

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVÍŠTĚ, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
Ing. Zdeněk Konečný, Ph.D.	Jan Štásta

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 a překlepy			x			

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

Teoretickou část autor zahajuje podstatou gastronomie a jejím historickým vývojem. Následně se zabývá jídelními a nápojovými lístky, kde uvádí jejich druhy, požadavky na grafickou podobu a doporučené řazení sortimentu. Dále autor zmiňuje, v jakém pořadí by se měly hostům podávat jednotlivé chody. Pak je věnována pozornost SWOT analýze a mystery shoppingu, což jsou metodické nástroje, které autor používá i v navazující praktické části. Z provozoven společnosti Ambiente, jejichž výčet a stručný popis je rovněž součástí bakalářské práce, si autor vybral dvě pražské a jednu brněnskou. U každé z nich nalézá v rámci SWOT analýzy silné a slabé stránky i příležitosti a hrozby. Kvalitu poskytovaných produktů i doprovodných služeb, posuzovaných dle vybraných kritérií, pak subjektivně hodnotí na bodovací škále a své stanovisko vždy stručně odůvodňuje. Nakonec porovnává výsledky mystery shoppingu u jednotlivých vybraných restaurací a každé z nich dává doporučení týkající se buď vybavení provozovny, nebo přístupu personálu.

Oceňuji zejména použití mystery shoppingu, což pokládám za velmi vhodnou metodu nejen ke zhodnocení kvality pokrmů či nápojů, ale i k poznání prostředí restaurace včetně jejich zaměstnanců. Pokud jde o formální stránku bakalářské práce, myslím si, že výčet a stručný popis jednotlivých provozoven Ambiente by měl být zařazen až do praktické části, protože se jedná již o konkrétní, a nikoli pouze obecné poznatky z gastronomie. Navíc autor nemusí v praktické části znovu uvádět, čemu se věnoval v předchozí teoretické části. Podobně stačí souhrnné výsledky mystery shoppingu zobrazit pouze v tabulkové podobě, která je pro účely porovnání restaurací, podle

mého názoru, vhodnější než grafické znázornění. Není ani potřeba uvádět kontakty na restaurace či přidělená identifikační čísla, a pokud autor chce tyto podrobné údaje zahrnout do své bakalářské práce, měl by je prezentovat raději ve formě příloh. Diskutabilní je také pořadí použitých nástrojů. Spoustu silných a slabých stránek lze totiž odhalit až po realizaci mystery shoppingu. Navíc u některých příležitostech a hrozeb není z jejich formulací jasné, v čem spočívají, a tak se čtenářům mohou jevit spíše jako další silné, nebo slabé stránky vybraných restaurací.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

1. Z jakého důvodu má, podle Vašeho názoru, restaurace Lokál u Caipla jednotlivé druhy nabízených vín uvedeny až v závěru svého nápojového lístku, a nikoli hned po aperitivech a míchaných nápojích, jak je to doporučováno?
2. Čeho by se měly Vámi zkoumané restaurace obávat v rámci změn legislativy, když u Vás obstály jak v kvalitě poskytovaných produktů, tak v hygienických požadavcích na svou provozovnu?
3. Proč se domníváte, že koronavirus není hrozbou také pro restauraci Kantýna, když se stejně jako Pizza Nuova nachází v centru Prahy, a s jakými ekonomickými problémy se potýká?

NAVRŽENÁ ZNÁMKA:

(POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)

B

Slovní hodnocení práce: VELMI DOBŘE

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **VELMI DOBŘE**

Oponent bakalářské práce: Ing. Zdeněk Konečný, Ph.D.

Datum, místo a podpis oponenta: 26. srpna 2020, Brno

