

ioLiving HävikkiValvoja

PALVELUN YLEISOHJE

ESIMERKKEJÄ HÄVIKKIKIRJAUSTEN TEKEMISESTÄ

ioLiving HävikkiValvoja palvelussa hävikkikirjauksia on mahdollista tehdä seuraavien esimerkkien mukaisesti viidellä eri tavalla:

1. Kirjataan hävikki manuaalisesti käyttäen KeittiöApuri sovellusta.
2. Kirjataan hävikki HävikkiVaaka WSS:n avulla käyttäen integroitua kosketusnäyttöä.
3. Kirjataan hävikki HävikkiVaaka WS:n avulla käyttäen KeittiöApuri sovellusta.
4. Kirjataan hävikki manuaalisesti ioLiving verkkopalvelussa.
5. Automaattinen lautastähteen seuranta HävikkiVaaka WSS:n ja Lautashävikki sovelluksen avulla

Esimerkki 1:

Tässä esimerkissä ei tarvita ioLiving HävikkiVaaka laitetta.

Viikoittaisessa varaston inventoinnissa löydetään viimeisen käyttöpäivämäärän ylittänyt raaka-aine-erä. Inventoinnin suorittaja katsoo raaka-ainepakkauksista hävikin yhteismäärän (kg) ja laittaessaan raaka-aineet jäteastiaan syöttää määrän ioLiving palveluun käyttäen KeittiöApuri älypuhelinsovellusta.

Esimerkki 2:

Tässä esimerkissä tarvitaan kosketusnäytöllä varustettu ioLiving WSS HävikkiVaaka.

Ravintolassa on tarjolla lounasbuffet, josta jää ruokaa yli. Laittaessaan ylijäämäruokaa hävikki astiaan lounasbuffetin tyhjentäjä kerää ensin kaikki ylijääneet salaattiainekset, kaataa ne jäteastiaan ja valitsee "salaatti" WSS hävikkivaa'an kosketusnäytöltä. Hävikin paino ja ruoan tyyppi tallentuvat automaattisesti ioLiving palveluun. Seuraavaksi kerätään ja kaadetaan liha-aineet jäteastiaan ja valitaan vastaavasti "liha". Jne. Tällä tavalla hävikki määrät kirjautuvat eriteltynä halutulla tarkkuudella. Hävikkivaa'an päälle sijoitettu hävikki astia tyhjenetään sen tullessa täyteen.

Esimerkki 3:

Tässä esimerkissä tarvitaan ilman kosketusnäyttöä oleva ioLiving WS HävikkiVaaka.

Ravintolan keittiössä syntyy hävikkiä ruoan valmistuksen yhteydessä. Kokki laittaa pilalle menneen raaka-aine-erän ioLiving WS vaa'alle ja valitsee raaka-aineen tyyppin KeittiöApuri älypuhelinsovelluksesta. Hävikin paino ja ruoan tyyppi tallentuvat ioLiving palveluun. Mittauksen jälkeen hävikkiraaka-aine poistetaan WS vaa'alta ja laitetaan jäteastiaan. Toisin sanoen jokainen hävikkierä punnitaan erikseen. Tämä käytötapa soveltuu erityisen hyvin silloin, kun hävikkivaaka on pöydällä.

Esimerkki 4:

Tässä esimerkissä ei tarvita ioLiving HävikkiVaaka laitetta.

Kunnallinen ruokapalvelu jakaa ateriat tuotantokeittiöltä 40 koululle. Kunta haluaa seurata, kuinka paljon lämminruokaa jää yli kussakin koulussa. Kouluilla on tavallinen vaaka, jolla ylijäänyt lämmin ruoka punnitaan ja kirjataan millä tahansa nettiselaimella ioLiving palveluun.

Esimerkki 5: Lautastähteen seuranta

Tässä esimerkissä tarvitaan kosketusnäytöllä varustettu ioLiving WSS HävikkiVaaka.

Ravintolan asiakkaat eivät aina syö kaikkea ottamaansa ruokaa, ja näin syntyy lautastähdettä. Asiakkaat palauttavat lautaset ja tyhjentävät lautastähteensä keräysastiaan. Lautastähteen keräysastia on sijoitettu HävikkiVaaka WSS:n päälle. Vaa'an näyttö antaa välittömän palautteen asiakkaalle hänen tuottamansa lautastähteen määrästä: oliko lautastähteen määrä sopiva vai liian suuri. Tämä saa asiakkaan ajattelemaan voisiko hän tehdä jotain vähentääkseen lautastähteen määrää seuraavalla kerralla.

HÄVIKKITIETOJEN TARKASTELU JA ANALYSOINTI

Kaikissa yllä mainituissa 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), hinnan (€) tai hiilijalanjäljen (kgCO₂e) perusteella.

Analysoinnin tuloksena pystytään käynnistämään kohdistettuja toimenpiteitä hävikkikustannusten ja hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

KÄYTÖN EDELLYTYKSET

Hävikki seurannan käyttö edellyttää ioLiving HävikkiValvoja -lisenssin hankkimista ja aktivointia. HävikkiValvoja-lisenssin mahdollistamat toiminnot sisältyvät keittiön Omavalvonta-lisenssiin. Lisenssi aktivoidaan syöttämällä lisenssikoodi "Käyttäjätili" välilehdellä. Isossa yrityksessä, jossa on useita toimipisteitä, pystytään seuraamaan ja analysoimaan koko yrityksen tuottamaa ruokahävikkiä.

Yrityksen pääkäyttäjä tarvitsee digitaalisen johtamisen MFS-lisenssin, joka aktivoidaan hänen käyttäjätililleen. Digitaaliseen johtamiseen kuuluu myös keskitetty hävikki nimikkeiden ylläpito, jolloin hävikkiseuranta on yhdenmukaista kaikissa toimipisteissä.

Hävikkiseurannan edellytyksenä on, että ioLiving palvelussa on luotu hävikkiryhmät ja hävikkinimikkeet sekä valinnaisesti annettu hävikkinimikkeille rahallinen ja hiilidioksidiekvivalenttiarvo. Näiden toimenpiteiden jälkeen hävikki kirjaukset siirtyvät automaattisesti ioLiving pilvipalveluun, jossa hävikkitietoja voidaan seurata ja käyttää hävikin vähentämistoimenpiteiden tukena.

KÄYTTÖOHJEET

Tarkemmat ohjeet hävikkiseurannan suorittamiseen löytyvät SmatKitchen tuotetuki sivulta:

<https://smarkitchen.ioliving.com/tuotetuki/>