СТОПАНСКА АКАДЕМИЯ „Д. А. ЦЕНОВ” – Свищов
Факултет „Производствен и търговски бизнес”
Катедра „Икономика и управление на туризма”

МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНОПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ

ТУРИЗМЪТ В НОВОТО ХИЛЯДОЛЕТИЕ – СЪСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВИ

Сборник с доклади

Академично издателство „Ценов“
Свищов
2019

ОРГАНИЗАЦИОНЕН КОМИТЕТ

Почетен председател:
доц. д-р Иван Марчевски – Ректор на СА „Д. А. Ценов“ – Свищов

Председател:
доц. д-р Петя Иванова
Членове:
проф. д-р Марияна Божинова
проф. д.и.н. Милко Палангурски
доц. д-р Мариана Янева
доц. д-р Тихомир Личев
гл. ас. д-р Любка Илиева
гл. ас. д-р Любомира Тодорова
гл. ас. д-р Павлин Павлов

МЕЖДУНАРОДЕН РЕДАКЦИОНЕН СЪВЕТ

Председател:
проф. д-р Марияна Божинова – (България)
Членове:
проф. д-р Лариса Корганашвили (Грузия)
проф. д-р Алфред А. Розенблум (САЩ)
проф. д-р Алфонсо Варгас (Испания)
доц. д-р Петя Иванова (България)
доц. д-р Мариана Янева (България)
доц. д-р Татяна Манастерска (Полша)
доц. д-р Ю-Чен Чанг (Тайван)
доц. д-р Сергей Илькевич (Русия)
доц. д-р Насирли Бейтулла (Азербайджан)

Технически секретар – Емилия Станева

ISBN 978-954-23-1764-7

СЪДЪРЖАНИЕ

Доц. Петя Иванова
Вместо предговор 9

Пленарен доклад
Проф. М. Божинова
АКТУАЛНИ АСПЕКТИ НА УПРАВЛЕНИЕТО НА ТУРИСТИЧЕСКАТА ДЕСТИНАЦИЯ И БЪЛГАРСКАТА ПРОЕКЦИЯ 13

ТУРИСТИЧЕСКИ ПРОДУКТ И ИНОВАЦИИ

Prof. Andrey Zahariev, Assoc. Prof. Stoyan Prodanov, Head Assist. Prof. Emil Tsanov, PhD, Assist. Prof. Stefan Prodanov, PhD; Mariana Moneva-Dauo, Phd Student
PROJECT NOVAE AND INTERREG PROGRAMME – A NEW APPROACH FOR DEVELOPMENT OF THE LOWER DANUBE TOURIST DESTINATION 27

Доц. д-р Петя Иванова, докторант Симеон Симеонов
ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТУРИСТА, ПРАКТИКУВАЩ КУЛИНАРЕН ТУРИЗЪМ 36

Доц. д-р Иванка Николова
ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА НАРАСТВАНЕ НА ПРИХОДИТЕ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО 45

Доц. д-р Снежинка Кадиева
НЯКОИ НОВИ КОНЦЕПЦИИ ЗА ХОТЕЛИТЕ НА БЪДЕЩЕТО 53

Доц. д-р Ваня Василева, Йорданка Марчева
СЪВРЕМЕННИ ОСОБЕНОСТИ В РАЗВИТИЕТО НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО В КИПЪР 62

Доц. д-р Снежана Иванова, Александрина Енева
ИНОВАЦИИТЕ В НОВИЯ ТУРИСТИЧЕСКИ СВЯТ 70

Доц. д-р Катя Илиева
РЕСУРСИТЕ НА СОЛЕНИТЕ ЕЗЕРА В АКВАТОРИЯТА НА БУРГАС И РОЛЯТА ИМ В РАЗВИТИЕТО НА АЛТЕРНАТИВНИ ВИДОВЕ ТУРИЗЪМ В РЕГИОНА 81

Гл. ас. д-р Любка Илиева
ИЗСЛЕДВАНЕ НА ИНСТРУМЕНТИТЕ ЗА ВЪЗДЕЙСТВИЕ
ВЪРХУ ИМИДЖА НА ТУРИСТИЧЕСКАТА ДЕСТИНАЦИЯ 91

Доктор Никола Гайдаров, докторант Ралица Георгиева
СПЕЦИАЛИЗИРАНИ ПРОДУКТИ НА ТУРОПЕРАТОРИТЕ
ПО ДЕЛОВИ И ХАЗАРТЕН ТУРИЗЪМ 98

Ст. преп. Маргарита Панчева
С ГРИЖА ЗА КЛИЕНТА ПРИ ПОДГОТОВКАТА И ПРОВЕЖДАНЕТО
НА ОРГАНИЗИРАНИ ОБИКОЛНИ ПЪТУВАНИЯ ИЗ БЪЛГАРИЯ,
ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ФРЕНСКИ ТУРИСТИ.....108

Преп. д-р Севджан Сабриева
СЪВРЕМЕННО СЪСТОЯНИЕ НА ТУРИСТИЧЕСКАТА
ИНФРАСТРУКТУРА В ЮГОЗАПАДЕН РАЙОН ЗА ПЛАНИРАНЕ 117

Докторант Данаил Алеков
ДИНАМИЧНИ И СТАЦИОНАРНИ ТУРИСТИЧЕСКИ ПРОГРАМИ.....124

Докторант Илиян Дуков
ДЕТЕРМИНАНТИ НА ПОТРЕБИТЕЛСКОТО ТЪРСЕНЕ НА
ОРГАНИЗИРАНИ ЕДНОДНЕВНИ ПЕШЕХОДНИ ЕКСКУРЗИИ.....133

Mohamed Mostafa Albaz
THE ROLE OF SMART HUMAN RESOURCES IN IMPROVING THE
EFFICIENCY OF LOGISTICS INVESTMENT IN SMEs 141

ТУРИСТИЧЕСКИ БИЗНЕС И ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО

Доц. д-р Генка Рафаилова
ВЗАИМОВРЪЗКА МЕЖДУ КРЕАТИВНОТО ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО
И ТУРИЗМА В БЪЛГАРИЯ 151

Доц. д-р Мария Станкова
ВЪЗМОЖНОСТИ НА ИНДУСТРИЯТА НА ТУРИЗМА ЗА СОЦИАЛНО
ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО 161

Доц. д-р Еленита Великова
АНАЛИЗ НА ВЪЗМОЖНОСТИТЕ ЗА УДЪЛЖАВАНЕ НА СЕЗОНА
В БЪЛГАРСКИТЕ ТУРИСТИЧЕСКИ КУРОРТИ.....169

Gordana Stojmenović, проф. д-р Любчо Варамезов
ОПИТЪТ НА СРЪБСКИТЕ ПРОИЗВОДСТВЕНИ КОМПАНИИ
В LEAN ПРОИЗВОДСТВОТО.....179

Доц. д-р Светослав Илийчовски, доц. д-р Ася Панджерова
СРАВНИТЕЛЕН АНАЛИЗ НА НЕОБХОДИМИТЕ ПРЕДПРИЕМАЧЕСКИ КОМПЕТЕНЦИИ ЗА РАЗВИТИЕ НА ЖЕНСКО ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО В ИТАЛИЯ, АНГЛИЯ И БЪЛГАРИЯ 187

Гл. ас. д-р Галя Кушева
АНАЛИЗ НА ДЕЙНОСТТА НА МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ В КУРОРТЕН КОМПЛЕКС ПАМПОРОВО ПРЕЗ ЗИМНИЯ ТУРИСТИЧЕСКИ СЕЗОН ЗА ПЕРИОДА 2017-2019 г. 195

Гл. ас. д-р Венцислав Перков
ДИНАМИКА НА СЕЗОННОСТТА В ТУРИСТИЧЕСКИЯ БИЗНЕС 203

Гл. ас. д-р Илияна Кръстева
ВЪЗМОЖНОСТИ И ПЕРСПЕКТИВИ ЗА РАЗВИТИЕ НА ВИНЕНИЯ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ 211

Гл. ас. д-р Цветелина Кабакчиева
ИНОВАТИВНОСТ В ТУРИСТИЧЕСКИТЕ ФИРМИ 218

Ас. д-р Любомира Тодорова
ПРОЯВЛЕНИЕ НА СИВАТА ИКОНОМИКА В ТУРИСТИЧЕСКИЯ СЕКТОР НА Р. БЪЛГАРИЯ 227

Ас. д-р Павлин Павлов
ПЕРСПЕКТИВИ ЗА РАЗВИТИЕ НА ВИНЕНИЯ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ 234

Ас. д-р Пламен Петров
ДИНАМИКА В РАЗВИТИЕТО НА ТУРИЗМА В БЪЛГАРИЯ – ТЕНДЕНЦИИ ЗА ПЕРИОДА 2014 – 2019 ГОДИНА 241

Асен Божиков
КИБЕРАТАКИТЕ – СЪЩЕСТВЕНО ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВО ПРЕД ХОТЕЛИТЕ В ДИГИТАЛНАТА ЕРА 248

Докторант Таня Рисемова
ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПОДОБРЯВАНЕ НА ИКОНОМИЧЕСКОТО РАЗВИТИЕ НА БЪЛГАРСКИ ОБЩИНИ ПО ТЕЧЕНИЕТО НА ДОЛЕН ДУНАВ 256

Докторант Жаклин Коен
ПРОЦЕСНО УПРАВЛЕНИЕ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО ЗА УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ ОПЕРАЦИИТЕ В ПРЕДЕН ОФИС 264

Докторант д-р Владимир Бойчев
МЕДИЦИНСКИ ИЛИ МЕДИКАМЕНТОЗЕН ТУРИЗЪМ – ВЪЗМОЖНОСТИ И ПЕРСПЕКТИВИ 272

Докторант Зорница Златанова
МАРКЕТИНГОВИ ИЗСЛЕДВАНИЯ ПРИ ОЦЕНКА НА ТУРИСТИЧЕСКИ КОМПАНИИ, ОТНОСНО ПРИЛОЖЕНИЕТО НА ИНТЕРНЕТ МАРКЕТИНГА 281

ФИНАНСОВИ, ОТЧЕТНИ, ЗАСТРАХОВАТЕЛНИ И СОЦИАЛНИ ВЪПРОСИ НА ТУРИЗМА

Доц. д-р Людмил Найденов, гл. ас. д-р Марияна Павлова-Бънова
МЕСТНИ ДАНЪЦИ И ЕФЕКТИВНОСТ НА ТУРИСТИЧЕСКИЯ БИЗНЕС 291

Доц. д-р Маргарита Шопова
СТАТИСТИЧЕСКИ АНАЛИЗ НА РЕГИОНАЛНИТЕ РАЗЛИЧИЯ В ДЕЙНОСТТА НА МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ НА ТУРИСТИ 301

Доц. д-р Галя Иванова - Кузманова
ПРОБЛЕМИ ПРИ СЧЕТОВОДНОТО ОТЧИТАНЕ НА РАЗХОДИТЕ ЗА БЕЗПЛАТНА ХРАНА В ТУРИСТИЧЕСКИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ 311

Ас. д-р Йордан Стефанов Йорданов
ПРОБЛЕМИ ПРИ ПЕНСИОННОТО ОСИГУРЯВАНЕ НА ЗАЕТИТЕ В ТУРИЗМА 318

Изследовател д-р Александрина Александрова АНАЛИЗ НА БАЗИСНИ ПОКАЗАТЕЛИ ОТНОСНО ТУРИЗМА В СТРАНИТЕ ЧЛЕНКИ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ 326

Докторант Росен Колев
НЕОБХОДИМОСТ ОТ НОВИ ПОДХОДИ ПРИ КАЛКУЛИРАНЕТО НА СЕБЕСТОЙНОСТТА 334

Докторант Димчо Шопов
ВЛИЯНИЕ НА ВИСОКАТА ДЪРЖАВНА ЗАДЛЪЖНЯЛОСТ ВЪРХУ ТУРИСТИЧЕСКАТА ИНДУСТРИЯ НА СТРАНИТЕ ОТ ЕС 342

Докторант Борислава Славова-Петкова
СОЦИАЛЕН ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ 351

МАРКЕТИНГОВИ, ТЪРГОВСКИ И УПРАВЛЕНСКИ АСПЕКТИ НА ТУРИЗМА

Проф. д-р Светла Ракаджийска
СИМВОЛИКА И КОМУНИКАЦИЯ ЗА ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА ТУРИСТИЧЕСКА ДЕСТИНАЦИЯ.....359

Проф. д-р Стоян Маринов, д-р Галина Илиева
ТУРИСТИЧЕСКО ТЪРСЕНЕ НА ОБЩИНА НЕСЕБЪР КАТО ТУРИСТИЧЕСКА ДЕСТИНАЦИЯ.....368

Доц. д-р Иван Марчевски, доц. д-р Ваня Григорова
МАРКЕТИНГОВИТЕ МРЕЖИ ОТ ФИРМИ – СЪВРЕМЕННА ТЕНДЕНЦИЯ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО В БЪЛГАРИЯ 375

Assoc. Prof., PhD Tatiana Manasterska, The President Stanislaw Wojciechowski
MANAGING AND MEETING THE DEMANDS OF OLDER TOURIST MARKET.....384

Доц. д-р Галина Захариева
ПРИНОС НА ТУРИСТИЧЕСКИТЕ УСЛУГИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИКОНОМИКА 390

Доц. д-р Искра Пантелеева
СТРАТЕГИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ В ТУРИЗМА – НЯКОИ МЕТОДИКО-ОРГАНИЗАЦИОННИ ВЪПРОСИ..398

Доц. д-р Мариана Янева, доц. д-р Николай Цонев
КОНСУЛТАНТСКА ОЦЕНКА НА ПОТЕНЦИАЛА ЗА РАЗВИТИЕ НА ТУРИСТИЧЕСКИ РАЙОН 404

Доц. д-р Соня Алексиева, Росен Петков
КОНКУРЕНТНО ПРЕДИМСТВО НА УСТОЙЧИВОТО ХРАНЕНЕ В ХОТЕЛИЕРСТВОТО – ПОТРЕБИТЕЛСКИ ПОЛЗИ, ПРОБЛЕМИ И ТЕНДЕНЦИИ.....414

Доц. д-р Иван Желев
ВЗАИМООТНОШЕНИЯ НА ЗАИНТЕРЕСОВАНИТЕ СТРАНИ ПРИ ФАСИЛИТИ МЕНИДЖМЪНТА НА ХОТЕЛИТЕ В БЪЛГАРИЯ.....423

Доц. д-р Пенка Горанова
КОНЦЕПЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ХОТЕЛСКИ КОМПЛЕКС.....431

Доц. д-р Анатолий Асенов, докторант Зорница Крумова
ПРОБЛЕМИ И ПРЕДИЗВИКАТРЕЛСТВА И ПРЕД ЛИДЕРСТВОТО В ТУРИСТИЧЕСКИЯ СЕКТОР.....439

Гл. ас. д-р Емил Николов
ПОЗИТИВНИ ЕФЕКТИ ОТ ИНТЕГРИРАНЕТО НА КОРПОРАТИВНАТА СОЦИАЛНА ОТГОВОРНОСТ В ПРЕДПРИЯТИЯТА ОТ ТУРИСТИЧЕСКАТА ИНУДСТРИЯ НА БЪЛГАРИЯ 447

Гл. ас. д-р Маргарита Мишева
ЕЛЕКТРОННА ТЪРГОВИЯ В ТУРИЗМА – ПРОБЛЕМИ, ТЕНДЕНЦИИ, ПЕРСПЕКТИВИ.....454

Гл. ас. д-р Надежда Веселинова
ГЪВКАВОТО ЛИДЕРСТВО – ФАКТОР ЗА УСПЕШНИ ПРОЕКТИ В ТУРИЗМА 462

Гл. ас. д-р Зоя Иванова
ФОРМИРАНЕ ПОВЕДЕНИЕТО НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ В ТУРИСТИЧЕСКИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ 468

Гл. ас. д-р Милен Динков
СТРАТЕГИЧЕСКО УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИСТИЧЕСКИТЕ ДЕСТИНАЦИИ.....475

Гл. ас. д-р Галя Георгиева, гл. ас. д-р Иван Маринов
ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИЕТО НА МЕЖДУНАРОДНИЯ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ.....483

Гл. ас. д-р Тихомир Върбанов
ТЕОРЕТИЧНИ МОДЕЛИ ЗА ОЦЕНКА НА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТТА НА ТУРИСТИЧЕСКАТА ДЕСТИНАЦИЯ.....491

Гл. ас д-р Светослав Калейчев
ИДЕНТИФИЦИРАНЕ НА ПОЛОЖИТЕЛНОТО ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ МЕЖДУ РОБОТИЗАЦИЯТА И ТУРИСТИЧЕСКИЯ МАРКЕТИНГ.....499

Ас. д-р Бойчо Бойчев
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНСКИ СТРУКТУРИ В ТУРИСТИЧЕСКИЯ БИЗНЕС 507

Доктор Веселина Портарска
МОДЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ НА РАЙОН РИЛА-ПИРИН, С ЛОКАЦИЯ БАНСКО 515

Докторант Александър Димитров
ПРЕДИМСТВА НА МОБИЛНАТА ТЪРГОВИЯ (M-COMMERCE) В СЪВРЕМЕННОТО ХОТЕЛИЕРСТВО.....525

Д-р Мирослав Кръстев, ас. д-р Калоян Цветков
ОЦЕНКА НА ПОТРЕБИТЕЛСКИТЕ НАГЛАСИ ПРИ ПОСЕТИТЕЛИТЕ НА НЕДВИЖИМИ КУЛТУРНИ ЦЕННОСТИ.....534

Докторант Кристина Георгиева
ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА ПРЕД ПОЗИЦИОНИРАНЕТО НА ТУРИСТИЧЕСКА ДЕСТИНАЦИЯ БЪЛГАРИЯ.....543

Докторант Йоана Огнянова
ВЛИЯНИЕ НА БРАНДИНГА НА КУЛИНАРНАТА ДЕСТИНАЦИЯ ВЪРХУ МОТИВАЦИЯТА НА ТУРИСТИТЕ.....551

Докторант Ирина Карадакова
ИЗМЕРЕНИЯ НА ЛОЯЛНОСТТА В ТУРИЗМА.....557

Докторант Ивайло Иванов
АКТУАЛНИ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИЕТО НА ХОТЕЛСКИТЕ ОНЛАЙН РЕЗЕРВАЦИОННИ СИСТЕМИ.....566

Докторант Нина Костадинова
ЛИДЕРЪТ – КЛЮЧОВ ФАКТОР ЗА ЕФЕКТИВНОСТ НА ЕКИПНАТА РАБОТА В ТУРИСТИЧЕСКИТЕ ОРГАНИЗАЦИИ.....575

ПРАВНИ, ИСТОРИЧЕСКИ И КУЛТУРНИ ИЗМЕРЕНИЯ НА ТУРИЗМА

Проф. д-р Таня Парушева
ОПАЗВАНЕ И СЪХРАНЯВАНЕ НА РЕСУРСИТЕ НА КУЛТУРНИЯ ТУРИЗЪМ ЗА БЪДЕЩЕТО.....583

Доц. д-р Тихомир Личев
РАЗВИТИЕ НА КУЛТУРНИЯТ И КУЛТУРНО ПОЗНАВАТЕЛЕН ТУРИЗЪМ ПО ДУНАВСКОТО КРАЙБРЕЖИЕ.....589

Доц. д-р Милена Стоянова, доц. д-р Ивайло Владев
СКАЛНИТЕ МАНАСТИРИ В СЕВЕРОИЗТОЧНА БЪЛГАРИЯ КАТО ТУРИСТИЧЕСКИ ОБЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА КУЛТУРЕН И РЕЛИГИОЗЕН ТУРИЗЪМ.....597

Доц. д-р инж. Стойна Цвяткова, маг. Емилия Маринова
ПОТРЕБИТЕЛСКО ТЪРСЕНЕ И НЕОБХОДИМОСТ ОТ СЪЗДАВАНЕ НА ИНОВАТИВЕН МОДЕЛ ЗА ИНТЕГРИРАН ТУРИСТИЧЕСКИ ПРОДУКТ В СВИЩОВ, С ЕЛЕМЕНТИ НА КУЛТУРЕН, ДУХОВЕН И РЕЛИГИОЗЕН ТУРИЗЪМ.....605

Dr. Mahmoud Khalifa, Assoc. Prof
THE ANALYSES OF PUBLIC POLICIES FOR THE REVITALIZATION OF THE TOURISM SECTOR IN EGIPT AFTER THE 30th OF JUNE REVOLUTION....614

Д-р Константин Григоров
МЕСТНИ ОРГАНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИЗМА И ТЕХНИТЕ КОМПЕТЕНЦИИ 620

ПРОСТРАНСТВЕНИ И ЕКОЛОГИЧНИ ВЪПРОСИ НА ТУРИЗМА

Проф. д-р Константин Калинков
ОСНОВА ЗА УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ НА ТЕРИТОРИЯТА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЧЕРНОМОРСКИ КУРОРТИ 629

Доц. д-р Петя Иванова
УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ НА ТУРИЗМА ЧРЕЗ РЕАЛИЗИРАНЕ НА ПРОЕКТИ 640

Доц. д-р Марина Николова
УСТОЙЧИВ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРСКИТЕ ЗАЩИТЕНИ ЗОНИ И ТЕРИТОРИИ 651

Доц. д-р Иван Килимперов, доц. д-р Красимир Александров
ВЪЗМОЖНОСТИ И ПРЕЧКИ ПРЕД РАЗВИТИЕТО НА СПЕЦИАЛИЗИРАНИ ВИДОВЕ ТУРИЗЪМ НА ТЕРИТОРИЯТА НА ТУРИСТИЧЕСКИ РАЙОН „ТРАКИЯ“ 658

Гл. ас. д-р Нели Веселинова, проф. д-р Веселин Бояджиев
ТУРИЗЪМ, РУРАЛИЗЪМ И ДЕМОГРАФСКАТА КАТАСТРОФА 664

Гл. ас. д-р Румен Недков
ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА ТУРИЗМА В ОБЩИНА СВОГЕ 673

Гл. ас. д-р Явор Станев
РАЗВИТИЕ НА ИНДУСТРИАЛНИЯ СЕКТОР ПРЕЗ ПОГЛЕДА НА ЖИВУЩИТЕ В КРАЙДУНАВСКИЯ РЕГИОН 680

Докторант Иво Балевски
СЕЛСКИЯТ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ - ЕДНА РАЗЛИЧНА ГЛЕДНА ТОЧКА....686

Докторант Владо Божилов
ДОБРИ ПРАКТИКИ В „ЗЕЛЕНА“ ПОЛИТИКА В ХОТЕЛИЕРСТВОТО..693

ИЗСЛЕДВАНИЯТА И ПРЕПОДАВАНЕТО В ОБЛАСТТА НА ТУРИЗМА

Доц. д-р Александр Аверин
DIGITAL-СТРАТЕГИИ ПРОДВИЖЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ИНДУСТРИИ СПОРТА И ТУРИЗМА 703

Старший преподаватель Юлия Иванова
ОСОБЕНОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ИМИДЖА И ПРОДВИЖЕНИЯ УНИВЕРСИТЕТОВ ТУРИСТКОГО ПРОФИЛЯ НА МЕЖДУНАРОДНОМ РЫНКЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ 711

Доц. д-р Ирена Емилова
МЕТОДЪТ „АНАЛИЗ НА СЛУЧАЙ“ ПРИ ПОДГОТОВКАТА ПО ДИСЦИПЛИНАТА „ЕКОТУРИЗЪМ И ИНФРАСТРУКТУРА“..... 719

Докторант Стилияна Басмаджиева
РАЗРАБОТВАНЕ НА МЕТОДОЛОГИЧНА РАМКА ЗА АНАЛИЗ НА МАКРОУПРАВЛЕНИЕТО НА ЗДРАВНИЯ ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ 724

Жилкова Ю. В., Макаренко З. В.
К ВОПРОСУ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ЗНАЧЕНИИ ЭКСКУРСИИ 734

СТУДЕНТСКИ НАУЧНИ ДОКЛАДИ

Магистър Невена Руменова Лясковa
МУЗЕИТЕ НА ВЕЛИКО ТЪРНОВО - ОТ МИНАЛОТО ДО НОВОТО ХИЛЯДОЛЕТИЕ..... 749

Бакалавър, Анжелина Василева
РАЗКРИВАНЕ НА ПОТЕНЦИАЛ ЗА ТУРИСТИЧЕСКИ АТРАКЦИИ В ПРИРОДНО-КЛИМАТИЧНИТЕ И КУЛТУРНО-ИСТОРИЧЕСКИ ДАДЕНОСТИ НА ГРАД СВИЩОВ 755

Студент Петя Костова
ИКОНОМИКАТА НА ПРЕЖИВЯВАНИЯТА И НЕЙНОТО ВЪЗДЕЙСТВИЕ ВЪРХУ ТУРИЗМА 762

Студент Фелия Попова
ПРИЛОЖЕНИЕ НА ДИГИТАЛНИЯ МАРКЕТИНГ В ТУРИЗМА..... 769

Студент Марта Лазарова
ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВИ В ТУРИЗМА..... 776

МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНОПРАКТИЧЕСКА
КОНФЕРЕНЦИЯ

ТУРИЗМЪТ В НОВОТО ХИЛЯДОЛЕТИЕ – СЪСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВИ

Свищов, 11-12 октомври 2019 г.

Сборник с доклади

Конференцията е посветена на 10-годишнината от създаването на специалност „Икономика на туризма“ в Стопанска академия „Д. А. Ценов” – Свищов

ISBN 978-954-23-1764-7

Издателство и печат: Академично издателство „Ценов”
Свищов, ул. Градево № 24

СЪВРЕМЕННИ ОСОБЕНОСТИ В РАЗВИТИЕТО НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО В КИПЪР

Доц. д-р Ваня Василева, Йорданка Марчева
Шуменски университет „Епископ Константин Преславски“
катедра „География, регионално развитие и туризъм“
v.vasileva@shu.bg

Резюме: *Кипър е островна страна, разположена в туристически подрегион Южна Европа и Източно Средиземноморие. Страната е известна предимно с възможностите за морски ваканционен туризъм, които предлага. Конкурентно предимство е кипърската кухня. Тя се базира върху традицията на турски, гръцки, арменски и арабски кухни, както и вкусове от френската и английската кухня. На острова съществува разнообразие от заведения за хранене. Най-популярни са традиционните таверни.*

Обект на внимание в настоящият доклад е туристическа дестинация Кипър. Предмет на проучването е ресторантьорският бранш в страната и значението му за туристическата индустрия на острова. Разгледани са не само особеностите на националната кухня, но също и видовете заведения в Кипър в контекста на туристическия бранш на страната.

Ключови думи: *Кипър, ресторантьорство, традиционна кухня*

Въведение

Кипър е познат като гастрономически рай (или поне значителна част от този рай, локализиран в няколко страни по света). Традиционни са леките закуски, сезонните рибни и зеленчукови ястия, мусака, десерти и много други. Традиционни или интернационални, ресторантите и кафенетата в Кипър държат на своето предлагане и качеството на продуктите, с които приготвят както бърза закуска, така и изтънчената вечеря. Вторият по значение разход на туристите в Кипър, след транспортните разходи, е за храна, напитки, морски ресторанти и таверни. Средиземноморската се състои основно от прясна морска риба. Освен традиционното узо, на острова има лозови масиви, от които се произвеждат качествени червени и бели вина.

Обща информация за Кипър

Кипър е островна страна, разположена в източното Средиземноморие. Заема площ от 9 250 km^2 и има население от около 1 214 436 жители. Географски, островът е част от Азия, но от културна гледна точка Кипър е, и винаги е бил, част от Европа. От 2004 г. островът е член на Европейския Съюз. Страната е с брегова линия от 737 km, което е отлична предпоставка за морския ваканционен туризъм. Крайбрежията са много различни. На някои места брегът е стръмен и скалист, но на други места има красиви плажове. Те от своя страна могат да са каменисти или пясъчни. Някои плажове са покрити със светъл бял пясък, други с кафяв а трети – със златист. По дължина на острова се простират две планински вериги - северна (вис. до 1023 m) и южна - Тродос, с най-висока точка - 1951 m, между тях се простира хълмиста равнина. Климатът и растителността са средиземноморски. Валежите са от 600 до 1000 mm. Преобладава храстовата растителност, а горите заемат едва 18% от площта.

За разлика от повечето европейски страни населението на Кипър се увеличава с бърз темп, като гъстотата му вече е над 85 души/km^2. В етнически състав преобладават кипърски гърци (80,2%) и кипърски турци (18,3%), но се срещат също араби (маронити) - 0,5%, арменци - 0,3%, италианци - 0,3%, други - 0,4%. Официалните езици са гръцки и турски, като се използва и английски. Столицата на Кипър е Никозия (близо 0,2 млн. ж.). Най-големите градове на острова са Лимасол, Ларнака, столицата Никозия, Пафос и Кирения. На западния бряг е разположен Пафос, на юг е Лимасол. Ларнака е разположена на югоизточния бряг на острова, а Кирения на северния бряг.

Административното деление е на 6 окръга. Кипър е президентска република. Според конституцията от 1960 г. президенrът трябва да бъде кипърски грък, а вицепрезидентът — кипърски турчин, избирани за 5 години. Те ръководят и изпълнителната власт — Съвет на министрите. Законодателна власт е Палата на представителите, избирани за 5 години.

Кипър е едно от най-успешните стопанства в света в наши дни, характеризиращо се с висок икономически растеж, стабилна валута, ниска инфлация и нисък процент на безработица. Брутният вътрешен продукт е 9,1 млрд, щатски долара, а брутният социален продукт на глава от населението - 12 320 щатски долара. В миналото селското стопанство е гръбнакът на икономиката - 27,9% от БВП на страната. В съвременен Кипър то се измества все повече от леката промишленост - хранителна, текстилна, обувна, шивашка и др. Развит е и рудодо-

бивът. Важен икономически фактор в републиката е сферата на услугите, която с отраслите си туризъм, транспортно, банково и финансово дело, както и с телекомуникациите и гражданското корабоплаване. Те формират над 75% в брутния вътрешен продукт. Страната няма жп линии, а шосета са над 10 хил. km. Основни морски пристанища са Лимасол и Ларнака. Международни летища са Ларнака и Пафос. Туризмът е с много добре развита материална база и инфраструктура.

Особености на националната кухня

Традиционната островна кухня се базира на традицията на турски, гръцки, арменски и арабски кухни, както и вкусове от френска и английска кухня. Основната част от кипърската национална кухня е месо и ястия от месо, както и зеленчукови ястия. При готвене кипърците използват само растителни мазнини, без добавени мазнини от животински произход, което прави храната здравословна. Местните хора използват много по-малко олио от съседите си в Средиземно море. Ястията винаги се приготвят само от пресни продукти. Всички кипърци вярват, че остарялата храна не може да се използва.

Въпреки факта, че Кипър е остров, морските дарове в храната на местните жители не са много, защото почти не се разчита на риболов, а рибата се внася. Затова рибните ястия са с малко по-висока цена, в сравнение със съседните страни. Най-често срещаният вид риба тук е пъстървата, която се отглежда в специално пригодени изкуствени язовири.

Почти всички сладки в кипърската кухня имат източен произход. В Кипър има вкусен местен мед. Почти целогодишно на острова има пресни плодове и зеленчуци. Изненадващо, картофената култура се събира три или четири пъти годишно. Кипърските ягоди се появяват в края на януари и остават в продажба до ноември. Островът е известен и със своите цитрусови плодове: местните мандарини, портокалите и грейпфрутите, които са много сочни. От тях се прави сок, който заслужава специално внимание, тъй като се прави без добавка на захар или консерванти.[1]

Особено забележимо въздействие върху кухнята имат кипърските гърци. Навсякъде в Кипър, независимо дали в ресторантите в Пафос или Лимасол, или в някой друг град на острова, може да се опита местна кипърска кухня, която включва:

• Мезе - повечето традиционни “мезе” ресторанти се намират в централните и източни части на Лимасол. Кипърското мезе включва

[1] http://en.cyplive.com/ru/articles/eda-i-napitki/natsionalnaya-kuhnya-kipra.html

няколко малки порции от студени и топли ястия, включително сосове, месо, риба, зеленчуци и плодове;

• Тахини - кремообразна паста, направена от сусамово семе и лимон;

• Тзазики - студено кисело мляко, към което се добавят нарязани краставици и мента, подправени с чесън;

• Трамасалата - риба смляна с магданоз, лимонов сок и нарязан лук;

• Хумус - арабско предястие, което съчетава вкусовете на грах, сусамова паста, зехтин и магданоз;

• Луканика - кипърски наденички, подправени със семена от кориандър;

• Шефтал - кюфтета с подправки, приготвени на скара;

• Долмадес - смляно месо и ориз, обвити с лозови листа;

• Барбуни - червена пъстърва;

• Октопус – октопод;

• Лунтза - пушено свинско, мариновано в червено вино със семена от кориандър;

• Халуми - козе сирене с деликатен аромат на мента, изпечено на скара;

• Колокаси - сладки картофи;

• Мусака - патладжан с мляно месо, изпечено в сос бешамел;

• Кефтедес - крокети от месо, ароматизирани с подправки;

• Сувлаки - свинско месо;

• Афелион - свинско месо със семена от кориандър;

• Стифадо - говеждо месо, приготвено във винен оцет с много подправки и лук;

• Клектико - агнешки парчета с дафинов лист и риган, изпечени в глинени пещи;

• Судзукос –десерт от бадемови зърна в гроздова меласа;

Типичните за острова напитки са:

• Филфар - ликьор с портокалов вкус;

• Командария - сладко десертно вино, известно още от Средновековието;

• Шери – също известно е от древни времена;

• Аперитиви „Узо“ и „Корашки“ - алкохолна напитка със силна миризма на анасон;

• Коктейл „Brandy Sour“ - кипърско бренди и няколко капки пресен лимонов сок, които се заливат с лед или сода;

Кипърската кухня съчетава средиземноморски и ориенталски кулинарни традиции. Специална особеност на местните кулинарни изкушения е мезета, която дори не е отделно ястие, а цял набор от тях (поне 8-10), които варират в различните ресторанти. Най-напред се сервират салати и зеленчуци, приготвени по различни начини, а след това основни ястия (риба или месо) и закуски. Много често в мезе има нарязана краставица с чесън и кисело мляко, мелиндазано салата (салата от патладжан с подправки), гъста сметана (жълт грах със зехтин и магданоз) и гръцка салата (домати, краставици, маслини и сирене). По правило мезе се поръчва за 2 души. Цената на мезета е в диапазона от 20-25 евро на човек (40-50 евро за двама).

Видове заведения

В Кипър има различни видове ресторанти - скъпи и с достъпни цени, с меню „а ла карт“, както и с услугата „шведска маса“, ресторанти към хотелите и улични кафенета, заведения за бързо хранене, като неразделна част от съвременния свят и стилни заведения с елегантен дизайн за изключителна изискана вечеря, национални кипърски механи и ресторанти с различни кухни.

Автентичен традиционен кипърски вкус, може да се опита в таверната, в която се сервират кипърска и гръцка кухня с кисели или осолени маслини, селска салата и др. За да се опитат максималния брой традиционни ястия се поръчват мезета. В почти всички механи в петък и събота звучи кипърска и гръцка музика на живо.

Също така в Кипър се срещат английски и ирландски пъбове, италианска пицария, френски, руски, грузински, арменски, мексикански, китайски, японски, тайландски и индийски ресторанти. Веригите за бързо хранене, които са широко представени в Кипър, никога не са празни. Това Макдоналдс, KFC, Pizza Hut, Папа Йоан, Pizza Express, Домино пица и др. Има много улични снек-барове, които продават гирос (печено месо със зеленчуци, увити в палачинка пита). Един от най-популярните ресторанти за морска храна е Ocean Basket, който отваря врати през 1995 г., в Южна Африка. В ресторантът се сервират вкусни морски дарове на достъпни цени. По-късно ресторантът включва прясна риба. В Кипър веригата има обекти в Пафос, Лимасол, Ланрака, Ая Напа.[2]

[2] https://cyprus.oceanbasket.com/our_restaurants



Фиг. 1. Местоположениен на ресторантите Ocean Basket в Кипър[3]

В Кипър има ресторанти, в които на почит е месото. Във всеки ресторант може да се вземе за вкъщи храната, която не е изконсумирана. Повечето предлагат отстъпка за поръчка на храна за вкъщи от 10-15% от цената в менюто.

Във всички градове в Кипър има много ресторанти и барове с различни ценови категории, където може да се намери както интернационална кухня (предимно европейска), така и традиционни кипърски ястия. Цените за храна в Кипър са на средно европейско равнище. Основното ястие в ресторантите струва около 10-17 евро (месото е поевтино от рибата), гръцката салата - 4-5 евро. Бакшишите обикновено са 10% от общата стойност на поръчката.

Ако ресторантът предлага закуска, той ще се отвори от 07:00 - 08:00 сутринта. Първото хранене трае до 10:00 часа, а от 12:00 до 14:00 часа идва ред на обяда. Таверните отварят между 16:00 и 19:00 часа, а повечето от местните жители и туристите идват около 20:00 ч. И често остават до полунощ - много ресторанти затварят около полунощ, до 02:00 ч. или работят докато има клиенти.

Териториални специфики

Туристите, които посещават Кипър през 2018 г, са 3 938 625 души[4]. Числото значително превишава броя на месното население. В сравнение с 2017 г., посетителите са повече с близо 300 хил. Туристите предпочитат Кипър заради топлия средиземнорски климат, хубавите плажове и не на последно място хубава храна.

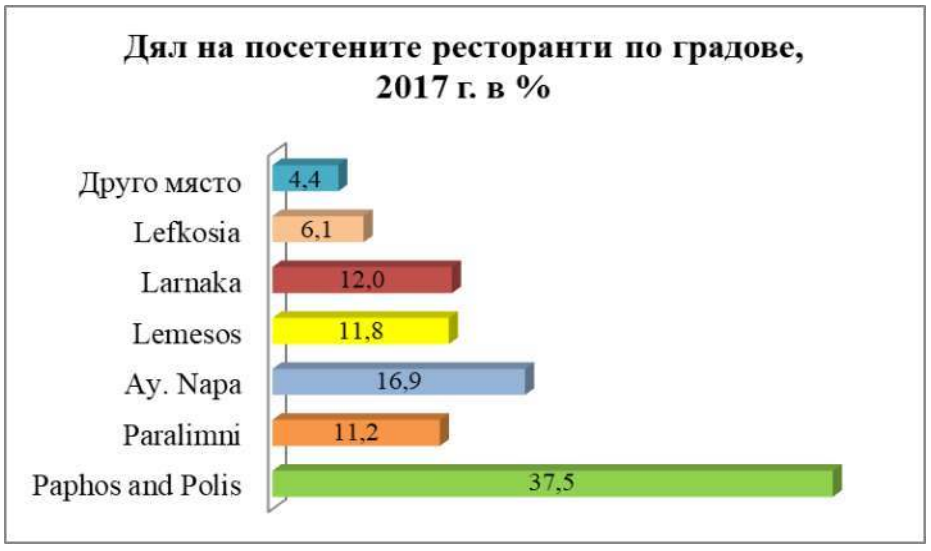
[3] https://cyprus.oceanbasket.com/our_restaurants

[4] http://www.mof.gov.cy/mof/cystat/statistics.nsf/



Фиг. 2. Пристигнали туристи в Кипър, 2010-2017 г.[5]

От фиг. 3 се забелязва, че най-посещаваните ресторанти се намират в Пафос и Полис (37,5%), последван от Ая Напа (16,9%) и Ларнака (12%). Това са туристическите центрове на Кипър. Следователно туристите са основният контингент от посетители.



Фиг. 3. Дял на посетените ресторанти в Кипър[6]

[5] http://www.mof.gov.cy/mof/cystat/statistics.nsf/services_71main_en/services
[6] http://www.mof.gov.cy/mof/cystat/statistics.nsf/services

Заключение

В Кипър има голям брой различни ресторанти, където може да се опита всичко - от обикновени ястия, традиционната кипърска кухня и типични европейски средиземноморски ястия до ястия, приготвени по екзотични азиатски или близкоизточни рецепти. Най-популярните места на острова са традиционните кипърски таверни - малки семейни ресторанти, които са преминали от бащи на деца в продължение на много години заедно с уникални рецепти от национални ястия. Всички близки роднини на собственика работят на такива места, където се сервират автентични ястия.

ЛИТЕРАТУРА

Керемидарска, Е. Етнокултурни особености на международния туристически поток в България, унив. изд. „Епископ Константин Преславски“, Шумен, 2015. ISBN 978-619-201-028-7

Рибов, М. Туристически дестинации, Тракия-М, София, 2008. ISBN 954-8401-71-5

https://countrymeters.info/bg/Cyprus

http://en.cyplive.com/ru/articles/eda-i-napitki/natsionalnaya-kuhnya-kipra.html

http://hikersbay.com/prices/republiccyprus?lang=bg

http://www.mof.gov.cy/mof/cystat/statistics.nsf/services

https://cyprus.oceanbasket.com/our_restaurants