

# HÄVIKKIVALVOJAN KÄYTTÖOHJE

## Sisältö

1	Käyttötarkoitus .....	1
2	Käytön edellytykset .....	1
3	Käyttöönotto .....	2
4	Hävikkitietojen kirjaaminen .....	2
5	Tuotantomäärän kirjaaminen .....	3
6	Hävikkitietojen analysointi ja raportointi .....	4
7	Tehtävien hallinta .....	4

## 1 Käyttötarkoitus

HävikkiValvoja on ratkaisu, jolla ruokapalvelualan yritys seuraa syntyvää ruokahävikkiä. Seuranta kattaa keittiön kaikki toiminnot: raaka-aineiden vastaanotto, säilytys ja käsittely sekä aterian valmistus, tarjoilu ja asiakkaiden lautashävikki.

Kattavan seurannan ja palvelusta saatujen raporttien analysoinnin pohjalta tunnistetaan ne vaiheet ja nimikkeet, joista syntyy eniten hävikkiä. Tiedon pohjalta hävikin vähentämiseen tähtäävät toimenpiteet voidaan kohdentaa niin, että hävikkikustannukset ja kasvihuonepäästöt minimoidaan.

## 2 Käytön edellytykset

Palvelun käyttö edellyttää ioLiving HävikkiValvoja -lisenssin, eli palvelun käyttöoikeuden hankkimista ja aktivointia. HävikkiValvoja-lisenssiin kuuluvat toiminnot sisältyvät myös keittiön OmaValvoja-lisenssiin.

Hävikkiseuranta voidaan aloittaa, kun ioLiving-palveluun on ensin luotu hävikkiryhmät ja -nimikkeet. Hävikkinimikkeille voidaan antaa myös rahallinen ja hiilidioksidiekvivalenttiarvo. Tämän jälkeen tehtävät hävikkikirjaukset tallentuvat automaattisesti ioLiving-pilvipalveluun. Hävikkitietoa seurataan ja käytetään hävikin vähentämiseen tähtävien toimenpiteiden tukena.

### 3 Käyttöönotto

Käyttöönotto tapahtuu seuraavasti:

**Vaihe 1:** Avaa käyttäjätili ioliving.com-palveluun

**Vaihe 2:** Aktivoi saamasi lisenssi. Tämä tapahtuu Käyttäjätili-välilehdellä.  
Täytä yrityksen tiedot. Tilistäsi tulee yksikön/toimipisteen pääkäyttäjätili.

**Vaihe 3:** Mikäli toimipisteen henkilökunta kirjautuu palveluun omilla tunnuksilla, henkilöt avaavat omat käyttäjätilinsä. Pääkäyttäjä antaa oikeudet lisäämällä henkilökunnan tilit valitsemalla Käyttäjätili-välilehdeltä Yksikön tiedot ja Yksikön käyttäjätilit.

**Vaihe 4:** Määrittele hävikkinimikkeet Hävikki-välilehdellä. Jokaiselle nimikkeelle on mahdollista antaa euromääräinen arvo ja hiilidioksidiekvivalentti.

**Vaihe 5:** Hävikki-välilehden Yleiset asetukset -kohdasta valitaan, jos hävikkimäärien ohella kirjataan myös tuotantomäärä. Palvelussa tarkoitetaan tuotantomäärällä kunkin hävikkinimikkeen päivittäistä määrää, joka on yksikköön tuotu tai yksikössä valmistettu.

**Vaihe 6:** Hävikki-Välilehden Yleiset asetukset -kohdasta valitaan myös, jos hävikin syy halutaan kirjata.

**Vaihe 7:** Mikäli olet ostanut HävikkiVaa'an aktivoi se Laiteasetukset-välilehden Mittalaitteet-kohdassa. Anna vaa'alle helposti tunnistettavissa oleva lempinimi. Katso tarkemmin HävikkiVaa'an käyttöohjeesta.

HävikkiValvoja-palvelun käyttöönotto on nyt tehty ja hävikkitietojen kirjaaminen voidaan aloittaa.

### 4 Hävikkitietojen kirjaaminen

Suosittelaaan, että syntynyt ruokahävikki kirjataan heti sen syntyessä HävikkiValvojaan. Samalla, kun hävikki kaadetaan keräysastiaan, kirjataan se valitsemalla palvelusta hävikkinimike ja syntyneen hävikin määrä (kg).

Myös muunlaiset kirjaustavat ovat mahdollisia. Esimerkiksi kirjaaminen silloin, kun hävikin keräysastia tyhjennetään. Tällöin pystytään seuraamaan vain syntyvän hävikin kokonaismäärää.

Ei suositella, että hävikkimäärä kirjataan ensin paperille ja sitten vasta palveluun, koska tällöin on suurin todennäköisyys virheellisiin kirjauksiin.

Kirjaamisessa noudatetaan yksikön pääkäyttäjän ohjeistamaa kirjaamistapaa.

Hävikkirjaukset voidaan tehdä seuraavilla tavoilla:

1. Kirjataan hävikki HävikkiVaa'an (WSS) avulla käyttäen integroitua kosketusnäyttöä.
2. Kirjataan hävikki manuaalisesti nettiselaimella ioLiving-palveluun.
3. Kirjataan hävikki manuaalisesti käyttäen KeittiöApuri-älypuhelinsovellusta.

### 1) Hävikkimäärän kirjaaminen kosketusnäytöllä varustetulla HävikkiVaa'alla (WSS).

**Tyypillinen käytötapa:** Ravintolassa on tarjolla lounasbuffet, josta jää ruokaa yli. Ensin kerätään pois kaikki ylijääneet salaattit, kaadetaan ne keräysastiaan ja valitaan "salaatti" HävikkiVaa'an kosketusnäytöltä. Hävikin paino ja ruoan tyyppi tallentuvat suoraan ioLiving-palveluun. Seuraavaksi kerätään lihat, kaadetaan ne keräysastiaan ja valitaan vastaavasti "liha". Jne. Tällä tavalla hävikkimäärät kirjautuvat palveluun eriteltynä halutulla tarkkuudella. HävikkiVaa'an päälle sijoitettu hävikkiastia tyhjennetään sen tullessa täyteen.

**Vaihtoehtoinen käytötapa:** Ravintolan keittiössä syntyy hävikkiä ruoan valmistuksen yhteydessä tai jossain muussa vaiheessa. Pilalle mennyt ruoka tai raaka-aine kaadetaan HävikkiVaa'an päällä olevaan astiaan ja valitaan kosketusnäytöltä sen tyyppi. Hävikin paino ja tyyppi tallentuvat ioLiving-palveluun. Mittauksen jälkeen punnittu hävikki kaadetaan jäteastiaan. Jokainen hävikkierä punnitaan erikseen. Tämä käytötapa on hyvä silloin, kun HävikkiVaaka on pöydällä tai keittiössä syntynyt hävikki lajitellaan.

**Ohje:** Katso HävikkiVaa'an käyttöohje.

### 2) Hävikin kirjaaminen manuaalisesti nettiselaimella ioLiving-palveluun.

**Tyypillinen käytötapa:** Kunnallinen ruokapalvelu jakaa ateriat tuotantokeittiöltä 40 koululle. Kunta haluaa seurata, kuinka paljon lämmintä ruokaa jää yli kussakin koulussa. Kouluilla on tavallinen vaaka, jolla ylijäänyt lämmin ruoka punnitaan ja kirjataan nettiselaimella ioLiving-palveluun.

**Ohje:** Kirjautu käyttäjätunnuksellasi HävikkiValvojaan. Hävikki-välilehdellä on toiminto "Syötä hävikin määrä".

### 3) Hävikin kirjaaminen manuaalisesti käyttäen älypuhelinsovellusta.

**Tyypillinen käytötapa:** Viikoittaisessa varaston inventoinnissa löydetään viimeisen käyttöpäivän ylittänyt raaka-aine-erä. Inventoinnin suorittaja katsoo raaka-ainepakkauksista hävikin yhteismäärän (kg), kaataa hävikin jäteastiaan ja syöttää sen määrän KeittiöApuri-älypuhelinsovelluksella ioLiving-palveluun.

**Ohje:** Lataa KeittiöApuri-sovellus Google Play -kaupasta ja kirjautu sovellukseen omalla käyttäjätunnuksella. Kirjaa hävikki valitsemalla hävikkinimike, hävikin syy (jos on otettu käyttöön) ja kirjoittamalla hävikin määrä kiloina. Hyväksy määrä painamalla tallenna.

## 5 Tuotantomäärän kirjaaminen

Tuotantomäärien kirjaaminen ei ole välttämätöntä. Tuotantomäärätiedot tarvitaan, jos hävikkimäärää halutaan analysoida ja raportoida suhteessa tuotetun ruoan määrään. Jos kirjataan myös päivittäiset ruokailijoiden määrät, voidaan hävikkimäärät analysoida ja raportoida suhteessa asiakasmäärään.

Palvelussa "Tuotanto" tarkoittaa joko paikan päällä valmistettua tai tuotantokeittiöltä jaettua ruokaa.

Määrittele Hävikki-välilehden Yleiset asetuksen -kohdasta kirjataanko yksikössä tuotantomäärät. Tuotannon asetukset -kohdasta määritellään nimikkeet, joiden tuotantomäärät kirjataan.

**Ohje:** Kirjaa tuotanto- ja ruokailijamäärät päivittäin Hävikki-välilehden Syötä tuotantomäärät -kohdasta. Valitse päivämäärä, kirjaa kyseisen päivän ruokailijamäärä ja nimikkeiden tuotantomäärät kiloina. Tietoja voi korjata jälkikäteen.

## 6 Hävikkitietojen analysointi ja raportointi

Kaikissa yllä olevissa esimerkeissä kirjatut hävikkitiedot tallentuvat ioLiving-palveluun, jossa tietoja tarkastellaan päivä-, viikko- tai kuukausikohtaisesti. Hävikin kokonaismäärän ohella tietoja voidaan tarkastella kunkin keräyspisteen ja vaa'an osalta. Tiedot esitetään palvelussa sekä numeerisessa että graafisessa muodossa, jolloin ne on helppo siirtää raportteihin ja jakaa eteenpäin. Tietoja tarkastellaan painon (kg), arvon (€) tai hiilijalanjäljen (kgCO<sub>2</sub>e) perusteella.

Graafiset raportit voidaan myös tulostaa esimerkkisi pdf- tai kuvatiedostoiksi ja liittää helposti muihin dokumentteihin.

Analysoinnin tuloksena voidaan käynnistää kohdistettuja toimenpiteitä hävikkikustannusten ja hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

## 7 Tehtävien hallinta

Ruokahävikkiä vähentämällä keittiö pystyy säästämään merkittävästi kustannuksia ja pienentämään kasvihuonepäästöjä. Keittiöhenkilökunta toteuttaa hävikin vähentämiseen tähtäviä toimenpiteitä jokapäiväisessä työssään. Useat toimenpiteet ovat pienehköjä ja nopeasti toteutettavissa.

Joskus on syytä tehdä myös laajempia ja pitkäkestoisempia tehtäviä hävikin vähentämiseksi. Tällöin käytetään HävikkiValvojan "Tehtävät"-toimintoa. Tässä toiminnossa kirjataan korjaavan toimenpiteen tavoite, kuvataan lyhyesti toimenpide, asetetaan vastuuhenkilö ja aikataulutavoite. Tällä tavalla tehtävät on helppo muistaa ja niiden toteutumista säännöllisesti katselmoida. Samalla tehtävät ja niiden tulokset arkistoituvat ja ovat myöhemminkin löydettävissä.

**Ohje:** Katso erillinen ohje Tehtävien hallinnasta. Toiminto on myös osa OmaValvoja-ratkaisua.