

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
Fakulta filozofická
Katedra germanistiky a slavistiky

PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(Posudek vedoucího)

Práci předložila studentka: Kristýna Kulhánková
Název práce: Kundenorientierte Unternehmensführung in der westböhmisches und bayerischen Gastronomie

Hodnotil: Ing. Zdeněk Vávra, Ph.D.

1. CÍL PRÁCE:

Cíl práce je formulován na s. 1: „*Das Ziel dieser Arbeit ist es, kundenorientierte Unternehmensführung im Bereich der Gastronomie vorzustellen und dies dann anhand von zwei Betrieben in der westböhmisches und bayerischen Region zu vergleichen.*“ Bakalářská práce se v souladu s vytyčeným cílem zabývá managementem v gastronomii a identifikuje rozdílné a společné prvky dvou zvolených restaurací, které reprezentují bavorský a západočeský region. Cíl práce byl splněn.

2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ:

V teoretické části (kap. 2) autorka postupuje od vyjasnění terminologie z oblasti gastronomie a managementu, aby následně obě entity propojila do kap. 2.3 *Management in der Gastronomie*, ve které se věnuje podnikatelské činnosti ve stravování, roli manažera v oblasti gastronomie, managementu kvality a formám nabídky gastronomických zařízení. Obecnější aspekty marketingu jsou specifikovány pro segment gastronomie v kap. 2.4, gastronomická kultura v Bavorsku a západních Čechách je představena v kap. 2.5. Následující kap. 2.6 se zaměřuje na inovace v gastronomii a na aktuální kulinářské trendy (*Ghostkitchens*: s. 29; *Nachhaltigkeit*: s. 30; *Fusionsküche*: s. 31; *Roboter*: s. 31). V rámci vyváženosti je ale uveden i názor, že v gastronomii má lidský kontakt a pohostinnost své nezastupitelné místo: „*Laut der Hauptgeschäftsführerin seien die Gäste vorerst von den Robotern begeistert, doch der menschliche Kontakt und die Gastfreundschaft seien ihrer Meinung nach unverzichtbar*“ (s. 32). Provedená rešerše odpovídá zadání tématu; autorka čerpá z tištěných a internetových zdrojů české a německé proveniencí. Praktická část (kap. 3) obsahuje představení obou gastronomických podniků a expertní rozhovory s manažery restaurací, včetně komentáře (kap. 3.3.3). Vyústěním praktické části je zjednodušená analýza SWOT.

3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA:

Práce je psaná v německém jazyce. Text je gramaticky i ortograficky v pořádku, neobsahuje překlepy. Použitá literatura je citována odpovídajícím způsobem, vhodně jsou užívány přímé citace pro klíčové myšlenky a definice (např. různé definice pojmu *gastronomie* na s. 4-5, hierarchie řízení a manažerské funkce na s. 10-12). Čtyři grafiky vhodně doplňují teoretickou část. Analýzy SWOT jsou předloženy formou přehledných tabulek (kap. 3.4 a kap. 3.5) a okomentovány na s. 57-60. Přílohová část obsahuje originální verzi interview v českém jazyce (příloha č. 9; německé znění je v kap. 3.3.2) a funkční fotodokumentaci, částečně převzatou z internetových zdrojů, částečně pořízenou v rámci terénního výzkumu (příloha č. 7).

4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE:

Autorka čerpala jak ze znalostí nabytých v rámci profesně orientovaného studia (obor Cizí jazyky pro komerční praxi), tak z vlastní praxe v gastronomii (pracovala několik let jako servírka: s. 1, s. 63). Při sepisování práce se mohla spolehnout na výborné znalosti českého a německého jazyka, což jí pomohlo při transkripci německého interview a překladu českého interview do německého jazyka. Čtenář se kromě standardních výstupů tohoto typu kvalifikační práce (např. představení podniků, analýza SWOT, aktuální trendy v gastronomii) dozvídá prostřednictvím rozhovorů i zákulisní informace z managementu gastronomických provozů v Bavorsku a v západních Čechách. Jednotlivá témata na sebe plynule navazují.

5. OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ:

Na s. 88-90 uvádíte výňatky dvou jídelních lístků z analyzovaných restauračních zařízení (restaurace Spitalkeller a Na Spilce). Jídelní lístky vzhledem k odlišným stravovacím zvyklostem obsahují řadu překladatelských problémů. Vyberte jeden pokrm v německém jídelním lístku a jeden v českém jídelním lístku, jehož název je vzhledem k svébytné gastronomické tradici obtížně přeložitelný do druhého jazyka. V čem obtížnost překladu spočívá? Navrhněte překlad a. do češtiny; b. do němčiny.

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA: výborně

Datum: 09.05.2023

Podpis: