

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

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

Práci předložila studentka: Marie Šarvašová

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

---

Hodnotil: PhDr. Ivona Mišterová, Ph.D.

**1. CÍL PRÁCE** (uved'te, do jaké míry byl naplněn):

Cíl práce, jímž bylo představit závažný problém plýtvání potravinami v restauracích a opatření, jak jej eliminovat, se autorce podařilo splnit.

**2. OBSAHOVÉ ZPRACOVÁNÍ** (náročnost, tvůrčí přístup, proporcionalita teoretické a vlastní práce, vhodnost příloh apod.):

Bakalářská práce je členěna do dvou základních segmentů, teoretického a praktického. První z nich přináší definici základních pojmů, např. rozlišení mezi pojmy „plýtvání potravinami“ a „ztráta potravin“ (2.2), vysvětlení tzv. nadbytku, který je častou příčinou plýtvání, a dopadu plýtvání. Pozornost je věnována rovněž deforestaci, dezertifikaci, skleníkovému efektu aj. Autorka správně konstatuje, že plýtvání potravinami představuje závažný ekologický a společenský problém, a uvádí řešení, jak jej odstranit nebo alespoň limitovat. Jednou ze zmíněných možností je anaerobní digesce odpadu, při níž dochází k výrobě a energetickému využití bioplynu, přičemž výsledný produkt je následně využit na výrobu kompostu (2.5.3). K dalším popsáním řešením náleží aktivity britského charitativního spolku FareShare, který zprostředkovává potraviny potřebným prostřednictvím sekundárních zdrojů (2.5.4), technika přípravy jídla známá jako kitchen hack nebo food hack atd. Autorka dále nastiňuje problematiku plýtvání potravinami z globálního i českého hlediska, naznačuje přímou úměrnost mezi dostatkem / nadbytkem potravin a plýtváním a představuje kampaně zaměřené na záchranu nezkonzumovaných potravin, např. Zachraň jídlo. Praktickou část tvoří především analýza dotazníku s celkovým počtem 18 otázek, distribuovaného 70 respondentům s návratností 42 dotazníků. Práce je opatřena přílohami, které obsahují stručný glosář a anglickou i českou verzi dotazníku. Teoretická část je propojena s praktickou, respektive reflektována v dotazníku a jeho vyhodnocení.

**3. FORMÁLNÍ ÚPRAVA** (jazykový projev, správnost citace a odkazů na literaturu, grafická úprava, přehlednost členění kapitol, kvalita tabulek, grafů a příloh apod.):

Bakalářská práce je psána anglicky. Jazykový projev je poměrně plynulý a čtivý, třebaže se v textu občas objevují nepřesnosti. Autorka používá systém intertextových citací. Na zdroje následně odkazuje v seznamu použité literatury, který je citován dle normy a rozčleněn na tištěné a elektronické zdroje. Po formální stránce je práce přehledná.

**4. STRUČNÝ KOMENTÁŘ HODNOTITELE** (celkový dojem z diplomové práce, silné a slabé stránky, originalita myšlenek apod.):

Bakalářská práce se zabývá podnětným tématem, s nímž se autorce podařilo zdárně vypořádat. Teoretická a praktická část je vyvážená a propojená. Pozitivum práce představuje především druhá část, která zahrnuje dotazník s 18 otázkami, uzavřenými (s výběrem z možností) i otevřenými, jehož distribuci autorka upřesňuje v podkapitole 3.1 (metodologie výzkumu). Návratnost dotazníku byla 60 %, autorce se podařilo shromáždit 42 odpovědi od respondentů. Odpovědi byly statisticky vyhodnoceny, graficky zpracovány do různých typů grafů, tj. koláčového a sloupcového, a okomentovány. Šetření, mimo jiné, potvrdilo autorčinu hypotézu, že doba pandemie covidu-19 byla spojena se snahou chovat se vůči životnímu prostředí šetrněji. Česká a anglická verze dotazníku je umístěna v příloze a okomentována přímo v textu. Celkově lze konstatovat, že jde o zdařilou bakalářskou práci.

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

- 1) Existují v České republice souhrnná data o plýtvání potravinami v restauračních zařízeních?
- 2) Pro obchodní řetězce nyní existuje zákonná povinnost darovat zbylé pokrmy potravinovým bankám. Je podle Vašeho názoru obdobná praxe realizovatelná pro restaurační zařízení. V čem může spočívat problém?
- 3) Jak lze předcházet plýtvání potravinami v pohostinství?

6. NAVRHOVANÁ ZNÁMKA

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl): **V případě vynikající obhajoby výborně.**

Datum: 21. května 2021

**Západočeská univerzita v Plzni**  
Fakulta filozofická  
katedra anglického jazyka a literatury

Podpis: