

АВТОРСКА СПРАВКА
ЗА НАУЧНИТЕ ПРИНОСИ В ТРУДОВЕТЕ
НА Д-Р ДИМЧО ТОДОРОВ ТОДОРОВ

ЗА УЧАСТИЕ В КОНКУРС
ЗА ЗАЕМАНЕ НА АКАДЕМИЧНА ДЛЪЖНОСТ „ДОЦЕНТ“
ОБЛАСТ НА ВИСШЕТО ОБРАЗОВАНИЕ
3. СОЦИАЛНИ, СТОПАНСКИ И ПРАВНИ НАУКИ
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ 3.9 ТУРИЗЪМ,
НАУЧНА СПЕЦИАЛНОСТ
„ИКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ /ТУРИЗЪМ/“
И
НАУЧНА СПЕЦИАЛНОСТ
„МАРКЕТИНГ И МЕНИДЖМЪНТ В ТУРИЗМА“,
Д.В. бр. 25/ от 26 МАРТ, 2019г., с. 107-108

АВТОРСКА СПРАВКА ЗА НАУЧНИТЕ ПРИНОСИ В ТРУДОВЕТЕ

на Димчо Тодоров Тодоров

**Относно: Участие в конкурс за заемане на академична длъжност „доцент”,
област на висшето образование 3. Социални, стопански и правни науки,
профессионалено направление 3.9. „Туризъм”, по научна специалност
„Икономика и управление“ /Туризъм/
и научна специалност**

„Маркетинг и мениджмънт в туризма“/Туризъм/

**Обявен: от Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ - Бургас
в ДВ, бр. 25 / от 26. 03. 2019г.**

Представени са общо **52** броя научни публикации. В тях не са включени трудовете за присъждане на образователната и научна степен „доктор”.

- Монографии – 3 (авторски);
- Студии – 2 (авторски);
- Учебници – 6 (авторски);
- Учебни помагала – 10 (авторски);
- Статии – 27 (авторски);
- Доклади – 3 (авторски);
- Научно практически разработки – 1 (авторска)

Научните приноси, представени в настоящите публикации, по конкурса, са групирани в четири тематични направления.

1. Същност и значение на категоризацията на туристическата леглова база, като средство за определяне нивата на предлагане и качеството в хотелиерството.
2. Хотелски мениджмънт (организация и управление на хотелите и другите средства за настаняване).
3. Ресторантърски мениджмънт (организация и управление на ресторантърските заведения).
4. Национална, Независима, Доброволна, Категорийна Система (ННДКС) „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“.

I. Същност и значение на категоризацията на ТЛБ, като средство за определяне нивата на предлагане и качеството в хотелиерството.

В това тематично направление е изследвана актуална, но недостатъчно проучена и разработена категорийната проблематика, отнасяща се до научните и, и практически приложения в хотелското предлагане и туризма.

- Конкретизирано, категоризацията се дефинира като базисен елемент в научно изследователската и практическа дейност на хотелското предлагане. В

направените проучвания са анализирани и определени основополагащите изисквания и критерии на категорийната структура и тематика, откряващи взаимовръзките между теоретичните основи и практическата дейност. Представени са теми от възникването и развитието на категоризацията и категорийната практика, които имат пряко отношение към нивата на предлагане и качеството в съвременното хотелиерството, търсено, предлагането, потреблението и удовлетвореността на туристите, при престоя им хотелите и другите средства за настаняване.

- В публикациите от това тематично направление е представена систематизирана и анализирана информация за статута на категоризацията, като продължаващото изследване на въпроса за оптимизиране и усъвършенстване структурата и функциите на системите за окачествяване и оценка на комерсиалната настанителна леглова база и определяне нивата на предлагане в хотелиерството чрез категоризиране на отделните заведения (туристически обекти) в различните сегменти, обединени в единна категорийна система.
- В монографичния труд „Управление на качеството в хотелиерството чрез внедряване на НАЦИОНАЛНА, НЕЗАВИСИМА, ДОБРОВОЛНА КАТЕГОРИЙНА СИСТЕМА „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ”, е анализирано и представено авторското разбиране за категоризацията, като базов метод за определяне нивата на предлагане и окачествяване на средствата, където нивата на предлагане между отделните категории и видове средства за настаняване означават по-големи инвестиции в (изграждане, обзавеждане, оборудване, предлагани услуги, обслужване, и квалифициран персонал) и логично по платежоспособна на клиента, приходи и печалба за заведението (компанията, фирмата).
- Част от публикациите са насочени към изясняване на категорийната структура и категорията на средствата за настаняване, като елементи от характеристиката на хотелиерството при комплексното структуриране и оценяване на туристическата леглова база. Също така е определено мястото и ролята на нормативите в нормативната уредба на категоризацията, на които трябва да отговарят субектите за да бъдат категоризирани (окачествени).

Други публикации в тематичното направление са насочени към практическата страна на категоризацията. Представена е авторска категорийна структура и методи, за комуникация и работа с нормативни документи и източници. Първоначално изградената категоризация описана в монографичния труд „Управление на качеството в хотелиерството чрез внедряване на „НАЦИОНАЛНА, НЕЗАВИСИМА, ДОБРОВОЛНА КАТЕГОРИЙНА СИСТЕМА „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ се базира на проучеността на много и различни източници и на публикувана публична информация по проблемите на категоризацията. Изведени са основните характеристики на категоризацията и са описани методите и процедурите при категоризиране на средствата за настаняване.

- **Основни научни приноси в това тематично направление:**

- A. Анализирани и систематизирани са теоретичните основи на категоризацията.
- B. Определена е ролята на категоризацията като основен инструмент за определяне нивата на предлагане и качеството във всяко настанително заведение.

- C. Изследван е моделът за категоризиране на публичните комерсиални средства за настаняване в Р. България
- D. Доказана е ролята на утвърдените и доказали своята „жизнеспособност“ и практическа приложимост нормативи и стандарти в нормативна уредба на държавната категоризация.
- E. Задълбочено са проучени и анализирани моделите и системите за категоризиране на някои европейски и не европейски страни.
- F. Изведени са ползите от категоризацията на средствата за настаняване за хотелиерите и потребителите от гледна точка на стимулиране, „излизане от анонимност“, информираност и безопасност, качество на предлаганите услуги и обслужване, цени и ценообразуване и др.

Ако трябва да конкретизирам и обобщя ПРИНОСИТЕ в това тематично направление бих предложил следните акценти:

1. Анализирани и проучени са съществуващите национални и международни системи за определяне нивата на предлагане и оценка качеството на продукта в хотелиерството.
2. Направено е допълнително проучване на хотелиерството, с акцент разработване на методика за оценяване на качеството в средствата за настаняване чрез категоризация на настанителна леглова база.
3. Структуриран е принципно нов класификационен модел на база съществуващите класификационно-категорийни модели в Европа и света.
4. Въз основа на този модел е създадена принципно нова класификационно-категорийна система за управление нивата на предлагане и окачествяване на хотелската комерсиалната настанителна леглова база в страната.

II. Хотелски мениджмънт (организация и управление на хотелите и другите средства за настаняване)

Конкретните резултати от това тематично направление са съсредоточени върху изследване на важните и същностни страни на организацията и управлението на хотелските и другите видове заведения за настаняване.

- Понятието „Хотелски мениджмънт“ през последните години се използва масово и се утвърди като научен термин и „основна съставляваща“ в хотелиерската дейност, свързана с организацията и управление на хотелските и другите видове настанителни заведения. Паралелно с това обаче литературата по проблема е изключително осъкъдна и крайно недостатъчна. От практиката и обучението по туризъм, констатирах, че студентите не получават солидна теоретична основа за формиране на управленски умения в сферата на хотелския мениджмънт, от което произтича и не добрата им реализация в хотелската индустрия, като цяло.
- 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 академичен труд са разгледани въпроси и проблеми свързани с организацията и управлението при откриване на хотелите.

- Задълбочено са показани възможните управленски решения във фронт офиса, резервациите и продажбите. Погледът в научните изследвания е отправен и към хотелското домакинство, допълнителните услуги и други 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, набирането, атестирането и развитието на персонала и обслужването в хотелите и хотелските комплекси.
- Изведени са основните функционални аспекти на трудовата управленска дейност в хотела, като: организация, разпределение на отговорности, планиране на дейността, както и информационната, комуникационна, представителна, посредническа, координационна и контролна дейности, свързани с лидерството, с организирането и координирането на управленските функции, които се асоциират с мениджмънта и ръководството на хотела или хотелския комплекс.
- Предмет на специален интерес в публикациите, в това тематично направление са отличаващите се специфики и характеристики към работата на главните мениджъри, за които професионалното израстване се обосновава и описва като процес на натрупване на знания и управленски умения, съпътстващи вземането на отговорни и важни решения, свързани с цялостния мениджмънт и финансовите показатели.
- Направен е авторски опит за откряване особеностите на професионалната и общата култура на главните мениджъри и е направена класификация на неговите управленски изяви и роли, свързани с извъшването на компетентна управленска дейност. Словосъчетанието „главен мениджър ГМ“ (главен директор ГД) се употребява като обща характеристика (събирателна) на управленската изява на главния мениджър спрямо неговата цялостна характеристика, обединени от общия му стил на работа, и в съответствие с професионалната му дейност.
- В разработката се застъпва тезата, че очертаните и систематизирани управленски изяви и комуникации се определят като устойчиви за междуличностното взаимодействие на управителя с обслужващия хотелски персонал и туристите при осъществяване на организацията и мениджмънта на хотелите и хотелските комплекси.
- Поставен е акцент върху статистическия профил, личните качества и професионалните ценности на Главния директор (мениджър), които до голяма степен определят професионалната му кариера и които се свързват най-често с високо образован, с голям практически опит в хотелиерството (преминал през повечето изпълнителски и управленски нива) служител, във всички случаи предприемач или добър администратор и човек който извежда хотела на високи финансови позиции.
- Измерена е ефективността на управлението на главния мениджър, като степените може да бъдат (ниско-ефективен, ефективен и високо-ефективен) на база постигнати финансови резултати и просперитет на хотела (компанията).
- Съществуват много изследвания от експерти и специалисти, които проучват специфичните умения и компетенции на успешните ръководители на хотели. В авторската разработка е споделен опита, знанията и модела, който те изграждат и

който може да бъде полезен за работещите в хотелската индустрия, ВУ учебни заведения и професионалните структури.

- **Основни научни приноси в това тематично направление:**

1. Изведени са последните тенденции в развитието на туризма и хотелиерската индустрия в световен мащаб и посочени важните промени в установените методи за правене на хотелски бизнес, свързани с дългосрочни договори за управление или франчайзинг.
2. Показани са водещите фактори, които перманентно оказват в (по-малка или по-голяма степен) влияние върху стратегиите, концепциите, организацията и управлението на съвременните хотели и хотелски комплекси
3. Представена е организацията, технологията, етапите и решенията свързани с откриването на хотели или други видове средства за настаняване
4. Разгледани са възможните организационно-управленски структури в хотела и са описани длъжностните характеристики на личния състав.
5. Анализирани са актуални аспекти и проблеми, свързани с професионалния статут, компетентност и лидерски качества на главния мениджър.
6. Откроени са важните изисквания и характеристики към професионалния и личностен профил на главния мениджър.
7. Изведени са всички функции на главния мениджър - лидер, отнасящи се до неговите професионални роли и изяви, в процеса на експлоатация и мениджмънт на хотелите и хотелските комплекси.
8. Представени са начините и концепциите за управление на приходите от хотелски резервации и продажби, като стратегически въпрос за всеки хотел, и връзката с добрата (платежоспособна) клиента.
9. Показани са успешни модели за управление на фронт офиса, хотелското домакинство и допълнителните услуги в хотела.
10. Описани са начините и способите за успешно управление на хотелските цени и са показани факторите влияещи на ценообразуването, както и управленските методи и решения при формиране на успешни стратегии за постигане на висока рентабилност и ефективност от хотелиерската дейност.

III. Ресторантърски мениджмънт (организация и управление на ресторантърските заведения)

В тематично направление „Ресторантърски мениджмънт“ са изведени някои основни теоретико-практически въпроси и проблеми, с акценти, свързани с академичната и професионална подготовка и ключовите компетенции на завършващите и работещи в системата на ресторантърската индустрия.

В двете големи разработки на тази тема в достъпна форма, е представена необходимата информация относно възникването и развитието на Ресторантърството, структурирането и експлоатацията на материалната база, управлението на персонала, организацията, технологията на обслужване и мениджмънта на ресторантърския бизнес.

Авторът прави опит за въвеждане в научно обращение и утвърждаване на понятието „Ресторантърски мениджмънт“ в сферата на обучението по туризъм, което не е популярно към момента и не се посреща еднозначно от читателите и ползвателите на литература за ресторантърството.

В оперативен план, но задълбочено са разгледани основните дейности и технологията на работа в заведенията за хранене и развлечения от различен тип. Последователно са анализирани процесите на функциониране и експлоатация на Ресторантърските заведения. Описана е организацията и технологията на кулинарното производство и същността на ресторантърския продукт. Проследени са формите и начините на обслужване, отношението към гостите и специализираните операции по оформяне и предлагане на ястията и напитките.

Поставен е акцент върху възможните управленски решения по цялостния процес на създаване и продажба на ресторантърския продукт, който съществено се отличава от хотелския, по материалната съставляваща, а именно производството на кулинарна продукция.

Поставянето, разкриването и изясняването на съдържателната конструираност на „ресторантърски мениджмънт“ е необходимо и наложително, като научно обобщен и професионално познавателен ракурс в туристическата теория и практика.

В научната и професионална литература, науката за храненето и обслужването на туристите се свързва с изучаването на извън домашното хранене. В публикациите на тази тема е откроена интегративната взаимозависимост и свързаност на приготвянето на кулинарната продукция и създаването на организация по обслужването на гостите, в публичните комерсиални средства за хранене и развлечения, а тяхното осмисляне има съществено значение за правилното им възприемане и разбиране на теорията, и прилагане в практиката при обслужване на гостите и посетителите в различните видове заведения за хранене и развлечения.

Целта на представените публикациите на тема „ресторантърски мениджмънт“ е да се осъществи тясна връзка между теоретичните знания и практическите умения за работа в комерсиалните заведенията за хранене и развлечения. Усвояването на необходимите знания и придобиването на професионални умения би повишило конкурентоспособността и качеството на българския ресторантърски продукт и би спомогнало за увеличаване на приходите и печалбата на заетите в ресторантърския бизнес.

Основни научни приноси в това тематично направление

1. Извършен е съвременен исторически преглед на съвременното ресторантърство в световен и национален мащаби.
2. Формулирана е концептуалната същност на понятието „ресторантърски мениджмънт“.
3. Направен е опит за научно обосноваване и „ресторантърски мениджмънт“, в сферата на туризма и ресторантърството.
4. Аргументирана е връзката между храненето и процеса на обслужване в ЗХР при представяне на единен ресторантърски продукт.
5. Показана е необходимата материално-техническа база на ресторантърските заведения за успешно подготовка на крайния ресторантърски продукт.
6. Представена е организационно-управленската структура при експлоатация и за работа на публичните комерсиални ЗХР.
7. Дадено е точно определение на ресторантърското обслужване, като технологичен процес при който се предлага и реализира кухненска, продукция, и се предоставят възможности за приятно пребиваване и отмора в ЗХР.
8. Изведени са основните предпоставки и са посочени методите за увеличаване на продажбите в и от съвременните заведенията за хранене и развлечения.
9. Посочени са основните технологични етапи и процедури при обслужване на гостите в търговската зала на ЗХР.

10. Представени са формите и начините на обслужване на гостите в съвременните заведения за хранене и развлечения.
11. Разгледани са някои от съвременните заведения за хранене и развлечения и са представени основните работни звена и техните функции, в контекста на успешното им управление.
12. Обобщени са основните теоретични познания в областта на ресторантърския мениджмънт, с акценти върху управлението на материалната база, организационните структури, кулинарното производство и обслужването, необходими за успешно представяне на всяко заведение за хранене и развлечения и постигане на високи финансови резултати.

IV. Национална, Независима, Доброволна, Категорийна Система (ННДКС) „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“.

В това тематично направление автора представя самостоятелно разработената и внедрена в системата на хотелския бизнес - Националната, Независима, Доброволна, Категорийна Система „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ (регистрирана с авторско право), която е логическо продължение на 20 годишните научни изследвания, преподавателската и лекторска заетост и натрупаният 35 годишен практически опит в системата на хотелиерството и туризма.

С уговорката, че на вниманието на журито и аудиторията се представя практическият аспект и приложение на системата, които като академичен труд (с необходимите анализи, оценки и констатации за критериите, нормативите и класификациите е представена в първото направление.

Системата „Български хотелски стандарт“, считам за най-големият принос към туризма и науката за туризма, поради това, че тя осъществява тясна връзка между теоретичните знания и практическите умения за работа в хотелската индустрия и защото единствено в практика се потвърждава или отхвърля една или друга теза или теория....

Конкретно, какви са основните параметри на класификационно-категорийната система „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ и по какво се отличава от Държавната „НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ И ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ“.....

Основни правила на които се изгражда категорийната системата „Български Хотелски Стандарт“

1. Системата за категоризиране на комерсиалните средства за настаняване (по смисъла на ЗТ), е *национална, независима и доброволна по своя характер* и се прилага единствено на територията Р. България.
2. Системата обхваща средствата за настаняване в т. ч. (хотели, семейни хотели, къщи за гости, апартаментни хотели и комплекси, мотели, вили, вилни и туристически селища), както и прилежащите им ЗХР в т. ч. (ресторанти, питейни заведения, сладкарници и другите типове и видове ЗХР (по смисъла на Закона за Туризма на Р. България).
3. На независимо, доброволно категоризиране подлежат само типовете и видове заведения (ТО) описани и включени в системата за класифициране и категоризиране „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“.

4. Категорията на средствата за настаняване по смисъла на тази категорийна система се определя от една (1*) звезда до (5*) пет звезди във възходяща градация, като най-ниската категория е една звезда, а най-високата пет звезди.

A) Хотелите се категоризират в категории 1, 2*, 3*, 4*, 5* звезди.*

B) Апартаментните хотели и комплекси се категоризират в категории 3, 4*, 5* звезди.*

Г) Мотелите и туристическите селища се категоризират в категории 2, 3*, 4* звезди.*

Д) Семейните хотели се категоризират в категории 1, 2*, 3* звезди.*

Е) Къщите за гости се категоризират в категории 1, 2*, 3* звезди.*
5. На прилежащите към средствата за настаняване ЗХР, се определя една и съща категория, като тази на средството за настаняване, при условие, че отговарят на определените в тази система изисквания (нормативи).
6. Към категорията на хотелите могат да бъдат **добавени определения и символи** изразяващи надграждащи нива на предлагане (качество) към основната категория, което обаче, не е достатъчно условие за получаване на по-висока категория, **но ги определя като най-добри в своята категория.**

 - A. За изразяване на надграждащи материални нива на предлагане (строителство, обзавеждане и оборудване), към всички категории хотелски заведения - символа (+, ++, +++).
 - B. За изразяване на надграждащи нематериални нива на предлагане (услуги и обслужване) към всички категории хотели:

 - категория една звезда – **добър хотел**
 - категория две звезди – **стандартен хотел**
 - категория три звезди – **комфортен хотел**
 - категория четири звезди – **луксозен хотел**
 - категория пет звезди – **хотел де лукс**

Контрол по спазване на изискванията и стандартите заложени в системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ” са гарантирани с експертното участие на лица с опит и практика в туризма, хотелиерството и категоризацията.

Българската Асоциация на Експертите в Туризма (БАЕТ) отговаря за категоризираните средства за настаняване по Националната Независима, Доброволна Категорийна Система (ННДКС), чрез мониторинг и контрол от висока степен.

Това е необходимо за поддържане на конкурентоспособността и подобряване на международния авторитет и имидж на българската хотелска индустрия на глобалните и регионални туристически пазари. БАЕТ, е гарант за доверие, високи стандарти и смисленост на хотелската система „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ”, като по този начин допринася за поддържане и непрекъснато повишаване качеството на българското гостоприемство.

Символите, които характеризират категорицираните по тази система заведения са добре структурирани, видими и отличими за гостите и посетителите. Те се поставят на входа и на Рецепцията на туристическия обект.



Пълна информация за Националната Независима, Доброволна Категорийна Система (ННДКС), „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ (изисквания, нормативи, начин на прилагане, санкции, цени и др.), може да бъде получена, на сайта на БАЕТ... (www.baetbg.eu)

Разлики от държавната „Наредба за изискванията към местата за настаняване и ЗХР“

Системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ е изградена в съответствие с европейската директива за отпадане на монополите в туристическите дейности. ННДКС „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ отразява прозрачно и безпристрастно нивата на предлагане и качеството в категорицираните средства за настаняване, в хармония със съвременните европейски и световни стандарти в хотелиерското предлагане и обслужване.

В Каталог - Таблица (МАТРИЦА) са изведени всички изисквания, критерии и техните стойности, които се използват при категорициране на средствата за настаняване, и оценяване на всяко едно заведение, в една от петте звездни категории на ННДКС „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“.

СИСТЕМАТА Е ЗАЩИТЕНА С АВТОРСКО ПРАВО...

СИСТЕМАТА Е СЪГЛАСУВАНА С МИНИСТЕРСТВОТО НА ТУРИЗМА...

СИСТЕМАТА Е СЪГЛАСУВАНА С КЗП ...

Системата за категоризиране „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ не противоречи на държавната „НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ И ЗХР“.... напротив, тя допълва и оптимизира натрупаният теоретичен и практически опит в хотелиерството и категоризацията.

Какви са съществените отлики на Системата за категоризиране „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ от държавната „НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ И ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ“ и защо хотелиерите да категоризират хотела си или друг вид настанително заведение, след като имат категоризация по държавната „Наредба....“

Отговора на въпроса е малко в следното...

- Категорията на заведенията по системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ са разработени в хармония с последните тенденции в областта на хотелиерското предлагане, международната система за категоризация HOTELSTARS и световните практики в оценяването на настанителната леглова база.
- В категоризираните по системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ заведения, се отчитат отделните елементи на предлагането във всеки сегмент и категорията на обекта се определя, *не по минимални задължителни изисквания* (както, е по държавната Наредба..), *а отчитайки всички елементи (екстри), по отделно, които предлага настанителното заведение, отразено чрез сбор от точки.*

Като резултат, на хотела може да бъде определена по-висока категория, което е голямо предимство при рекламиране и офериране на вътрешните и международни туристически пазари и борси, в Интернет, и в печатните издания.

- Категорийните символи на системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ са изключително отличими, атрактивни и разпознаваеми. Поставени на Входа за посетители и Рецепцията, те са допълнителна реклама за посетителите и гостите на настанителните заведения. Гостите ги виждат, разпознават, свикват с тях, и в съчетание с положителните отзиви от престоя, ги търсят.
- Рекламата в сайтове и платформи, не са обвързани с изискване и задължения, хотелите да се представят единствено и само с държавната категорийна система, което позволява настанителните заведения да се предлагат и рекламират с по-изгодната за тях категория, която по-точно и пълно отразява и представя спецификата и предимствата на техния хотелски продукт.
- Група настанителни заведения (най-малко 5), могат да получат Регионален бранд, с лого, който съдържа наименование и/или регионален мотив.
- Цените са в зависимост от броя на категоризираните обекти, ПОВЕЧЕ ОБЕКТИ, ПО-НИСКИ ЦЕНИ...

Основни практически приноси в това тематично направление

1. За първи път с започване категоризация на средствата за настаняване по ННДКС „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ се появява реална конкуренция на държавния монопол в тази туристическа дейност, която както във всички други дейности би трябвало да доведе до повишаване качеството на предлагане, от което ще имат полза крайните потребители.
Забележка: (Реална конкуренцията на този етап няма, поради факта, че към момента хотелиерите не могат да изберат към коя категорийна система да се присъединят, както е в повечето европейски страни, а системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ има доброволен характер)
2. За първи път е „разчупен“ моделът на категоризиране в страната, което трябва да доведе до по-добро и точно представяне на всеки хотел и хотелски продукт, на всяко ново категоризирано по ННДКС „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ настанително заведение, поради спецификата на модела, който се използва и който отчита всеки елемент, неговите параметри и стойности.
3. За първи път формалностите по откриване на процедура по категоризация не отнема много време и ресурси на „заявителя“ (собственика, хотелиера), поради липсата на тежки, времеемки и бюрократични административни процедури по подаване на документи и водене на сложна кореспонденция между заявителя и изпълнителя - към момента - Министерството на Туризма. Всички формалности – документи (Заявление за категоризиране и др.) се попълват на място в обекта, при пристигане на експертната група.
4. За първи път в страната се въвеждат допълнителни уточняващи символи и характеристики за материалните и нематериални изисквания и критерии, които по-пълно и точно отразят нивата на предлагане и качеството във всеки категоризиран по ННДКС „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ хотел или друг вид средство за настаняване.
5. Жалбите, оплакванията и предложенията на потребителите се разглеждат систематично и периодично, поради липсата на тежка и сложна процедура и кореспонденция, а необходимите решения се вземат бързо и експедитивно.
6. Системата е изключително гъвкава и отворена. Критериите (изискванията), елементите и техните стойности се актуализират и оптимизират периодично и се съобразяват с изискванията на пазара. Отсъстват времеемки процедури и формалности по внасяне на законодателни и други предложения до държавни и общински органи и структури, при наложителни промени продиктувани от форсажорни обстоятелства или промени в нагласите и очакванията на гостите и туристите. Решенията за промени, допълнения или оптимизиране на отделни елементи, изисквания или техни параметри, се взимат експедитивно и след обсъждане и консултации с водещи национални и международни експерти и специалисти в областта на хотелиерството и категоризацията.
7. Системата има доброволен характер. Хотелиерите (собственици, управляващи или владелци), могат да се присъединят към системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ

СТАНДАРТ“ или да я напуснат по всяко време, с кратко предизвестие, когато преценят, че необходимата им категория може да бъде достигната, или обратно, когато преценят, че вече не отговарят на нея. Това допълнително създава спокойствие и възможност за планиране на промени, въвеждане на иновации и оптимизиране на материалните и нематериални активи.

8. За първи път в практиката в страната средствата за настаняване от всички категории са задължени да участват в система от анонимни проверки (таен клиент), целогодишно. Заведенията за хранене и развлечения от всички категории са задължени да участват в система от анонимни проверки (таен клиент), също целогодишно. Всички средства за настаняване категоризирани по системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ подлежат на постоянен контрол по сигнали от гости, посетители и институции.
9. За първи път с прилагане на системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ на прилежащите към средствата за настаняване ЗХР, се определя една и съща категория, при условие, че отговарят на определените изисквания (нормативи), или не се определя категория, ако не отговарят или не желаят категоризация. Това изискване е част от повечето европейски класификационно-категорийни системи, но до момента не е част от националната категорийна система.
10. За първи път с прилагане на системата „БЪЛГАРСКИ ХОТЕЛСКИ СТАНДАРТ“ в средства за настаняване, изградени от няколко самостоятелни сгради с обща или отделна reception, или на обособени части и сектори в общата сграда, могат да се определят (дадат) различни категории, ако се констатират различни нива на предлагане и качество.

15. 05. 2019г.

Гр. София

С уважение: 

/д-р Д. Тодоров/