

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

**HODNOCENÍ  
VEDOUČÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

VEDOUČÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
PAVLA BUREŠOVÁ, Ing., Ph.D.	JAN ŠŤASTA

NÁZEV PRÁCE ANALÝZA VYBRANÝCH PROVOZOVEN AMBIENTE
---

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle	X					
logická stavba práce a návaznost částí	X					
hloubka provedené analýzy			X			
vhodnost použitých metod			X			
úroveň použití metod			X			
závěry práce			X			
vlastní přínos studenta k tématu	X					
význam pro teorii / praxi		X				

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace			X			
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...			X			
styl, jasnost formulací		X				
gramatická úroveň, překlepy			X			
samostatnost a aktivita studenta při zpracování		X				
stanovení a plnění harmonogramu tvorby práce			X			
spolupráce s vedoucím práce			X			

**Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijte druhou, případně i další strany hodnocení.**

*Bakalant konzultoval 2 krát osobně a 2 krát elektronicky. Připomínky respektoval.*

**U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:**

*Upřesněte důvod výběru provozoven, ve kterých byla zkoumána kvalita služeb.*

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:  
(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)

**B**

**Slovní hodnocení práce:**

Předložená bakalářská práce je originální a zobrazuje aktuální problematiku gastronomie, která odráží současný stav s různorodými koncepty a nabídkou služeb. Autor si vybral úspěšnou společnost Ambiente, zahrnující síť provozoven se širokou škálou nabídky služeb, které jsou zaměřené na lokální produkty pro různé segmenty zákazníků. Autor prokazuje dobrou orientaci v oboru a pragmatičtý pohled se značnou mírou zájmu o zkoumanou problematiku. Text je přehledný a konzistentní.

V teoretické části jsou naplněny cíle s využitím metody rešerše (definoval gastronomické standardy pro nabídku služeb, vymezil metodiku pro praktickou část). V praktické části se zaměřil na terénní šetření nabízených služeb ve třech restauracích zkoumané společnosti Ambiente. Bylo využito SWOT analýzy. Navazuje metoda mystery shopping – ve zkoumaných restauracích byla uskutečněná návštěva s nákupem produktů a služeb (doloženo fotodokumentací v souladu s vyhodnocením). Autor využil protokol, který zahrnuje hodnoty v bodové škále 1-5. Následně byly výsledky porovnány a vyhodnoceny. Návrhy jsou poněkud zjednodušené, ale odpovídají výsledkům šetření. Také závěr je poněkud sporý.

Bakalářská práce je originální, nejde o plagiát.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: B

**Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.**

Datum, místo a podpis vedoucího: 10.08.2020, Brno