Univerzita Karlova

Přírodovědecká fakulta

Doktorský program: Regionální a politická geografie

Autor oponentského posudku: doc. RNDr. Petr Jehlička, Ph.D.

Dizertační práce

Mgr. Josef Lochman

Vliv nabídky stravovacích zařízení na environmentálně udržitelný rozvoj cestovního ruchu (The influence of menus in catering establishments on a sustainable development of tourism)

Dizertační práce Josefa Lochmana má skvěle zvolené hlavní téma. Obě ústřední témata práce – dopady potravinového systému a skladby jídel na životní prostředí a negativní dopady masového turismu na města – turistické destinace, jsou důležitými tématy geografického výzkumu. Udržitelností potravinového systému se zabývám ve svém výzkumu, a proto jsem se na četbu této dizertační práce těšil.

Environmentální dopady stravování turistů v městských turistických destinacích je problém, který přes svou rostoucí naléhavost byl donedávna přehlížen jak v médiích, tak v akademické sféře. Autorovy čtyři publikace, jež jsou hlavními komponenty této dizertační práce, představují výrazný a originální příspěvek k nápravě této neuspokojivé situace. Skutečnost, že tyto publikace vyšly v angličtině a většina z nich navíc v kvalitních časopisech, zdůrazňuje příslib této kolekce publikací jako výrazné intervence do debat v rámci geografie jídla, udržitelných potravinových systémů a příbuzných tematických okruhů. Publikování těchto článků ve velmi dobrých časopisech je nepochybně důkazem autorových badatelských a publikačních schopností. Další silnou stránkou autorovy práce je design a provedení jeho výzkumů včetně identifikace zdrojů vhodných dat, jejich sběru a analýzy. Toto bych chtěl ještě jednou zdůraznit, protože dále následuje poměrně kritická pasáž posudku.

Všechny čtyři články mají velmi dobrou formální úroveň, pokud jde o styl, strukturu a komunikaci argumentů. Méně srozumitelné a podle mě nikde nevysvětlené je autorovo rozhodnutí napsat úvodní stať ke čtyřem anglickojazyčným článkům v češtině. Pro čtenáře pak přepínání z češtiny do angličtiny a zpět představuje poněkud nepříjemnou a nesrozumitelnou výzvu.

Důležitější výhradou k úvodní stati je skutečnost, že autor nevyužil této příležitosti k situování svého výzkumu do širšího kontextu konceptuálních a teoretických debat v geografii jídla a v environmentální geografii. Mohl tak získat pátý, více zobecňující text s potenciálně významným dopadem na disciplínu. Přestože 4 články jsou v úvodní stati seřazeny v logickém sledu a postupně rozvíjejí autorovu klíčovou argumentaci, nelze se ubránit dojmu, že tato organizace byla aplikována na soubor článků dodatečně a že zřejmě na začátku PhD studia neexistoval nějaký širší výzkumný plán vycházející z kritického čtení a zhodnocení stávající úrovně poznání. Tento dojem posiluje několik významných indicií.

Zaprvé, dizertace postrádá silné teoretické zarámování. Nezdá se, že by autor strávil rok soustředěným kritickým čtením relevantní literatury. Soubor prací v seznamu literatury, který obsahuje přibližně 85 položek, je poměrně krátký (tolik položek na seznamu literatury mají běžně články). Úzkou literární základnu celé práce potvrzují i ve čtyřech publikacích neustále se opakující klíčové zdroje, odkazy a dílčí argumenty.

Za druhé, úvodní stať uvádí jako dva klíčové koncepty celé práce Hägerstrandovu geografii času a Ajzenovu teorii plánovaného chování. Oba působí poměrně historicky; první pochází ze 60. a druhý z 80. let minulého století. Tyto dva koncepty, ani odkazy na jejich dva autory se však neobjevují ani v jednom ze čtyř publikovaných článků. Zdá se tedy, že nebyly konceptuálním rámováním autorova výzkumu od jeho začátku, ale že byly zařazeny do úvodní stati způsobem *ex post* a že takto vznikla celá úvodní stať. Geografie času i teorie plánovaného chování jsou navíc v úvodní stati představeny pouze v poměrně elementární a nekritické podobě. Autor ani nevyvinul žádné úsilí o jejich případné produktivní propojení či syntézu, které by následně uplatnil ve svém výzkumu a analýze, jak by se dalo u doktorské dizertace čekat. Ajzenova teorie plánovaného chování je dnes ve společenských vědách často podrobována zásadní kritice. To autor nijak nezmiňuje a teorii prezentuje jako bezproblémovou.

Zatřetí, čtyři cíle dizertace sice dávají dobrý smysl a odkazují na relevantní problémy, ale autor nijak nevysvětluje, jak došlo k jejich identifikaci z kritického přehledu dosavadního poznání, jak tyto „mezery“ v poznání identifikoval. Spíše se zdá, že prostě dodatečně odrážejí agendy jednotlivých článků do této dizertace zařazených.

Začtvrté, v úvodní stati není úplně zkoordinována formulace hlavního zaměření dizertační práce. V abstraktu se uvádí, že práce se věnuje environmentální problematice stravování turistů, na str. 10 se objevuje podobná, ale neidentická formulace o roli stravovacích zařízení v kontextu environmentální udržitelnosti cestovního ruchu a na str. 11 se říká, že ústřední problematika spočívá v rozdílných environmentálních nárocích výroby jednotlivých druhů potravinových produktů. Tato nejasnost vyvolává u čtenáře pochyby o způsobu editování úvodní stati před jejím odevzdáním.

Problémem je také poměrně omezený rozsah celé práce. Úvodní stať má podle mé hrubé kalkulace kolem 9000 slov a některé pasáže na konci se navíc opakují. Čtyři články jsou ve srovnání s běžným geografickým článkem svými rozsahy také poměrně skromné. Jedním důvodem může být omezený rozsah teoretických sekcí těchto článků. Je samozřejmě možné, že časopisy, v nichž články vyšly, mají nižší povolený maximální rozsah, než je běžné.

Charakteristika čtyř publikovaných prací na konci úvodní stati přináší rozšířené abstrakty těchto článků spíše než snahu o jejich propojení a vyšší míru zobecnění jejich zjištění. Opakují se tu tedy poznatky již uvedené v článcích a opět v izolované podobě. Totéž lze říci i o Závěru úvodní statě, kde jsem přece jen doufal, že se objeví snaha alespoň o naznačení nějakých zobecňujících postřehů, syntézy nebo teoretizace se zachycením posunu ve srovnání se stavem poznání načrtnutém v Úvodu stati. Místo toho jsou v této pasáži jen popisná shrnutí, která lze nalézt již v původních článcích.

Úvodní stať

Str. 14: Rok 1970 je poslední rok 60. let, takže Hägerstrand formuloval svou geografii času na konci 60., ne na začátku 70. let.

Str. 16–17: V této pasáži se zdá, že se vytrácí soustředění na potraviny.

Str. 17: Z textu není úplně jasné, proč se turisté v Antverpách nestravuji u *hojně navštěvovaných* památek mimo centrum. V předchozím textu se zdůrazňuje úzká vazba mezi popularitou turistické atrakce a návštěvností stravovacích zařízení v její blízkosti. Mimo centrum tato vazba neplatí?

Str. 18–19: Diskuse o pohybu turistů v prostoru není dostatečně propojená s otázkou spotřeby potravin.

Článek Assessing International Tourism….

Tento text, vhodně zvolený jako úvodní článek souboru 4 publikací, poskytuje výchozí kontext pro následující studie. Přináší poznatky o množství jídla, jež turisté na svých cestách spotřebují a o jeho dopadech na životní prostředí a zabývá se také výhledem do budoucna týkajícím se spotřeby masa.

Na druhém řádku Úvodu jsou nečekaně zmíněny SDGs. Není jasné, proč se tu tento odkaz objevuje, nijak se s ním již dále nepracuje (s výjimkou zmínky SDGs 12, 13, 14 a 15 v Závěru článku). V práci o environmentálních dopadech turistického stravování bych také nečekal

oslavování ekonomického růstu prostřednictvím turistického průmyslu, který je pak jinde v dizertaci, minimálně implicitně, kritizován.

Diskuse s literaturou je organizována jako řetězec krátkých shrnutí jednotlivých zdrojů spíše než kritická diskuse, která je zaměřená na důležitá či opomíjená či nesprávně konceptualizovaná témata a která přesahuje jednotlivé zdroje.

Str. 299: Uvádí se 97 i 99 FAO foodstuffs. Který údaj je správný?

Str. 299: Z čeho vyplývá rozhodnutí zaměřit se na tři stravovací vzorce turistů? Dává to smysl, ale není zdůvodněno. Je to reakce na nedostatek existující literatury?

Str. 304: Diskuse: První odstavec není dobře napojen na předchozí text článku a druhý odstavec zavádí, pro Diskusi překvapivě, nový a nečekaný směr do textu.

The Spatial Distribution…

Článek, vydaný v prestižním časopise, zkoumá prostorové konfigurace restaurací a prostorové konfigurace masových a bezmasých jídel na jídelníčcích, kterými jsou turisté směrováni k volbě masových jídel a tedy k environmentálně neudržitelné spotřebě. Článek má přehlednou, logickou strukturu, srozumitelně komunikuje hlavní argument i omezení tohoto výzkumu.

Na str. 694 jsou uvedeny stejná fakta o jiné spotřebě jídla turisty než v prostředí domova jako v prvním článku a na str. 696 o spotřebě potravin turisty v Tibetu jako v několika dalších publikacích souboru.

Začátek článku se dost překrývá s Úvodem úvodní stati dizertace.

Z mého hlediska jde o nejlepší článek v této kolekci publikací.

The Impact of Environmental Sustainability….

Článek zkoumá velikost centrální oblasti turistických měst, počty stravovacích zařízení a míru environmentální zranitelnosti těchto měst.

V tomto případě jde o nejproblematičtější článek v souboru publikací. Opakuje se v něm řada faktů a argumentů použitých v jiných článcích zařazených do souboru, včetně některých klíčových zdrojů, argumentů o dopadech koncentrace turistů do center a jiném složení jídla

turistů než v prostředí domova, konceptů jako např. food management, případové studie Tibetu a statistik o environmentálních dopadech potravin. Také se opakují fakta o skladbě jídelníčků v pražských turistických restauracích z článku o Praze.

Zjištění, že městy, jež nejvíce trpí masovým turismem, jsou Benátky, Amsterdam a Florencie, nepůsobí převratně ani překvapivě.

V samém závěru se nečekaně objevuje pasáž o environmentálních dopadech turismu v národních parcích v USA v souvislosti s iniciativou Leave No Trace. Její vazba na článek, který je o těchto dopadech v evropských velkoměstech, není zcela zřejmá.

Meatless gastronomy

Cílem článku publikovaného v časopisu *Journal of Tourism Futures* je naznačení důsledků možných scénářů ve změnách jídelníčků turistických restaurací ohledně masových jídel pro rozvoj turismu.

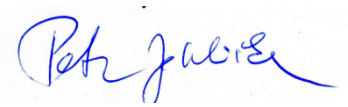
Na prvních třech stranách se objevují některé argumenty, zdroje a údaje již použité v článku „Assessing International Tourism….". Ve velmi krátké sekci „3 Methods" se bez kontextualizace a zdůvodnění uvádí rozhodnutí použít „k zodpovězení výzkumné otázky", jež se týká stravování, „method of foresight", která se dle autorů datuje do roku 1945 v souvislosti předvídání rozvoje zbraňových systémů. Proč právě tato metoda byla nejvhodnější pro účely článku o stravování? V první větě sekce „3.2 Scenarios" se pak uvádí, že „k zodpovězení výzkumné otázky**"** autoři použili „metodu scénářů" definovanou panelem IPCC (tj. Mezivládní panel pro změnu klimatu). Bez náležitých vysvětlení a kontextualizací působí obě tyto volby náhodně.

Pochybnost o zvolené metodě vyvolávají i nekoordinovaná tvrzení na straně 5 a 8 o mimoevropských respondentech účastnících se výzkumu. Zatímco na str. 5 poskytují „hodnotný/užitečný vhled do výzkumu z neevropského kontextu", tentýž fakt je na str. 8 označen za „omezení výzkumu". Která z těchto dvou protichůdných možností je ta správná?

Otázka: Proč jsou destinace s nižším rozprostřením turistů (jejich větší koncentrací) považovány za environmentálně zranitelnější? (z článku The Spatial Distribution….)

Další případné otázky jsou zmíněny v textu posudku.

Závěrečné hodnocení

Za přednosti celé dizertační práce považuji její kompaktní charakter, pokud jde o ústřední téma, jež je nahlíženo z několika úhlů, soustředěnou snahu dostat téma environmentálních dopadů stravování turistů ve městech do centra pozornosti a schopnost jasné komunikace výsledků. Jak jsem uvedl na začátku posudku, dizertační práce – konkrétně čtyři publikace v jejím centru – představuje originální přínos pro aktuální a vysoce důležité diskuse o environmentálních dopadech spotřeby potravin. Především díky několika skutečně silným publikacím v tomto souboru článků doporučuji dizertační práci Josefa Lochmana k obhajobě.

V Plzni, 13. března 2024