

Průběh obhajoby bakalářské práce:

Food Waste Prevention in Restaurants and Households from a Global and Local Perspective  
 Otázky vedoucí:

1. Existují v ČR souhrnná data o plytvání potravinami v restauračních zařízeních?
2. Pro obchodní řetězce nyní existuje zdkoppa povinnost darovat zbylé pokrmové potraviny svým barákám. Je podle Vašeho názoru obdobná práce realizovatelná pro restaurační zařízení. V čem může spočívat problém?
3. Jak lze předcházet plytvání potravinami v podnikání?

Otázky oponenta:

1. Přiblížte globální dimenzi problému plytvání potravinami.
2. Pohovořte o iniciativách Winnow Listock a o rozdílůch mezi vnímaným („perceived“) a skutečným plytváním.
3. Nastíhete hlavní závěry praktického průzkumu mezi českými restaurátory.

Práce vedena v AS.

Práce obhájena v AS.

Klasifikace:

..... výborně .....

Datum obhajoby: 2. června 2021