

## מתנות לקראת המפגש הראשון

מתנות הם שם טוב יותר למה שבבית הספר קראנו לו שיעורי בית. העניין הוא שפה אנחנו עובדים על הצד החיובי. מתנות יעזרו לכם, והן שלכם. תוכלו לבחור לתת יותר דגש על מתנות שהתחברתם אליהן, ופחות על אלו שנתקעם בהם. חשוב: אל תעצרו אם נתקעתם, המשיכו הלאה. אם אפשר תחזרו יותר מאוחר, אולי עם תובנות חדשות.

אז למתנה הראשונה שלכם. עדיפות להשקיע בזה לפחות שעה אחת עד הפגישה ביום שני. אני יודע שזה לא הרבה זמן, ובכל זאת.

- **מכלים** – מכלים הם הדרך שלנו ללכוד את כל ההבזקים האסוציאטיבים שיש לנו תוך כדי תנועה, מבלי שילכו לאיבוד ומצד שני בלי שיפריעו לנו בדרך. תחשבו על קופסאות שאתם לוקחים איתכם כל הזמן, וכשמשהו נראה לכם רלוונטי אתם מכניסים אותו פנימה. אם לדבר במושגים מודרניים, זה דומה לסימניות בדפדפן אינטרנט, או לנושאים ב [pinterest](https://www.pinterest.com). אז קחו שלושה דפים, כתבו בראש כל אחד אחת מהכותרות הבאות: "קישורים", "שאלות", "רעיונות". לאורך כל התהליך תוכלו למלא את המיכלים, ובכל פעם שנפגש נדאג לרוקן את המיכלים כדי שיהיה מקום לעוד מכל דבר.

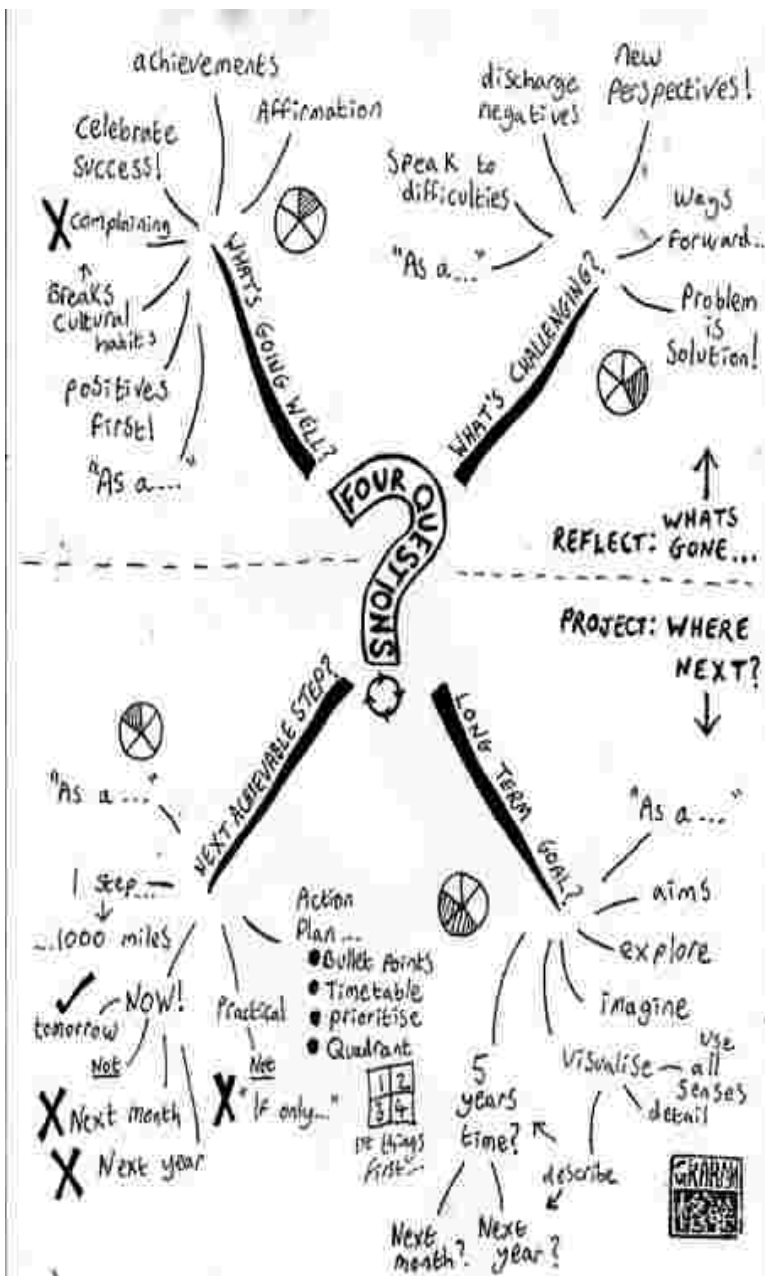
- **ששת השאלות:** מה? | למה? | איפה? | מי? | איך? | מתי?  
נסו לענות על כל שאלה בהקשר למסעדה. שימו לב:
  1. **החזון** מגולם בשאלות מה + למה + איפה + מי
  2. **המטרות** מגולמות בשאלות: מי + איך, ועוסקות באיך מגשימים את החזון
  3. **היעדים** מגולמים בשאלות: איך + מתי, ועוסקות בלוחות זמנים ויעדים מדידים

### השראה

- [http://www.ted.com/talks/arthur\\_potts\\_dawson\\_a\\_vision\\_for\\_sustainable\\_restaurants.html](http://www.ted.com/talks/arthur_potts_dawson_a_vision_for_sustainable_restaurants.html) - סרטון TED על שף בריטי שמקים מסעדות בנות קיימא. גישה מודרנית מאוד לקיימות, אבל מעניין.

- **חומר קריאה** – קישורים למאמרים וסיקורים באתרים שונים שעוסקים במסעדות בנות קיימא.
  - <http://www.vegan-friendly.co.il> – בטח אתם מכירים את הפרוייקט הזה. אתר די דל, ומוכיח את הטענה שכרגע טבעונות היא טבעונות ואין בהכרח קשר תפיסתי אצל אנשים בין טבעונות לקיימות.
  - רעיונות: [איך מקיימים מסעדה מקיימת לפי תחומים שונים](#) (יכול לתת רעיונות בנושא)
  - **רשימת שאלות אודות מסעדות מקיימת**
  - **לגמרי אם יש לכם זמן (אבל זה סופר-טוב): [עקרונות הפרמקלצ'ר](#)**. זאת התמצית, וזה קצת עושה סדר בתהליך שאנחנו נעשה.

- **ארבעת השאלות** – נסו לסכם את התהליך שלכם עד רגע זה בעזרת מענה על ארבעת השאלות. **כתבו כמה שיותר, בלי לסנן** (העזרו בתמונה שמתחת).
  - **מה החזון** (כתבתם את החזון למעלה, מספיק שתקראו אותו שוב, ושתחשבו אם יש לכם דרך לדייק אותו).
  - **מה הולך טוב** – מה מקדם, בונה, מעשיר, מהנה
  - **מה טעון שיפור** – מה הקשיים, מה מעכב, משתק, מה לא כיף
  - **על הצעד הבא בר ההשגה נדבר במפגש.**



- פונקציות (התבוננות, מדפוסים לפרטים) - עשו רשימה של כמה שיותר פונקציות שמתקיימות במסעדות (לא במסעדה ספציפית, אלא בכלל במסעדות).** הרעיון הוא שאנחנו מניחים בצד את מה שאנחנו יודעים שאנחנו רוצים בפרוייקט, ונותנים לדברים לעלות במצב של דף חלק (כאילו אתם חייזרים שנחתו עכשיו בפעם הראשונה ועושים תצפית בתוך מסעדה ממוצעת בתל-אביב, ורושמים את כל הפעילויות).

**הכי קל לחשוב על זה כעל הרחבה של כל הפעלים שעושים במסעדה.**

(למשל: שוטפים כלים, אוכלים, עושים צרכים, צוחקים, משלמים, ממלצרים, שוטפים רצפה, מדליקים מזגן, מבשלים, מפנים את הזבל, יושבים על כיסא, ועוד...)

**תנו לרשימה הזאת לפחות 10-15 דק' לפני שתעברו הלאה**

- מרכיבים (פונקציות (התבוננות, מדפוסים לפרטים) - עכשיו, בעזרת הרשימה שעשיתם למעלה, נסו למפות את כל המרכיבים (פיזיים ולא-פיזיים) שלוקחים חלק במסעדה (שוב, חייזרים וכל זה... לא בהכרח המסעדה שלכם, אלא מסעדה גנרית).**

למשל: שולחנות (עליהם אוכלים), כיסאות (עליהם יושבים), מטבח (בו מבשלים), שירותים (שם עושים צרכים), מחסן (שם מאחסנים מזון ומשקה), חצר (שם יושבים לארוחות בוקר), שולחנות על מדרכה (עליהם אוכלים במזג אוויר נעים), אירועים (לקוחות מזמינים אותם לחגיגות), dogybag/ takeaway (לקוח מבקש לקחת אוכל הביתה), ארוחות בוקר (אוכלים בבוקר), ארוחות עסקיות (אוכלים במסגרת פגישות עבודה), קופה (בה משלמים וגוברים כסף), דלפק (עליו אוכלים לקוחות בודדים), כניסת ספקים (מספקים סחורה)