

**ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI**  
**Fakulta filozofická**  
**Katedra anglického jazyka a literatury**

**PROTOKOL O HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**  
**(Posudek oponenta)**

Práci předložil(a) student(ka): Marie Šarvašová

Název práce: Food Waste Prevention in Restaurants and Households from a Global and Czech Perspective

Oponoval: Mgr. Tomáš Hostýnek, DiS.

1. **CÍL PRÁCE:** V předkládané bakalářské práci se studentka detailně zabývá fenoménem plýtvání potravin v globálním i lokálním měřítku. Jak sama uvádí, snaží se klást důraz na prevenci, resp. předcházení problému tím, že navrhuje celou řadu možných metod a postupů jak snížit celkový objem vyhozených potravin. V praktické části si klade za cíl seznámit čtenáře s neologismy spojenými s tématem potravin a především zhodnotit výsledky vlastního dotazníkového šetření, v rámci kterého oslovila 70 respondentů – restaurátérů napříč Českou republikou. Cíl práce, provést jakousi osvětu o zvoleném tématu, nabídnout možná řešení a komparovat přístupy českých restaurátérů, se jí tak podařilo beze zbytku naplnit. Autorka zasluhuje plusové body za originalitu tématu a vlastní výzkumný záměr.

2. **OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ:** Po obsahové stránce je práce členěna na úctyhodných 12 kapitol. V úvodních částech studentka rozebírá závažnost celé problematiky a správně poukazuje na rostoucí klimatické následky spojené s nadprodukcí. Každá kapitola je opatřena četnými příklady, častokrát i alarmujícími statistikami (např. obesita). Je potěšující, že dokáže významné celo-spoolečenské jevy typu neokolonialismus, desertifikace a např. skleníkové plyny vysvětlit a přiblížit optikou plýtvání potravin. Následně rozebírá celou řadu způsobů – častokrát z různých koutů světa – pomocí kterých lze předcházet plýtvání či nadprodukcí. Za patrně nejpálčivější problém studentka považuje fakt, že mezi největší „plýtváče“ patří velké množství rozvinutých zemí a jejich domácností, přičemž lze usuzovat, že tato ztracená spotřeba by dokázala adresovat některé problémy rozvojových zemí. Přesto je třeba říci, že jídlem se plýtvá i v rozvojových zemích. Poté se autorka přesouvá do České republiky, kde situace bohužel není o mnoho lepší. Jistým světlem v této problematice se mohou jevit konkrétní iniciativy a kampaně – např. Zachraň jídlo. V praktické části předkládá studentka krátký glosář s 10 vybranými neologismy a následně analyzuje výsledky studentkou sestaveného dotazníku o celkem 18 otázkách. Vzhledem k pandemii koronaviru, která významně zasáhla gastronomický sektor, slouží autorce ke cti, že do svého průzkumu zapojila restaurační zařízení z celé republiky. Nabízí tak velmi zajímavý a aktuální pohled na problematiku prizmatem těch, kteří se museli přizpůsobit nařízením pomocí výdejového okýnka či služeb rozvozu. Společně s kapitolou 7 o globální dimenzi problému považují právě tuto praktickou část za výborně zvládnutou a nabízející relevantní, netriviální postřehy o stavu české gastronomie.

3. **FORMÁLNÍ ÚPRAVA:** Autorčin jazykový projev je na velmi dobré úrovni a zůstává konzistentním v průběhu celé práce. Vzhledem k bohaté zdrojové základně a ke kvalitám vlastního výzkumu je vidět, že autorka je s problematikou dobře obeznámena. Studentka místy zápasí se správným používáním určitého členu „the“, nicméně tato občasná zaváhání nikterak nenarušují plynulost ani čtivost textu. Jedná se o poměrně rozsáhlou práci, která je co do pestrosti a rozsahu zpracovaných témat velmi bohatá. Autorčina práce s primární i sekundární literaturou je na adekvátní úrovni a po stránce poznámkové aparátu je text zcela v souladu s citační normou. Lze ocenit i četné obrazové přílohy statistiky a diagramy, které vhodně dokreslují probírané jevy přímo v textu. Po formální stránce se tak jedná o bezproblémovou práci.

4. **STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE:** Celkový dojem z práce je velmi dobrý. Autorka odevzdala po všech stránkách povedenou práci, která se podrobným a odborným způsobem zabývá fenoménem plýtvání jídla, přičemž nabízí jednak konkrétní řešení, ale také výborně zvládnutý praktický vhled do české gastronomie. Kvalitě celého textu sekunduje suverénní jazyková stránka.

5. **OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ (jedna až tři):**

1. Přiblížte globální dimenzi problému plýtvání potravinami.
2. Pohovořte o iniciativách Winnow, Instock a o rozdílech mezi vnímaným („perceived“) a skutečným plýtváním.
3. Nastiňte hlavní závěry praktického průzkumu mezi českými restaurátéry.

6. **NAVRHOVANÁ ZNÁMKA:** výborně

Datum: 23. 5. 2021

Podpis: