

Drejebog for evaluering af test

Fremme af økologi og bæredygtighed i foodservice-sektoren

2020

Fonden for **økologisk landbrug**

Evaluering af test

Hovedfokus i vores evaluering har at undersøge om producenternes bæredygtighedsbudskaber, blev identificeret af kantinegæsterne.

Vi ønsker både at kunne få udsagn eller citater og lidt mere kvantitative data ud af undersøgelse, til brug i det efterfølgende erfaringskatalog. Derfor vil vi benytte metoderne; observationer, interviews samt spørgeskema.

Som angivet på planen over testugen (Bilag) vil der hver dag være observation ved tappemaskinerne. Akkompagneret af spørgsmål til de brugere der donerer penge til Naturmælks klimaarbejde, for at undersøge bevægegrund for deres donationen.

Under frokosten vil vi interviewe en håndfuld kantinegæster vha. et struktureret spørgeskema (Bilag) og det samme spørgeskema, blot i nedskrevet form (Bilag), vil efter frokosten og i løbet af eftermiddagen blive uddelt til medarbejdere i Agro Food Park 15, som har benyttet kantinen den dag. Vi har fravalgt at uddele ved bordene spørgeskemaerne i kantinen, for at undgå bias, da man hurtigt vil kunne orientere sig om hvilken producenter der er repræsenteret på dagen og hvilke bæredygtighedsbudskaber der kommunikerer.

Ved producenternes salgssteder vil vi undersøge bevægegrundene for køb af de forskellige produkter, derfor vil vi spørge ind til hvorfor de køber f.eks. ukurante gulerødder fra Danroots med hjem eller en hel kylling fra Rokkedahl (Bilag).

Afslutningsvist, i ugen efter testugen, vil der blive holdt et interview med kantinelederen for Agro Food Parks 15 kantine, Helle. For at undersøge hvilke erfaringer hun og hendes personale gjorde sig med at benytte de forskellige produkter. Hvilke muligheder og begrænsninger hun kunne se med produkterne, samt hvordan tilbagemeldingerne fra kantinegæster og hendes personale havde været i løbet af ugen (Bilag).

Alle dage Tage billeder (tage dem bagfra el. u. ansigt, af hensyn til GDPR)

Plan for uge 40	Virksomhed	Dag	Hvor/hvem/hvad/hvornår	Metode	OBS
	Naturmælk	Mandag	Kl. 7.30: Uddeling af flasker: tage billeder Kl. 8.00: Hjælpe Helle m. skilte til buffet Kl. 8-9: Observation af morgenmad (yoghurt + honning) + tage billeder Kl. 9-10: Observation af tappemaskiner + tage billeder Kl. 10: Tjek af tappemaskine Kl. 11.30: tage billeder af frokost Kl. 12-13: Frokost interviews Kl. 13: Tjek tappemaskine Kl. 13-15: Ud m. spørgeskemaer Kl. 16.30: Farvel til Naturmælk Kl. 16.30: Tjek af tappemaskine	Observation Observation + interview Interview Spørgeskemametodik	
	DAVA Foods	Tirsdag	Kl. 8-10: Observation af tappemaskiner kl. 10: Tjek af tappemaskine Kl. 11.30: Tage billeder af frokost Kl. 12-13: Frokost interviews Kl. 13: Tjek tappemaskine Kl. 13-15: Ud m. spørgeskemaer Kl. 15-16.30: Salg; hvorfor køber du store gulerødder? Kl. 16.30: Farvel til Danroots Kl. 16.30: Tjek af tappemaskine	Observation + interview Interview Spørgeskemametodik Interview	
	Rokkedahl	Onsdag	Kl. 8-10: Observation af tappemaskiner kl. 10: Tjek af tappemaskine Kl. 11.30: Tage billeder af frokost Kl. 12-13: Frokost interviews Kl. 13: Tjek tappemaskine Kl. 13-15: Ud m. spørgeskemaer Kl. 15-16.30: Salg; hvorfor køber du kylling m. hjem? Kl. 16.30: Farvel til Rokkedahl Kl. 16.30: Tjek af tappemaskine	Observation + interview Interview Spørgeskemametodik Interview	
	Nyborggaard/Månsson	Torsdag	Kl. 8-10: Observation af tappemaskiner kl. 10: Tjek af tappemaskine Kl. 11.30: Tage billeder af frokost Kl. 12-13: Frokost interviews Kl. 13: Tjek tappemaskine Kl. 13-15: Ud m. spørgeskemaer Kl. 15-16.30: Salg; hvorfor køber du et Nyborggaard prod. m. hjem? Kl. 16.30: Farvel til Nyborggaard og Månsson Kl. 16.30: Tjek af tappemaskine	Observation + interview Interview Spørgeskemametodik Interview	
	Danroots	Fredag	Kl. 8-10: Observation af tappemaskiner kl. 10: Tjek af tappemaskine Kl. 11.30: Tage billeder af frokost Kl. 12-13: Frokost interviews Kl. 13: Tjek tappemaskine Kl. 13-15: Ud m. spørgeskemaer Kl. 15-16.30: Salg; hvorfor køber du et æg m. hjem? Kl. 16.30: Farvel til Nyborggaard og Månsson	Observation + interview Interview Spørgeskemametodik Interview	
	Uge 41		Interview m. Helle, kantinelederen Erfaringsopsamling	Interview	

Aktiviteter

Målepunkter

- Antal liter tappet mælk (+ uddelte flasker) samt kroner doneret til Naturmælks klimaarbejde

Aktiviteter

Observation + evt. spørgsmål (mini-interview)

Rokkedahl

- Udskæring af hele kyllinger til frokost – syner det af noget?
- Salg af kyllinger
 - o Hvorfor køber du en kylling med hjem?
 - o Tænker du hele kyllinger er mere bæredygtige?

Danroots

- Køb af store gulerødder: Hvorfor køber du ukurante gulerødder med hjem?

Nyborggaard

- Hvorfor køber du et produkt med hjem?

DAVA Foods

- Hvorfor køber du Det Bæredygtige Æg med hjem?

Interviewguide

Spørgsmål ved tappemaskiner

Donation

Henvendelse til dem som jeg kan se donerer.

- Hvorfor har du valgt at donerer penge til Naturmælks klimaarbejde?

Fanges budskabet om den genanvendelige emballage?

Hvad tænker du om en genanvendelig glasflaske som emballage til mælk?

- Tænker du det er mere bæredygtigt?

Observationer ved tappemaskiner

Observationer

- Hvor mange bruger tappemaskinen? (tælle i et tidsrum, kl. 9-10)
- Er der forbindelsen ml. at tappe mælk og donerer penge til klimaarbejdet?
- Ses der på Naturmælks materiale om klimaarbejdet?
- Hvis det er flere, som kommer sammen, snakker de så sammen om Naturmælks materiale om deres klimaarbejde? Og hvad snakker de om?

Interviewguide Helle, kantineleder

Hvordan har din erfaring med at bruge Nyborggaards produkter været?

- Hvordan har det været at skulle udvikle retter med produkterne?

Hvilke muligheder for at bruge Nyborggaards produkter i Foodservice ser du?

- Kan du se muligheder indenfor vegetariske og veganske retter, med en mertilførsel af protein?

Hvorfor fravalgte du at bruge pressekagen/fibre fra Nyborggaard i jeres madlavning?

- Var det et spørgsmål om tid?
- Var det et aktivt fravalg?
- Var det for besværligt? (I og med der skulle udvikles nye opskrifter)
- Vidste I ikke hvad I skulle bruge pressekage til? (Hvilke retter der kunne laves af den?)

Hvordan har din erfaring med at udnytte hele kyllingen på jeres menu været?

- Plejer I at bruge hele kyllinger?
- Giver det mening for jer at bruge hele kyllinger i kantinen? (Økonomisk og tidsmæssigt?)
- Fordele/ulemper?

Udvikling af menuplan

- Hvordan har det været at skulle udarbejde menuen til *Bæredygtighed på menuen* og skulle inkorporere det i alle jeres tilbud i løbet af dagen?
- Hvad har fungeret og hvad har ikke fungeret?
- Hvordan har tilbagemeldingerne fra personale og kantineens gæster været på menuen?

Angiv din alder i år:

Angiv dit køn:

- Kvinde Mand
- Ønsker ikke at oplyse

Angiv dit fagområde:

Husker du hvilken producent som var repræsenteret i kantinen i dag?

Hvis ja, hvilken?

Hvis ikke sæt kryds her:

Hvilke bæredygtighedstiltag lagde du mærke til producenten havde gjort?

Hvordan var din oplevelse af kampagnen *Bæredygtighed på menuen* i kantinen i dag? Sæt ét kryds:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> God | <input type="checkbox"/> Forstyrrende |
| <input type="checkbox"/> Sjov | <input type="checkbox"/> Irriterende |
| <input type="checkbox"/> Spændende | <input type="checkbox"/> Trættende |
| <input type="checkbox"/> Informativ | <input type="checkbox"/> Ved ikke |
| <input type="checkbox"/> Lige gyldig | |

Hvorfor var dette din oplevelse?
