

## НИШОВ ТУРИЗЪМ ТРАНСФОРМАЦИЯ И ВЪЗМОЖНОСТ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВЕН НАЧИН НА ЖИВОТ

*Полименов, Минчо*

*доцент, доктор, инженер, катедра „Маркетинг и Туризм“*

*Университет Проф. д-р „Ас. Златаров“, Бургас*

**Ключови думи:** *Здравословен начин на живот, технология на обслужване, нишов туризъм, качество на ресторантьорски продукт, екологизация, бутиков туристически продукт*

### ВЪВЕДЕНИЕ

Развитието на иновационните технологии създават възможности за подобряване на качеството на живот. Стремeжeтa е към трансформиране на отрицателни практики на живот и пристъпване към преодоляване на стреса и здравословен начин на живот. Уелнес практиките подпомагат, практикуващите ги да работят за подобряване на връзката със себе си и чрез себеуещане да постигат превенция на здравето от заболявания (Dimitrova, 2018; Dimitrova, 2018.a). Рекреативната двигателна активност придобива все по-голяма популярност, като терапевтичен метод (Dimitrova, 2017; Dimitrova, 2019.a). Рекреативните&Уелнес двигателни практики ефективно подобряват и дори премахват психични неразположения и хронични синдроми на болка (Dimitrova, 2019).

Водещи изследователи доказаха права взаимозависимост между здравословния стил на живот и понижаване нивата на заболяванията чрез активиране и стабилизиране на имунната система в организма (Димитрова, 2020). Ето защо, глобалните организации (ООН, СЗО, Глобал Уелнес институт) ежегодно изследват и публикуват детайлни доклади за състоянието на глобалните индекси за уелбийнг и за щастлива планета (Димитрова, 2018). Това насочи държавите към разработване на нови образователни програми за специализиран персонал, което да повиши качеството на услугите в Рекреативната индустрия (Димитрова, 2019; Димитрова, 2019.a).

Алтернатива за преодоляване на напрежението е нишовата възможност на туризма която не следва тенденциите и масовизацията а се стреми към детайлизирането на туристическия продукт и бутиковия стил. Ниша от достъпни продукти както за кратка употреба и консумация така и сложни и приключенски туристически продукти изпълнени с високо качествени съставки и аромати които напълно съвпадат с дизайна и очакванията на гостите.

Трансформацията в туристическия продукт има за цел да подобри или преобрази факторите за производство да иновира дейността и създаде такъв нишов продукт които да отговаря на високо качество с висок стандарт. Нишовите продукти трябва така да бъдат създавани че да са в висока дълготрайност и въпреки тенденциите за настъпване на новости и стремеж към развитие да се набляга на дълготрайността на идеите и оригиналните решения при които един продукт трудно да се забравя. Магията да е в постоянството и качествените съставки влагани в процеси, а и така да се предоставя с лекота и да носи облекчение с чувство на одухотворяване. Тънкостта е в знанията и уменията на операторите на таланта и творческите умения, създадени на база на компетенциите и компетентностните умения.

## МЕТОДИКА

Нишовия туризъм се насочва към подобряване и поддържане на качеството на предлагане. Това мотивира предприемачите да предлагат иновативни продукти с подобрени характеристики и висока технология на обслужване. Вижда се, че технологията на обслужване е част от системата на обслужване и изцяло участва в туристическия продукт. Тя насочва как да се комбинират материалните и човешки ресурси при осъществяване на процеса на обслужване (Луканова, 2017). Трансфера на иновации в технологията на обслужване създава възможност за „усъвършенстване на качеството на ресторантьорския продукт” (Полименов, 2014). Управлението на качеството на ресторантьорския продукт е на база трансфер на иновации в иновационния процес на ресторантьорската дейност, което води до „повишаване на конкурентоспособността.” (Маринов, 2003). Трансформацията на производствените процеси е свързана с действия, които имат отношения към „намаление на опасностите и минимизиране на риска” (Маринов, 2009). Производствените операции при които се запазват хранителните вещества при технологична обработка е и възможност за предотвратяване на риска при микробиологичните процеси. Добрите иновативни практики са насочени към чисто производство и спазване на стандартите, на база на модерни технико-технологични предизвикателства се търси да се отговори на екологизацията на производствените процеси и на въпроса за производство на екологичен, здравословен и качествен туристически продукт. Всички иновативни модерни технологии трябва да позволяват многократна повтораемост и продължителност на производствените цикли при запазване на стандарта. Постигане на здравословна кулинарна продукция се дължи на влагане на екологични продукти и суровини и на заложените технико-технологични предизвикателства, които напълно да отговарят на търсенето. Тенденциите са от промяната на хранителните навици съкращаване на времето за обработка, следенето за безопасност и качество на производство при запазване на традиционните вкусове. Преструктуриране на производствата и намаление на разходите ще допринесе за преобразяване на кулинарното производство. Иновирането на факторите за производство както и глобализацията и урбанизацията са в основата за постигане на ефективна екологична кулинарна продукция напълно отговаряща на мирисурата и вкусова рецепция на есенциалните рецептори на консуматорите. В основата на екологичното кулинарно производство се залага на регионалните традиции и културното кулинарно наследство на методики, като се набляга на европейската ценностна система. Насоките са за влагане на натурални съставки в кулинарното производство и повишаване здравословността на ястията при изразходване на по-малко енергия при производството и намаляване на вредните вещества от производствените процеси. Спазването на качеството на ресторантьорския продукт, неговата здравословност и екологичност трябва да е в основата на ресторантьорската дейност и да е фактор за повишаване на конкурентоспособността доставяща здравословен начин на живот.

## РЕЗУЛТАТИ

Резултатите са насочени към разработка на екологични туристически и ресторантьорски продукт, рационалното хранене и иновиране на кулинарно производствените мощности, както и подобряване на качеството на кулинарна продукция при спазване на технологичните нормали и рецепти с цел придържане към холистичното здравословно хранене, и към максимата, че храната е лекарство.

Предлагане на екологични „зелени“ ресторантьорски продукти несъмнено води до предлагане на един по-конкурентоспособен продукт с по-високо качество и по-висока цена. Препоръките на „американския институт за стратегическо планиране са, че инвестициите, пазарният дял, и чистата печалба, изразени като процент от продажбите, пряко зависят от качеството” (Рибов, 2005). Качеството на националния екологичен „зелен“ ресторантьорски продукт е функция от качеството на органолептичното кулинарно производство и от технологията на обслужване. То е свързано с възможностите и перспективите за иновации в кулинарно производствения блок и търговската зала на холистичните ресторанти. Висококачествен български еко-рестантьорски продукт имаме при синхрон на всички производствени елементи, способни да работят като едно цяло (Маринов, 2011). За ресторантьорите е важно да се разбере кои фактор в иновационния еко-производствен процес води до повишаване или намаляване на качеството на здравословния ресторантьорски продукт и дали вложените иновационни инвестиции водят до подобряване или влошаване на качеството на екологичния ресторантьорския продукт и за какво време ще се възвърнат направените разходи.

Фактори които подобряват качеството на екологичния ресторантьорски продукт в отделните фази на производство са свързани с иновационни коефициенти и водят до подобро качество, определят цялостния подход на кулинарно производство и засилват грижата за околната среда и пестенето на ресурси. Кулинарните иновации трябва така да са разработени, че да водят до пречистване на организма, при технологична обработка да се стига до запазване на целостта на растителната и животинска клетка, стремежът да е към премахване на вредните токсини и химикали по уникален начин и спиране на генериране на мастни депа. Безценни са свойствата на йонизираната вода с клиноптиололит за човешкия организъм, иновацията постига засилване на обмяната на веществата стимулиране се сърдечно съдовата и храносмилателната система. Стремежът е към термична обработка с йонизирана вода и консумация на леки храни през пролетта и лятото при спазване на технологичния режим на обработка (виж фиг. 1).



Източник: Анкетни проучвания при изследваните ресторанти:

Фиг.1. Показатели за иновативност /Ри/, съпоставени с показатели за конкурентоспособност /Ркц/ по „Innovations in Restaurant”

Тенденциите са чрез трансфер на иновации в предлагания кулинарен продукт и организация на работа в кухненския блок, до трансфер на иновации в технологията на обслужване и организацията на работа в търговска зала, да се постигне пълна хармония при предлагане на ресторантьорския продукт в заведенията за хранене и развлечение при „специфична материална и духовна среда.“ (Дъбева, Т., Луканова, Г., 2011). Трансфера на иновации допълват действащото ноу-хау и се явяват решаващи при преодоляване на различия в технологията на обслужване, създава се възможност за анализиране на детайлите и коригиране на определени похвати.

Операциите в технологията на обслужване и факторните процеси трябва да работят в система и да са в последователна зависимост, с цел подобряване на времето за обслужване. Техническите факторни операции могат да се опишат чрез диаграма, която е трансфер на взаимовръзка на сервизните процеси и показва възможността им да се иновират.

Спазването на техниките на работа и тяхното умело прилагане създава възможност за иновиране на производствените операции. Диаграмата представлява точно пресъздаване на операциите стъпка по стъпка взаимосвързани комбинации от техники на обслужване, които се стремят непрестанно. Операциите да „циклират в хетерогенната система на ресторантьорството и чрез спазване на заложения стандарт и проектиране в изпълнение на технологията на обслужване да достигат до една по-хомогенна система“ (Полименов, 2014).

Подобряването на производствените процеси води до увеличаване на ефективността, което от своя страна създава възможност за качествено и бързо трансфериране на иновации. Необходима е висока експертиза при трансфериране на иновации от ефективни производствени процеси при запазване на добрите практики. Формула за успех в ресторантьорската дейност е и умелото трансфериране на процесите тяхното внедряване, което е свързано с компетентностните умения на екипа пряко ангажиран в производствения процес.

Трансферационните процеси са насочени към внедряване, усвояване и спазване на съвременните стратегии и системи за управление на качество ISO 9000. Цялостния обхват е към задоволяване на изискванията на консуматорите и към удовлетворяване на вътрешно фирмените потребности. Системата контролира и анализира биохимичните, химическите и физичните опасности от доставката, съхранението и обработката на хранителните продукти, както и производството, разпределението и потреблението на кулинарния продукт. Следят се стъпките на технологичните операции и се спазват изискванията за непреплитане на технологичните процеси. Въз основа на анализ процесите се документират в инструкции за работа, които трябва да включват и определят какво, къде, кога, от кого и как трябва да се извърши. Създава се така нареченото технологично ядро-сърцевина от предписания с основните операции, с клиента, микроклимата, степента на представителност не се формализира, а се детайлизира. Стандартните трансферни технологии разпространени в много вериги от фактор за успех се превръщат в бариера. Причините са много, но основното е около липса на еластичност и бързо адаптиране към променящите се изисквания на търсенето. Трудно се отхвърля стандартния продукт и се заменя с разнообразни варианти, при индивидуализирането цената за промяна в технологичното ядро е много висока. Значението се засилва от ролята на технологията, като обект на индустриална собственост. Преодоляване на проблемите и предусещане на упадък за големите хотелски и ресторантьорски вериги се извършва на база дългосрочно планиране, пряко обвързано с цялостната стратегия. Избягване на застоя се преодолява с внедряване на научните постижения в изследваната област, това се постига и с копиране на резултатите от конкуренцията. Промените постоянно водят до бързо протичащ и

променящ се процес, които непрекъснато се възобновява. Веригите които държат за качеството на обслужване постоянно стимулират иновационната си дейност. Това се постига чрез едно добре познаване на детайлите и операциите с кореспондиране с клиента и усъвършенстване на елементите и философията на цялостната технология за по здравословен начин на живот.

## ДИСКУСИЯ

Препоръките са към детайлизиране на топлинните обработки, което дава възможност за концентриране на хранителните вещества. Необходимо е да се изработят и стандартизират рейтингови рецепти, богати на определени хранителни вещества. Маркировката на една от звездите в категоризацията да е зелена при предлагане на екопродукти и да е свързана с предлаганите ресторантьорски продукти и начина на обработка да има възможност да се проверява, анализира и контролира. Знака за екологична ресторантьорска продукция трябва да е доброволен и да доказва изключителните и уникални ресторантьорски постижения на практика. Да *Не* се получава знак за екологична ресторантьорска продукция само защото в рецептите участват екологични хранителни продукти, необходимо е да се спазват рецептите, стандартите за технологична и топлинна обработка за запазване на хранителните вещества при производствените процеси, за фиксиране на цялостния производствен цикъл от съхранението през производството до реализацията. Целта е да се стимулират предприемачите да предлагат екологични кулинарни продукти и потребителите да са в състояние да разпознават тези продукти. Разработването на рейтингови рецепти трябва да е обвързано със спазване на различни критерии и технологии. Тези екологични уникални критерии трябва да са разработени по групи ястия и да са обвързани с технологичния цикъл на работа.

Изводът е, че изискванията за технологията на обслужване като условие за успех в дружествата расте. Тази либерална концепция позволява на печелившите предприятия да валоризират технологията си и извлекът финансова изгода и положителен имидж. Като елемент от туристическия продукт технологията на обслужване може да е силно атрактивна и даже да е уникална. Иновира се целият процес на обслужване, уникалната технология формира уникален нишов туристически продукт със специфичен неповторим имидж. На практика трудно се създава и поддържа уникална технология, трудностите са обособени при тематичните продукти.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Трансформационните иновативни процеси ще доведат до усъвършенстване на туристическата дейност и от масовизация ще се насочат към по висока категория при нишов туризъм. Внедряване на нишови туристически продукти трябва да става само на базата на определени методики и с екологични и био суровини.

От направения анализ си позволявам да формулирам следните **изводи**:

1. Изводът е, че нишовия туризъм със своя си стриктен подход и спазване на технологията на производство и технологията на обслужване е основа за възпитание хигиена и формиране на култура и начин на живот;
2. Качеството на обслужване като елемент от технологията води до висока култура на потребление, обучение във възпитание хигиена и здравен мироглед.;
3. Трансформациите в туристическите дейности ще са и в основата на подобряване на качеството на продукта, а чрез тях и до отхвърляне на вредните за здравето компоненти и



насочване към конкурентоспособни нишови туристически продукти.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Димитрова, Б. и кол. (2018). *Социална значимост на уелнес (wellness) културата* : сравнителен анализ по данни от научни изследвания на Галъп интернешънъл (Gallup International). Монография. Изд. Авангард, София първо издание. ISBN: 978-619-160-989-5
2. Димитрова, Б (2019). *Интелигентни компетенции за нишов туризъм*: специализирани знания, интелектуални и практически умения. Монография. Изд. Авангард, София първо издание. ISBN: 978-619-239-148-5
3. Димитрова, Б (2019.а). *Циклични движения, smart модели на техника, квадрантна оценка*. Монография. Изд. Авангард, София първо издание. ISBN: 978-619-160-871-3
4. Димитрова, Б (2019.б). *Артистично плуване в образователната система*. Монография. Изд. Авангард, София първо издание. ISBN: 978-619-239-149-2
5. Димитрова, Б и кол. (2020). *Динамика на индексите за уелбийнг и щастие: сравнителен анализ по световна база данни, съобразно статистически данни от доклади на ООН*. Монография. Изд. Авангард, София първо издание. ISBN: 978-954-718-644-6
6. Дъбева,Т., Луканова, Г., (2011), *Ресторантьорство*, [Учебник за студентите на ИУ – Варна], унив. изд. „Наука и икономика”, Варна, с.12-326.
7. Луканова, Г., (2017) *Социално - икономически измерения на хотелиерското обслужване*. Варна: Наука и икономика, с. 45.
8. Маринов, С., (2011) *Съвременни видове туризъм* Изд. Наука и икономика., ИУ-Варна, 2011., с.167.
9. Полименов, М., (2014), *Иновации в ресторантьорството*. Монография. Изд. Авангард Прима, София, [Polimenov, M. 2014. Innovations in restaurant management. Monography. Ed. Avangard Prima, Sofia, Bulgaria]. ISBN-976-619-160-416-6, Sofia, 2014 с. 164.
10. Рибов, М., (2005), *Туризъм без граници Конкурентно предимство в туризма*, изд. „Нова звезда“, С., с.104.
11. Dimitrova, B. (2017). *Recreative industry, innovations and the Bulgarian educational model for specialised staff*. Original scientific paper. *Conference: INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONGRESS “Applied sports sciences“*. DOI: 10.37393/ICASS2017/83. Proceeding\_book\_ICASS2017.pdf|p.406-410, Sofia.
12. Dimitrova, B. (2018). *Research impact through the scientific publications in wellness culture : scientific paper*. Monograph. Ed. Avangard Prima, Sofia, first edition. ISBN: 978-619-160-666-5
13. Dimitrova, B. (2018.а). *Wellness instructor competence standard: unified outcomes acquired by learners: knowledge, intellectual & practical skills*. Book, Ed. Avangard Prima, Sofia, first edition. ISBN: 978-619-239-013-6
14. Dimitrova, B. (2019). *Recreative industry, innovations and the bulgarian educational model for specialised staff*. DOI: [10.15547/tjs.2019.02.007](https://doi.org/10.15547/tjs.2019.02.007). *Trakia Journal of Sciences*, Vol. 17, No 2, 2019, pp143-149, 2019. ISSN: 1313-3551 (online)
15. Dimitrova, B. (2019.а). *New smart educational model "Wellness instructor"*. Monograph. Ed. Avangard Prima, Sofia, first edition. ISBN: 978-619-239-150-8
16. Kingman-Brundage, J. (1989). *The ABC's of Service System Blueprinting*, in MJ Bitner and LA Crosby, ed., *Designing a Winning Service Strategy* (Chicago: American Marketing Association, 1989), pp. 30-33.

## УЕБ САЙТ:

[www.silverservicecatering.com](http://www.silverservicecatering.com), [www.gueridon.service.com](http://www.gueridon.service.com)

## Контакти:

Доц. инж. Минчо Полименов, доктор  
Университет Проф. д-р „Ас. Златаров“, Бургас  
E-mail: [mpolimenov@gmail.com](mailto:mpolimenov@gmail.com)