

Datum: 25.5. 2012
Pro: prof. Lašťáková, Z. Řezníčková, Bc. L. Šenková, Univerzita Pardubice
Od: Juraj Kasala, Devro s.r.o.
Věc: Posudek k diplomové práci „Výzkum požadavků, preferencí a spokojenosti spotřebitelů párků vídeňského typu“

Aktuálnost zvoleného tématu:

Zvolené téma odráží aktuální potřebu firmy Devro s.r.o. (předtím Cutisin s.r.o.). Firma má fungující systém sledování spokojenosti zákazníků. Ovšem zákazníci pro firmu Devro s.r.o. jsou distributoři kolagenních střívek a případně výrobci uzenin. Přímý kontakt s konzumenty párků firma nemá. To přináší nebezpečí opomenutí ve změnách spotřebitelského chování, případně nedostatečnou anebo žádnou zpětnou vazbu na nový výrobek od konečných spotřebitelů - konzumentů. Proto je hodnocená diplomová práce cenným zdrojem aktuálních informací.

Splnění sledovaného cíle diplomové práce:

Cíl diplomové práce byl přesně popsán. Dle obsahu v kapitole 5 usuzuji, že stanovený cíl byl splněn.

Metody zpracování, zvolený postup řešení, využití analytických a statistických metod

K metodám zpracování se nechci vzhledem k mým znalostem problematiky marketingu moc vyjadřovat. Oceňuji provedení sběru dat a to osobním oslovením.

Práce byla vlastně pokračováním práce B. Novotné, výběr sledovaných parametrů odpovídá předchozím výsledkům. Sledované parametry zčásti odpovídají i parametrům, které sleduje i firma Devro s.r.o. při svých interních testech.

Formální poznámka: V teoretické části na straně 13 je graf „marketingové pojetí komplexního produktu“, citovaným zdrojem je prof. Lašťáková, já jsem se setkal s podobným výkladem v jiné, anglické literatuře, ale ve formě „Three-level product analysis. Bohužel citaci již neznám.

Dosažené výsledky, nové poznatky, jejich přínos a možnosti praktického využití:

Část výsledků je možno využít i při prohloubení znalostí obchodních zástupců a servisních techniků v chování konečných konzumentů (důležitost ingrediencí v párcích vídeňského typu) Tady bych chtěl podotknout, že určitě hraje roli i cena párků a její vliv na šířku akceptance k podílu masa v párcích.

Pro firmu Devro s.r.o. mají však důležitý význam parametry vídeňských párků vnímaných smysly a zejména vlastnosti střívek u vídeňských párků. Až na parametr “střívko nepraská při

ohřevu” se potvrdila domněnka firmy Devro s.r.o. že parametry jako jsou jemnost střívka, žvýkatelnost střívka jsou důležité pro konečného konzumenta. Překvapením je zjištění, že na prvním místě byl požadavek na to aby střívko při vaření neprasklo. S tímto požadavkem jsem se ještě nesetkal. Výhradu mám u zvoleného parametru “chut’ střívka”. Toto může být zprostředkovaně interpretováno jako míra zauzení, jelikož se udící kouř zachytáva zejména ve stěně střívka.

Překvapením je nižší priorita u parametru “zbytek střívka na konci” a “lesk”. Lesk střívka je prezentován firmě Devro s.r.o. řezníky jako důležitý parametr.

Zaujal mě rozdíl jak hodnotí žvýkatelnost střívka spotřebitelé podle typu prodejen. To odpovídá faktu, že v řeznictví se prodávají uzeniny většinou v přírodním střívku, a možná současně spotřebitelé v těchto řeznictvích takové výrobky požadují.

Formální náležitosti práce

Bez výhrad

Písemný projev

Bez výhrad

Posouzení struktury práce z hlediska členění do jednotlivých kapitol

Bez výhrad

Komplexní závěrečné hodnocení:

Doporučuji práci k obhajobě

Ohodnocení diplomové práce: Výborně