

Oponentka: Ľudmila Novacká, prof. JUDr. PhD. :

Pracovná pozícia: profesorka, garantka študijného programu Manažment cestovného ruchu

Pracovisko: Ekonomická univerzita v Bratislave, Dolnozemska 1, 852 35 Bratislava,

email: ludmila.novacka@euba.sk

OPONENTSKÝ POSUDOK

habilitačnej práce

Meno a priezvisko uchádzača : **Ing. Anna Šenková, PhD.**

Názov habilitačnej práce : **Kulinársky cestovný ruch na Slovensku v kontexte dopytu rezidentov a manažmentu jeho udržateľného rozvoja**

Študijný odbor: **Manažment**

Obsahová stránka práce

1 .Cieľ práce a jeho naplnenie – aktuálnosť tematiky

(aktuálnosť témy, dostatočné definovanie riešeného problému – stanovenie cieľa práce, rozsah a vyváženosť, vnútorná nadväznosť jednotlivých častí práce)

Habilitačná práca prezentuje tému, ktorá v kontexte ekonomickej dimenzie nebola v podmienkach vedeckej teórie v Slovenskej republike takto komplexne riešená.

Ambiciózny cieľ práce je stanovený jasne, výstižne a jednoznačne smeruje autorku teoreticky vymedziť kulinársky cestovný ruch, zhodnotiť význam a navrhnúť postup pre zabezpečenie jeho udržateľného rozvoja na Slovensku. Vysoko hodnotný je stanovený výskumný cieľ habilitačnej práce posúdiť percepciu vybraných oblastí kulinárskeho cestovného ruchu na vzorke dopytu 317 respondentov v domácom cestovnom ruchu a vybraných 94 aktérov - stakeholderov, ktorí participujú na tvorbe produktov kulinárskeho cestovného ruchu.

Všetky čiastkové ciele sú reálne. V nastavení ich bolo možné formulovať do menšieho počtu obsahovo prepojených celkov. Vysoký počet čiastkových cieľov vyvoláva pocit rozdrobenosti.

2. Vhodnosť použitých metód, metodológia

(metodologická a metodická stránka práce identifikácia pojmov, úloh, výber metód, vhodnosť metodických postupov)

Habilitačná práca je ukážkou, že aj v témach, ktoré na prvý pohľad nie sú špecificky analytické, je možné využívať súbor rôznych analytických prístupov, ktoré vytvárajú podmienky pre vysoko erudovanú argumentáciu záverov a odporúčaní.

Realizácia výskumu v dvoch etapách má logické vyústenie. Aplikácia frekvenčnej analýzy pre vyhodnotenie jednotlivých položiek vytvorila jednotný teoretický prístup ku získaniu údajov skúmaných javov. Použitie faktorovej analýzy v kombinácii s metódou ANOVA vytvorilo autorku základ pre korektnú identifikáciu dopytu vo vzťahu ku spotrebe v kulinárskom cestovnom ruchu.

Spracovanie a prehľad literatúry je bohatý, čo dokumentuje zoznam viac ako 160 zdrojov. Autorka vhodne uplatnila prístup dvoch východiskových disciplinárnych línií perspektívy a) marketing a manažment, b) kultúra a sociologické aspekty. Spracovaný prehľad literatúry prostredníctvom frekvenčnej analýzy názorov na význam kulinárskeho cestovného ruchu (tab. 30) a frekvenčnej analýzy činiteľov dôležitých pre rozvoj kulinárskeho cestovného ruchu v budúcnosti (tab. 32) potvrdzujú široký záber autorky v teoretickej príprave na tému habilitačnej práce. Vyhodnotenie literatúry o inováciách je možno posudzovať aj z pohľadu technológií v potravinárskom priemysle a vo výrobných procesoch v gastro sektore, ktoré autorka vyhodnocuje na inom mieste habilitačnej práce. Pokiaľ akceptujeme názor habilitantky, že manažment treba ponímať v dimenzii (perspektívy) a) spotrebiteľa, b) producenta a c) rozvoja destinácie cestovného ruchu, tak určite je potrebné sa zaoberať aj otázkami inovácií výrobných a spracovateľských technológií v gastronómii z „perspektívy“ producenta.

3. Prínos habilitačnej práce – výsledky

(analýza získaných výsledkov, ich interpretácia, formulovanie záverov a odporúčaní)

Autorka rieši kulinársky cestovný ruch formu cestovného ruchu komplexne a v rámci ponuky ju špecifikuje v zmysle jedinečnosti a výnimočnosti. Nadväzuje na vlastné výskumné štúdie z obdobia 2009 – 2019, čo dokumentuje jej seriózny, dlhodobý vedecký záujem a vedecké výsledky na túto tému. Analytické výstupy výskumu v predloženej habilitačnej práci na strane dopytu vystihujú regionálne rozdiely a poskytujú prehľad o súčasnej reálnej ponuke v jednotlivých regiónoch na Slovensku. Autorka dokumentuje a argumentuje nové trendy v ponuke aj v spotrebe širokým prehľadom spektra názorov predstaviteľov zahraničnej i slovenskej teoretickej základne. Treba oceniť požiadavku autorky prepojiť kulinársky cestovný ruch s kultúrou a možnosťami kreativity. Táto je prepojená na dopyt a spotrebu účastníka cestovného ruchu, kde kreatívne aktivity sú základom pre spotrebu jedál, ktoré by zákazník možno ani nemal záujem konzumovať

Výskum na strane dopytu (prvá časť výskumu) autorka orientovala na domáci dopyt. Formulované závery o kreativite v kulinárskom cestovnom ruchu sa vo veľkom rozsahu dajú rozvíjať aj v zahraničnom príjazdovom cestovnom ruchu (Japonka nebude jesť bryndzové halušky, ale rada vyskúša tradičné umenie „hádzať halušky z lopárika“). Na strane ponuky argumentuje výstupmi v druhej etape

výskumu. Treba oceniť výber širokého spektra respondentov stakeholderov na strane ponuky vrátane OOCR, KOCR a MAS. Závery z druhej časti výskumu potvrdzujú súčasné problémy v gastro sektore (podpora v dôsledku pandémie, ceny, daň z pridanej hodnoty). Nové poznatky z výskumu prinášajú

Výstupy z oboch častí výskumu majú vysokú výpovednú hodnotu. Výskum možno považovať za pilotný projekt. Je opodstatnená potreba v budúcnosti daný projekt opakovať a výskum dopytu možno rozšíriť aj na segmenty zo zahraničných zdrojových trhov.

V záveroch a odporúčaniach autorka prezentuje vlastný návrh Systém strategického riadenia kulinárskeho cestovného ruchu. Model manažmentu aplikuje do špecifických podmienok kulinárskeho cestovného ruchu aj s dôrazom na potrebné požiadavky aplikovať kľúčové ukazovatele výkonnosti KPIs. Vlastný návrh podpory a opatrení pre rozvoj kulinárskeho cestovného ruchu potvrdzuje prístup dvoch východiskových disciplinárnych línií perspektívy a) marketing a manažment, b) kultúra a sociologické aspekty. Uvedené línie perspektívy sa vinú v celej práci a vyúsťujú práve v tomto návrhu.

4. Aplikačné prínosy pre prax

Autorka na konci habilitačnej práce uvádza prínosy pre prax pomerne stroho, ale z výstupov práce je zrejmé, že aplikačné prínosy témy kulinárskeho cestovného ruchu pre prax prezentuje v analytickej časti aj v diskusii. Autorka v druhej etape výskumu prezentuje závery, ktoré podporujú myšlienku nevyhnutnej angažovanosti všetkých aktérov v kulinárskom cestovnom ruchu na úrovni manažmentu regionálneho rozvoja aj na úrovni destinačného manažmentu cestovného ruchu. Frekvenčná analýza položky 3 Dominantný kulinársky produkt spracovaná za všetky kraje SR poukazuje na rezervy v produktoch kulinárskeho cestovného ruchu a upozorňuje na nedostatok kreatívnych produktov kulinárskeho cestovného ruchu (Tab. 23). Závery z tohto prieskumu sú pre prax mimoriadne potrebné.

Pre prax je významný aj už spomínaný model návrhu podpory a opatrení pre rozvoj kulinárskeho cestovného ruchu.

Autorka uvádza niekoľko príkladov z praxe kulinárskeho cestovného ruchu v pozícii samostatnej aktivity, alebo súčasti cestovného ruchu. Európske regióny gastronómie – European Regions of Gastronomy Platform, Sieť kreatívnych miest UNESCO - Creative Cities Network a Czech Specials, jeden z najúspešnejších modelov produkcie, komunikácie a smart prezentácie kulinárskeho cestovného ruchu stredoeurópskom regióne. V rámci cestovného ruchu možno v súlade so závermi habilitačnej práce stimulovať manažment cestovného ruchu na úrovni Sekcie cestovného ruchu pri MDaV SR, marketingovú agentúru na úrovni SR (Slovakia Travel) ako aj regióny o účasť na uvedených európskych projektoch; hlavne projekt European Regions of Gastronomy Platform, Creative cities network, a projekt udržateľných destinácií EDEN. V uvedených projektoch Slovensko doposiaľ nie je zapojené vôbec, alebo nevyužíva možnosť prezentovať gastronómiu.

Aktuálne môže habilitačná práca byť východiskovým základom pre prístupy ku tvorbe ponuky kulinárskeho cestovného ruchu aj pre Európske hlavné mesto kultúry v r. 2026 Trenčín.

Formálna stránka práce

5. Formálne náležitosti práce a úprava

(grafická a estetická úprava- prehľadnosť, štýl, grafika, jazyková stránka práce : štylistika, gramatika, interpunkcia)

Práca má formálnu kultúru, uvádza grafy a tabuľky v predpísanej forme. Grafy spracované v programe Statistica dokumentujú technologickú zdatnosť autorky. Autorka má kultivovaný písomný prejav a odborná argumentácia je prezentovaná v racionálnom prepojení slovenského vyjadrenia v kombinácii s medzinárodnou štandardnou terminológiou

Otázky k obhajobe habilitačnej práce

6. Otázky a námety do rozpravy

1. V súvislosti s výskumnou otázkou 3: Rozdiely vo faktoroch, ktoré vystihujú stravovanie, aktivita a správanie počas dovolenky vzhľadom na vekovú kategóriu a H3: existujú štatisticky významné rozdiely medzi generáciou X,Y,Z... *Otázka: aký význam má generácia Alfa detí a mládeže v pozícii dieťa v rodine a v pozícii cestujúce deti a mládež v rozhodovacích procesoch o účasti na kulinárskom cestovnom ruchu resp. výbere jedál ?*

2. V Prešovskom kraji operuje najvyšší počet MAS na Slovensku. *Otázka: Aké sú skúsenosti z praxe spolupráce MAS-iek s OOCR a KOOR pre potreby rozvoja kulinárskeho cestovného ruchu v Prešovskom kraji?*

Záver

7. Záverečné hodnotenie

Práca zodpovedá požiadavkám kladeným na habilitačné práce a preto prácu odporúčam k obhajobe. Po úspešnom obhájení habilitačnej práce **navrhujem udeliť Ing. Anne Šenkovej, PhD. vedecko-pedagogický titul „docent“ pre odbor habilitačného konania „Manažment“**

Dátum: 16.01.2021

Podpis oponenta:

