



Posudek oponenta diplomové práce

Autor (jméno, příjmení): Bc. Petra Semotamová

Název diplomové práce: Podnikatelský koncept cateringových služeb v oblasti jižních Čech

Studijní obor: Obchodní podnikání - cestovní ruch

Fakulta/katedra: Ekonomická fakulta, Katedra obchodu a cestovního ruchu

Oponent diplomové práce: Ing. Jan Egner

Obor profesního působení: Externí spolupracovník na Vysoké škole hotelové v Praze, provozovatel gastronomického zařízení

Hodnocení práce

- 1. Význam a náročnost tématu:** 75 %
- 2. Logická struktura práce:** 100 %
- 3. Naplnění cíle práce:** 100 %
- 4. Metodologický postup:** 75 %
- 5. Hodnocení teoretického zobecnění a přínosu:** 100 %
- 6. Praktický přínos práce:** 75 %
- 7. Práce s literaturou:** 100 %
- 8. Formální stránka:** 100 %

Závěr

Výsledek: 90 bodů

Návrh hodnocení práce známkou: výborně

Doporučuji práci k obhajobě: ANO

Otázky pro diskusi a poznámky

Kritické poznámky a celkový přínos, celková hodnota práce:

Diplomantka se v teoretické části zabývala spojením gastronomie a cestovního ruchu. Definovala zde jak základní pojmy gastronomie a CR, tak poukázala na regionální propagaci gastronomie v rámci ČR, což splnilo požadavky na teoretickou část diplomové práce. V dotazníkovém šetření, které je uvedeno v následující kapitole (str. 43), by bylo vhodné u oslovených firem specifikovat jejich velikost z důvodu potenciálu konání společenských akcí. V komentářích u grafů se nevhodně vyskytuje číselné i procentní vyjádření (např. strana 46). Na straně 49 představen společník A, a kdo je společník B?! V návrhu podnikatelského konceptu je uvedeno téměř 11 stran cen pronájmu prostor v okolí Českých Budějovic, v této kapitole toto pozbývá své opodstatnění (vhodné do přílohy). Práce poskytuje ucelený přehled společností, které poskytují cateringové služby v Českých Budějovicích a okolí. Autorčin kritický pohled zkoumá úskalí tohoto podnikání v regionu a hledá cestu, jak úspěšně etablovat novou společnost na konkurenčním trhu. Cíl práce byl autorkou splněn.

Otázky nebo témata pro diskusi před komisí:

- 1) Na straně 41 uvádíte, že společnost Sokar Gastro, s. r. o. uzavřela se společností E-on smlouvu o

výhradní spolupráci. Na jakých akcích tedy s E-on spolupracovala firma Rauty? 2) Z dotazníku společnostem, které často využívají cateringové společnosti, vyplývá, že jsou nejvíce ochotny zaplatit 300,- Kč - 500,- Kč na osobu. Ve Vašem podnikatelském konceptu nabízíte firmám (str. 80) středověkou hostinu na cca 4 hodiny za zhruba 2500,- Kč na osobu. Vysvětlete reálnost Vašeho návrhu oproti výsledkům dotazníkového šetření. 3) Čím hlavně se chcete odlišovat od konkurence? Uveďte zásadní body a v čem jste objevila mezeru na trhu.

Datum: 19. 09. 2012

Podpis oponenta diplomové práce: