

# SVINNÖVERVAKARENS MANUAL

## Innehåll

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

## 1 Avsedd användning

SmartKitchen 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 kundernas tallrikssvinn. Tjänsten kan också urskilja hur stor del av avfallet var ätbar mat.

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

## 2 Förutsättningar för användningen

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

Svinnuppföljning kan startas när matavfalls kategorier och objekt har skapats i SmartKitchen-tjänsten. Svinnobjekten kan även ges ett penningvärde och koldioxidekvivalentvärde. Dessutom definieras hur många procent av objektet som är ätbar. Därefter lagras svinnposter automatiskt i SmartKitchen-molntjänsten. Svinndata övervakas och används för att stödja åtgärder för att minska förlusten.

### 3 Ibruktagning

Ibruktagning sker enligt följande:

**Skede 1:** Öppna ett användarkonto i **smartkitchen.solutions**-tjänsten

**Skede 2:** Aktivera licensen du fick. Detta görs under fliken "Inställningar". 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 "Inställningar" → "Lokala inställningar" → "Enhetens medlemmar".

**Skede 4:** Definiera avfallstiltarna i "Matavfall" under fliken "Matavfalls kategorier". Det är möjligt att ge ett värde i euro och koldioxidekvivalenter för varje artikel. Definiera även hur stor andel av artikeln som är ätbar. Om du lämnar fältet tomt lägger tjänsten automatiskt till 100 %.

**Exempel:** Det är känt att 75 % av tallriksavfallet är servetter och oätliga föremål (t.ex. fiskskinn, potatisskal). 25 % av den ätbara maten är satt till kategorin tallriksavfall. Matavfall är vanligtvis 100 % ätbart, exklusive vissa varor, t ex kaffesump, där den ätbara andelen är 0 %.

**Notera.** Om köket är en del av organisationen, hoppa över denna punkt. Svinprodukterna definieras på organisationsnivå och de överförs automatiskt till kontot.

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

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

**Skede 7:** Om du har köpt en SvinnVåg, aktivera den i "Vågar och manuella mätplatser" under fliken "Matavfall". Ge vågen ett passende namn. Om det behövs, definiera avfallsbehållarna som ska användas och deras vikt i "Containrar" under fliken "Matavfall". När behållarna och deras vikter har definierats i tjänsten kan de väljas i SvinnVåg-applikationen. För detaljer, se SvinnVågens bruksanvisning

**Notera.** Om du tillhör en organisation har svinnpöster redan lagts in. Denna information kan endast ändras av huvudanvändaren i organisationen, som får separata instruktioner för tjänsten SmartKitchen.

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

#### 4 Registrering av svinndata

Det rekommenderas att matsvinnet registreras i SvinnsÖvervakaren genast då det uppstår. Samtidigt som svinnet 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.

Vi rekommenderar inte att mängden avfall registreras först på papper och först sedan i tjänsten eftersom detta är den mest troliga orsaken för felaktiga registreringar.

Registreringarna följer registreringsmetoden som instruerats av enhetsadministratören.

Svinregistreringarna 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 SmartKitchen-tjänsten.
3. Registrera svinnet manuellt med hjälp av KitchenHelper smartphone-applikationen.

##### 1) Registrering av svinmängden med en SvinnVåg (WSS) med surfplatta.

**Användningsmetod 1:** 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 svinmängderna separat i tjänsten med önskad noggrannhet. Uppsamlingsbehållaren på SvinnVågen töms när den är full.

**Användningsmetod 2:** 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 då kökets svinn sorteras.

**Användningsmetod 3:** Restaurangen erbjuder en lunchbuffé där olika rätter serveras i tre olika kärl. Vikten på de tomma kärlen definieras i SmartKitchen-tjänsten. Vid registrering med SvinnVågen väljs först det använda kärlet. Inmatningen görs på samma sätt som i punkt 1, men behållarens vikt reduceras automatiskt under vägningen. Serveringskärlet behöver inte tömmas separat för att registrera förlusten. Avfallsbehållare kan också definieras på organisationsnivå, i vilket fall de ärvs till alla organisatoriska enheter

**Notera.** Om sättet att använda vågen ändras och den börjar användas i enlighet med Användningsmetod 2, välj "Ignorera valet av kokkärl eller behållare" från sektionen "Välj kokkärl eller behållare" i inställningarna.

**Anvisning:** Se Svinnvågens bruksanvisningar.

## 2) Manuell registrering svinnet med en webbläsare i SmartKitchen-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 vanlig våg där den återstående varma maten vägs och registreras med en webbläsare i SmartKitchen -tjänsten.

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

## 3) Manuell registrering svinnet med Smartphone-applikationen KitchenHelper.

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

**Anvisning:** Ladda ner KitchenHelper -applikationen från Google Play Store och logga in på applikationen med ditt användarnamn. För att registrera ett svin, välj svinobjektet, orsaken till svinnet (om aktiverad) och ange svinnmängden i kilogram. Tryck på spara för att acceptera mängden. Manuell registrering kräver att en manuell mätpunkt har skapats i tjänsten i "Vågar och manuella mätpunkter" under fliken "Matsvinn".

## 5 Registrering av produktionsmängd

Det är inte nödvändigt att registrera produktionsvolym. Produktionsvolymdata behövs om mängden svin 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 "Matavfall" / "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 "Matavfall" / "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 SmartKitchen-tjänsten, där informationen visas dagvis, veckovis eller månadsvis. Utöver den totala mängden matavfall övervakar tjänsten även mängden ätbart matavfall. Uppgifterna kan också ses separat för varje insamlingspunkt 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 (kgCO<sub>2</sub>e).

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 svinn och för att minska koldioxidavtrycket.

## 7 Uppgiftshantering

Genom att minska matsvinn kan köket avsevärt spara kostnader och minska utsläppen av växthusgaser. Kökspersonal vidtar åtgärder för att minska avfallet i det dagliga arbetet. Flera av dessa åtgärder är små 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