

Obhajoba bakalářské práce Matyáš Berndt (oponentský posudek)

Název práce: Spokojený strážník, spokojený zaměstnanec: Zdravá strava a stravování na půdě korporátní firmy

Autor: Matyáš Berndt

Vedoucí práce: PhDr. Marek Halbich, Ph.D.

Oponent: Mgr. Markéta Slavková, Ph.D.

Oponentský posudek:

Předkládaná bakalářská otevírá velmi zajímavé téma korporátního stravování a zdravé stravy. Toto téma je dnes velmi aktuální a v českém prostředí v rámci sociokulturní antropologie je prozatím málo prozkoumané. V tomto smyslu lze považovat výzkum a poznatky, které práce přináší, za přínosné.

Po formální stránce práce splňuje všechny požadavky. Práce má 49 stran včetně seznamu literatury a dělí se na: úvod, teoretické zakotvení, metodologii, výzkum (empirickou část), závěr a seznam literatury. Nechybí tedy žádné důležité sekce a zároveň je práce přehledně strukturovaná do jednotlivých kapitol a podkapitol. Autor průběžně odkazuje na díla uvedená v seznamu literatury. Nicméně po důkladném prozkoumání se v práci objevují některá slabší místa, zejména se jedná o teoretické zakotvení výzkumné problematiky a interpretace některých vybraných děl.

Úvod, teoretické zakotvení a metodologie

V Úvodu (str. 5-6) autor práce vysvětluje, že v květnu 2021 začal pracovat v korporátní firmě, která dodává výrobky pro automobilový průmysl (str. 5). Po domluvě s vedením firmy, zde posléze realizoval výzkum za účelem vypracování předkládané bakalářské práce, který zaměřil na téma zdravého jídla a stravování, ale také disciplinace a disciplinární moci (ibid.)

Sekce 2 „Teoretické zakotvení“ (str. 6-11) začíná kapitolou 2.1 Kult zdraví a zdravá strava (str. 6-7), dále následují kapitoly 2.2 Disciplinární moc (str. 7-8), 2.3 Biomoc (str. 8-9) a poslední je pak kapitola 2.4 s názvem „Jsme to, co jíme?“ (str. 9-11). Celkově teoretické části, dle mého názoru, chybí jasná sjednocující teoretická koncepce. Dále zde i chybí jasné zakotvení v jedné ze společenskovedních disciplín. To, že se jedná o kulturně antropologickou studii se čtenář dozví až v metodologické části.

Např. článek Zuzany Parusnikové (2000), který autora textu značně inspiroval, není příliš antropologický, ale sociologický, tudíž čtenář neví, co má přesně očekávat. Tento článek pracuje s teoriemi Michela Foucaulta, které jsou pak hojně diskutované i v dalších částech bakalářské práce. Vybrané teorie autor poměrně zdařile vykládá (s ohledem na úroveň studia), nicméně by bylo vhodné zahrnout další z Foucaultových prací (jako Dějiny sexuality či Zrození kliniky) a lépe je promyslet ve vztahu k ostatním tvrzením a zejména k datům. Osobně si myslím, že výběr právě teorií Michela Foucaulta je pro bakalářskou práci příliš ambiciózní.

Důsledkem absence promyšlenější jednotné koncepce je, že autor v práci kombinuje několik odlišných teoretických přístupů: antropologii jídla (ta si myslím, že by měla být primární), sociologii, nutriční antropologii a vědu a dílo Michela Foucaulta. Některé z těchto přístupů jsou natolik odlišné např. antropologie jídla a nutriční věda, že v praxi či při tvorbě argumentů tato kombinace nefunguje.

Dále v práci není dostatečně definovaný klíčový pojem „zdravé stravy“. O tom svědčí i hned první kapitola 2.1 Kult zdraví a zdravá strava (str. 6-7), která předkládá různé pohledy na zdraví a zdravé stravování, ale konkrétnější vymezení toho, jak autor práce pohlíží na „zdravou stravu“, chybí. Kapitola 2.4 „Jsme to, co jíme?“ (str. 9-11) by bylo rovněž dobré lépe promyslet. Autor sice vypichuje některé důležité charakteristiky, ale opět není jasné, jak přesně souvisí stravování se zdravým životním stylem a jak tedy na něj pohlíží antropologie jídla.

Na rozdíl od části teoretické, část metodologickou považuji za poměrně zdařilou a pečlivě zpracovanou. Celá sekce je jasně členěná a je vidět, že autor textu na metodologické poučky pouze neodkazuje, ale zároveň o nich přemýšlí a reflektuje je v rámci svého vlastního výzkumu. To hodnotím velmi pozitivně. V rámci výzkumu dále aktivně reflektuje svou pozici v terénu. Detailně popisuje i vstup do terénu (ve kterém byl zároveň výzkumníkem i zaměstnancem firmy). V kapitole nechybí ani úvaha nad etikou výzkumu a ačkoliv se zde explicitně nevyskytuje výraz „informovaný souhlas“, z textu je jasné, že souhlas informovaný byl. Účastníci výzkumu i firma byli anonymizovaní a autor textu s nimi řádně vyjednal, které informace lze publikovat.

V metodologické části se objevuje několik slabších míst. Konkrétně chybí lepší popis výzkumného vzorku. Z kapitoly není jasný počet zaměstnanců, jejich pracovní pozice, věk, vzdělání atd. Zároveň chybí zmínka o jaký vzorek se jedná (ve smyslu typologie). Dále nepovažuji za přesvědčivý výrok o tom, že nebyly použité žádné hypotézy. Toto tvrzení se rozporuje se způsobem jakým autor formuloval výzkumné otázky. Jako příklad cituji druhou větu v kapitole 3.1 Směr výzkumu a výzkumné otázky: „Strava jako nástroj disciplinace zaměstnanců, zda se moc, kterou firma má skrze stravování, zaměřuje na těla zaměstnanců a zda usiluje o zvýšení produktivity jedinců, jakožto zdroj její pracovní síly“ (str. 11).

Tyto myšlenky jsou očividně inspirované teorií Foucaulta a nejdříve by bylo dobré zjistit, zda se tyto teoretické poznatky na dané prostředí dají aplikovat. V tomto podání se jedná spíše o hypotézu, kdy autor předpokládá, že ve zkoumaném prostředí již „obsažené“ jsou. V rámci výzkumných otázek mi dále chybí emický pohled zaměstnanců na zdravou stravu tj. jak tomu pojmu rozumí.

Výzkum (empirická část), závěr a seznam literatury

Výzkumná/empirická část je v podstatě rozdělená do 2 hlavních kapitol 4.1 Péče o těla zaměstnanců (str. 19-28) a 4.2 Zdravá strava jako jasná věc (str. 29-44). Tyto kapitoly se dále dělí do jednotlivých tématických podkapitol, které čtenáři přibližují problematiku zdravého stravování ve vybrané korporátní firmě a zároveň prostředí a účastníky výzkumu. Např. se dočteme o tom, jak vypadá firemní kantýna, kolik jídel denně mají zaměstnanci na výběr nebo, že zde existují stravovací automaty a svačinový koutek.

Celkově je tato část pečlivě zpracovaná, nicméně se zde odráží nedostatečně teoretické zakotvení práce. To se promítá zejména v interpretaci dat (rozhovorů a pozorování) a dále pak i v logice jednotlivých argumentů, která v některých případech není dostatečná. Příkladem může být opět použití prací Bourdieuho a Foucaulta. Např. referenci na Pierra Bourdieu na str. 26 by bylo vhodné odkázat přímo a ne pouze z Evy Ferrarové. Obzvláště, když má autor práce v seznamu literatury *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Problematický je dále výklad Bourdieuho na str. 43 (vztah mezi sociální třídou a stravováním). Navíc tyto odkazy na teorii nejsou dostatečně vysvětlené na příkladech z terénního výzkumu.

Mimo jiné se v práci vyskytují generalizace či nesrovnalosti. Např. věta: „Globální trendy zdravého stravování nám jsou všem známy, stejně jako píše Parusniková (2000) o zdraví celkově“ (str. 29). Vzápětí pak autor tvrdí, že pohledy na stravu jsou různé... (ibid.) To však není lépe vysvětlené, místo toho autor parafrázuje literaturu, která shrnuje dopady industrializace. Toto jsou však různé problémy, které spolu sice mohou souviset, ale vztahy mezi nimi přesvědčivě rozpracované a argumentované nejsou.

Pozitivně hodnotím, že si autor všímá různých diskurzů a různých aktérů např. zaměstnanec PR vs. zdravotní sestra, nicméně ani zde představa zdraví není lépe vysvětlená. Se „zdravím“ zde autor tak trochu zachází jako s „faktem“, místo toho, aby vysvětlil, jak je tato kategorie soc. konstruovaná. Autor v podstatě považuje za „zdravé“ to, co předepisují nutriční příručky nebo co tvrdí zdravotní sestra.

Některé důležité aspekty stravování ve zkoumané firmě zůstávají bohužel nevysvětlené. Ačkoliv autor práce dobře popisuje kantýnu atd., zapomíná zmínit, co se zde vaří nebo např. odkud se jídlo dováží (jaká firma je za to zodpovědná a jak se vybírají suroviny atd.). Nebo proč je jídlo v ČR dotované? Autor textu uvádí podmínky, kdy má zaměstnanec na dot. jídlo nárok, ale dotace

nekontextualizuje vzhledem ke státu (viz str. 27). V neposlední řadě bych doporučila lépe promyslet výrazy jako „plnohodnotné jídlo“ či „zlozvyk“ v antropologickém slova smyslu, jelikož jsou tyto představy kulturně relativní (např. viz str. 28 a 40).

Závěr práce (str. 44-47) je v podstatě jejím stručným shrnutím. Autor práce zde překládá několik výzkumných zjištění, která však nejsou zcela přesvědčivá, jelikož nejsou dostatečně dobře doložená v části empirické. Jedním z hlavních zjištění práce je, že stravování je klíčovým faktorem spokojenosti, která souvisí s produktivitou (str. 44). Nicméně v části empirické je to doložené především na anekdotě se špatným obědem (str. 43). Nejvíce překvapivá je poslední věta: „Jídlo tedy můžeme považovat za nástroj disciplinace“ (str. 47). S tím lze samozřejmě souhlasit, ale bohužel to opět není dostatečně doložené v empirické části.

Seznam literatury je po formální stránce v pořádku, ale bylo by vhodné odkazovat i na další významné práce např. z oblasti antropologie jídla (v odkazech převažuje Eva Ferrarová, potřeba je i odkazovat i na další autory). Dále by bylo vhodné začlenit i antropologické studie korporátních firem (zejména pak ty, které se zabývají stravováním).

Výsledné hodnocení: I přes výše zmíněné limity, práci jednoznačně doporučuji k obhajobě a hodnotím jí mezi velmi dobře a dobře v závislosti na průběhu obhajoby.

Doporučené otázky k obhajobě:

- 1) Jak na problematiku „zdravého stravování“ nahlíží antropologie jídla a jak nutriční antropologie či nutriční věda?
- 2) Jak byste přesněji vymezil pojem „zdravé stravování/jídlo“ ve své práci?
- 3) Jak podle Pierra Bourdieu souvisí jídlo se třídním rozdělením/sociálními hierarchiemi?

V Praze 18. září 2022

Mgr. Markéta Slavková, Ph.D.