

FELELŐS GASZTROHŐS - MÉRÉSI TERV 2019

Célcsoport	Kulcsterület (Outcome)	Kifejtés	Indikátorok (KPI-ok)	Output - kvantitativ	Outcome - kvalitativ	Adatforrás (van: megnevezni / nincs)	Mérés gyakorisága	Csatorna	Eszköz	Időpont	Adat	Mérési eredmény (kulcsterületek)
Felnőtt	Motivált a fenntartható táplálkozásra (5)		A megvásárolt ételiszter hány százalékának van környezetvédelmi tanúsítványa? Szezonális ételiszter milyen arányban fogyaszt? Mennyire és miért étezik Húsmentesen? Helyi ételiszter milyen arányban fogyaszt? Egy hetes/hónapos fotókihívás; milyen akciókat csinál (megnézi, hogy lebombó-e csomagolanyag, vásárol-e csomagolásmentesen; döntési szempont-e a fenté; költene-e rá többet. Megy-e FV helyre és tudja-e hogy mit jelent? Tájékoztodik-e, és ha igen, mit tart hiteles forrásnak? nose-to-tail	Fesztivál részvétel, facebook aktivitások követés, like, megosztás, témában nyílt rendezvények száma, Sajtó cikkei a témában? Környezetvédelmi szervezetek és azok aktiv tagjainak száma. Környezetvédelmi pályázatok száma (bár ez nem az egyéni érdeklődésen múlik)	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport és létező kvalitatív anyagok felhasználása	KSH - fogyasztási attitűdök, facebook, googlem, sajtófigyelés-mi, google alerts, observer vagy neticle	Évi egy	Facebook	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Ősz		
Felnőtt	Ételiszterekkel kapcsolatos környezetvédelmi tudással rendelkezik (6,9)	Tudásterületek, amiken fejlődni kell: túlhalászat, hús fogyasztás, szezonális, csomagolás, vegyszermentes, nose-to-tail stb.	Hol tart, hány pontot ért el a teszten ---- később nézzük, hogy a tevékenységünk hatására változik-e	Tájékoztatósi pontok feltérképezése: honnan tájékozódik, hitelesnek tartanak-e minket?	/ Konkrét tanulmányokat beírni	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Évi egy	Facebook	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Ősz		
Felnőtt	Hozzáférés fenntartható ételiszterekhez (7)	Erőforrás (allokáció), tudatosság, rendszeresség = fogyasztási struktúra - tőlünk változik-e	Az egyén képes és akar erőforrást allokálni a fenntartható étkezésre (idő, pénz, egyéb)	Fogyasztási adatok (keresleti oldal) - úgy érzi-e, hogy hozzáfér, bolti adatok (kínálati oldal)		KSH, ALDI, Rossmann - bio, szatyorbolt, itt a szezon, használja-e az appunkat?	Évi egy	Facebook	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Ősz		
Felnőtt	Szociális kapcsolódások támogatják a változást (8, 10)	Aktív tagja vagyok-e a közösségnek, kapcsolódom ilyen rolemodelekhez, rolemodelektől felvállalom-e a környezetem térítését, van-e olyan közeg, aki támogat fentétekezésben?	Hány role modelt ismer? Barátain hány %-a környezet tudatos? Beszélünk-e róla? Tagja-e/akar-e tag lenni ilyen közösségnek? Fordulnak-e hozzá tanácsért? Családja/szűk szociális környezet támogatja-e?	Csatlakozások, rendezvények, online és offline aktivitás, influencerek		SocialMedia, Offline programok, workshopok adatai, és személyes lekérdezések, hálózatkutatás	Évi egy	Facebook	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Ősz		
Étteremtulajdonos	Pénzügyi biztonság létrejött	Anyagi biztonság, időspórolás, plusz bevétel nagyobb árréssel, LOHAS*	Egyre több étterem akar csatlakozni a minősítéshez; LOHAS ügyfelek ismerete - tudja-e, hogy hányan vannak?	Taglétszám; pozitív hatása a minősítésnek (több visszatérő vendég, spórolás?, több cégés megrendelés, forgalomnövekedés, sajtó?), mért nem használják a kommunikációban		Jelentkezések, Neticle	Évi egy	Hírlevél, online megkeresés	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Tavaszi, téli vége		
Éttermi séf	Környezetvédelmi tudáshoz köthető szakmai fejlődésre motiváció		Önkifejezés és munka összehangolása (szeretné, de rajta van a nyomás, hogy vendégeket megtartson, időben csinálja a dolgát - munkavégzés hatékonysága)	Fenntartható ételek nagyobb száma a menükben.		Menübingőszó kutatás, KSH	Évi egy	Hírlevél, online megkeresés	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Tavaszi, téli vége		
Éttermi séf	Környezetvédelmi tudás	Alaposabb fenntartható étkezési tudás, jobb alapanyag, jobb ételek	A séf tudja, hogy hogyan alkoshat fenntarthatóan: egyéni szinten felsorolt ismeretek + jobb szervezés (foodwaste minimalizálás, menütetés, kisebb adagok stb) Munkájából eredően ismerie a tevékenysége környezetvédelmi kárát/hasznát? (pl pálmalej, foodwaste, stb). LOHAS ügyfelek ismerete - tudja-e, hogy hányan vannak?	Fenntartható ételek nagyobb száma a menükben.		Kormányzati irányelvek?	Évi egy	Hírlevél, online megkeresés	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Tavaszi, téli vége		
Éttermi séf	Hozzáférés, fenntartható ételiszterek elérhetősége		Tudja-e, hogy honnan tud beszerezni fenntartható ételisztert?				GasztroRandik kapcsán	Hírlevél, online megkeresés	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Tavaszi, téli vége		
Éttermi séf	Szociális kapcsolódások	Rolemodel (pl. Jamie Oliver), "kinő" a saját étteremből, részt vesz projektekben (pl. One Planet Plate, Chef's manifesto) - lásd St. Kristóf véganság	Tudásmegosztást kezdeményez, szakmai körökben aktívan hirdeti a fentétekezést - lásd egyéni felorolt kérdések	fentétekezéshez kapcsolódó projektben részt vevő séfek száma; rendezvények, sajtómegszólalások száma?			Folyamatosan	Saját étterem és média	Sajtófigyelés, beszélgetés			
Diák	Motivált a fenntartható táplálkozásra (5)		A megvásárolt ételiszter hány százalékának van környezetvédelmi tanúsítványa? Szezonális ételiszter milyen arányban fogyaszt? Mennyire és miért étezik Húsmentesen? Helyi ételiszter milyen arányban fogyaszt? Egy hetes/hónapos fotókihívás; milyen akciókat csinál (megnézi, hogy lebombó-e csomagolanyag, vásárol-e csomagolásmentesen; döntési szempont-e a fenté; költene-e rá többet. Megy-e FV helyre és tudja-e hogy mit jelent? Tájékoztodik-e, és ha igen, mit tart hiteles forrásnak? nose-to-tail	Fesztivál részvétel, facebook aktivitások követés, like, megosztás, témában nyílt rendezvények száma, Sajtó cikkei a témában? Környezetvédelmi szervezetek és azok aktiv tagjainak száma. Környezetvédelmi pályázatok száma (bár ez nem az egyéni érdeklődésen múlik) - PRÓBATÉTEL és PADTARS programon való részvétel	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport és létező kvalitatív anyagok felhasználása	KSH - fogyasztási attitűdök, facebook, googlem, sajtófigyelés-mi, google alerts, observer vagy neticle	Gasztróhős Program kapcsán	E-mail	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport			
Diák	Ételiszterekkel kapcsolatos környezetvédelmi tudással rendelkezik (6,9)	Tudásterületek, amiken fejlődni kell: túlhalászat, hús fogyasztás, szezonális, csomagolás, vegyszermentes, nose-to-tail stb.	hol tart, hány pontot ért el a teszten ---- később nézzük, hogy a tevékenységünk hatására változik-e	Tájékoztatósi pontok feltérképezése: honnan tájékozódik, hitelesnek tartanak-e minket? PRÓBATÉTEL és PADTARS programon való részvétel		Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport	Gasztróhős Program kapcsán	E-mail	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport			
Diák	Hozzáférés fenntartható ételiszterekhez (7)	Erőforrás (allokáció), tudatosság, rendszeresség = fogyasztási struktúra - tőlünk változik-e	Az egyén képes és akar erőforrást allokálni a fenntartható étkezésre (idő, pénz, egyéb)	Fogyasztási adatok (keresleti oldal) - úgy érzi-e, hogy hozzáfér, bolti adatok (kínálati oldal) PRÓBATÉTEL és PADTARS programon való részvétel		KSH, ALDI, Rossmann - bio, szatyorbolt, itt a szezon, használja-e az appunkat?	Gasztróhős Program kapcsán	E-mail	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport			
Diák	Szociális kapcsolódások támogatják a változást (8, 10)	Aktív tagja vagyok-e a közösségnek, kapcsolódom ilyen rolemodelekhez, rolemodelektől felvállalom-e a környezetem térítését, van-e olyan közeg, aki támogat fentétekezésben?	Hány role modelt ismer? Barátain hány %-a környezet tudatos? Beszélünk-e róla? Tagja-e/akar-e tag lenni ilyen közösségnek? Fordulnak-e hozzá tanácsért? Családja/szűk szociális környezet támogatja-e?	Csatlakozások, rendezvények, online és offline aktivitás, influencerek PRÓBATÉTEL és PADTARS programon való részvétel		SocialMedia, Offline programok, workshopok adatai, és személyes lekérdezések, hálózatkutatás	Gasztróhős Program kapcsán	E-mail	Kérdőív, mélyinterjú, fókuszcsoport			