

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE						
Jméno a příjmení studenta	Katarína Šošková					
Název práce	A Competitiveness Analysis of NH Hotel Olomouc					
Oponent práce	Mgr. Ing. Barbora Haltofová					
Obor	Anglický jazyk pro manažerskou praxi					
Forma studia	Prezenční					
Kritéria hodnocení práce	Stupeň hodnocení dle stupnice ECTS					
Formální stránka práce						
Přehlednost a členění práce	A	B	C	D	E	F
Úroveň jazykového zpracování	A	B	C	D	E	F
Dodržení citační normy	A	B	C	D	E	F
Obsahová stránka práce						
Formulace cílů práce	A	B	C	D	E	F
Práce s odbornou literaturou (uvádění zdrojů, kritický přístup)	A	B	C	D	E	F
Metodika zpracování výzkumného problému	A	B	C	D	E	F
Úroveň analytické a interpretační složky	A	B	C	D	E	F
Formulace závěrů a splnění cílů práce	A	B	C	D	E	F
Originalita a odborný přínos práce	A	B	C	D	E	F
Odůvodnění hodnocení práce:						
<p>V teoretické části autorka definuje základní teoretická východiska, ze kterých následně vychází v analytické části. Teoretická část je zpracována poměrně kvalitně, jednotlivé části na sebe navazují a jsou logicky provázány, nejdůležitější poznatky jsou formulovány v souhrnném shrnutí teoretické části.</p> <p>Na teoretickou část vhodně navazuje část analytická, ve které autorka představuje NH Collection Olomouc Congress hotel. Ten je následně podroben několika analýzám, ke kterým mám pár připomínek. SWOT analýza mohla být zpracována kvalitněji. V silných stránkách autorka vůbec neuvádí např. velmi populární pravidelně konané gastronomické eventy se známými šéfkuchaři (viz např. Italské Velikonoce s Emanuele Ridim), které jsou dle mého názoru jednoznačnou konkurenční výhodou hotelu. Připomínky mám také i identifikovaným příležitostem, jako např. the bankruptcy od the competitors.</p> <p>Cílem práce mělo být provedení konkurenční analýzy. Tu bohužel hodnotím jako nedostatečnou, a to z toho důvodu, že autorka nezahrnuje dva <i>významné</i> konkurenty, kterými jsou hotel Theatre Resort Hodolany (jehož součástí je zmiňovaná Entrée Restaurant) a hotel Alley. V konkurenční analýze autorka vůbec nezohledňuje kritérium kategorie hotelu z hlediska počtu hvězdiček, nebo skutečnost, zdali se jedná o kongresový hotel či nikoli.</p> <p>Výsledky analýz jsou shrnuty v závěrečné kapitole, kde autorka také předkládá návrhy na zlepšení konkurenceschopnosti hotelu. Tyto návrhy jsou srozumitelně formulovány a s ohledem na výsledky provedených analýz se jeví jako realizovatelné. Drobnou připomínku mám k návrhu na realizaci kurzů vaření pod vedením šéfkuchaře, které v hotelu již probíhaly v minulosti, nicméně ukázaly se jako neúspěšné.</p> <p>V úplném závěru práce je dle mého názoru poněkud nelogicky umístěná kapitola 15 Questionnaire, ve které autorka prezentuje pouze vybrané otázky realizovaného dotazníkového šetření, které mohlo rovněž být provedeno kvalitněji (volba otázek s ohledem na cíl práce). V této části postrádám popis metodologie výzkumu, interpretaci výsledků a vyhodnocení dotazníkového šetření.</p> <p>Po formální a jazykové stránce je práce na poměrně dobré úrovni. Co však bohužel snižuje její kvalitu, je autorčina práce s informačními zdroji. Převážná část textu je napsaná ve stylu „1 odstavec = 1 citace na jeho konci“.</p> <p>I přes uvedené připomínky práci doporučuji k obhajobě s navrženým klasifikačním stupněm D.</p>						

Otázky k obhajobě:

1. What is the hotel's main competitive advantage? How it can be used to bolster up its market position?

Celkové hodnocení*

A

B

C

D

E

F

Datum: 23. 5. 2017

Podpis:

* Výsledná známka není aritmetickým průměrem jednotlivých kritérií hodnocení práce.