

Posudek oponenta bakalářské práce

Jméno a příjmení studenta	Vojtěch BRABEC
Název práce	Hodnocení a odměňování zaměstnanců v pohostinství
Název a typ studijního programu	Management regionálního rozvoje / Bakalářský
Fakulta / katedra	Ekonomická fakulta / KŘE
Vedoucí práce	Adamová Markéta, Ing.
Oponent	Ing. David Havelec

Posudek závěrečné práce

1. Význam a náročnost tématu 2.5
2. Logická struktura práce 2.0
3. Naplnění cíle práce 3.0
4. Metodický postup 2.5
5. Hodnocení teoretického zobecnění a přínosu 3.0
6. Praktický přínos práce 4.0
7. Práce s literaturou 2.0
8. Formální stránka 3.0

Závěr

Hodnocení práce (známka): **dobře**

Doporučuji práci k obhajobě: **ANO**

Otázky pro diskusi a poznámky

Kritické poznámky a celkový přínos, celková hodnota práce

Hodnocení zaměstnance - doporučujete zaměstnavatelům nastudovat literaturu. Očekával bych z vaší strany trochu více - například návrh konkrétní metriky, který by se dal jednoduše aplikovat v pohostinství.

Spropitné - popisujete kolik procent mzdy obsahuje spropitné (vy ho nazýváte dýško, toto slovo podle mě nepatří do závěrečné práce na VŠ). Jaký je podle vás správný postup stanovení mzdy pro novou restauraci v centru ČB - mají mít zaměstnanci nárok na spropitné? Jakou doporučujete ideální strukturu mzdy?

Nespravedlnost v konfliktech mezi pracovními skupinami - uvádíte, že nespravedlnost pochází z povahy zaměstnavatele. Já s vámi nesouhlasím - zkuste se zamyslet, jak by se konfliktům dalo zamezit, předcházet, případně jak je efektivně řešit tak, aby neměly velké následky?

Otázky nebo témata pro diskusi před komisí

V závěru navrhuje zvýšení mezd - jaká je podle vás ideální mzda, která by zaručila spokojeného zaměstnance?

Cituji váš závěr: „Úspěšnou a fungující organizaci v pohostinství lze specifikovat spokojeností zákazníků, kterou ovlivňují pracovní výkony zaměstnanců a tyto výkony ovlivňuje především

zaměstnavatel." Proč jste se v práci nezabýval i propojením úspěšnosti restaurace (z pohledu tržeb, zisku, spokojenosti zaměstnanců) v porovnání se hodnocením a odměňováním zaměstnanců dané restaurace? Zkuste odhadnout, co dělají úspěšné restaurace jinak než ty průměrné v oblasti hodnocení a odměňování zaměstnanců.

Datum: 21.04.2022

Podpis oponenta