Докт. Катина Попова



Източник: Фейсбук страница на спец. "Туризмът"



Няколко дни по-късно, на 25.09.2018 г. се състоя и откриването на учебната година за студентите първокурсници от специалност "Туризмът" - дистанционно обучение. Представителите на катедра "Икономика и организация на туризма" им пожелаха много успехи и късмет по пътя на висшето образование!

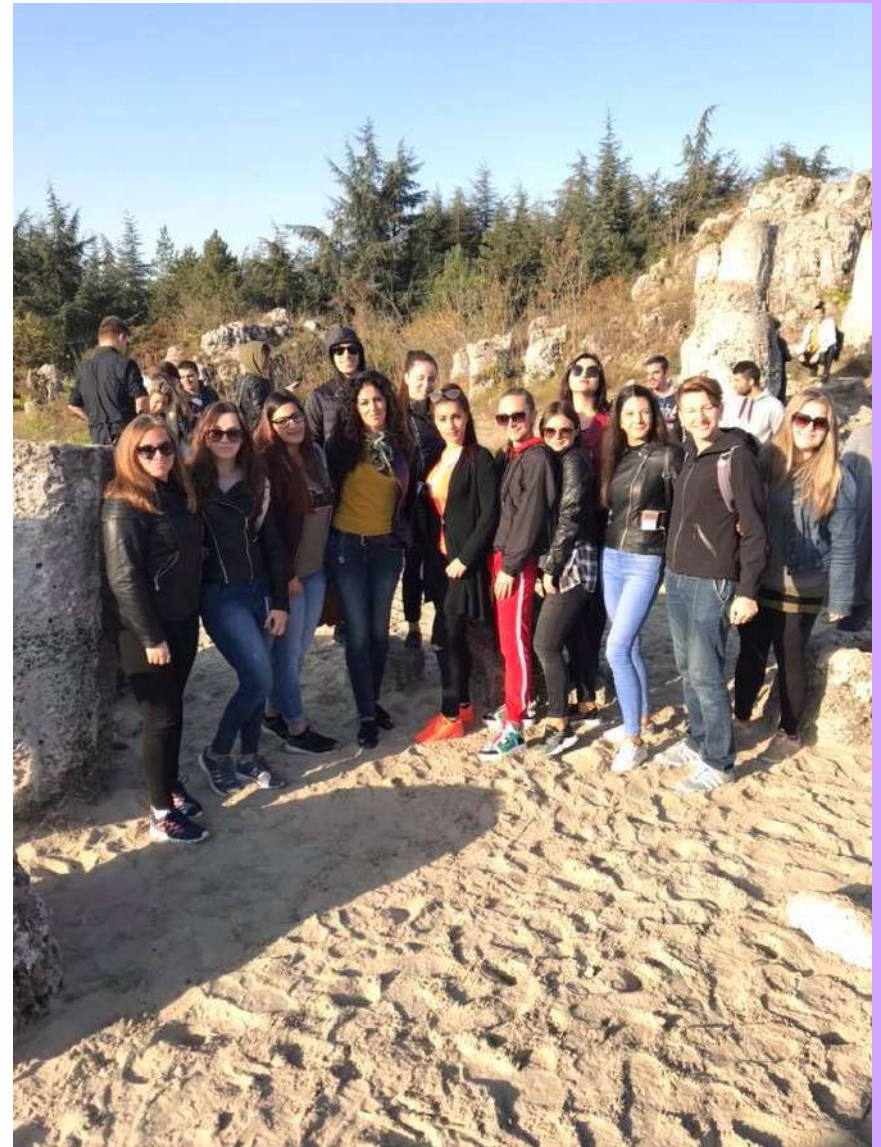
Източник: Фейсбук страница на спец. "Туризмът"

В средата на месец октомври студентите от специалност “Туризм”, 4 курс се отправиха в изследване на енергийните места в околността. Изнесените семинарни занятия по дисциплината “Съвременни видове туризъм” включиха посещение на местността Побити камъни; село Мадара, разположено на 17 км източно от град Шумен и винарската изба в село Осмар, община Велики Преслав.

Източник: Фейсбук страница на спец. “Туризм”



ПОБИТИ КАМЪНИ



СЕЛО МАДАРА





ВИНАРСКА ИЗБА В СЕЛО ОСМАР

На 29.10.2018 г. студенти от специалност „Туризмът“ бакалаври и магистри (редовно, задочно и дистанционно обучение) участваха в едnodневен пътуващ семинар, с основна цел посещение на замъка „Влюбен във вятъра“ в село Равадиново. Учебното пътуване беше подготвено и организирано от част от преподавателския екип на катедра „ИОТ“: проф. д-р Маринов, проф. д-р Дъбева, доц. д-р Казанджиева, доц. д-р Луканова, гл.ас д-р Янчева и д-т Филипова. Преподавателите бяха поставили предварителни задачи, свързани с екскурзоводското обслужване, анимационната програма и организацията на семинара, които студентите изпълниха с ентузиазъм, желание и настроение. Водещ мотив за посещение на замък беше фактът, че през 2016 г. той е класиран на 4-то място сред най-красивите замъци в Европа от организацията European Best Destinations. Преди него са: дворецът Пена в Португалия (1-во място), дворецът Алказар в Испания (2-ро място) и дворецът Нойшванщайн в Германия (3-то място). Втората част на семинара беше посветена на разглеждане на Созопол, където групата се наслади на слънчевия есенен ден, заредена от приказната атмосфера и преживяванията в замък „Влюбен във вятъра“. А всеки от участниците отнесе своя собствена приказна история, разказана по необикновен начин от един „странник от далечна земя ...“.

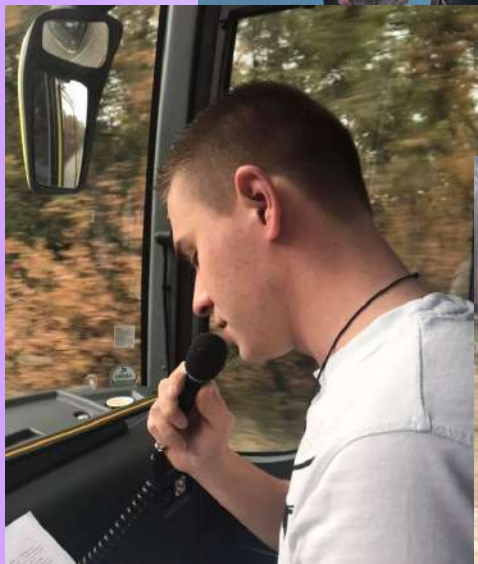
Доц. д-р Велина Казанджиева





Източник: Фейсбук страница на спец. "Туризм"

На 9 ноември бъдещи голфъри и търсачи на приказни гледки посетиха голф игрищата Thracian Cliffs Golf And SPA Resort, Lighthouse Golf & Spa Resort и Black Sea Rama Golf & Villas Resort. По пътя отново приеха и ролята на екскурзоводи!



**СТАРА ЕВРОПА: ВРОЦЛАВ И ПРАГА
ПРОГРАМА "ЕРАЗЪМ"
НОЕМВРИ 2018 Г.**

**ДОЦ. Д-Р ВИЛИЯН КРЪСТЕВ
ГЛ. АС. Д-Р КРАСИМИРА ЯНЧЕВА**

Тази година бяхме гости на Икономически университет - Вроцлав, с любезни домакини доц. д-р Лукаш Юрек и Ивона Пжилецка. Осъществихме контакт и с Вроцлавския университет, Институт по география и регионално развитие. Интересни моменти от културната програма бяха пътуванията до Бжег и Прага, както и кулинарният тур с традиционните полски ястия журек и шабови. Коледните базари в центъра на Вроцлав и Прага завладяват с приятна атмосфера и ни заредиха с положителни емоции!

Гл. ас. д-р Красимира Янчева



МЕСЕЦ НА НАУКАТА

Заклучителната научна конференция „Науката в служба на обществото – 2017” се проведе на 26 октомври 2018 г. в МУ – Варна. Икономически университет – Варна е съорганизатор на форума заедно с представители на Медицински университет – Варна, ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“, ВСУ, ТУ – Варна, Институт по рибни ресурси – ССА, Институт по океанология „Ф. Нансен“ – БАН, Център по Хидро- и аеродинамика към Институт по металознание, Съоръжения и технологии „Акад. А. Балевски“ – БАН. Един от основните доклади при откриването на конференцията бе на проф. д.ист. н. Иван Русев от Икономическия университет, който запозна учените от гр. Варна с темата „Варна през Османската епоха (XV-XIX в.) – постижения и перспективи в изследването“.

В рамките на традиционния „Месец на науката – Варна 2018”, организиран от Съюза на учените - Варна, в Икономически университет – Варна се проведе заседанията на секция „Икономически науки”. Изнесени бяха 95 доклада от 84-ма преподаватели и научни работници от ИУ – Варна, СА Свищов, УНСС, РУ „А.Кънчев“, ВСУ, БУ „Асен Златаров” и др., които ще бъдат рецензирани и публикувани в списание „Известия на СУ – Варна“. Проведеха се оживени дискусии по основните предизвикателства на икономическото развитие на България, както и на приноса на науката в него. Участниците се обединиха около идеята за бъдещото сътрудничество между учените от различни университети, други научни институти и бизнеса за постигане на още по-значими резултати в решаване на проблемите.

Източник: www.ue-varna.bg



Активно участие в конференцията взеха и преподаватели и докторанти от катедра “Икономика и организация на туризма”:

- Доц. д-р Георгина Луканова: “Възможности за приложение на качествени стандарти в българското ресторантьорство”;
- Доц. д-р Велина Казанджиева: “Тенденции в развитието на образователния туризъм”;
- Гл. ас. д-р Мария Велева с 2 научни разработки: “Increasing the Success of Change Management in Tourism Companies through Anger Management” и “Soft Skills for Managing People: The Damages of Fear and Punishment Leadership Style”;
- Гл. ас. д-р Красимира Янчева и проф. д-р Светла Ракаджийска с общо научно изследване: “Маркетингов подход за усъвършенстване портфолиото на МФФ „Варненско лято“ като културно-туристически продукт”;
- Гл. ас. д-р Тодор Дянков и ст. преп. Юлияна Тодорова със съвместно изследване: “Семантичната дивергентност в съвременните реклами на българските туристически агенции”;
- Докт. Христина Филипова: “Marketing strategies regarding the offer of souvenirs in tourism”;
- Докт. Мирослава Малчева: “Competitive advantages of boutique hotels in the context of a sharing economy”;
- Докт. Катина Попова: “Младежният туризъм - фактор за глоболизиране на образователната среда в България”;
- Докт. Деница Косева: “Сертифициране и етикетиране на биопродуктите в областта на агротуризма”.

Докт. Катина Попова



На 22 и 23 ноември 2018 г. преподаватели от катедра ИОТ взеха участие в международна научна конференция на тема „Международен устойчив туризъм и опазване на околната среда“ в гр. Одрин. С доклади се представиха проф. д-р Стоян Маринов, гл. ас. д-р Мария Велева, гл. ас. д-р Тодор Дянков, д-р Галина Илиева и д-р Живко Парушев.

Конференцията бе организирана от *Тракийския университет* в гр. Одрин (T.R. Trakya University) и се проведе като част от дейностите по проект „Партньорство за устойчив туризъм Странджа-Сакар“, финансиран по Програма „Интеррег“ за трансгранично сътрудничество България-Турция.

В проекта „Партньорство за устойчив туризъм Странджа-Сакар“ участват: водещ партньор - Туристическо дружество "Вишеград", България и партньори: Регионална дирекция на националните паркове - Къркларели при Областна дирекция - Истанбул към Министерство на горите и водите – Анкара; Фондация на Тракийски университет - Одрин, Турция; Асоциация "Инициативи за местно и регионално развитие", гр. Айтос, България. Целта на проекта е да се придобие опит за работа в мрежа между държавни институции, научни институции и организации от неправителствения сектор, изграждане на капацитет и придобиване на знания и умения от младите хора в областта на устойчивия туризъм и опазването на околната среда.

Научната конференция бе открита и приветствия поднесоха доц. Емел Гьоненч Гюлер, президент на конференцията; Реджеп Гуран – кмет на гр. Одрин; Ахмет Хачиоглу – директор на областната дирекция „Култура и туризъм“ в гр. Одрин; Атанас Атанасов, председател на туристическо сдружение „Вишеград“ и доц. Каплан Угурлу от университета в Къркларели.

Научната конференция се проведе в хотел „Шимшек“, чийто персонал показва изключително високо равнище на туристическо обслужване.

За участниците в конференцията бе организирана културно-познавателна обиколка на гр. Одрин с двуетажен туристически автобус.

Проф. д-р Стоян Маринов



На 23 ноември 2018 г. се проведе Четиринадесета международна научна конференция на младите учени на тема „Икономиката на България и Европейския съюз в дигиталния свят“ в гр. София, организирана от Университета за национално и световно стопанство (УНСС) в партньорство с Висшето училище по застраховане и финанси (ВУЗФ), Университета на Болоня, Италия, Университета на Сплит, Република Хърватия, Полтавския университет по икономика и търговия, Украйна, Луцкия национален технически университет, Украйна, Лодзкия технологичен университет, Полша, Университета в Риека, Република Хърватия и Икономическия университет „Св. Св. Кирил и Методий“, Скопие, Македония.



Тематичните секции в конференцията бяха четири: „Финансова политика, финансови пазари, банково дело, инвестиции, застраховане и социално осигуряване“; „Счетоводна политика и практика, счетоводни стандарти, финансов одит, контролни системи и вътрешен контрол“; „Изследвания и наука, изследователска и развойна дейност, връзка „наука-бизнес“, иновации, конкурентоспособност, управление на проекти“; „Предприемачество, мениджмънт, маркетинг, корпоративен контрол и развитие на бизнеса в България, в ЕС и в глобален мащаб“. Своя публикация представи и докторант от катедра „Икономика и организация на туризма“ – Деница Косева, с доклад на тема: „Добри практики в развитието на агротуризма“.

Докт. Деница Косева

На 28.11.2018, Академичното ръководство на Икономически университет - Варна удостои с грамоти, предметни и финансови награди заслужилите студенти-спортисти за класиране на трето място в турнира по мини футбол към „Купа 8 декември“ 2017.

Пет от девойките са от трети и четвърти курс, специалност „Туризмът“: Магдалена Иванова, Петя Ладжева, Севги Сеид, Рая Стефкова, Симона Танчева. Засвидетелстван беше техният принос към авторитета на университета като престижен, образователен и културен център!

Източник: Фейсбук страница на спец. “Туризмът”



В периода 28.11.2018 г. - 30.11.2018 г. в Двореца на културата и спорта - Варна се проведе туристическо изложение „Дестинация Варна“, организирано от Павлин Косев - председател на Варненската асоциация на ресторантьорите и хотелиерите (ВАРХ) и мениджър на “Аква” хотели със съдействието на Община Варна. Главната тема на изложението бе дигитализацията и иновативните технологии в туристическия бизнес. Събитието събра представители на бранша не само от цяла България, но и от чужбина. В продължение на 3 дни зала “Младост” на ДКС - Варна бе изпълнена с щандове на общини, хотелски вериги, туристически организации, компании за телекомуникационни услуги, фирми от хранително-вкусовата промишленост, фирми от ХОРЕКА сектора, асоциации и др. Богатата програма включваше изяви на лектори практики, презентации на държавни институции, административно-териториални подразделения, сдружения и др.

Не бяха подминати и младите кадри в туризма. По покана на домакина в изложението взе участие и катедра “Икономика и организация на туризма” в Икономически университет - Варна. Изявата на студентите се състоя на втория ден от изложението - 29 ноември и премина под формата на състезание на тема “Дигиталната трансформация в туризма”. Отборите бяха съставени от студенти в специалност “Туризмът” - бакалавърска степен и специалност “Международен туристически бизнес” - магистърска степен. За тяхното представяне следеше специално жури в състав:

Председател: Георги Филипов - управител на рекламна агенция “ФИЛ”, с повече от 20 г. опит в областта на туристическия маркетинг и реклама, председател на Асоциацията за реклама и комуникации в туризма (АРКТ);

Членове: Жельо Душев - председател на Варненска туристическа камара и Севдалина Чакърва - главен секретар на Варненска туристическа камара. Тяхната подкрепа и партньорство с катедра “ИОТ” са догазани в годините. В подкрепа на студентите в залата присъстваха преподаватели от катедрата - проф. д-р Стоян Маринов, доц. д-р Велина Казанджиева, гл. ас. д-р Красимира Янчева; гл. ас. д-р Мария Велева; ст. преп. д-р Димитър Димитров, както и докторанти в докторска програма “Икономика и управление (Туризмът)” - докт. Мирослава Малчева, докт. Марианна Александрова, докт. Христина Сантана и докт. Катина Попова.

В първия кръг на състезанието двата съревноваващи се отбора представиха кратка презентация под наименованието “Дигиталното бъдеще на хотелиерството”. Участниците представиха любопитна информация за приложението на иновативни смарт технологии и роботизирани системи в хотелиерския бизнес. Вторият кръг се проведе под формата на викторина, въпросите за които бяха формулирани и подбрани от преподаватели и докторанти от катедрата.

За да запознаем читателите с някои новости в иновациите в туристически сектор, публикуваме въпросите от викторината, заедно с верния отговор и кратка информация.

Във Варна съществува място за настаняване, в което няма обслужващ персонал, а достъпът до обекта е чрез кодиране на карта. Какъв е неговият тип?

А) хотел Б) хостел В) къща за гости Г) почивна станция

Става дума за хостел “Централ”, който е на самообслужване. Няма обслужващ персонал и за регистрация в хостела са необходими номер на резервацията и ПИН, които се генерират автоматично и се получават под формата на имейл (веднага след резервация). За самото настаняване е необходимо гостите да се придържат към указаните стъпки в киоска за регистрация и кодиране на карта за достъп в обекта. Хостелът се намира до известната в близкото минало Градска баня (Гъбата) - на ул. “Стефан Стамболов” № 15.

Каква нова техника на плащане за престой и настаняване въведеха преди няколко години в Япония?

А) с пръстов отпечатък Б) с лицево разпознаване В) с гласов детектор Г) с безлична дебитна карта

През 2016 г. за тестване е въведена система за плащане чрез пръстов отпечатък (първоначално само в най-известните туристически забележителности, хотели и ресторанти), като целта е до 2020 г. системата да бъде достъпна в цялата страна. Туристите регистрират своя пръстов отпечатък още при пристигане на летището. Веднъж регистриран, туристът може да плаща не само стоки и услуги, но и да се идентифицира в мястото за настаняване, с което на практика регистрацията с паспорт и рецепция постепенно отпада.

През 2016 г. канадският проект “Driftscape” печели номинация за “Радикална иновация” в сферата на хотелския дизайн. Каква е отличителната особеност на хотелските стаи?

А) направени са от стъкло и са под вода Б) оборудвани са изцяло със сензорно управление на помещенията В) имат “говореща” тоалетна чиния Г) оформени са като летящи капсули и се движат с помощта на дронове

Идеята на проекта предвижда стаи - летящи капсули, между 10 и 15 на брой, чието управление се извършва от интелигентна система. Капацитетът на тези стаи е за двама възрастни, но тъй като капсулите могат да се съединяват, е възможно да се настанят и четирима. Във всяка капсула има инструментален панел с камера, за да могат туристите да направят снимки.

Каква нова техника въвежда гигантът Booking.com за интеракция в реално време между потребители и избрани от тях хотели?

А) 24/7 връзка с оператор Б) гласова поща В) чат ботове Г) горещ телефон за спешни обаждания

Чат ботът е автоматична услуга за съобщения - софтуер, целящ да предизвика и поддържа разговор с потребителите. Хората си взаимодействат с тази услуга, посредством широко разпространени приложения като Facebook Messenger. Потребителите могат да използват услугата, задавайки въпрос чрез профила им в системата на Booking от различни устройства. От своя страна, домакините също могат да инициират разговор, изпращайки известие до телефона на госта във връзка с допълнителни организационни въпроси при пристигането и престоя.

Какво ресторантьорско нововъведение е предвидено да запознава предварително потребителите с консистенцията, ароматите, фиксаторите и маслата, използвани в типичните за дестинацията храни?

А) назначаване на персонален дегустатор - интерпретатор Б) 3D печат на храни върху специална триизмерна хартия В) оборудване на масите с електронен анализатор Г) раздаване на брошури с подробно описание на храните

3D принтирането на храни действа по следния начин: създават се касети, пълни с прахообразни храни, които са изсушени чрез замразяване. Така, чрез добавяне на вода може да бъде “отпечатана” пица. Освен за нестандартна форма на предлагане, 3D принтирането може да се използва и за постигането на по-автентична форма на различни храни. Наред с това, изследователи в областта доказват, че зложидите деца обожават 3D принтираната храна и благодарение на нея се хранят по-здравословно.

И двата отбора завършиха кръга с равен брой верни отговори - по 3 за всеки екип. Първият кръг с представянето на презентациите за иновации в хотелиерството реши изхода от състезанието. И тъй като не можахме да си зададем резервния въпрос за дузини от викторината, сега го споделяме с Вас:

При покупката на пакетно пътуване потребителят може да получи детайлна представа за мястото на настаняване и атмосферата в курорта чрез иновативна технология. Коя е тя?

А) очила за виртуална реалност Б) онлайн екскурзовод В) рекламен 3D филм Г) специален код за достъп до интерактивно приложение

Верният отговор е А) - очила за виртуална реалност. Ваканционните разходки и пътуванията като цяло ще се радват особено много на виртуалното пазаруване. Човек с такива очила лесно може да “отиде” на кратко пътуване до далечен екзотичен остров с подводно гмуркане и обиколка сред корали и светни риби. Тогава той може да реши дали наистина иска да се озове там... и дали да си купи пътешествието.

Големите победители в състезанието обяви председателят на журито Георги Филипов от рекламна агенция “ФИЛ”. Той поздрави домакина Павлин Косев и студентите от специалност “Туризм” за интересното мероприятие. На първо място се класира отборът на Магдалена Иванова, Мария Димчева, Ралица Желева (всичките IV курс) и Станислава Петрова (V курс, спец. “Международен туристически бизнес”). На второ място завърши отборът на Севги Сеид, Лидия Илиева, Илона Маринова и Анджелина Пенова - от IV курс, бакалавърска степен, спец. “Туризм”.

И двата отбора получиха награди от катедра “Икономика и организация на туризма” - рекламни материали на специалността и Икономически университет - Варна, както и тефтери с логото на катедрата, посветени на 50-тата годишнина от създаването на първата по рода си специалност “Туризмът” в първата за цяла България катедра, подготвяща млади кадри в областта на туристическия бизнес. Всички получиха и специален подарък от председателя на журито - Георги Филипов - календар за 2019 г. от рекламна агенция “ФИЛ”. Отличията се на първо място отбор получи и специални награди от Павлин Косев - организатор на изложението. Магдалена, Мария, Станислава и Ралица бяха наградени с едномесечен безплатен абонамент за фитнес и СПА услуги в хотел “Аква”.

Екипът на катедра “Икономика и организация на туризма” и организаторите на студентската изява използват трибуната на вестник “Туриزمини”, за да благодарят още веднъж за любезната покана и възможността, предложена от г-н Косев!

Докт. Катина Попова



НОВИНИ ОТ БРАНША

Разработването на кулинарна карта на България по аналогия с етнографските райони ще привлече повече и по-заможни туристи у нас, каза в интервю за БТА проф. Тая Дъбева, ръководител на катедра „Икономика и организация на туризма“ към Икономически университет – Варна.

Тази стъпка ще е полезна за всички по веригата в сектора – от туроператорите до ресторантьорите и хотелиерите, затова е наложително да се направи проучване сред гостите на нашата страна как възприемат местната кухня, посочва проф. Дъбева.

Тя препоръчва при представянето си зад граница страната ни да акцентира върху суровините си, защитените си продукти и кулинарните фестивали, защото те също са интересни за любителите гастрономи.



– Проф. Дъбева, има ли шанс страната ни скоро да се похвали с развит кулинарен и гурме туризъм?

- Този въпрос е от огромно значение и ръководството на туризма в България вече работи по темата – изготвени са 12 винено-кулинарни дестинации, които обхващат отделни райони в страната.

Иначе казано това е опит да се очертаят маршрути, в които да се наблегне както на развитието на винения, така и на кулинарния туризъм. Безспорно обаче в тези интересни маршрути акцентът се поставя повече върху виното и много по-малко върху кулинарията. Кулинарният туризъм е сравнително нов вид, тъй като едва през 1966 година в САЩ се дава определение за него. Не че преди това не е съществувал... Трябва да се има предвид, че у нас се преплитат няколко основни момента. Най-напред става дума за т. нар. гастрономическо наследство, което е част от културното наследство. Всички знаем, че френското гастрономическо наследство е обявено от ЮНЕСКО за паметник, т. е. с изключително значение. На преден план излизат националните и регионалните особености на кухнята

Ние също имаме гастрономическо наследство, но поради кръстопътното ни положение и смесването на различни народи и етноси, се е получило преплитане и доста трудно бихме могли да изкристализираме и да посочим категорично какво е това българска национална кухня.

Когато започвам курса по ресторантьорство, питам студентите кои са според тях ястията от българската национална кухня и след кратко мислене се започва – шопска салата, овчарска салата, кюфте, и т.н. Да, обаче не е така, това са митове от времето на „Балкантурист“. Всъщност, на въпроса има ли чисто наше ядене няма еднозначен отговор. Ние имаме много общо със съседите си и затова по-скоро бихме могли да говорим за балканска кухня.

В днешния глобален свят има безспорно интернационализация на кухнята – в цял свят се ползват едни и същи суровини, подправки, продукти. От друга страна обаче, тече много силно обратната тенденция – на преден план излизат националните и регионалните особености на кухнята.

Това произтича от стратегиите и усилията за устойчиво развитие на туризма, тъй като в рамките на отделните региони един от аспектите за устойчиво развитие на сектора е развитието на местни занаяти, местна продукция и местна кухня. Така че, ако ме питате за българско национално ястие, по-скоро бих могла да стъпя на регионализацията и да изредя много такива ястия, но е трудно да кажа някое, характерно само за България.

Освен това, различни автори казват, че в съвременния етап гастрономичното наследство и старите рецепти не могат да се представят по същия начин както е било преди век-два-три. Нещата са много променени и като технология, и като операции на производството и днешните шеф-готвачи и гурме ресторанти се мъчат да презентират ястията в съвременен вариант, т.е. да ги адаптират към настоящите условия и да ги представят по атрактивен начин. *В България трябва да акцентираме върху местните продукти.*

Според мен в България трябва да акцентираме по-скоро върху местните продукти. Знаете, че в страната се правят много кулинарни фестивали – на киселото мляко, на смялянския боб, на сливата, на баницата, на цацата, на рибената чорба и т.н. Това са характерни за определени райони продукти, но на тази база могат да се привличат туристи, тъй като кулинарните фестивали са също тип кулинарен туризъм.

– А всъщност има ли някакво райониране в страната на основата на кулинарното наследство – така както е с танците, носите, песните?

- За жалост, не. Разбира се, има многобройни изследвания по темата. Още от 30-те години на миналия век много етнолози и етнографи са се занимавали с тези въпроси, събирали са рецепти, писани са доста книги.

Днес можем да намерим много блогове в интернет, в които се споделят идеи, някои от топ-готвачите също обикалят да търсят стари рецепти, за да видят какво биха могли да използват от това гастрономично наследство. Но официално институционализирано райониране няма. Знаете, че има седем етнографски области в страната, свързани с облекла, фолклор, песни и т.н. Но не и с гастрономията, а това безспорно е минус. Хубавото е, че въпросът за изработване на кулинарна карта на страната вече е поставен на масата. Изпълнението на такъв проект би било изключителен плюс за развитието не само на кулинарния туризъм, но изобщо за туризма в България.

– Кой трябва да разработи кулинарната карта?

- Смятам, че това е работа на специалисти от Министерството на туризма, като, разбира се, се наблегне на това, което е постигнато от страна на експертите по места. Има теория, има и практика в това отношение. В нашия университет в програмата на магистърската степен имаме дисциплина „Етнокултурно ландшафтознание“, в която учим студентите как да правят етнокултурен профил на малка или по-голяма дестинация. В момента разработваме един проект с Дългопол, който е свързан точно с това да бъде направен етнокултурен профил на общината, в която ще бъде включена и регионалната кухня. Това е малка, регионална карта на много малък район, но важното е, че инструментът го има и би могъл да се приложи за много по-голяма територия. Има много изследвания в страната, просто трябва да се съберат и да се направи кулинарно райониране и карта. Въпросът за изработване на кулинарна карта на страната вече е поставен на масата. Освен това не само експертите търсят старите практики. В страната вече има общество „Слоуфуд“. Това италианско по произход движение се противопоставя на т.нар. бързо хранене.

То издига философията да се върнем към старите ценности, старите рецепти, автентичното.

В академичните среди също се интересуваме от темата. Дори в момента тече проект на нашия университет и колежите по туризъм във Варна и в Бургас. Идеята е да се съберат няколко балкански страни – България, Македония, Гърция и Хърватска, и да се търсят и събират стари рецепти, които евентуално биха могли да се използват в кухнята. Така че има такава тенденция за регионализация като възможност за търсене на стари рецепти, защото една от тенденциите в туризма по отношение на общите потребности и мотивите на туристите е да се върнем към ценностите, към автентичността, към биопродуктите. За последните също тече много интересна дискусия. Те се използват в много обекти, но за да бъдат признати от клиентите, трябва да бъдат сертифицирани надеждно. Сертификат е необходим и за защитените продукти. Изобщо тези два фактора могат да помогнат за привличането на кулинарни туристи, защото сертификатът, знакът, са признак за качество и за признание. Когато има признание за защитен продукт от ЕС, то и туристите изпитват по-голямо доверие.

– Може ли изобщо да се говори за гурме туризъм у нас?

– Гурме туризмът е клон на кулинарния. Той е свързан с посещения на обекти с много висока класа, с изключителна кухня. В България има гурме заведения, но ние не предлагаме качествени гурме турове, т. е. нямаме развит такъв вид туризъм, защото това означава посещение на няколко обекта, в които да се предлага такава услуга. Всъщност, това е доста трудно, тъй като първото условие е да бъде интересно за любителите и ценителите, като трябва да се има предвид, че те са с по-големи платежни възможности, но пък с много по-високи изисквания. И другото условие е, че във всеки обект при всяко посещение продуктът не трябва да мърда от качеството, а не е тайна, че един от сериозните проблеми в България е качеството. *Има гурме заведения, но не предлагаме качествени гурме турове.* Имайте предвид, че когато се говори за кулинарен туризъм, в никакъв случай не става дума само за храната. Ресторантьорският продукт е много по-комплексно понятие – в него влизат и обслужването, и средата, и атмосферата. Важно е в заведението да се създаде една незабравима, привлекателна, персонализирана, интересна, интерактивна, атрактивна атмосфера, за да могат да се привличат туристи, т. е. това посещение да е свързано с цяло преживяване.

– И как се вписва липсата на кадри у нас в изискванията за цялостното обслужване?

– Ето това е огромен проблем. Липсата на кадри безспорно създава много спънки и тези неща, за които говорихме, няма как да се постигнат без подготвени хора. Всички знаем, че готвачите са кът, но това е не само в България, това е международен проблем. Трудно е да се намери решение на въпроса с кадрите... Повече обучения, по-високо ниво на квалификация, по-високи заплати, материални и други стимули. Макар че и у нас вече се плаща добре на главните готвачи, пък и на помощниците, защото работодателите са наясно, че ако си изгърват работника, трудно ще намерят друг.

Лично за мен е много сериозен и въпросът с кадрите в обслужващия сектор – сервитьори и бармани. Там има проблеми по цялата верига. Свидетели сме на ниско качество на обслужването, сервитьори не знаят от коя страна да сервират, как да сервират, къде да наредят приборите, просто няма правила, защото хората не са обучени.

Има и една друга лоша тенденция в България – в повечето заведения, менюто е едно и също, повтаря се. Еднакви салати, предястия, аламинути... Това не е нормално. Ако искаш да привлечеш хора, трябва интересни предложения.

– Ще има ли български ресторант със звезда от Мишлен?

– Едва ли ще е скоро. Доколкото знам един обект е кандидатствал за звезда, но не я е получил. Мишлен звездите са до три. Това е изключителен престиж, изключително високо ниво. Ако получим нещо такова, още повече клиенти ще привлечем, особено в София, където се развива подходящ вид туризъм. Като цяло обаче мисля, че много малко от нашите ресторантьори имат шансове да кандидатстват за Мишлен звезди, защото е много трудно. *Едва ли скоро ще има български ресторант със звезда от Мишлен.* Имайте предвид и това, че оценяването за звезда на Мишлен е много специфично. Те затова и биват критикувани, че нямат ясни критерии, система за категоризация. Просто идват едни анонимни инспектори и преценяват дали заведението отговаря. Освен това, кандидатстването за Мишлен е страшно скъпо и трябва да поддържаш нивото, тъй като проверките са всяка година и могат много бързо да те „изхвърлят“ от системата.

– А всъщност как приемат туристите българската или по-точно балканската кухня?

– И по този въпрос не са правени кой знае какви изследвания. А такова проучване е задължително, за да стане ясно какво ги интересува туристите. Резултатите от такова изследване биха били полезни за всички по веригата в туризма – от туроператора до последния ресторантьор, за да знаят какво точно да предложат на клиентелата си. По наши, регионални наблюдения и проучвания, повечето туристи имат интерес към местната кухня, за тях е интересна, защото е по-екзотична, по-различна. Повече от 20 процента от гостите се интересуват от кулинарните достижения, от кулинарната практика. Е, знаем, че има един сегмент туристи, които идват с други „мотиви“, не да почиват, да видят историята, културната или да опитат кухнята ни. Те си ядат хамбургери и това е. Но мисля, че и ресторантьорите в комплексите примерно, където е масовият туризъм, могат да се постараят малко повече по отношение на кухнята. Даже при ол-инклузива може да има например вечер на националната кухня или да се предлагат като се казва изрично, че това са местни предястия, салати, ястия. Да не пропускаме, че и закуските – банички, кифли, милинки, тутманици, също са част от националната кухня и са интересни на туристите. Скандинавците, например, са отворени да пробват нови, различни продукти. *Над 20 процента от туристите у нас се интересуват от кулинарните достижения.* Французите, които сега се завръщат като туристи у нас, по принцип са любопитни и ги интересува всичко ново и интересно. Сигурна съм, че интерес за определен тип туристи би представлявала възможността да отидат на село, където сами да си направят баница, да влязат във фермата, да участват в приготвянето на храната.

Такава практика – за самостоятелно приготвяне на храна или за избор на продукти, има и вече и в заведенията. Това дава свобода на избора, а съвременният човек много държи на това да има избор. У нас този вид туризъм се развива по някакъв начин, но все още бавно.

Искам да се върна отново към винено-кулинарните маршрути. При тях може да се промотира и една друга наша национална черта – съчетаването на ракия със салата преди храненето. При други народи, освен на Балканите, това го няма и туристите много се чудят на този начин на консумация. Така че и това е мотив за привличане на клиентела. Изобщо наистина трябва да търсим и да разчитаме на регионални, локални продукти, на местни занаяти, местни ферми, автентични, за да сме интересни и търсени.

Интервю на Мила Едрева и Данаил Войков - БТА

Източник: www.agronovinite.com



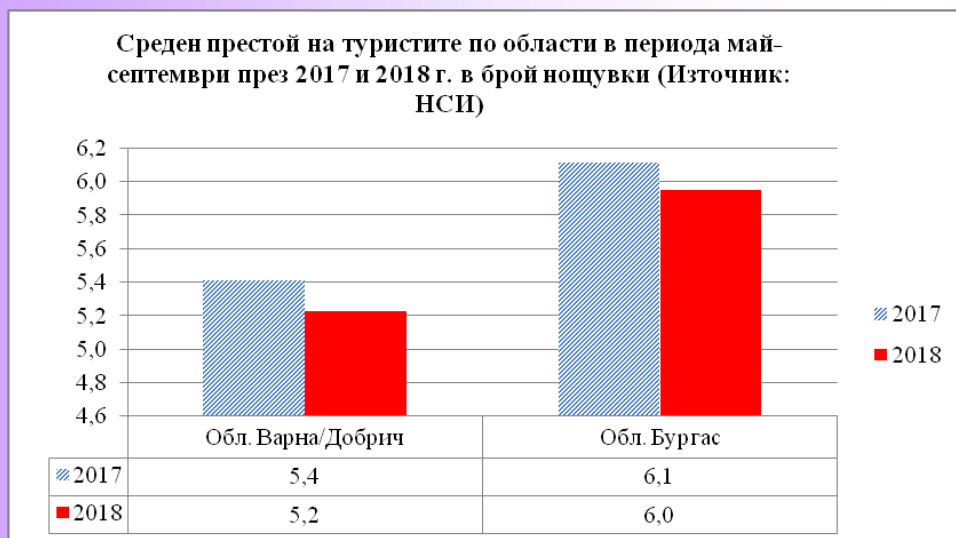
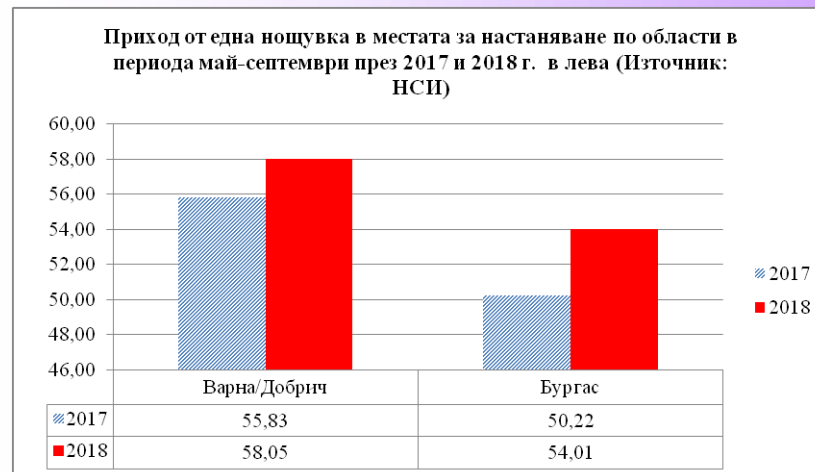
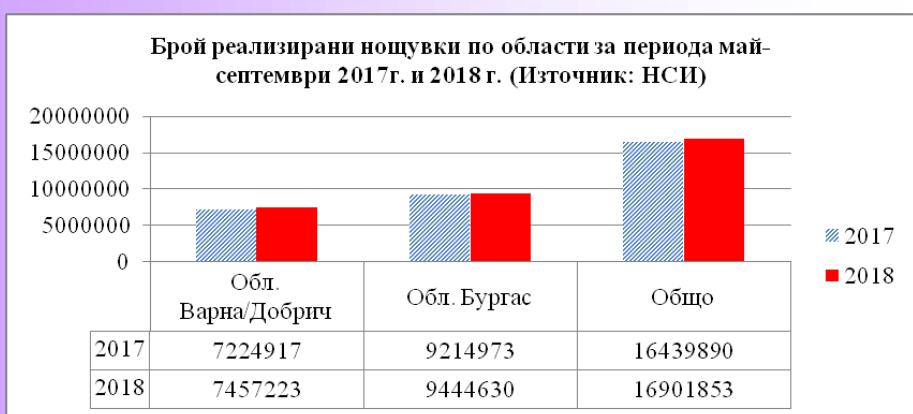
Проф. д-р Стоян Маринов
 Декан на факултет "Управление" в ИУ - Варна
 Преподавател в катедра "Икономика и организация на туризма"
 За туристическия сезон "Лято 2018" и проблема с кадрите



ТУРИСТИЧЕСКИЯТ СЕЗОН „ЛЯТО 2018“ – СБЪДНАТИ ОЧАКВАНИЯ

Туристическият сезон „Лято 2018“ започна още в началото на май и очакванията на бранша бяха той да бъде добър. Налице бе умерен оптимизъм, въпреки променящата се пазарна конюнктура. Повишиха се цените на петрола, което предизвика завишаване на транспортните разходи, особено на тези при въздушния транспорт. Турция, Египет и Тунис започнаха бързо да си възвръщат позициите на туристическите пазари в Западна Европа, Русия и Украйна. Турция субсидира чартърните полети от основни емитивни пазари до 16 летища по Черноморското и Средиземноморското си крайбрежие, заплащайки според месеца на сезона от 1500 до 9000 щат. дол. на полет със самолет до 150 места. Продължи и се засили поевтиняването на турската лира и руската рубла спрямо долара и еврото, което оскъпи пътуванията за руснаците зад граница и превърна Турция в ценово изгодна туристическа дестинация.

При сравнително неблагоприятната конкурентна среда Българското Черноморие успя не само да запази, но и да разшири постигнатите пазарни позиции през успешните 2016 и 2017 г. Изводът се аргументира с данните на официална статистика за дейността на местата за настаняване в областите Добрич, Варна и Бургас през периода от 1 май до 30 септември 2018 г. В графиките са показани резултатите по основни показатели за Северното Черноморие (област Добрич и област Варна) и за Южното Черноморие (област Бургас).



За периода 1.05.2018-30.09.2018, в сравнение със същия период на 2017 г., броят на реализираните нощувки в местата за настаняване по Северното Черноморие е нараснал с 3%, а по Южното Черноморие в 2%. Броят на пренощувалите лица е нараснал с 7% на Север и с 5% на Юг. Ръстът на приходите от нощувки в местата за настаняване на Север е 7%, а на Юг- 8%. Средният приход от една нощувка на Север е нараснал от 55,8 лв. на 58,1 лв., а на Юг от 50,2 лв. на 54,0 лв. Негативна тенденция е, че средният престой на един турист в брой нощувки намалява от 6,1 на 5,8 по Северното Черноморие и от 6,7 на 6,5 нощувки по Южното Черноморие.

Проф. д-р Стоян Маринов
 Декан на факултет "Управление" в ИУ - Варна
 Преподавател в катедра "Икономика и организация на туризма"
 За туристическия сезон "Лято 2018" и проблема с кадрите



Съществена промяна на структурата по националност на посетителите не се забелязва. Очаквано, поради завръщането на Турция на руския пазар, броят на руските пасажери през двете летища, Варна и Бургас, към 31.08.2018 намалява с 8% спрямо 2017г. Броят на пасажерите от останалите основни пазари бележи нарастване – от Полша с 37%, Германия с 22%, Великобритания с 13% и Чешка Република с 13%. Нарастват туристическите посещения от Словакия, Франция, Белгия, Австрия и Израел. Важна роля за положителните резултати от приключилия летен туристически сезон изиграха и полетите на ниско-тарифните авиокомпании до Варна и Бургас. С тях пристигат предимно неорганизираны туристи, които се настаняват в семейни хотели, апарт-хотели, хостели и къщи за гости. Апартаментите за отдаване на туристи се оказват добра инвестиция.

Немалка част от българите отбягват Българското Черноморие и са лоялни клиенти на туризма в Гърция и Турция. Част от българските туристи го приемат и при изгодни оферти го предпочитат. Това са семействата с деца в по-малките и спокойни курортни градчета по крайбрежието. Доскоро, това бяха младежите за плажните партита в Слънчев бряг. Такива са и привържениците на къмпинговия туризъм по Южното Черноморие. При незаети от чужденци места в хотелите и достатъчни ценови намаления делът на българските туристи в морските ни курорти варира между 20 и 30%.

Важно е да се отбележи, че по информация на отделни хотелиери с добър маркетинг по Южното и Северното Черноморие се запазва тенденцията от двете предходни години, ръстът на приходите да изпреварва ръста на броя на нощувките, което означава по-голям приход от една нощувка.

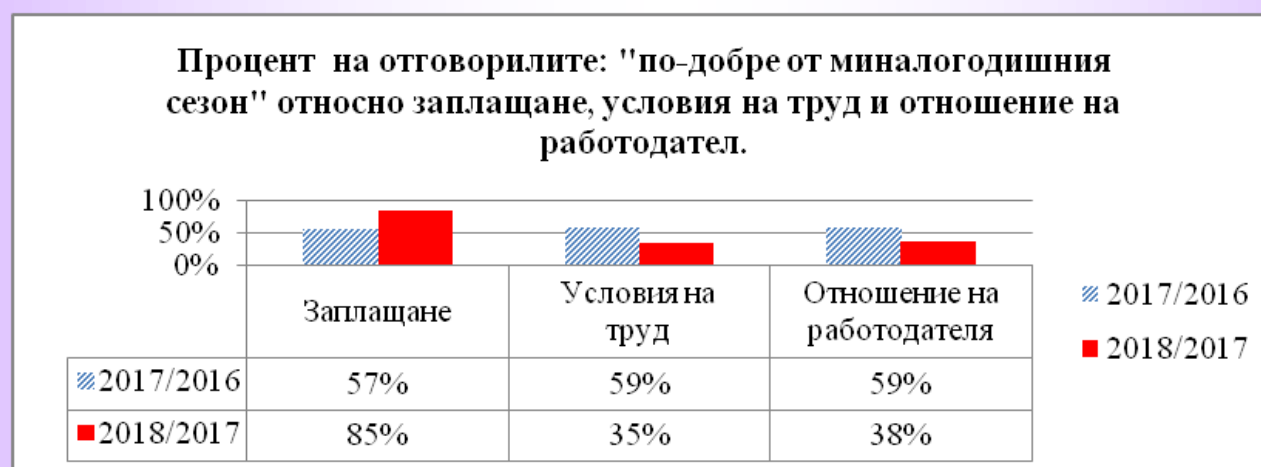
През изминалия сезон международната политическа конюнктура унищожи круизния туризъм в Черно море. Тъкмо морските ни градове се подготвиха инфраструктурно за успешен круизен туризъм и геополитическата обстановка прекърши устрема им. Облагородена е пристанищната зона в района на морска гара Варна. Построен се модерен пасажерски терминал на пристанището в Бургас с възможност да приема пасажерски кораби с дължина 300 м. Но без сигурна и приятелска обстановка в Черноморския басейн, която свързва в круизни маршрути Истанбул, Бургас, Несебър, Варна, Констанца, Одеса, Севастопол, Ялта, Сочи и Батуми, круизен туризъм в Черно море не може да има. Това означава партньорски взаимоотношения между Русия, Турция, Грузия, България, Румъния и Украйна, и най-вече между тези държави и ЕС и САЩ от друга страна. За 2018 година България губи поне 30 посещения на кораби в Бургас-Несебър и още толкова във Варна. Това означава поне 40 000 круизни туристи по-малко и загуба от над 4 милиона долара приходи от тях.

Заключителният извод е, че по Българското Черноморие се предлага изгодно съотношение „качество-цена“ и на тази основа туристическият бизнес устоя на засиления натиск и възход на конкурентите.

КАДРИТЕ - ПРОБЛЕМ N: 1 В ТУРИЗМА НА БЪЛГАРИЯ

Поради сезонния характер на туризма и сравнително ниското заплащане изпълнителски кадри не достигат във всички дестинации по света. Дефицит на сезонни туристически кадри има от САЩ през Великобритания, Германия, Франция, Испания, Италия, Гърция и така до България. Внос-износът на туристически кадри стана глобална практика, а и вид бизнес. Това лято от България бяха изнесени близо 6000 наши кадри за САЩ, Германия, Гърция, Кипър и т.н. и се внесоха толкова от Украйна и Молдова. Негативът е, че изнасяме квалифицирани кадри и внасяме неквалифицирани такива. С неквалифициран персонал няма как да се предоставя качествено туристическо обслужване. Най-вече за услугите и за туризма е валидно правилото, че „хората правят разликата“ в качеството. С вносните кадри се създава качествена разлика с отрицателен знак. Решението за задържането на квалифицираните туристически кадри в България е в ръцете на бизнеса. Хотелиери и ресторантьорите ще трябва да се решат за повече, по-добре платени и целогодишно назначени служители с перспектива за кариерно израстване. Така ще се задържат качествените туристически кадри в България.

Ориентацията относно тенденциите в оценката на работещите през летния туристически сезон относно заплащането, условията на труд и отношението на работодателите дава провежданото няколко поредни години непредставително проучване. През 2017г. и 2018г. са анкетирани бакалаври и магистри от специалност "Туризъм" в ИУ-Варна, работили в БГ-туризма през 2016, 2017 и 2018 г. Търсен е отговор на въпросите: „Как оценявате условията на работа през отминалия сезон спрямо миналогодишния?“ и „Доволен ли сте от условията на работа през отминалия сезон?“. Резултатите от допитването са представени в графиките като са сравнени числата от 2017г. спрямо 2016г. с тези от 2018г. спрямо 2017г.

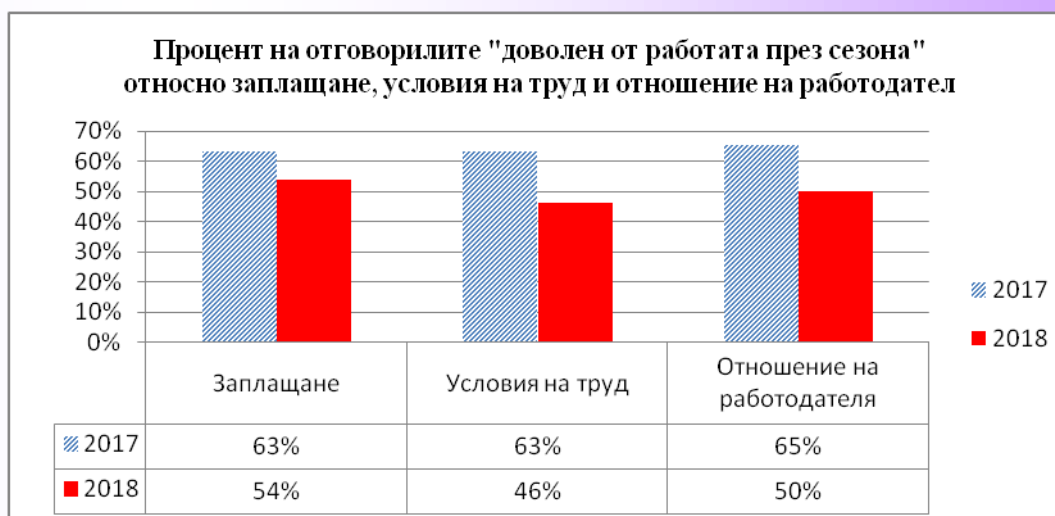


Проф. д-р Стоян Маринов
 Декан на факултет “Управление” в ИУ - Варна
 Преподавател в катедра “Икономика и организация на туризма”
 За туристическия сезон “Лято 2018” и проблема с кадрите



Изводът е, че през сезона много туристически обекти работиха с по-неквалифициран и по-малко от необходимия брой персонал, което се отрази както на условията на работа, така и на качеството на предлагания продукт. Въпреки повишеното заплащане голям процент от работещите са недоволни от неговото равнище. През 2018г. е спаднал и процентът на доволните от условията на труд и отношението на работодателя. При тези възприятия на туристическите кадри догодина ще бъде още по-трудно да се мотивират наши и чуждестранни младежи да работят туризма ни.

Проф. д-р Стоян Маринов



110 ГОДИНИ КУРОРТЕН КОМПЛЕКС „СВ. СВ. КОНСТАНТИН И ЕЛЕНА”
 СРЕЩА НА ДОАЙЕНИ И СТУДЕНТИ



На 23.11.2018 по случай 110-годишнината от създаването на курортен комплекс „Св. Св. Константин и Елена” – морска и СПА дестинация – в хотел „Астор Гардън” се проведе среща между доайени в туризма и студенти от Икономически университет – Варна, Колеж по туризъм – Варна, ВСУ „Черноризец Храбър”, Медицински университет „Проф. д-р Параскев Стоянов” и Висше училище по мениджмънт.

Водещ на събитието бе проф. д-р Марин Нешков – преподавател в катедра „Икономика и организация на туризма” в ИУ-Варна и почетен председател на Варненска туристическа камара. Официално поздравление бе отправено от изпълнителния директор на комплекса Елена Косева. Тя определи мероприятиято като символ на признание и почит към всички доайени, без които курортът не би бил същият. Поздравителни адреси бяха изпратени и от Министъра на туризма – Николина Ангелкова и кмета на град Варна Иван Портних. Приветствие от името на Медицински университет – Варна произнесе доц. д-р Георги Маринов.

Излъчен бе откъс от филмовата поредица „№ 1 – туризъм. СПА богатствата на Варна” – разказ за уелнес услугите, предлагани в курорта, и предизвикателствата пред превръщане на града в дестинация за четири сезона чрез СПА туризъм. Видеото завърши с латинската сентенция “In vino veritas, in aqua sanitas” („Във виното е истината, във водата - здравето”).

Последваха изказвания от членовете на деловия президиум: Жельо Душев, Снежана Манчева и Лиляна Василева – бивши директори на курорта. Жельо Душев – настоящем председател на Варненска туристическа камара – прочете поздравителен адрес от името на Петър Дойчев, доайен на българския туризъм, един от основателите на „Балкантурист”. Веселинка Славова, работила от 1966 г. в комплекса, призова младите да работят всеотдайно в туризма. Хриска Абрашева, ръководител на отдел „Реклама и музикално-артистична дейност” разказа за присъстващите интересни случки от своя практически опит. Истинска и неподправена лична история за любов – за срещата със съпруга си и за обичта към туризма сподели Индришка Ихимон Димитрова – дългогодишен екскурзовод на чешки групи. Последваха изказвания на студенти, сред които и стипендианти на Фондация „Св. Св. Константин и Елена Холдинг” и гости на събитието.



Официалната част завърши с връчването на почетни плакети на повече от 40 доайени на курорта, избрани от инициативен комитет:

Георги Инджов (посмъртно) – първият изпълнителен директор на ДФ „Дружба“ (1988-1992); Снежана Манчева – изпълнителен директор и член на Съвета на директорите (1997-2001); Лиляна Василева – изпълнителен директор и член на Съвета на директорите (2001 г.); Жельо Душев – изпълнителен директор, прокуриснт и член на Съвета на директорите (2002-2004); Стефан Христов – заместник-директор и Член на Управителния съвет (1988-1992), дългогодишен управител на ресторант „Българска сватба“; Джани Шарков – заместник-търговски директор (1993-1994) с принос в развитието на в.с. „Абатково“ и отношенията с арабските страни; Нели Сандалска – председател на първия съвет на директорите на ДФ „Дружба“ (1991-1992); Юлиан Георгиев – член на Управителния съвет по времето на Бачов, настоящ Председател на Адвокатски съвет – Варна; Петър Дойчев – доайен на българския туризъм, управител на първия хотел „Роза“ в курорта, основател на „Балкантурист“; Людмила Димитрова – член на Борда на директорите и представител на държавата (2000-2001); адв. Димитър Топалов – първи юристконсулт на ДФ „Дружба“; адв. Николай Илчев – юрист от 1999 г. до 2002 г., автор на правния анализ на „Св. Св. Константин и Елена“ АД; Иван Иванов – дългогодишен управител на хотелите „Одесос“ и „Прага“, технолог „Хотели“, с над 25 г. трудов стаж в туризма; Илко Запрянов – търговски директор на комплекса и председател на Управителния съвет; Николай Николов – административен директор на холдинга и заместник-председател на Управителния съвет; Светла Йончева – директор за връзки с инвеститорите; Станка Василева – работила като главен счетоводител в курорта и управлението (1988-1997); Валя Гочева – екскурзовод, началник звено „Туристическо обслужване“, ръководител сектор „Маркетинг и продажби“, заместник-директор „Маркетинг и продажби“; Валерия Петрова – дългогодишен служител в курорта, работила като директор „Наемни отношения“; Галя Енчева – счетоводител с над 28 г. трудов стаж в к. к. „Дружба“; Григор Минчев – завеждащ отдел „Маркетинг“ (1988-1992) и първи управител на Гранд хотел Варна при построяването му през 1977 г.; Милена Керанова – работила в отдел „Настаняване и резервации“ (1993-1999), със стаж в туризма от 1982 г.; Добринка Германова (посмъртно) – дългогодишен управител на хотел „Глория“, работила в хотелите „Рубин“, „Нарцис“ и „Незабравка“; Георги Германов (посмъртно) – работил в „Капитално строителство“ при изграждането на хотелите „Глория“, „Корал“, „Незабравка“; Румен Балчев – дългогодишен служител в „Капитално строителство“ и директор „Експлоатация“; Веселинка Славова – управител на хотели „Лотос“ и „Прага“, както и на много ресторанти в курорта, с над 38 г. трудов стаж в туристическата сфера; Индришка Димитрова – екскурзовод на чешки групи от 1965 г., участник в радиопрограми за туристи по Радио „Варна“; Хриска Абрашева – работила в отдел „Реклама и музикално-артистична дейност“ (1987-2001); Дияна Панайотова – завеждащ отдел „Маркетинг и търговски договори“ (1993-1994), с дългогодишна туристическа практика; Славка Попова – дългогодишен управител на хотели „Корал“ и „Росица“, с над 20 г. стаж в курорта; Лена Иванова – домакин паркоподдръжане и управител склад, с над 30 г. стаж в комплекса; Елка Гатева – работила в ресторантите „Одесос“, „Черноморец“, „Емона“, „Манастирска изба“, с над 35 г. стаж в курорта; Иван Статев – работил като ръководител „Водно-спасителна дейност“, носител на почетна значка на организацията на водно-спасителната служба, с над 30 г. опит в курорта; Елена Спинова – служител в отдел „Обмяна на валута“, понастоящем в бюро за комплексни туристически услуги „Черноморец“; Марина Коларова – завеждащ отдел „Хотели“, администратор, управител на хотел „Росица“, с над 27 г. стаж в курорта; Тодорка Тодорова – управител на хотел „Черноморец“, ОТЗ и готвач, заместник-управител на ресторант „Одесос“; Ганчо Николов – началник отдел „Туристическо обслужване“ – полски сектор в к. к. „Дружба“, с близо 40 г. стаж в курорта; Веселина Ангелова – работила като технолог „Хранене“ в курорта, топла и студена кухня в ресторант „Черноморец“ и ресторант „Калиакра“; Ирина Траянова – домакин „Хотели“ от 1969 г. – „Бор“, „Нарцис“, „Прага“ и „Лотус“ и служител в дирекцията; Дарина Алексиева – сервитьор в ресторанти „Ривиера“, „Одеса“ и ОТЗ в сладкарница „Албатрос“ с над 23 г. опит в туристическата практика; Йордан Котев – работил като журналист, отразявал тема „Туризмът“ във вестник „Варненски бряг“; Мария Йовчева – дългогодишен служител в курорта; Никола Вангелов – дългогодишен служител в курорта.

Церемонията завърши с празничен коктейл в ресторанта на хотел „Астор Гардън“ и фотосесия на наградените доайени.

И ако сега г-жа Елена Косева отново зададе въпроса кое е предизвикателството пред всички млади хора, отдадени на туризма, можем да отговорим само така: Предизвикателство е да успеем да направим за туризма поне малка част от това, което са създали и предоставили на нас всички присъстващи на събитието!

Докт. Мирослава Малчева
Докт. Катина Попова





ГЕНЕРАЛНИЯТ КОНСУЛ НА РЕПУБЛИКА ТУРЦИЯ В БУРГАС НА СРЕЩА ВЪВ ВАРНЕНСКА ТУРИСТИЧЕСКА КАМАРА

По покана на Варненска туристическа камара Генералният консул на Република Турция в Бургас Нурай Иньонтепе се среща с представители на туристическия бранш във Варна.

Бяха дискутирани въпроси, свързани с проблемите и развитието на туризма в Черноморския регион – визовия режим за турски туристи, качеството на обслужване в българските заведения за хранене, обучението на кадрите в туризма и др. Господин Иньонтепе представи интересни идеи за сътрудничество и обмен на добри практики. Варненска туристическа камара очаква те да намерят реализация на Черноморския туристически форум от 25-27.10.2018 г., посветен на развитието на туризма в Черноморския регион.

Източник: Варненска туристическа камара
<http://www.vct-bg.org>



Среща с извънредния и пълномощен посланик на Република Южна Африка в България

Във връзка с посещението във Варна на извънредния и пълномощен посланик на Република Южна Африка в Република България, почетният консул на ЮАР във Варна и председателят на Варненска туристическа камара организираха среща с Н.Пр. Ванеса Калверт. В разговора бяха обсъдени въпроси, свързани с туризма. Пред представители на туристическия бизнес г-жа Калверт пое ангажимент да съдейства за улесняване на пътуванията на български граждани в Южна Африка като издаването на туристически визи да става и във Варна.

След срещата в офиса на Варненска туристическа камара, в бар „Де Руж“ на ФКЦ се проведе презентация на южноафрикански вина.

Източник: Варненска туристическа камара
<http://www.vct-bg.org>



11 ЧЕРНОМОРСКИ ТУРИСТИЧЕСКИ ФОРУМ

Единадесетото издание на Черноморския туристически форум, който се организира от Варненската туристическа камара заедно с Министерството на туризма и Община Варна, стартира на 26.10.2018 г. в хотел „Астор Гардън“ в курорта „Св. Св. Константин и Елена“. Темата на форума през тази година е „Черноморският регион – дестинация за устойчиви местни и транснационални туристически продукти“. Във форума участват две посолства – на Азербайджан и Южна Африка, 14 висши учебни заведения у нас, 15 български общини, представители на туроператорски компании, авиопревозвачи, ресторантьори, хотелиери. „Оценихме, че Черно море и България като част от региона на черноморското крайбрежие, откъдето идват над 70% от приходите на туризма, е много важен сектор, който трябва да бъде подробно изследван и да има действия с партньорите ни от близките страни. Знаете, че имаше срещи през лятото на тема кулинарни изкуства и умения, като една от презентациите на този форум ще бъде също на тази тема. Оценяваме това, че България, Турция, Грузия, Русия, Украйна и Румъния са държави, които притежават богато културно наследство. Всичко онова, което този регион може да предлага е изключително важно. Разбира се, нужна е една спокойна атмосфера в нашия регион. Надяваме се, че това ще го има“, коментира председателят на Варненската туристическа камара Жельо Душев. Той засегна и темата с липсата на круизи в региона през последните години, което се дължи именно на влошената геополитическа обстановка. „Назад във времето Варна, „Златни пясъци“, „Албена“ популяризираха пътувания до Одеса, Ялта, Истанбул. Круизи в Черно море, които се радваха на голяма популярност. За да се възстанови това е нужна спокойна, мирна обстановка в региона. През последните години дойдоха само няколко круиза във Варненския залив, което е крайно недостатъчно. Навремето имаше по над 30“, каза още Душев.

Председателят на Варненската туристическа камара беше категоричен, че за развитието на региона е нужно и създаването на общ Балкански маршрут. „Все още нямаме общ туристически маршрут със съседните ни държави, каквито маршрути има в Западна Европа. Вероятно това ще бъде едно от нещата, за които впоследствие ще се погрижим“, заяви също председателят на Камарата. Той коментира, че въпреки неблагоприятните метеорологични условия в началото, сезонът е бил успешен за родния туризъм. Имало е обаче и трудности, като липсата на кадри например. Трябвало да се подобри и обслужването. „Нужно е също по-голямо разнообразие на предлаганите туристически пакети. Световната туристическа организация ни е съветвала да имаме не само ол инклузив в храненето, а ол инклузив и по отношение на културно-исторически, природни и други направления. Това при нас още не е станало. Това е пътят, по който ние можем да удължим туристическия сезон“, допълни Жельо Душев.

Източник: <http://www.chernomore.bg>

ГОДИШНИ НАГРАДИ В ТУРИЗМА

На 05.11.2018 г. приключи кандидатстването за Годишните награди в туризма. Кандидатстването се извършва през онлайн платформа www.tourismawards.bg, където са описани всички условия, на които е необходимо да отговарят участниците. Чрез онлайн вот ще се избират победителите във всяка категория. Всеки може да гласува еднократно за един участник в рамките на една категория (отчита се едно гласуване от всеки IP адрес), но може да се подкрепи кандидат от всяка категория. Експертите ще следят внимателно да не се допуска манипулиране и нерегламентирано генериране на гласове. Подобни опити ще повлияят негативно за класирането на съответния кандидат.

Категориите, за които може да се подават заявления за участие, са:

- „Туристическа атракция/обект“;
- „Туристическо събитие“;
- „Духът на България“;
- „Специализиран туризъм“;
- „Туристическа дестинация“;
- „Иновации“;
- „Журналистически материал на тема туризъм в България в печатна медия“;
- „Журналистически материал на тема туризъм в България в онлайн медия“;
- „Журналистически материал на тема туризъм в България в интернет блог“;
- „Журналистически материал на тема туризъм в България в радио“;
- „Журналистически материал на тема туризъм в България в телевизия“;
- „Община за планински туризъм“;
- „Община за морски туризъм“;
- „Община за балнео- и СПА туризъм“;
- „Община за културно-исторически туризъм“;

Голямата награда – „Изборът на българите“, се определя сред всички обекти, включени в „100-те национални“ и „50-те малко познати места“.

Победителите в конкурса ще бъдат обявени съвсем скоро - на специална церемония на 11.12.2018 г.

Източник: www.tourism.government.bg



Популяризирането на културно-историческия туризъм и взаимодействието с местните общности за представяне на огромното наследство на България в последните години даде сериозен тласък на този вид туризъм и доказва нарастващото му значение като източник на устойчиво развитие. Повишеният интерес на туристите към историческите и културните обекти неминуемо води и до инвестиции в туристическата инфраструктура. Това заяви министърът на туризма Николина Ангелкова в Истанбул по време на Третата световна конференция на тема туризъм и култура, организирана от Световната организация по туризъм (СОТ) и ЮНЕСКО.

„Голямото разнообразие от дейности в областта на културния туризъм и промените в потребителското търсене направиха културния туризъм да играе основна роля в развитието на сектора. Културата и туризмът са взаимосвързани. Туризмът е начин да маркетираме културното си богатство“, коментира министър Ангелкова.

Тя напомни, че в България са открити над 40 000 артефакта в цялата страна. Затова решихме да създадем различни тематични туристически маршрути като културно-исторически, вино и СПА, за да можем да консолидираме местните експертни знания и ресурси и да дадем обща идентичност на местното културно наследство, каза министърът. По думите ѝ след създаването на 8 културно-исторически дестинации в България е отчетен значителен ръст в туристическите посещения.

Министър Ангелкова представи пред участниците платформата iLoveBulgaria, в която е включен пълният списък на 100-те национални туристически обекта. Министърът съобщи, че туристическият сектор създава огромни предпоставки за икономическото развитие на отделните региони в страната. С тази цел създадохме Национална концепция за зонироване на туризма, която да допринесе за развитието на регионални туристически стратегии, които на свой ред ще популяризират местните продукти както на националния, така и на международния пазар. Министър Ангелкова сподели още, че за да има положително въздействие, а именно да допринесе за икономическото богатство на страната или региона, културният туризъм трябва да бъде добре планиран. И добави, че Министерството на туризма активно промотира България пред чуждестранни инвеститори чрез т. нар. Карта на инвестиционните проекти. Тя обединява представители на различни региони и заинтересовани страни с цел постигане на икономическа полза както за бизнеса, така и за местните общности.

България има много какво да покаже и пред чуждестранните, и пред българските туристи и отговаря напълно на тенденцията за ръст на културния туризъм в световен мащаб, заключи българският министър.

Източник: www.tourism.government.bg

ЛЮБОПИТНО

ТОП 10 НА НАЙ-ИНТЕРЕСНИТЕ МУЗЕИ ПО СВЕТА

А Вие били ли сте там?

Музей на пържените картопки в Брюж, Белгия

Frietmuseum – музеят, изцяло посветен на пържените картопки е единственият по рода си музей, отдаден на калоричното изкушение. Всъщност белгийците твърдят, че правят най-добрите пържени картопки в света и никак не приемат оспорване на този факт. В музея може да се научи историята на пържените картофи и да се дегустират различни видове!



Музей на какаото и шоколада в Брюксел, Белгия

Тук ще ви разкажат приказната история на сладкото изкушение, а в кухнята на музея ще видите как се приготвят шоколадови бонбони и фигурки. Може и да се опитва! Сградата, в която се помещава своеобразната галерия, е построена през далечната 1697 г. и се намира в единия ъгъл на централния площад Гран Плас.



Музей на хляба в Улм, Германия

Нали знаете кой е роден в Улм? Самият Алберт Айнщайн! Със същия научен ентузиазъм в Музея на хляба надълго и широко ще ви опишат невероятната шестхилядна история на тестеното изделие. Колекцията им не е за пренебрегване – над 18 000 експоната, 700 от които присъстват постоянно.



Музей на пастата в Рим, Италия

Из 11-те зали на музея можете да проследите историята на най-типичното италианско ястие. Музеят разполага с "експонати" от голямо видово разнообразие - макарони, спагети, пене, парпаделе и куп подобни засукани имена, които кулинарите превръщат в неустойими изкушения.



Музей на сиренето в Алкмаар, Нидерландия

Той обаче не се намира в столицата Амстердам, а в центъра на Алкмаар. Историческата къща е построена като параклис през още по-далечната 1390г. Превръща се в дом на сиренето през 1576г. Тук можем да получим любопитна информация за подготовката и търговията на млечни продукти през вековете, както и отблизо да се запознаем с живота в холандското село.



Музей на горчицата в Медисън (щат Уисконсин), САЩ

Той е с безплатен вход и може да се похвали с най-подробната колекция на горчица в света. Отличава се с богат асортимент: точно 5400 разновидности на синапената подправка от всичките 50 щата, както и от повече от 70 други страни.



Музей на маслината в Империя, Италия

Разположен е в северния край на един от най-важните за отглеждането на маслини региони – Лигурия, в град Империя. Маслиновите горички започват от крайбрежната ивица и стигат до вътрешността на района, те буквално покриват всеки скрит ъгъл и пътечка. Музейната къща има библиотека, в която заинтересованите могат да обогатят своите познания. Посещението му може да се превърне в много полезна и освежаваща разходка.

ТОП 10 НА НАЙ-ИНТЕРЕСНИТЕ МУЗЕИ ПО СВЕТА

Музей на аспержите в Шробенхаузен, Германия

А Вие били ли сте там?

Германците са луди на тема аспержи – елате през пролетта и ще видите менютата на ресторантите, където главните готвачи се надпреварват да измислят и приготвят кое от кое по-изискани ястия от зеленчука. С прословутата немска точност е подреден и музеят на аспержите в баварския град Шробенхаузен.



Музей на оцета в Ханда, Япония

Ние сме свикнали да ползваме оцет всеки ден, но замисляли ли сте се откога това е така? В Япония оцет се прави от 5-ти век като остатъчен продукт от производството на саке. В град Ханда, южно от Нагоя, можете да разгледате музея, посветен на подправката. Той се намира точно тук, защото в продължениена векове в Ханда се е произвеждал и изнасял оцет за Токио.

Източник: www.debati.bg

Музей на млякото и млечните продукти в Лавал, Франция

В този симпатичен музей във френския град ще научите много за млякото – то е едновременно храна и продукт за куп сиренца, извари, кашкавали... Музеятна млякото и млечните продукти Лактопол се намира в градчето Лавал, на около 150 км от Париж.



КАК ПРАЗНУВАТ КОЛЕДА ПО СВЕТА

Ако Ви се иска да избягате за празниците и ако все още не сте избрали къде да празнувате Коледа, нека улесним избора Ви с кратък разказ за Рождество по света!

АВСТРАЛИЯ

Единственото необичайно нещо, свързано с австралийската Коледа е, че за разлика от България, жителите не бършат носове и не носят шапки, шалове и ръкавици. Защото там е около 40 градуса по това време на годината! Обикновено периодът съвпада с ваканциите и отпуските на австралийците, а те се впускат в традиционния за празника концерт под открито небе. Всички "хористи" държат в ръка специални свещи, като средствата от тяхната продажба се даряват за благотворителност.

АНГЛИЯ

Децата чакат Дядо Коледа да се спусне от комина...В опита си да бъдат добри и послушни, те често се включват в приготвянето на традиционната Коледна вечеря, съставена от пълнена патица (или пуйка) и задължителния коледен пудинг, в чиято подготовка се включват всички членове на семейството. Междувременно, в Ирландия всички осветяват прозорците си със свещи, за да сочат пътя на Мария и Йосиф в нощта.

ИТАЛИЯ

Всички италианци се завръщат по родните си домове за празника. Празничната им вечеря включва преди всичко риба и пържени меса. Задължително се приготвя и т.нар. "панетоне" - вид козунак с плодове, обикновено грозде и мандарини. Дядо Коледа не носи никакви подаръци. С тях пристига самият Младенец, винаги през нощта, когато всички спят. Именно заради това Коледната трапеза никога не се раздига, а се оставя цяла за Исус.

РУСИЯ

В миналото, на този ден младите момичета се изкачвали по стълба, стъпало по стъпало, повтаряйки "да" и "не" - в опит за отговор на въпроса дали ще срещнат мъжа на мечтите си. Руснаците имали още един специфичен обичай - в Коледната елха се поставяла клетка с бели гълъби, които били пускани на свобода точно на Бъдни вечер, с надеждата да се върнат с късмет и щастие. Днес, на Бъдни вечер на масата се сервират 12 ястия - в чест на 12-те апостоли. Масата задължително е постлана с бяла покривка, а домът е украсен с цветя, борови клонки, плодове и свещи. Задължително е в средата на масата да има бутилка вино. По селата домовете се украсяват и със слама, в чест на Младенеца, роден в сеното.

МЕКСИКО

По традиция украсяването на дома започва на 16 декември. Децата носят малки статуи на Мария и Йосиф и обикалят по чуждите домове - символ на търсенето на подслон в Коледната нощ. На самата Коледа децата играят специална игра, наречена Пинята - малки глинени гърненца, пълни със сладкиши и бонбони, окачени на тавана. Целта е всяко дете да счупи поне едно гърненце с вързани очи, за да вземе подаръците.

ДАНИЯ

4 седмици преди Коледа датчаните украсяват с боров венец, в който поставят 4 свещи. В началото на всяка седмица, оставаща до Рождество, се пали по една свещ. Четвъртата седмица е посветена на приятелството и обичта. Задължително се пие греяно вино или ракия. В Дания няма Дядо Коледа, а червен дух на име Жул, който много прилича на снежен човек. Вечерята на 24 декември е традиционна - херинги, патица или печено прасе с цветно зеле, карамелизирани картофи и компот. За десерт - ориз с бадеми и канела. След това всички пеят и танцуват в очакване на червения дух.

ИНДИЯ

Индийците отделят голямо внимание на коледната меса (литургия). Християните присъстват масово на службата, която трае два-три часа. Всяка къща следва да се превърне в остров на топлотата и разбирателството. Семействата взаимно си ходят на гости и пеят песни, свирят на барабан и чинели, а през това време домакините ги черпят със сладки, плодове и им подаряват цветя. Дори и нехристияните се присъединяват към общия празник на човешкото милосърдие.

КАНАДА

Канада е сред малкото страни, където празнуването на Коледа задължително е... в бяло. С много сняг и елени. Навсякъде по улиците и магазините се виждат елхи, украсени с блестящи топки и гирлянди, до които задължително стои и кончето на Дядо Коледа. Църквите също са огрени от стотици светлинки. Всяка седмица преди Коледа се запалва по една свещ на входа им. Подаръците се раздават по време на тържествената вечеря. Прашат се и поздравителни картички на роднини и приятели, които живеят далече. По традиция канадците също излизат на групи през нощта, за да съберат пари и лакомства, които раздават на бедните. На коледната трапеза има пуйка, а в камината - бъдник.

ГВАДЕЛУПА

Коледата е топла! Около 30 градуса! Основните Коледни ястия са пуншът и кървавицата. За да бъде по-ароматен пуншът, домакините изсушават на жаркото слънце кори от портокал и мандарина. Колкото до традиционната кървавица, цялата къща, дори съседите участват в приготвянето ѝ. В навечерието на Коледната нощ се яде свинско месо, а в празничната вечер - ориз и т. нар. дървени грахчета (нещо като ситните зърна на зрелия фасул). Това изисква традицията. В полунощ всички отиват в църквата, а през това време Татко Коледа минава по домовете, за да остави подаръците.

Източници: www.turizmo.bg; www.putepisi.com



РУБРИКА: БЪЛГАРСКИТЕ ДЕСТИНАЦИИ "КРАЙ РЕКАТА РЕДЯТ СЕ, РЕДЯТ СЕ ТОПОЛИТЕ..."

"...побелели, побелели от първия сняг."

Едва ли някой не е чувал известните стихове от песента "Среща" на група "Щурците".

И става въпрос за Хасковската река. "Тая песен създаде и някои неочаквани ситуации" - споделя пред сайта www.haskovo.com фронтменът на групата Кирил Маричков. - "Стана повод София и Пловдив да претендират, че тази песен е за техния град. София - защото имало тополи покрай Перловската река, а в Пловдив - покрай Марица. Но мисля, че на всички вече е ясно, че това е песен за Хасково." И наистина си е град на тополите! Около Хасковската река растат 836 тополи - твърдят от ТИЦ Хасково.

Хасково е и рекордър. Именно там се намира статуята на Света Богородица, вписана в редиците на Гинес като най-високия монумент на Божията майка в света. Ореолът около главата на статуята (близо 2 метра) не е признат от Гинес и така всъщност тя не влиза в световните рекорди с цялата си височина.

И пак нещо "НАЙ" за Хасково - Узунджовската църква Свето Успение Богорично (в с. Узунджово) е най-голямата селска църква у нас. Освен това иконостасът ѝ е единственият, върху който има надписи на глаголица. Тази църква комбинира по уникален начин части от християнството и исляма. Издигната е като християнски храм, но през 1593 г. е била срината от Османската империя. На същото място е построена джамия - оприличавана с крепост керван сарай, чийто централен вход е запазен и до днес. В началото на 20 век Турция, когато мястото е отново на българска територия, е започнато и преустройството на джамията в църква.





Хасково е и град на стари занаяти. Шишмановата къща е била собственост на един от най-богатите търговци в града - Христодул Вълчев Шишманов. Той е защитавал българските и християнските интереси пред турските власти. Днес в къщата се помещава експозицията "Домашни занаяти в Хасковския край", представяна с обработката на вълна, тъкачеството, сученето на коприна и преденето на памук.

Паскалевата къща пък е една от най-старите къщи в град Хасково. Построена е през 19 век от богатия хасковски търговец чорбаджи Паскал. В къщата е разположена музейна експозиция, предоставена от Регионалния исторически музей в Хасково, която разкрива бита на хасковчани след Освобождението.



Що се отнася до природните ресурси, лесопарк "Кенана" е най-големият парк на територията на община Хасково. Намира се североизточно от града. Основната му част е заета от дървета от различни дървесни видове. На територията на парка има доста хотели, места за хапване, басейни, детски кът, лятно кино, тенис кортове и спортни съоръжения. В лесопарка е разположена и зоологическата градина на град Хасково.



А ако сте любители на митичното, то село Каснаково в община Димитровград крие древнотракийско светилище на нимфите. То е изградено в началото на желязната епоха на върха на древен култов център, включва много сгради и амфитеатър. Според един от намерените надписи, светилището е издигнато от тракийски ветеран от римската армия и неговата съпруга като почит на водните нимфи и Афродита. Местните хора вярват, че водите на извора са имат лечебни способности. Това е едно от най-добре съхранените тракийски светилища в България.



Източници: www.peika.bg; www.pochivka.bg

ЩО Е ТО ИНТЕЛИГЕНТНИ (СМАРТ) ГРАДОВЕ?

В последните няколко години, под влиянието на глобализацията и посевместното разширяване на обхвата и функциите на информационно-комуникационните технологии, се заражда концепцията за "Интернет на нещата" (Internet of Things - IoT). Последната дава началото на т. нар. интелигентни (умни/смарт) градове, в които всяка област на градското управление може да бъде включена. Най-общо интелигентните градове се характеризират с:

-умен обществен транспорт - смарт транзитните компании са в състояние да координират услугите и да удовлетворяват потребностите на гражданите в реално време, като подобряват ефективността и ги правят максимално удобни и ефективни;

-енергийна консервация и енергийна ефективност - използвайки интелигентни сензори, уличните светлини намаляват, когато на пътя няма автомобили или пешеходци. Технологията за интелигентна мрежа може да се използва за подобряване на работата, поддръжката и планирането, както и за захранване при поискване и наблюдение при прекъсване на енергията;

-смарт приложения за личен транспорт - класически пример е интелигентният паркинг метър, който използва приложение, за да помогне на шофьорите да намерят налични места за паркиране без продължително обикаляне из претъпканите градски улици. Интелигентният уред също така позволява цифрово плащане, така че няма опасност от изваждане на банкноти или монети при заплащане;

-велосипеди под наем - пестят време, пари и вредни емисии, спомагат за двигателната активност на гражданите;

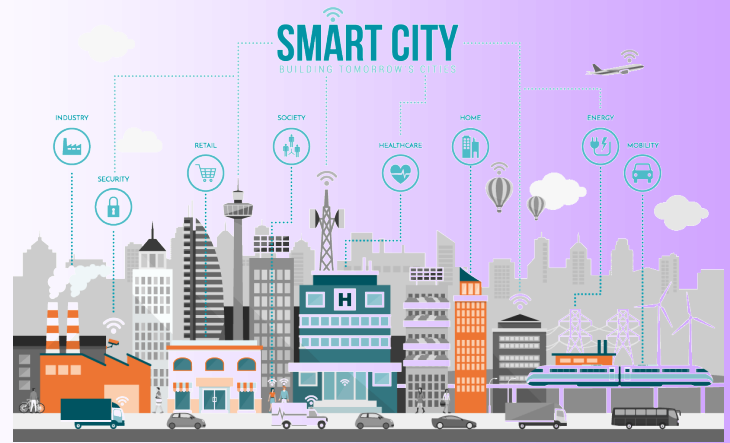
-обществена безопасност - чрез наблюдение на зони с висока престъпност и подобряване на готовността за работа при извънредни ситуации със сензори. Например, интелигентните сензори могат да бъдат критични компоненти на система за ранно предупреждение преди природни явления като земетресения, наводнения, свлачища или урагани;

-смарт сгради - съществуващата инфраструктура може да бъде модернизирана и новите сгради да бъдат изградени със сензори, които да осигурят не само управление на пространството в реално време и да гарантират обществената безопасност, но и да наблюдават структурното здраве на сградите. Прикрепването на сензори към сгради и други съоръжения може да открие износване и да уведоми служителите, когато са необходими ремонтни работи;

-ефективност на градското производство - включително създаването на работни места, енергийната ефективност, управлението на пространството и по-свежите стоки за потребителите.

Умните градове насърчават устойчивостта. Интелигентните технологии ще помогнат на градовете да поддържат растежа и да подобрят ефективността на благосъстоянието на гражданите и ефективността на правителството в градските райони през идните години.

Източник: www.saint-gobain.bg



Докт. Катина Попова



Smart Airports Market



Smart – летища, нови туристически дестинации

В ера на смарт - телефони, смарт – телевизори, смарт – часовници и дори смарт портфейли, не е никак чудно, че в сферата на туризма и пътуванията започваме да говорим за смарт технология, която променя и класическия модел на работа на летищата и съпътстващите пътуванията формалности. Появяват се нов тип летища – смарт – летища, които не просто преследват своите търговски цели, а се стремят да предложат услуга от ново поколение.

Всеки пътник се интересува от възможността да подобри своята мобилност, изисква бързина, удобство, гъвкавост на предоставяните услуги, както и търси разумна цена за всичко потребявано. А летищата винаги са били и ще бъдат инкубатор за иновации и технологии. Примери в това отношение могат да бъдат дадени със Северно-американските летища като Торонто, Атланта, Далас, Питсбърг, въвели иновации в услугата със споделеното придвижване между терминалите, както и в паркирането, осигуряващи гъвкави зони за качване и слизване на пътници, осигуряващи оптимално използване на изградените паркинги.

Все по-често се говори за програмите – Living Lab, които подпомагат и осигуряват разработването на технологични решения, създават, развиват и тестват нови продукти. Пример за това е едно от най-иновативните летища на планетата Чанги, Сингапур, което в партньорство със Сингапурския Икономически Борд за Развитие инвестира ок. 50 млн. долара в програмата си за Анализ на данните, Автоматизация, подобрен интернет, не-натрапваща система за сигурност, смарт инфраструктура.

Обявеното за 6-та година за най-добро летище в света, впечатлява с новите придобивки на Терминал 1 – новосъздадената инсталация „Кинетичен дъжд“, който кореспондира с типичния за района тропически климат. Всяка капчица разполага със собствен мотор, който в комбинация с останалите, пресъздават в прецизен синхрон идеята за дъжд над Сингапур. На ниво 3, пътниците могат да се порадват на кактусова градина с повече от 100 вида растения от пустините на Азия, Африка и Америка. Ниво 2, от друга страна, изненадва с присъствието на Градина с водни лилии с представители като: Амазонска водна лилия, Свещен Лотус, Пандановото палмово дърво, което е с огромно икономическо, здравословно и културно значение за целия Тихоокеански регион. Пътниците, разполагащи с повече свободно време, могат да се възползват дори и от наличието на открит басейн и джакузи на ниво 3 в Аеротел Еърпот Транзит хотела, срещу символичните 17 сингапурски долара. Впечатляваща е и градината с Пеперудите на Терминал 3, която представлява изкуствено създаден хабитат на 1000 пеперуди от 40 различни вида, плуващ в зеленина и озвучаван от водите на специално изградения 6-метров водопад; Кристалната градина на Централната пиаца. Пътниците на Чанги могат да се възползват и от възможността да гледат някои от нашумелите блокбъстери в едно от двете кина, работещи 24 ч в денонощието, докато чакат следващия си полет. Но разбира се, истинското бижу в границите на летище Чанги се очаква да бъде Jewel Changi airport, 10-етажен комплекс, планиран да бъде открит през 2019-та година. Тази

Перла в короната е предназначена да предложи микс от атракции, хотел, търговски комплекс и множество места за хранене, отново в комбинация от изградени паркове и градини, места за отдих и свободно време. Всичко това неизменно е съпроводено с допълнителни услуги за пътниците със средно дълги престои, на които се дава възможност да закупят пас за Хоп-он Хоп-офф автобуси и да опознаят основните атракции на островната държава. А за тези с престой над 5,5 часа, летищните власти предоставят напълно безплатни няколко вида турове. Цялата комбинация от предложения, наред с автоматизираните гишета за самостоятелна регистрация и оставяне на багаж, преминаването през автоматизиран паспортен контрол и електронни гейтове за качване в самолета създават усещането за едно истинско смарт летище, което пътниците започват да разпознават като самостоятелна туристическа дестинация.

Сериозна заявка в това направление отправя и летище Хамад, Доха в Катар – обявеното за 5-то най-добро летище в света, което в голяма степен преследва политиката на постоянна иновация и предоставяне на все повече смарт услуги на своите клиенти. А клиентите на Qatar Airways, закупили самолетни билети до 2/12 в съответната класа получават възможност да нощуват безплатно в един от най-класните хотели – The Ritz Carlton, удължавайки поне с ден престоя си в арабската държава. По този начин увеличават възможностите, както за туристически посещения, така и за допълнително ползване на услугите на летище Хамад.

Не бива да се пропуска новото летище Истанбул, намиращо се в Европейската част на Турция, което освен да облекчи трафика от претоварените Ататюрк и Сабиha Гьокчен, цели да се превърне в едно от най-големите и иновативни летища насамо на континента Европа, а и в целия свят, обслужвайки 200 млн пътници на година. Подходящата географска локация го определя като един своеобразен център на интензивна полетна мрежа, както и на един важен икономически хъб.

Развитието на въздушния транспорт и наземното обслужване без съмнение е обвързано и с постоянния стремеж за устойчив растеж, съобразен с проекти за социална отговорност и опазване на околната среда. И в крайна сметка това определя дали един продукт, услуга или технология могат да се нарекат Smart. Комбинацията от полезност, бързина и ефективност при потребяването, удобство, автоматизация и грижа за клиента, атрактивен дизайн гарантират предпочитания избор на мобилно или електронно устройство, а защо не и на летище.

Докт. Христина Сантана

Люксембург ще стане първата страна в света, в която целият обществен транспорт ще е безплатен, предаде "Гардиън". Според планове на преизбраното коалиционно правителство на Ксавие Бетел билетите за влакове, трамваи и автобуси ще отпаднат през лятото на 2019 г. Политиката все още предстои да бъде окончателно доизяснена.

В град Люксембург са някои от най-лошите задръствания в света. Там живеят около 110 хил. души, но още 400 хил. ходят на работа в града. Според проучване шофьорите в столицата са прекарвали средно 33 часа в задръствания през 2016 г. Макар страната да има около 600 хил. жители, почти 200 хил. души, които живеят във Франция, Белгия и Германия, пресичат границата всеки ден, за да отидат на работа в Люксембург.

През лятото правителството въведе безплатен транспорт за децата и младежите под 20 години. Учениците от средни училища могат да ползват безплатен транспорт до домовете си. Пътниците плащат едва 2 евро за до два часа пътуване, което в страна с площ около 2600 кв. км покрива почти всички пътувания.

Източник: www.dnevnik.bg



Интересни факти за круизните кораби, които не се казват на туристите

- Направено проучване в САЩ установило, че след пенсионирането си, за възрастните хора би било по-изгодно и евтино, ако живеят на круизен кораб, а не в старчески дом. Това се отнася единствено за американските пенсионери...;
- В случай на инцидент или друга необходимост, на круизните кораби не е предвидено да се поддържа снабдяване с кръв и плазма. При нужда, кръв се търси от пасажерите и екипажа.;
- От 2000-та година са изчезнали около двеста души от круизни кораби. Тяхното изчезване ще остане загадка, защото туристическата индустрия традиционно не е склонна да си сътрудничи на полицията.;
- „World“ е круизен кораб, който се използва в качеството на постоянно жилище. Постоянен адрес: на кораб...;
- Общата дължина на кабелите в най-големия круизен кораб в света „Оазис на моретата“ е достатъчна, за да премине през цялата Северна Америка.;
- Има немалко кораби, които плават под „удобен флаг“. Той сигнализира, че те могат да приемат условията в страните, където законодателството предвижда най-преференциални и благоприятни цени.;
- Круизните кораби, които плават в Индийския океан, са оборудвани с противопожарни маркучи за високо налягане и мощни звукови пушки, с цел да отблъскват нападенията на пиратите.

Източник: www.palatka.bg

ЗАБАВНО

Скъпи читатели,
Позволете ни в този брой на вестника, посветен на Коледните и Новогодишни празници, да превърнем “забавното” в “сериозно”. През 2007 г. българският писател Георги Господинов прави призив за Коледа. 11 години по-късно той вероятно е още по-актуален!

Не спирайте да четете!
Екипът на “Туризмини”



Влизаме в декември. В дъното на месеца хипнотизиращо свети Коледа. Всеки момент ще се отприщи предпразничната лудост. Кротките довчера граждани ще се превърнат в бесни купувачи. Търговците вече пресмятат печалбите и търкат доволно ръце. Коледата все повече заприличва на огромен мол, на коледен базар в НДК, на претъпкани от хора „Метро“, „Била“... Коледата като браншови празник на работещите в търговията. Ден на промоцията.

Затова бързам още в началото на този месец да обявя своята малка лична кампания. Тя не е под нечий патронаж и зад нея не стои никоя институция. Не е свързана с пращане на SMS-и. Всеки десети не печели лек автомобил или екскурзия за двама до турски курорт. Не е част от промоционален пакет.

Нека я наречем просто „Подари книга за Коледа“.

Защото подаряването на книга е хубав жест. В това има вкус и една особена естетика. Има екология на духа. Не знам как да го обясня. Не е като да подариш дезодорант или лек автомобил.

Защото книгата е много личен подарък. Защото подаряваш думи, подаряваш история. И казваш нещо през нея на този, комуто я подаряваш.

Защото книгата е бавен подарък, подарък, който трае. Не го изхарчваш, изпиваш, изпръскваш и не изхвърляш празната му опаковка. (То също е част от екологията.) А това да подариш книга на Коледа е нещо съвсем специално. В него има стил, ретро.

Защото Коледите са направени от книгите, които сме чели, от историите, които са ни разказвали. Спомням си много ясно „Малката кибритопродавачка“, която получих като дете, и скришната сълза, през която я препрочитам. Как би изглеждала Коледата без тази история. Или без „Даровете на вълхвите“ на О’Хенри. Или без Дикенс, в който можеш да потъваш до безкрай. Или без „Коледната история на Оги Рен“ от Пол Остър.

Подарявам тази малка лична кампания на тези, които вече се чудят как да не подарят същия парфюм, шал, бижу от миналата година. Надявам се да я прочетат и тези, които разгръщат предимно икономическите страници, управителите на банки, шефовете на фирми. Изненадайте вашите служители за Коледа, подарете им книга. Или прибавете книга към всички офис джунджурии, които ще раздадете покрай празника.

Когато едно общество е в дълга и тежка криза, то първо изхвърля онова, което му се струва излишно и ненужно. Книгите, и изобщо културата, бяха лесно припознати като излишния харч. Като нещо, което не е стока от първа необходимост. Струва ми се, че бавно започваме да осъзнаваме обратното. Книгите и културата са стока от първа необходимост за всяко нормално общество.

Вярвам, че ако повече хора си подарят книги за Коледа, това ще намали малко разوماгьосването на празника. Ще редуцира общото количество кич, ще приглуши с един тон истерията. Ще разграничи празнуващия от пазаруващия човек.

Защото Коледата не е промоция, а дар и чудо. А без чудеса не се живее. Особено днес, особено тук.

ГЕОРГИ ГОСПОДИНОВ

СТУДЕНТСКИ ЕЛЕКТРОНЕН ВЕСТНИК “ТУРИЗМИНИ”

9002 Варна, бул. "Княз Борис I" № 77
Е-майл: clubtourism@mail.bg
Редакционна колегия
Отговорен редактор: Катина Попова
Дизайн и оформление: Теодор Тодоров

Настоящото издание съдържа авторски текстове на преподаватели и докторанти от катедра “Икономика и организация на туризма”, ИУ-Варна

