

OPONENTSKÝ POSUDOK

DOKTORSKEJ DIZERTAČNEJ PRÁCE

Názov dizertačnej práce:

Vliv nabídky stravovacích zařízení na environmentálně udržitelný rozvoj cestovního ruchu

The Influence of Menus in Catering Establishments on a Sustainable Development of Tourism

Autor:

Mgr. Josef LOCHMAN

Technické parametre dizertačnej práce

Hodnotená dizertačná práca bola predložená na katedre sociálnej geografie a regionálneho rozvoja Prírodovedeckej fakulty Karlovej univerzity v Prahe v rámci študijného programu *Geografia* a študijného odboru *Regionálna a politická geografia*. Dizertačná práca má rozsah 41 strán a tvorí ju komentár k štyrom publikovaným štúdiám, ktoré sú integrálnou súčasťou práce. V jednom prípade je dizertant jediným autorom, v troch prípadoch autorsky spolupracoval so školiteľom, pričom autorský vklad dizertanta je dominantný (80 %, 90 %, 90 %). Text dopĺňajú prílohy - 4 obrázky, 1 graf a 1 tabuľka. Autor uvádza 84 titulov literatúry a iných prameňov. V posudku sa sústredím na hodnotenie komentáru, pričom budem prihliadať aj na súbor publikovaných prác. Rešpektujem skutočnosť, že tieto práce už úspešne prešli recenzným konaním v zmysle redakčných politík a pravidiel príslušných renomovaných vedeckých časopisov.

Téma a ciele dizertačnej práce

Téma dizertačnej práce je mimoriadne aktuálna. Spadá do oblasti udržateľného cestovného ruchu, pričom sa sústreďuje na environmentálne dopady ponuky stravovacích služieb v rámci udržateľného rozvoja cestovného ruchu. V súčasných podmienkach zelenej transformácie ľudskej civilizácie vyvolanej najmä klimatickou zmenou v súbehu s ožívajúcim turizmom v post-pandemickom období považujem výber skúmanej problematiky za dobre zvolený. Téma má značný heuristický potenciál a môže viesť k zaujímavým praktickým odporúčaniam. Dizertant si postavil štyri čiastkové ciele:

- a) Kvantifikovať množstvo globálne spotrebovaných potravín v rámci cestovného ruchu a ich environmentálne nároky vrátane ich nárokov na územie, emisie a vodu,
- b) vyhodnotiť potenciálne príčiny nadmerného negatívneho tlaku na životné prostredie zo strany stravovacích zariadení,
- c) analyzovať úroveň environmentálnej udržateľnosti vybraných európskych mestských destinácií z hľadiska priestorového rozmiestnenia stravovacích zariadení
- d) a posúdiť možné príležitosti pre udržateľný rozvoj destinácie vo vzťahu k jej gastronomickej ponuke vo forme ponuky bezmäsitých jedál.

Ciele považujem za dostatočne ambiciózne z hľadiska požiadaviek na prácu v rámci príslušnej úrovne kvalifikačného rámca v európskom priestore vysokoškolského vzdelávania.

Hodnotenie výsledkov práce a splnenia cieľov

Autor presvedčivým spôsobom preukázal splnenie týchto cieľov. Prvý z deklarovanych cieľov sa mu podarilo naplniť najmä v štúdiu „*Assessing international tourism's global environmental impact of food and beverages*“, ktorá bola v spoluautorstve so školiteľom uverejnená v časopise „*Problemy ekorozwoju*“. Ide o časopis indexovaný v databázach Scopus a WoS. Predmetná kvantifikácia bola realizovaná na základe sekundárnych dát a hlavné výsledky sú prezentované v subkapitole 2.1. dizertačnej práce. Okrem vlastnej kvantifikácie objemu konzumovaných potravín turistami a s tým súvisiacimi environmentálnymi nárokmi, sa autor pokúsil aj o predikciu vývoja do r. 2050.

Splnenie druhého cieľa dokumentuje článok s názvom „*The spatial distribution of sustainable gastronomy: A case study of tourism in Prague*“, ktorý bol uverejnený v časopise *Tourism Recreation Research*. Ide o medzinárodný časopis vydávaný renomovaným vydavateľstvom Taylor & Francis, ktorý je indexovaný v databázach Scopus a WoS. Zameriava sa na problematiku obmedzeného pohybu turistov v destinácii a behaviorálne prekážky, ktoré limitujú udržateľnú spotrebu turistov. Autor v práci aplikoval spektrum metód – priestorovú analýzu dát v podobe kombinácie sieťovej analýzy, základnej priestorovej opisnej štatistiky a analýzu kvadrantov. Realizoval aj kvalitatívnu analýzu obsahu jedálnych lístkov v stravovacích zariadeniach na Staromestskom námestí v Prahe. Za hlavný výsledok výskumu považujem zistenie, že ponuka stravovacích zaradení v turisticky exponovanom priestore Prahy skôr nabáda ku konzumácii jedál s vyššou ekologickou stopou.

Tretí cieľ je možné hodnotiť ako splnený na základe predloženej štúdie „*The impact on environmental sustainability of catering facilities for tourists*“, ktorú dizertant spolu so školiteľom

publikovali v časopise *Folia Geographica* – taktiež indexovanom v Scopuse a ESCI. Zaoberajú sa v nej obmedzeným pohybom turistov v súvislosti s polohou stravovacích zariadení. Na základe sekundárnych dát a priestorovej analýzy spracovali kvantifikáciu obmedzeného priestoru pohybu turistov v 38 európskych destináciách. Za originálny výsledok je možné považovať vymedzenie a určenie kompozitného indexu environmentálnej zraniteľnosti, ktorý im umožnil vyhodnotiť, v ktorých európskych destináciách môže vznikáť nadmerný environmentálny tlak pod vplyvom priestorového rozloženia turistov a stravovacích zariadení. Tieto výsledky umožnili dizertantovi formulovať aj odporúčania vo vzťahu k podpore väčšej priestorovej disperzie turistov, resp. k podpore ponuky stravovacích zariadení s nižšou ekologickou stopou v obmedzenom turisticky exponovanom priestore destinácií.

Splnenie štvrtého cieľa dizertant preukázal v článku „*Meatless gastronomy: A threat or an opportunity for tourism development?*“, ktorý bol v spoluautorstve so školiteľom pripravený a prijatý do tlače v časopise „*Journal of Tourism Futures*“. Aj tento žurnál je indexovaný v medzinárodných databázach Scopus a ESCI. Išlo o skúmanie hypotetického vplyvu propagácie a podpory bezmäsitého stravovania na rozvoj turistickej destinácie. Autori použili kvalitatívny prístup spočívajúci v aplikácii metódy Delphi v kombinácii s foresightovou metódou scenárov. Komunikačnými partnermi boli experti na gastronomický cestovný ruch.

Komentár k uvedeným výsledkom v štyroch publikovaných prácach je štruktúrovaný do 4 kapitol. Po úvode je kapitola 2 zameraná na teoretické zarámčovanie výskumu. Dizertant venuje hlavnú pozornosť trom doménam:

- a) stravovaniu turistov a jeho vplyvu na životné prostredie,
- b) obmedzenému pohybu turistov v priestore destinácie a
- c) výberu jedál.

K prvej doméne sa viaže subkapitola 2.1. Dizertant rešeršuje práce z avizovanej problematiky. Za nedostatočne prediskutovaný považujem teoretický koncept environmentálnych nárokov (angl. *environmental requirements* - ER). Síce sa autor venuje mnohým empirickým štúdiám, ale v dizertačnej práci mohla byť uvedená aj teoretická diskusia o tomto koncepte, jeho prípadných dimenziách/aspektoch a možných prístupoch k jeho kvantifikácii.

K druhej doméne sa viaže subkapitola 2.2. Sústreďuje sa na Dodge-Nelsonovu modernizovanú verziu geografie času, ktorá poskytuje flexibilnejší rámec pre skúmanie vzťahov medzi priestorom, časom a dostupnosťou. Táto pasáž sa však obmedzuje len na rešerš bez toho, aby autor explicitne reflektoval vlastné teoretické stanovisko.

K tretej doméne sa viaže subkapitola 2.3., v ktorej sa autor zameril na Ajzenovu teóriu plánovaného správania. Sústredil sa najmä na koncept intervenčných faktorov, ktoré chápe ako spôsoby ovplyvňovania výberu jedál. Ide o inšpiratívny prístup so značným potenciálom generovať odporúčania pre prax v manažmente turistických destinácií.

V tretej kapitole dizertant prezentuje metodiku práce. Vo svojich výskumoch využil celé spektrum metód. Okrem metód priestorovej a kvantitatívnej analýzy, produktívne aplikoval aj kvalitatívne prístupy. Preukázal tým solídnu orientáciu v problematike metód geografického výskumu, volil vhodné metódy, ktoré mu umožnili získať a interpretovať získané výsledky. Dizertant si uvedomuje aj slabšie stránky svojho prístupu, ktorý spočíva v dominantnom používaní sekundárnych dát. Transparentne objasnil objektívne dôvody, pre ktoré volil tento prístup. Za prínosný a originálny považujem postup pri vymedzení a určení kompozitného indexu environmentálnej zraniteľnosti.

Dôležitou súčasťou komentáru je 4. kapitola, v ktorej dizertant sumarizuje hlavné výsledky súboru publikovaných prác. Kapitola je vhodne usporiadaná tak, aby prezentované výsledky na seba logicky nadväzovali.

Formálna a jazyková úroveň dizertačnej práce je solídna. Text je vhodne doplnený prílohami.

Pripomienky:

- V komentári sa diskutuje jeden z publikovaných výstupov v dvoch verziách názvu (na str. 31 „*Meatless gastronomy: A threat or an opportunity for tourism development?*“, na str. 25 „*Plant-based gastronomy in a tourist destination: A threat or an opportunity for tourism development?*“), čo pôsobí zmätočne.
- Pri tvrdení na str. 27: „*Na základě našeho výpočtu docházíme k závěru, že mezinárodní turisté v roce 2010 zkonsumovali 15,5 milionu tun potravin (expertní odhad). Do roku 2019 se toto množství zvýšilo o 56 % na celkových 24,2 milionu tun*“, by bolo vhodné pre korektnosť dodať, že toto zvýšenie odráža nárast počtu medzinárodných turistov na globálnej úrovni. Logicky potom táto argumentácia explicitne vstupuje do úvah o potrebe redukcie živočíšnych produktov ako reflexia celosvetového rastu medzinárodného cestovného ruchu.

Otázky:

- Klúčovým teoretickým konceptom použitým v rámci kvantifikácie množstva globálne spotrebovaných potravín v rámci cestovného ruchu sú environmentálne nároky (angl. *environmental requirements* - ER). Ako je možné vymedziť koncept environmentálnych nárokov vo všeobecnosti a v kontexte realizovaného výskumu? Pokrýva prezentovaná kvantifikácia všetky dimenzie/aspekty environmentálnych nárokov v študovanom kontexte?
- Je možné univerzálne aplikovať intervencie smerujúce k preferovaniu ponuky jedál s nízkou ekologickou stopou bez rizika potenciálneho zníženia dopytu alebo je potrebné intervencie špecificky modifikovať vo vzťahu k cieľovému segmentu turistov s ohľadom na ich kultúrno-stravovacie ukotvenie? Ako kontrastný príklad uvádzam cieľové segmenty turistov z Indie a z Argentíny. Resp. v prípade poslednej štúdie na str. 31 uvádzate, že experti neuvažovali o konkrétnej destinácii, ale o hypotetickej „populární městské evropské destinaci“ a dospeli k záveru, že: „*podora bezmasého stravování destinace neohrožuje*“. Myslíte si, že by dospeli k rovnakým záverom ak by uvažovali o konkrétnych príkladoch destinácií, napríklad o Buenos Aires a Neapole?
- Na str. 18 v súlade s Huang a kol. (2022) píšete, že: „ ... *stravovací zařízení zavádějí udržitelné praktiky častěji v procesu přípravy jídel než při přímém kontaktu se zákazníkem, a proto mají pouze omezený dopad na další chování jednotlivců*“. Viete na základe Vášho výskumu potvrdiť, že to platí aj v Prahe 1? Akú argumentáciu by ste použili, aby ste presvedčili poskytovateľov stravovacích služieb o zmene prístupu? Vzhľadom k tomu, že dodatočne označovanie jedál podľa veľkosti emisnej stopy či vyčísľovanie množstva kalórií predstavuje pre prevádzkovateľov stravovacích zariadení dodatočné náklady, nehrozí najmä v prípade personálne poddimenzovaných prevádzok (napr. food trucks) greenwashing? Ako mu zamedziť?

Závěrečné hodnotenie

Celkove hodnotím dizertačnú prácu pozitívne. Za bádateľsky prínosnú považujem kombináciu environmentálnej perspektívy zameranej na environmentálne nároky rozličných druhov potravinárskych produktov s behaviorálnou perspektívou reflektujúcou jednak časopriestorové obmedzenia pohybu/správania turistov v destinácii v kombinácii s ich selekciou jedál, ktorá je odlišná od každodenných vzorcov stravovania. Komentár k publikovanému súboru prác vhodne dopĺňa teoretické zarámčovanie výskumu a súhrnne informuje o aplikovaných metódach. Dizertant preukázal schopnosť vhodne formulovať ambiciózne výskumné ciele, zvoliť vhodný metodický postup a získať relevantné výsledky, ktoré mu umožňujú doručiť aj odporúčania pre prax v manažmente turistických destinácií.

Na základe uvedených skutočností odporúčam dizertačnú prácu *Mgr. Josefa Lochmana* **prijat'** na obhajobu a po úspešnej obhajobe mu **udelit'** akademický titul **Ph.D.** v študijnom odbore *regionálna a politická geografia*.

V Bratislave 11. marca 2024



doc. RNDr. Kvetoslava Matlovičová, PhD.

Katedra cestovného ruchu
Obchodná fakulta Ekonomickej univerzity
Dolnozemska cesta 1
Bratislava, Slovensko

