

РЕЗЮМЕ НА ПРЕДСТАВЕНИТЕ НАУЧНИ ПУБЛИКАЦИИ **/След ОНС Доктор/**

гл. ас. д-р Димчо Тодоров Тодоров

За участие в конкурс за заемане на академичната длъжност „Доцент” в професионално направление 3.9. „Туризъм”, научна специалност „Хотелски и Ресторантьорски мениджмънт“, обявен в Държавен вестник, бр. 29/ от 27 март 2020г., стр. 91.

МОНОГРАФИИ

- 1. Тодоров Д.** Управление на качеството в хотелиерството чрез внедряване на ННДКС „Български хотелски стандарт“. Изд. Бокас. София. 2017.
ISBN 978-619-90573-1-5 / 205 стр./

Монографичният труд (Управление на качеството в хотелиерството чрез внедряване на ННДКС „Български хотелски стандарт“), е продължаващо изследване на въпроса за оптимизиране и усъвършенстване структурата и функциите на системите за окачествяване на комерсиалната настанителна леглова база в страната и определяне нивата на предлагане чрез категоризиране на отделните заведения в различните сегменти, обединени в единна категорийна система.

Основна цел на представеният монографичен труд, е да се разработи и внедри нова категорийна система за настанителните заведения, която по-пълно и обективно да определя нивата на предлагане и качество във всяко средство за настаняване и хотелската индустрия, като цяло.

В монографията са анализирани и систематизирани теоретичните основи на категоризацията. Изследван е съществуващия модел за категоризиране в Закона за туризма и „Наредбата за категоризиране на настанителните заведения“ в Р. България. Проучени са моделите и системите за категоризиране на някои европейски и не европейски страни с развито хотелиерство и традиции в категоризираната на настанителната леглова база.

В разработката са представени структурата, нормативите и стандартите за определяне категорията на заведенията и оценка нивата на предлагане на комерсиалната настанителна леглова база. Коментирани са възможностите за оптимизиране и усъвършенстване структурата и нормативите в нормативната уредба на категоризацията, в контекста на повишаване конкурентоспособността на българския хотелиерски продукт. Предмет на изследването, е качеството на хотелската леглова база в страната, изразено чрез нейната категория.

Представена е системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ”, която оценява и определя категорията на средствата за настаняване по нов начин.

Заключението представя, етапите от проектното изследване и най-важните изводи, като съответствие между теоретични постановки и получените изследователски резултати, които доказват тезата на монографичния труд.

2. Годоров, Д. Хотелски мениджмънт. Изд. „БОКАС“. София. 2019.
ISBN 978-619-90573-2-2; ISBN 987-619-90573-3-9 CD /192 стр./

Монографията „Хотелски мениджмънт” е логично продължение на темата за организацията и технологията на хотелиерското обслужване, като основният акцент е поставен върху управлението (мениджмънта) при експлоатация на хотелите и хотелските комплекси. Тя е солидна теоретична основа за формиране на знания и умения в сферата на мениджмънта на хотелските настанителни заведения. Приложима при обучението на студенти в бакалавърските и магистърски специалности по „Туризъм“ в българските колежи и университети.

Обект на изследването е хотелската настанителна леглова база и нейната структура. Интересът се определя от непрекъснатите опити за подобряване работата на управленските структури, оптимизиране работата на персонала и подобряване финансовите резултати на хотелите, хотелските фирми и компании.

Предмет на изследването, са организацията и управлението на хотелските звена, структури и техните показатели, изразени чрез нормативната уредба и мениджърските практики.

Основна цел на монографичния труд, е да преориентира в положителна посока организацията и управлението на основните хотелски звена и структури, да съдейства за оптимизиране на тяхната работа, чрез въвеждане на рационални и иновативни управленски организации и решения, които да способстват, хотелските фирми и компании да повишат финансовите си резултати и подобрят условията на работа на хотелския персонал.

В Монографията са разгледани въпроси и практики свързани с организацията и управлението при откриване на хотелите. Задълбочено са показани възможни управленски решения при управление на Фронт офиса, Резервациите и продажбите, Хотелското домакинство и другите сектори в хотелския комплекс. Застъпена е темата за Хотелиерството, Балнеология и СПА индустрия, като най-динамично развиващият се сегмент в хотелското настаняване и обслужване. Представени са управленски решения относно организацията и управлението на персонала и услугите в хотелите и хотелските комплекси.

Изследванията са резултат от персонален опит и обобщени световни практики на водещи преподаватели и специалисти в областта на хотелския мениджмънт.

СТУДИИ

3. Тодоров, Д. Мениджмънт на семейно хотелиерство. Изд. „БОКАС“. София. 2019. ISBN 978-619-90573-6-0; (80 стр.)

Семейното хотелиерство има вековни традиции и оформя до голяма степен облика на съвременното дребно хотелиерство. То е „хуманното лице“ на хотелиерския бизнес поради това, че позволява да се открият най-важните и съществени черти на гостоприемството – домашен уют, персонално отношение и непреднамерено отношение...

Студиата „Мениджмънт на семейно хотелиерство“, представя възможностите и потенциала на семейното хотелиерство за бизнес, създаване на семейна или фамилна заетост, формиране на туристическа култура, генериране на приходи и подкрепа на регионалното и местно социално икономическо и културно развитие. Материала обхваща въпроси свързани с финансиране, проектиране, изграждане, обзавеждане и оборудване, оценка за въздействие върху околната среда (екология), както и теми от организацията и технологията на работа в семейния хотел, предлаганите хотелиерски и ресторантьорски услуги, обслужването, договорни отношения с партньори, ценообразуване и др.

Студиата може да бъде полезна за обучаващите се студенти в българските ВУ (колежи и университети), както и за физическите лица, имащи намерение да започнат семеен хотелиерски бизнес, работят в семеен хотел, или хора, които искат да се запознаят с особеностите и мениджмънта на семейното хотелиерско предприемачество.

4. Тодоров, Д. Предприемачество в хотелиерството. Изд. „БОКАС“. София. 2019. ISBN 978-619-90573-4-6; ISBN 978-619-90573-5-3 CD /55 стр./

Хотелският бизнес, е сложна и не лека задача за предприемачи, собственици и владетци на различните видове и категории настанителни заведения. За да развие хотелски бизнес, да го съхрани и да просперира, предприемача се нуждае от знания, умения и натрупан опит, който да му даде възможност, да разгърне своя потенциал на различните етапи, от замисъла, до въвеждането на хотела в експлоатация, и неговото последващо менажиране. Следователно успешния и печеливш бизнес, трябва да се изучава в детайли.

В студиата са развити теоретичните основи на хотелското предприемачество, основните етапи, процедури и технологии на изграждане на настанителните заведения. Анализирани са нормативната уредба на националното предприемачество.

Разглеждат се още въпроси свързани със състоянието и развитието на една от най-популярните системи за хотелско предлагане и обслужване на гости - Системата „ALL INCLUSIVE“ (ОЛ ИНКЛУЗИВ), нейното възникване, употреба и различните начини на възприемане от потребителите.

Предмет на изследването, е ролята на организацията и технологиите при изграждане на хотелска настанителна леглова база, за подобряване финансовите резултати на хотелските фирми и компании, и удовлетвореността на гостите и посетителите при престоя им в хотелите и другите видове средства за настаняване.

Обект на изследването, са организацията и технологията на изграждане на хотелите и другите видове средства за настаняване, нормативната уредба и мениджърските практики в тази насока.

Основна цел на разработката, е чрез дефиниране и внедряване на иновативни и печеливши технологии и практики, да способваме за просперитета на хотелските фирми и компании, и да подобряваме условията на работа на хотелския персонал.

Основната теза, е че в условията на остра конкуренция на вътрешния и международен хотелиерския пазар, оптимизирането и внедряването на печеливши практики при изграждане на хотелите и другите средства за настаняване, води до повишаване на финансовите резултати на фирмите и компаниите и повишава удовлетвореността на гостите и потребителите на хотелиерски услуги.

Считаме, че поставените задачи са изпълнени, и основната теза на монографичният труд, че в условията на остра конкуренция на хотелиерския пазар, оптимизирането и внедряването на печеливши практики при изграждане на хотели и други видове средства за настаняване и тяхната експлоатация, води до повишаване удовлетвореността на туристите и финансовите резултати, е също изпълнена.

СТАТИ И ДОКЛАДИ

Тодоров, Д. Новата система за категоризиране „Български хотелски стандарт“ Сп. „Туризмъ и Отдих“, бр. 2-3, 2016.

Статията разглежда нормативната уредба свързана с окачествяването и категоризацията на настанителната леглова база в страната, нейното състояние и развитие към момента. Представени са проблемите в нормативната уредба и е направена съпоставка с европейските практики в областта на окачествяването и процедурите по категоризиране на заведенията с възможните решения предложени от Българската Асоциация на Експертите в Туризма (БАЕТ). На вниманието на специалистите в бранша (хотелиери, владетци и собственици), е предложена - новата Национална, Независима, Доброволна, Категорийна Система (ННДКС) „Български хотелски стандарт“, разработената и внедрена в практиката – не отдавна, която прозрачно и обективно ще определя нивата на предлагане и качеството на комерсиалната леглова база в страната.

Тодоров, Д. Организация и управление на хотелското настаняване. Сп. „Туризъм и отдих“, бр. 4-5. София, 2017.

Статията има практико-приложен характер и представя проблема за ефективната организация и управление на хотелското настаняване в контекста на финансовите резултати и просперитета на фирмата или хотела. Подробно са показани функциите на звената осъществяващи основите операции свързани с управлението на настаняването, работата на служителите и комуникациите на отдела за осигуряване на необходимата информация. Заключението потвърждава тезата, че за успешното управление на хотелското настаняване и постигането на високи финансови резултати за фирмата и хотела, от изключителна важност, е въпросът с перманентното обучение, квалификация и развитие на хотелския обслужващ персонал.

Тодоров, Д. Правна отговорност и искове към хотелската индустрия. (Legal liability and claims for the hotel industry). Сп. „Икономика и компютърни науки“, бр. 5. Икономически Университет - Варна, 2017.

В статията е направен преглед на различни аспекти на правна отговорност и искове към хотелският мениджмънт, възникващи в настанителната индустрия, в контекста на нормативната уредба и възможните правни последици за хотелите и други видове заведения за комерсиално настаняване и пребиваване. Хронологично са проследени основните причини за възникване на инциденти в хотелската индустрия. Детайлно и обстойно са представени възможните искове към мениджмънта и собствениците на настанителните заведения. Посочени са наказателните мерки и разпоредби, които се прилагат, в следствие от тях. Формулирани са изводи и препоръки, и са показани пътищата за превенция и преодоляване на проблемите и инцидентите възникващи в отделните видове настанителните заведения и хотелската индустрия като цяло.

Тодоров, Д. Проблеми с текучеството на хотелския обслужващ персонал в България, (Turnover problems with hotel service staff in Bulgaria) „Годишник ВУМ“. Варна, 2017.

Статията предлага аналитичен преглед на състоянието и проблемите с хотелския обслужващ персонал в България и възможните пътища за преодоляването им. Анализирани са взаимовръзките и поведението на служители на примерна хотелска фирма или самостоятелен хотел по отношение на факторите и функционалната им зависимост при вземане на решение за напускане на работа от служителите, в контекста на текучеството и възможните последици от прекомерното текучество на хотелски обслужващ персонал за фирмата и/или хотела.

Задълбочено се разглежда един от най-острите проблеми на съвременната хотелска индустрия - текучеството на хотелския обслужващ персонал, причините за възникването, последствията за настанителните заведения и възможните решения, като част от усилията на хотелския мениджмънт за стабилизиране на финансовите показатели и просперитета на туристическите фирми и компании.

Изследването аргументира професионалното и прагматично отношение към хотелския обслужващ персонал в дълбочина и с характерните особености, в контекста на правилното му управление и възможностите на всеки служител да пребивава, работи и се развива в безпроблемна и „здравословна“ работна среда.

Тодоров, Д. Е. Петкова. Място и роля на хотелиерството в туризма. ГОДИШНИК НА СОФИЙСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ ГЕОЛОГО-ГЕОГРАФСКИ ФАКУЛТЕТ. Книга 2 – ГЕОГРАФИЯ. Том 111. София. 2018.

Хотелиерството е една от основните туристически дейности. Всяко хотелиерско заведение предлага свой собствен продукт, като изучава потребностите и нагласите на потенциалните си гости. Туристите обаче възприемат хотелиерския продукт в рамките на цялостния туристически продукт на туристическото място. Оттук следва, че ролята на хотелиерството е, да допринесе за цялостното удовлетворение на туристите от своето пътуване и престой в туристическото място.

Целта на настоящата статия е да се изследват мястото, ролята и значението на хотелиерската дейност в системата на туризма. В тази насока е направен преглед на основните постановки, представени в научната литература по въпроса, които са систематизирани и представени в съответните модели. Анализирани са и подходящи статистически данни за България. Основните изводи, изведени въз основа на настоящия анализ показват, че хотелиерството е важна част от туризма и чрез него се удовлетворяват съществени потребности на туристите, както от нощувки, така също и от редица допълнителни туристически услуги.

Накрая въз основа на анализа се прави извода, че е необходимо постоянно оценяване качеството на хотелиерското обслужване, с оглед по-пълното удовлетворяване изискванията на клиентите към местата за настаняване. По този начин местата за настаняване ще допринасят в по-голяма степен за удовлетворението на туристите от пътуванията и пребиването. В тази насока е предложено използване на модели за оценка на качеството на хотелите.

Тодоров, Д. Категоризацията на настанителните заведения в България – гарант за качество на националния хотелски продукт. Сборник с Доклади от ЧЕРНОМОРСКИ ТУРИСТИЧЕСКИ ФОРУМ, Варна 2018. Черноморският регион –

дестинация на устойчиви туристически продукти. Изд. „Славена“, стр. 160-174, (14с.), Варна, 2018.

Съвременният туризъм, е немислим без настаняването и настанителната индустрия. Фактор с който се съобразяваме всички, и потребители, и доставчици на хотелиерски услуги. Обяснението е във физиологичните потребности на човека от сън и почивка. Но, качеството на предлагане в настанителните заведения, е многостранен и многоаспектен въпрос изискващ знания, умения и опит при предлагане и реализация на хотелиерските услуги, както и компетентно управление.

Научната и практическата значимост на изследванията за управлението на качеството в хотелиерството чрез категоризацията, е предмет на потребителски и професионален интерес от страна на браншови и обществени сдружения и специалисти, поради което изучаването и внедряването в практиката на нови разработки по управление на качеството в средствата за настаняване, са от изключително значение за повишаване атрактивността на българския хотелски продукт и приходите на страната.

В настоящия доклад се представя категоризацията на настанителните заведения в България, като система за управление качеството на хотелския продукт. Показват се някои характеристики на две действащи категорийни системи и начините на прилагане в практиката. Правят се изводи за повишаване качеството на националния хотелски продукт.

Тодоров, Д. Мениджмънт на хотелските резервации и продажби. „Годишник ВУМ“, Варна. 2019.

Управлението на приходите от резервации е въпрос на стратегия за всеки хотел и винаги се свързва с клиентелата или по-точно с добрата (платежоспособна) клиентела, с начините да се определи, кой е добрият клиент и как да го направим клиент на нашия хотел. Като най-добрия клиент може да бъде определен, този клиент, който харчи естествено най-много пари в хотела и създава най-малко проблеми при пребиваването си в него. За целта трябва да се насочим и намерим онези (сегменти) и клиенти, които в най-голяма степен имат нуждата от нашите продукти и услуги, и които в най-голяма степен отговарят на потребностите им. Или ако обърнем нещата, най-добрите клиенти ще са тези чиито потребности сме задоволили в най-голяма степен за което те са похарчили най-много пари при пребиваването си в хотела.

В статията се разглежда организацията, технология на работа и управлението на приходите от хотелските резервации и продажби, разпределението на печалбата от тях, както и различни концепции и механизми за управление на приходите от хотелските резервации и продажби.

Мениджмънта на ценовите категории по сегменти във връзка с продължителността на престоя на гостите в хотела и груповите настанявания.

Тодоров, Д. Мениджмънт на хотелско домакинство. Сп. „Управление и образование”, Университет „Проф. д-р Асен Златаров”. Бургас. 2019.

Отделът „Хотелско домакинство“ играе изключително важна и ключова роля в съвременната хотелиерска индустрия. Персонала зает в хотелското домакинство, поддържа сградата, обслужва стаите и апартаментите за гости, поддържа и почиства общите части и помещения, грижи се за спортно възстановителните центрове и съоръжения и целият инвентар. Организацията и управлението на отдел “Хотелско домакинство“, е от особена важност за представянето на хотела пред гостите и повишаване на приходите от настанителна дейност.

В статията задълбочено и аналитично се разглежда организацията, технология на работа и управлението на хотелското домакинство в примерен голям хотел, както и различни концепции и механизми за управление на отделите и звената в състава на „хотелското домакинство“.

Тодоров, Д. Същност на извън домашното хранене и тенденции в развитието на съвременното ресторантьорство. Сборник с Доклади от Международна научно-практическа конференция на тема: „Храни и опаковки. Риск мениджмънт в туризма“, НБУ, София 2019, Изд. НБУ. София 2019.

Същността на храненето представлява процес на задоволяване необходимостта от храна и поддържане на жизнено важните функции на човешкия организъм и съществуване. Антропологичното развитие на човека през различните епохи следва неговото израстване и усъвършенстване в тази посока. Храненето на човека и човешкия род като дейност и процес се определя от различна специфика и мотивировка. Ресторантьорството постепенно се формира и определя като самостоятелна дейност със съответната специфика и правила.

В статията е направен анализ на храненето, като основа на комерсиалното извън домашното предлагане на храни и напитки, свързани с изхранването на населението и гостите в туристическата индустрия и публичните заведения за хранене и развлечения. Определена е неговата същност и характеристики. Показана е структурата и значението на комерсиалното извъндомашно хранене. Разгледано е историческото развитие на извъндомашното хранене. Обобщени са основните тенденции в развитието на съвременното ресторантьорство.

Тодоров, Д. Ресторантьорска индустрия и ресторантьорски продукт. XXI-та МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ на тема: “УПРАВЛЕНИЕ И УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ”, София – Юндола, 2019. Изд. ЛГУ. София 2019.

Ресторантьорската индустрия е неразривно свързана с храненето, туристическата индустрия, хотелиерството и комерсиално предлагане на храни, ястия и услуги. Не случайно храненето и изхранването на гостите и туристите, е една от основните и приоритетни туристически дейности, предвид важността и, като физиологична и социална потребност. Ресторантьорския продукт в значителната си част е изграден върху материалния характер на кулинарното производство и е свързан с предлагането на храни, ястия, сладкарска продукция, напитки и т. н.

В статията е направен анализ на ресторантьорския продукт, като основа на комерсиалното извън домашното предлагане на храни и напитки, свързани с изхранването на туристите и гостите в туристическата индустрия. Представена е неговата същност и характеристики. Разгледани са организацията и технологията на кулинарното производство, неговата структура, технологичен процес и планиране. Определени са параметрите на качеството на кулинарната продукция и ресторантьорския продукт.

НАУЧНО-ПРИЛОЖНА РАЗРАБОТКА (С АВТОРСКО ПРАВО)

Тодоров Д. Национална, Независима, Доброволна, Категорийна Система „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“, /КАТАЛОГ/ ISBN 978-619-90573-0-8. Изд. ЕВУИМ. Пловдив. 2016.

НАЦИОНАЛНАТА, НЕЗАВИСИМА, ДОБРОВОЛНА, КАТЕГОРИЙНА СИСТЕМА /ННДКС/ /Каталог/, за категоризиране на комерсиалните средства за настаняване и определяне нивата на предлагане по системата „Български хотелски стандарт“, е практико-приложна разработка с защитено авторско право, създадена от гл. ас. д-р Димчо Тодоров Тодоров.

Каталога представя в матрична форма сегментирано, подробно и детайлно изискванията, стойностите и параметрите на които трябва да отговарят отделните видове средства за настаняване, за бъдат отнесени към някоя от категориите и да получат съответния брой символи /звезди/, отговарящ на нивата на предлагане и качеството, които предлагат.

Определянето на категорията (рейтинга, звездите) на отделните настанителни заведения по системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“, се осъществява чрез сравняване на получените, на място стойности, с зададените в Матрична таблица /Каталога/, изисквания. След всяка група заведения, в края на разделите има Диаграма с конкретизирани стойности, за всяка категория, из

разени в брой точки, чрез които сумарно се определя категорията на отделните средства за настаняване.

ВНЕДРЕНА И ПРИЛАГАНА В ХОТЕЛИЕРСТВОТО ПРИ ОЦЕНЯВАНЕ, УРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО И КАТЕГОРИЗАЦИЯ НА ПУБЛИЧНИТЕ КОМЕРСИАЛНИ СРЕДСТВА ЗА НАСТАНЯВАНЕ, ПО СМИСЪЛА НА ЗАКОНА ЗА ТУРИЗМА НА Р. БЪЛГАРИЯ И МЕЖДУНАРОДНАТА ПРАКТИКА.