

Posudek vedoucího bakalářské práce

Jméno a příjmení studenta	Nikola SISMILICHOVÁ
Název práce	Food waste management v podnicích služeb cestovního ruchu
Název a typ studijního programu	Ekonomika a management / Bakalářský
Fakulta / katedra	Ekonomická fakulta / KOD
Vedoucí práce	Janeček Petr, Ing. Ph.D.
Autor posudku	Ing. Petr Janecek Ph.D.

Posudek závěrečné práce

1. Logická struktura práce 1.5
2. Naplnění cíle práce 1.5
3. Metodický postup 2.0
4. Hodnocení teoretického a/nebo praktického přínosu práce 2.0
5. Práce s literaturou 2.0
6. Formální stránka 2.0
7. Vlastní přínos studenta k řešené problematice 1.5
8. Kontrola plagiátorství (výsledek) **negativní**

Závěr

Hodnocení práce (známka): **velmi dobře**

Doporučuji práci k obhajobě: **ANO**

Otázky pro diskusi a poznámky

Kritické poznámky a celkový přínos, celková hodnota práce

Práce se zabývá velmi aktuálním a problematickým tématem plýtvání potravinovými zdroji. Obecně tato problematika přestupuje hranice tématu cestovního ruchu, ale v rámci cestovního ruchu je velmi důležité se tímto tématem zabývat. Studentka si vybrala pro aplikaci tohoto tématu jednu provozovnu stravovacích služeb, kterou popsala a identifikovala současný stav práce s odpady z potravy a jejich možnosti na snížení či jejich znovuvyužití. Teoretická část práce obsahuje všechny důležité pojmy a vysvětluje základní terminologii. Text by bylo vhodnější v některých pasážích formulovat srozumitelněji a také mezi jednotlivými kapitolami a pojmy lépe text provázat. Obzvláště na začátku práce se text vyznačuje skoky z tématu na téma. Terminologie je někdy používána v neustálené formě (např. gastronomický odpad vs. potravinový odpad). V některých částech studentka přechází z tématu cestovního ruchu do širších spojitostí (společnost, komunita, ekologie apod.). Tím ukazuje na provázanost sektorů ekonomiky a potřebu komplexního náhledu na téma. Některé obrázky nebo schémata by bylo vhodné doplnit komentářem či vysvětlením (např. str. 26). V praktické části bylo využito více výzkumných metod, což dokazuje schopnost jejich aplikace a odhodlanost téma pojmout z více úhlů pohledu. Při analýze jídelního lístku není zcela jasné, kolik a jaká je struktura nabízených položek. Také některé termíny jsou pro čtenáře matoucí (hotová jídla vs. denní nabídka apod.). Při prezentaci výsledků z měření by bylo vhodné lépe data rozepsat. Např. neuvádět sumy, ale poměr na jednu porci apod. Výsledky ukazují, že i v průměru hosté

vyprodukují více odpadu, než je tomu při přípravě pokrmů. Tento fakt by bylo vhodné více komentovat a využít při návrzích na zlepšení. Tvrzení, že nejvíce odpadu se tvoří o víkendu, není zcela přesné, např. ve středu byl objem odpadu stejný jako v sobotu. Při argumentaci nejsou zmíněny další proměnné, které mohly objem odpadu ovlivnit. Některé otázky z dotazníkového šetření jsou mírně navádějící. Např. preference výběru, velikost porce apod. Vhodnější by bylo i pro výzkum použít otevřených nebo polootevřených otázek. Nicméně dotazníkové šetření přineslo zajímavá zjištění ohledně ceny a informací o nakládání s odpadem. V představení firem na likvidaci odpadu chybí v současnosti využívaná firma a shrnující srovnání, což by bylo pro podnik zajímavé. Návrhy, které by měly řešit problematiku Food Waste Managementu jsou představeny obecněji, nicméně mají svou logiku vycházející z průzkumů a mají nástin kalkulace nákladů.

V práci se nachází několik formálních a stylistických nedostatků (např. str. 6, 7, 15, 22, 31, 32, 35, 43, 48). Na straně 32 není text zarovnání do bloku.

I přes uvedené nedostatky práce splňuje požadavky na vybraný typ kvalifikační práce, proto ji doporučuji k obhajobě s výsledným hodnocením velmi dobře.

Otázky nebo témata pro diskusi před komisí

V práci diskutujete velikost podávaných porcí. Najděte příklad z praxe pohostinských služeb, kde se s velikostí porce pracuje lépe a co by mohlo být aplikováno i v analyzované jednotce.

Jaká by byla předpokládaná úspora odpadu při aplikaci prvního z Vašich návrhů?

Existuje značka či osvědčení, které informuje o tom, že podnik se zabývá aktivně problematikou Food Waste Managementu?

Datum: 05.09.2018

Podpis vedoucího práce