

Udržitelné restaurace v českém kontextu – kritéria, překážky a příležitosti

Posudek vedoucí diplomové práce Bc. Barbory Kebové

Všeobecný úvod

Diplomová práce se zabývá pojetím konceptu udržitelnosti v sektoru restaurátérství v České republice. Na základě mezinárodních studií a přístupů v hodnocení udržitelnosti restaurací autorka stanovuje kritéria udržitelné restaurace a pomocí rozhovorů s českými restaurátéry identifikuje současné překážky a příležitosti k udržitelnějším praktikám v tomto odvětví v ČR. Vybrané téma je v národním i mezinárodním kontextu velmi aktuální – udržitelností potravinových systémů se dotýká množství politik a iniciativ včetně Cílů udržitelného rozvoje OSN, Programu udržitelných potravinových systémů UNEP, či Strategického rámce ČR2030 – zatím se však tématu udržitelnosti v restaurátérství v ČR žádné odborné studie nevěnovaly. Z pohledu národního i mezinárodního se tedy jedná o značně originální práci, která přináší nové poznatky v oblasti, která se bude zajisté do budoucna velmi rozvíjet.

Obsahová stránka

Práce je členěna přehledně, jsou použity a dostatečně vysvětleny všechny základní pojmy. Metodologický postup zahrnuje kvalitativní metody výzkumu, které odrážejí charakter práce založený na dvou hlavních výzkumných otázkách bez stanovení vstupních hypotéz. Autorka využila pro zodpovězení první výzkumné otázky analýzu a triangulaci různých datových zdrojů, data pro zodpovězení druhé výzkumné otázky získala pomocí polostrukturovaných rozhovorů a následné rámcové analýzy, které považují pro tento typ práce za adekvátní.

Hlavní „přidanou hodnotu“ práce po vědecké stránce vidím: 1. v holistickém zpracování kritérií udržitelné restaurace, které zohledňuje všechny tři pilíře udržitelného rozvoje a detailně rozpracovává jednotlivá kritéria na základě odborné literatury a 2. v získání prvních dat pro ČR ohledně vnímání udržitelnosti, překážek a příležitostí k jejímu naplňování, z pohledu českých restaurátérů, kteří se již tématem zabývají a veřejně se tak profilují. Jako hlavní potenciálně významné omezení interpretace výsledků práce vidím v počtu respondentů, se kterými byly provedeny polostrukturované rozhovory. Původně bylo zamýšleno minimálně 12 restaurátérů – tento vzorek se však nepodařilo naplnit. Autorka v práci uvádí, že i při vzorku 8 restaurátérů se odpovědi často opakovaly a pravděpodobně došlo k nasycení vzorku. V interpretaci výsledků je však třeba k tomuto omezení přihlídnout.

FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ
MAGISTERSKÝ OBOR SOCIÁLNÍ A KULTURNÍ EKOLOGIE

Výsledky diplomové práce mají značný potenciál pro praktické využití – mohou posloužit jako inspirace pro privátní sektor (práce nabízí doporučení udržitelnější praxe přímo pro restaurace), nebo jako vstupní data pro aktivity neziskového sektoru (např. v zahraničí existující hodnocení restaurací dle jejich udržitelnosti/zodpovědnosti), či státních institucí jako je Ministerstvo zemědělství či Ministerstvo životního prostředí (např. informace, že restauratéri preferují nedávat označení „bio“ na svá menu z důvodu nedůvěřivosti zákazníků k tomuto typu certifikace zemědělských produktů). Práce může také posloužit jako základ pro další výzkumné studie v této oblasti.

Práce s literaturou

Autorka v práci využila širokou škálu aktuální literatury – práce obsahuje více než 120 zdrojů včetně internetových, z toho jsou zhruba dvě třetiny zahraniční. Text také vhodně doplňují vysvětlující poznámky pod čarou.

Formální stránka

Většinu formálních aspektů hodnotím kladně – práce je dobře strukturovaná a po jazykové stránce velmi kvalitní. Rozsah práce (178 stran) je spíše nadprůměrný, ale není na úkor čtivosti a srozumitelnosti práce. Jedinou výtkou může být práce s obrázky a tabulkami – některé nejsou vůbec zmíněny v textu (např. Obr. 4.4, Tab. 4.1 – 4.4) či jsou v textu špatně očíslované (např. místo obr. 4.11 – 4.15 na str. 141 má být Tab. 4.7 – 4.10). Chybí také kompletní seznam tabulek a obrázků.

Celkové hodnocení

Předkládaná práce řeší velmi aktuální téma a přináší nové poznatky, které jsou významné v národním i mezinárodním kontextu. Práce je velmi kvalitně zpracována a proto ji doporučuji k obhajobě. Za zpracování uděluji 18 bodů a navrhuji známku výborně.

Otázky pro diskuzi během obhajoby: Které nové poznatky práce vnímáte jako nejvýznamnější v současném národním a mezinárodním kontextu? Co byste doporučila vědeckým pracovníkům, kteří by chtěli navázat svými výzkumnými aktivitami na Vaši práci?

V Praze dne 10. 8. 2017

Vedoucí práce: Dana Kapitulčinová, Ph.D. (titul z University of Bristol)