

## POSUDEK OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

diplomant — BCA. Ngoc Thi Anh Leová

vedoucí práce — MGA. Jan Jaroš

oponent — MGA. Daniel Gonzalez

název práce — Set talířů pro finediningové restaurace

Veronika si pro svou závěrečnou práci zvolila nelehké téma. K nádobí máme vztah všichni a tak věřím, že během této obhajoby bude mít každý člen komise co říci. Jedná se o velmi citlivý segment produktů z hlediska naší zkušenosti, nostalgie a vkusu. Diplomová práce si klade za cíl právě zkoumání nuancí, které dokáží znevšednit dosud zažitá mechanismy konzumace jídel ve fine dining restauracích.

Inspirační pochod Brasií úplně nechápu. Vnímám pouze tvarové východisko pro centrální podstavec. Nikde dál v návrhu tento koncept nevidím a ve významu a přístupu k ostatním elementům soupravy, mi přijde zmínění této inspirace jako zbytečné. Ostatní tvarosloví jednotlivých částí je dobře čitelné a logický vychází ze specifik daných smyslů.

Nádobí v zážitkových restauracích se často mění, v podstatě s každou sezónou a novým menu. V případě výroby tohoto setu, je cenová úroveň pro podniky stále rentabilní? Tento způsob "bentoboxu" seskupuje mnoho výrazných věcí na menším prostoru. Dokážu si představit model kdy každý element může fungovat jako samostatný solitér. Umožnilo by to větší variabilitu k výše zmíněnému aspektu obměn menu a také možnost nechat vyniknout jednotlivým "smyslům" mnohem více a dát jim prostor působit na konzumenta. Věřím, že tento krok může přijít ve chvíli kdy postoupí vývoj napájení a odpadne nutnost připojení kabelem.

Velmi kladně hodnotím úroveň zpracování prezentace. Pochopitelné a jasné sdělení záměru, skvělé fotografie a ilustrace.

Ceviche a cibulačka s tvarůžkem?

Tuto práci doporučuji k obhajobě.  
Navrhuji hodnotit známkou **A**.



mga. Daniel Gonzalez

V Panama City dne 29.1.2022