

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno a příjmení studenta	Barbora PECHOVÁ
Název práce	Cirkulární gastronomické provozovny v podmínkách ČR
Název a typ studijního programu	Ekonomika a management / Navazující
Fakulta / katedra	Ekonomická fakulta / KOD
Vedoucí práce	Doležalová Hana, doc. Ing. Ph.D.
Autor posudku	doc. Ing. Hana Dolezalova Ph.D.

Posudek závěrečné práce

- 1. Logická struktura práce 1.0
- 2. Naplnění cíle práce 1.0
- 3. Metodický postup 1.0
- 4. Hodnocení teoretického a/nebo praktického přínosu práce 1.0
- 5. Práce s literaturou 1.0
- 6. Formální stránka 1.0
- 7. Vlastní přínos studenta k řešené problematice 1.0
- 8. Kontrola plagiátorství (výsledek) **negativní**

Závěr

Hodnocení práce (známka): **výborně**

Doporučuji práci k obhajobě: **ANO**

Otázky pro diskusi a poznámky

Kritické poznámky a celkový přínos, celková hodnota práce

Studentka byla zapojena do grantového projektu zaměřeného na cirkulární ekonomiku a vykazovala nadstandardní zájem o problematiku, který promítla do své práce.

Text postihuje jak firemní problematiku, tak i postoj spotřebitele k problematice udržitelné/cirkulární gastronomie. Práci považuji za výborně zvládnutou.

Otázky nebo témata pro diskusi před komisí

1. Mohla byste specifikovat, čím jsou nebezpečné pro ŽP použité oleje a tuky z gastroprovozů? Jakým způsobem jsou běžně likvidovány?
2. Covidové období významně ovlivnilo právě oblast gastronomie. Významně se mj. navýšila konzumace jídel mimo provozovny (odběr jídel "take away"). Jaké konkrétní dopady této situace vnímáte z pohledu zaměření vaší diplomové práce?

Datum: 21.09.2021

Podpis vedoucího práce