

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Eva Gürbüz Oponent DP: Ing. Tereza Navrátilová Ak. rok: 2008/2009

Téma DP: Projekt založení výrobního podniku pro produkt BAKLAVA

Kritéria hodnocení:		Stupeň hodnocení podle ECTS					
		A 1	B 1,5	C 2	D 2,5	E 3	F 5
1	Náročnosti tématu práce		X				
2	Splnění cílů práce	X					
3	Teoretické části práce	X					
4	Praktické části práce (analytická část)	X					
5	Praktické části práce (řešící část)	X					
6	Formální úrovně práce	X					

Hodnocení v jednotlivých kritériích označte znakem **X** v příslušné úrovni.

(Obraťte, prosím, list a pokračujte v hodnocení na druhé straně formuláře.)


Celkové hodnocení práce a otázky k obhajobě:
(otázky uvádí vedoucí práce i oponent)

Založení podniku není sám o sobě složitý proces, složitě je prorazit na trh s něčím novým, neznámým a na trhu se uchytit. Autorka diplomové práce zakládá podnik, který bude vyrábět a prodávat ne příliš známý produkt Baklavu, pro tuto oblast v podstatě produkt nový. Vzhledem k osobní zainteresovanosti autorky v tomto projektu nebyla podceněna celá řada přípravných procesů před samotným zahájením založení podniku, jako je podrobný průzkum českého trhu, ale i trhu zahraničního z hlediska konkurenceschopnosti a také podrobný průzkum u stávajících obchodníků z hlediska ochoty začít Baklavu nabízet svým zákazníkům. Podle mého názoru bylo výborným tahem autorky přihlášení se do projektu Den „D“, kde si pro svůj budoucí podnik udělali velice dobrou reklamu a dostali tento „nový“ produkt do podvědomí lidí, ale také dali znát o své budoucí existenci všem potenciálním zákazníkům. Také se nedá přehlédnout ocenění 2. místem ve Studentské soutěži, kde opět vešli ve známost široké veřejnosti. Tuto práci považuji z hlediska příprav a založení podniku za velice dobře vypracovanou, obsahuje veškeré potřebné informace po teoretické, ale hlavně po stránce praktické k tomu, aby podnik fungoval. Dalším důležitým krokem je krok propagace a způsob distribuce Baklavy, který přímo nesouvisí se založením podniku, ale měl by být u prvotní tvorby podnikové strategie. S tím také souvisí následující otázky :

- 1) Jaká je uvažovaná prvotní propagace Baklavy, tak aby se co nejrychleji dostala do podvědomí obchodníků i koncových zákazníků?
- 2) Jakým způsobem bude Baklava distribuována?

Návrh na klasifikaci diplomové práce: A.....

Ve Zlíně dne 29. 4. 2009


.....
podpis oponenta DP