

SVINNÖVERVAKARENS MANUAL

Innehåll

1	Avsedd användning.....	1
2	Förutsättningar för användningen	1
3	Ibruktagning	2
4	Registrering av svinndata	2
5	Registrering av produktionsvolym	3
6	Analys och rapportering av svinndata	4
7	Uppgiftshantering.....	4

1 Avsedd användning

SvinnÖvervakare är en lösning med vilken ett livsmedelsföretag övervakar matsvinn. Övervakningen täcker alla köksfunktioner: mottagning, förvaring och hantering av råvaror, tillagning av måltider, servering och tallrikssvinn.

På grundval av omfattande övervakning och analys av rapporterna från tjänsten identifieras de faser och positioner som genererar mest förluster. Baserat på informationen kan åtgärder för att minska svinnnet riktas för att minimera förlustkostnader och växthusgasutsläpp.

2 Förutsättningar för användningen

Användning av tjänsten kräver anskaffning och aktivering av licens för ioLiving SvinnÖvervakaren, dvs. rätten att använda tjänsten. Funktionerna som ingår i SvinnÖvervakar -licensen ingår också i kökets HACCP-övervakar -licens.

Svinnuppföljning kan startas när förlustkategorier och objekt har skapats i ioLiving-tjänsten.

Svinnobjekten kan även ges ett penningvärde och koldioxidekvivalentvärde. Efterföljande svinnposter lagras automatiskt i ioLiving molntjänsten. Svinndata övervakas och används för att stödja åtgärder för att minska förlusten.

3 Ibruktagning

Ibruktagning sker enligt följande:

Skede 1: Öppna ett användarkonto på ioliving.com

Skede 2: Aktivera licensen du fick. Detta görs under fliken KONTO.

Fyll i företagsinformationen. Ditt konto blir enhetens / verksamhetsställets administratörskonto.

Skede 3: Om avdelningspersonalen loggar in på tjänsten med egna ID, öppnar personerna sina egna användarkonton. Administratören ger behörighet genom att lägga till personalkonton genom att välja Enhet information och Enhetens användarkonton på fliken Konto.

Skede 4: Definiera förlusttitlarna på fliken Matsvinn. Det är möjligt att ge ett värde i euro och koldioxidekvivalenter för varje artikel.

Skede 5: På fliken Matsvinn, under Allmänna inställningar, välj om även produktionsvolymen registreras utöver svinnmängderna. I tjänsten avser produktionsvolym den dagliga svinnmängden för varje artikel som importeras till enheten eller tillverkas i enheten.

Skede 6: På fliken Matsvinn, under Allmänna inställningar, väljer du också om du vill registrera orsaken till svinnet.

Skede 7: Om du har köpt en SvinnVåg, aktivera den under Mätanordningar under fliken Apparatinställningar. Ge vågen ett passande namn. För detaljer, se SvinnVågens bruksanvisning.

SvinnÖvervakar-tjänsten har nu konfigurerats och registrering av svinndata kan börja.

4 Registrering av svinndata

Det rekommenderas att matsvinnet registreras i SvinnÖvervakaren genast då det uppstår. Samtidigt som förlusten hålls i uppsamlingsbehållaren registreras den genom att välja svinobjekt och mängd (kg) i tjänsten.

Andra typer av registrering är också möjliga. Exempelvis registrering när avfallsbehållaren töms. I detta fall kan endast det totala svinnet som genereras övervakas.

Det rekommenderas inte att svinnmängden registreras först på papper och efter det i tjänsten, eftersom detta är det mest troliga felet för felaktiga registreringar.

Registreringarna följer registreringsmetoden som instruerats av enhetsadministratören.

Svinnregistreringarna kan göras på följande sätt:

1. Registrera svinnet med hjälp av SvinnVågen (WSS) med den integrerade pekskärmen
2. Registrera svinnet manuellt med en webbläsare i ioLiving-tjänsten.
3. Registrera svinnet manuellt med hjälp av KitchenHelper smartphone applikationen.

1) Registrering av svinnmängden med en SvinnVåg (WSS) med surfplatta.

Typisk användning: Restaurangen serverar en lunchbuffé och det blir mat över. Först samlas alla sallader in och hålls i uppsamlingsbehållaren och "sallad" väljs med SvinnVågens surfplatta. Svinnets vikt och typ lagras direkt i ioLiving-tjänsten. Därefter samlas köttet, hålls i en uppsamlingsbehållare och "kött" väljs därefter. Och så vidare. På detta sätt registreras svinnmängderna separat i tjänsten med önskad noggrannhet. Uppsamlingsbehållaren på SvinnVågen töms när den är full.

Alternativ användning: Det uppstår ett svinn i restaurangens kök under matlagningen eller i något annat skede. Den skämda maten eller råvaran hålls i en behållare ovanpå SvinnVågen och dess typ väljs på surfplattan. Svinnets vikt och typ registreras i ioLiving-tjänsten. Efter mätningen hålls det vägda svinnet i en avfallsbehållare. Varje svinparti för vägs separat. Detta driftsätt är bra när SvinnVågen ligger på bordet eller när kökets svinn sorteras.

Anvisning: Se Svinnvågens bruksanvisningar.

2) Manuell registrering svinnet med en webbläsare i ioLiving-tjänsten

Typisk användning: Den kommunala matservicen distribuerar måltider från produktionsköket till 40 skolor. Kommunen vill övervaka hur mycket varm mat som finns kvar i varje skola. Skolorna har en standard våg där återstående varm mat vägs och registreras med en webbläsare i ioLiving-tjänsten.

Anvisning: Logga in på SvinnÖvervakaren med ditt användarnamn. Fliken Matsvinn har en "Ange svinnmängd" -funktion.

3) Manuell registrering svinnet med en smartphone-applikation

Typisk användning: I den veckovisa lagerinventeringen hittas ett parti råvaror som överstiger utgångsdatumet. Personen som utför inventeringen kollar svinnmängden (kg) från råvarupaketet, håller svinnet i avfallsbehållaren och matar in mängden i ioLiving-tjänsten med Smartphone-applikationen KitchenHelper.

Anvisning: Ladda ner KitchenHelper -applikationen från Google Play Store och logga in på applikationen med ditt användarnamn. För att registrera en förlust, välj svinobjektet, orsaken till svinnet (om aktiverad) och ange svinnmängden i kilogram. Tryck på spara för att acceptera mängden.

5 Registrering av produktionsmängd

Det är inte nödvändigt att registrera produktionsvolymen. Produktionsvolymdata behövs om mängden svinn ska analyseras och rapporteras i förhållande till mängden producerad mat. Om det dagliga antalet matgäster också registreras kan svinnet analyseras och rapporteras i förhållande till antalet kunder.

Med "Produktion" i tjänsten avses mat tillagad på plats eller mat som distribuerats från produktionsköket.

Under fliken Matsvinn / Allmänna inställningar anger du om enheten registrerar produktionsvolym. Under Produktions inställningar definieras artiklarna för vilka produktionsvolym registreras.

Anvisning: Registrera produktion och kvantiteter dagligen under fliken Matsvinn / Ange produktionsmängd. Välj ett datum, registrera antalet middagar för den dagen och produktionsvolymerna för varorna i kg. Uppgifterna kan korrigeras på efterhand.

6 Analys och rapportering av svinndata

Svinndata som registrerats i alla ovanstående exempel lagras i ioLiving-tjänsten, där informationen visas dagvis, veckovis eller månadsvis. Förutom det totala svinnet kan data visas för varje insamlingsställe och våg. Uppgifterna presenteras i tjänsten i både numerisk och grafisk form, vilket gör det enkelt att överföra till rapporter och distribuera vidare. Data beaktas på grundval av vikt (kg), värde (€) eller koldioxidavtryck (kgCO₂e).

De grafiska rapporterna kan också skrivas ut som pdf- eller bildfiler och enkelt bifogas till andra dokument.

Som ett resultat av analysen kan riktade åtgärder vidtas för att minska kostnaderna för svinnet och för att minska koldioxidavtrycket.

7 Uppgiftshantering

Genom att minska matsvinnet kan köket avsevärt spara kostnader och minska utsläppen av växthusgaser. Kökspersonal vidtar åtgärder för att minska avfallet i det dagliga arbetet. Flere av åtgärden är mindre och snabba att genomföra.

Ibland är det också nödvändigt att göra mer omfattande och långvariga åtgärder för att minska förlusterna. I detta fall används SvinnÖvervakarens funktion "Uppgifter". Denna funktion registrerar målet för den korrigerande åtgärden, beskriver kortfattat åtgärden, fastställer den ansvariga personen och anger ett schemalagt mål. På det här sättet är det lätt att komma ihåg uppgifterna och regelbundet granska deras genomförande. Samtidigt arkiveras uppgifterna och deras resultat och kan hittas senare.

Anvisning: Se separat anvisning för uppgiftshantering (att skapa och använda to-do-listor). Funktionen är också en del av HACCP-övervakare -lösningen.