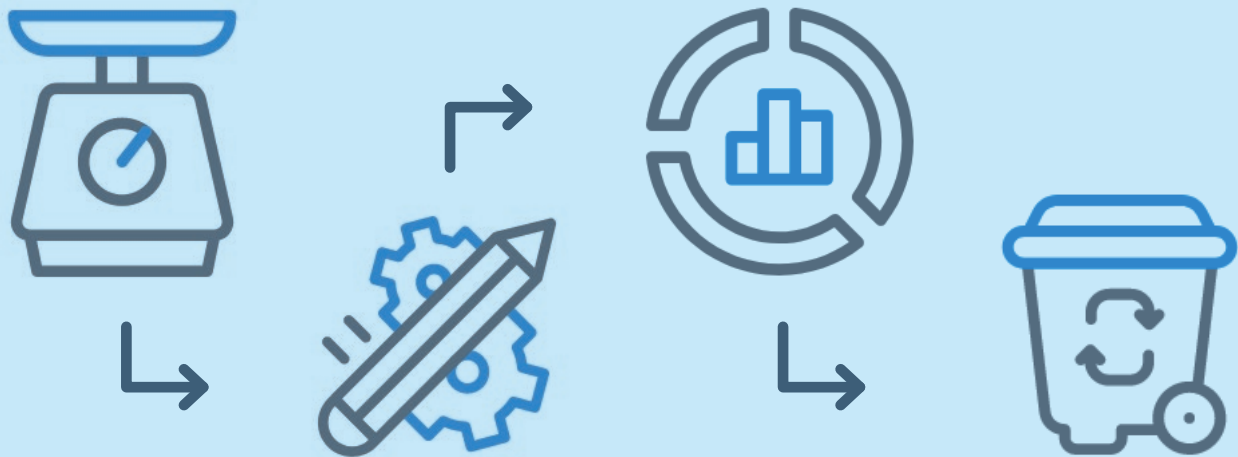


## ANLEITUNG

# KÜCHENMONITOR EINFACH ERFOLGREICH ANWENDEN

MANUELL & DIGITAL



# Küchen Monitor.de

## Lebensmittelabfälle im Blick

Der **Küchenmonitor** hilft dabei, die Speiseabfälle in den Blick zu nehmen, um eine abfalloptimierte Verpflegung anzubieten. **Abfalldaten** werden systematisch erfasst – **Ergebnisse** werden grafisch dargestellt – **Ursachen** für die Entstehung der Speiseabfälle werden ersichtlich – **Maßnahmen** für die Vermeidung von Speiseabfällen lassen sich aus den erfassten Daten zielorientiert ableiten.

Um einen reibungslosen Ablauf bei der manuellen Datenerhebung und der digitalen Nutzung des Küchenmonitors zu gewährleisten, haben wir Ihnen folgende Anwendungshilfen zusammengestellt.

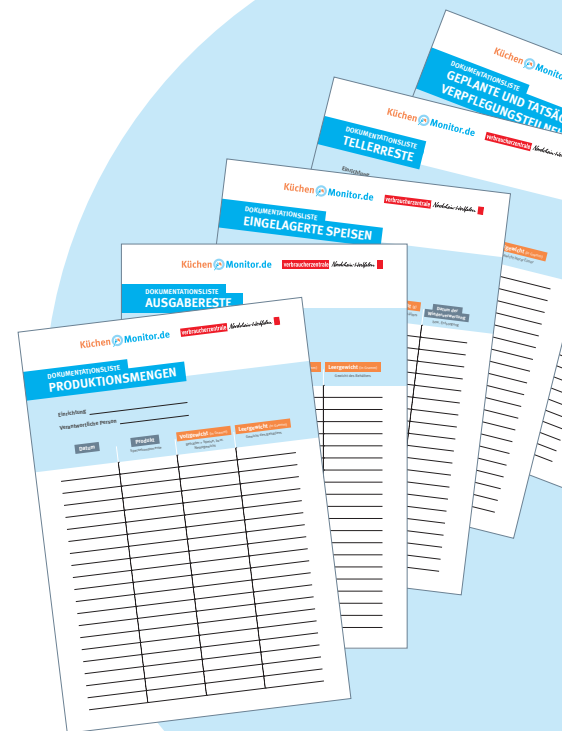
# ORGANISATORISCHES UND WISSENSWERTES

## Team mit einbeziehen

- ⇨ Sie haben den Entschluss gefasst, die Lebensmittelabfälle zu erfassen? Besprechen Sie das Vorhaben im Team und planen Sie alle notwendigen Schritte gemeinsam:
  - ⇨ Messzeitraum festlegen
    - Für eine erste Tendenz ist ein Messzeitraum von 2 Wochen ausreichend. Für ein aussagekräftigeres Ergebnis ist ein längerer Zeitraum empfehlenswert – optimal wäre ein gesamter Speiseplanzyklus.
    - Zeitraum auswählen, an denen ein „normaler“ Verpflegungsalltag herrscht
  - ⇨ Verantwortlichkeiten zwischen den beteiligten Personen festlegen
  - ⇨ Einweisung aller Mitarbeitenden zum Vorhaben
  - ⇨ Beschaffung der Materialien (siehe unten)
  - ⇨ Ansprechpartner:innen während der Abfallerhebung qualifizieren

## Materialien für die Datenerhebung bereitstellen

- ⇨ Küchenwaage bis 40 Kilogramm
- ⇨ Eimer oder Behälter für die Tellerreste (möglichst transparent)
- ⇨ Teigschaber für das gründliche Entsorgen der Reste
- ⇨ Dokumentationslisten ausdrucken (unter „Hilfe & FAQ“):
  - 1\_Dokumentationsliste Produktionsmengen
  - 2\_Dokumentationsliste Ausgabereste
  - 3\_Dokumentationsliste eingelagerte Speisen (optional)
  - 4\_Dokumentationsliste Tellerreste
  - 5\_Dokumentationsliste Abweichung geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmende



## ORGANISATORISCHES UND WISSENSWERTES

### Leergewichte der Behälter ermitteln, in denen die Speisen gewogen werden

- ❖ Gastronorm-Behälter (GN) haben je Hersteller, trotz gleicher Größe, unterschiedliche Gewichte. Um das Leergewicht abziehen zu können, sind die GN-Behälter vorher zu wiegen. Dabei ist es ratsam, für die vorhandenen GN-Behälter in der gleichen Größe jeweils einen Durchschnitt zu errechnen.
- ❖ In kleineren Küchen können neben den GN-Behälter auch andere Behälter (Plastik- oder Glasschalen) verwendet werden. Auch hier empfiehlt es sich, ein Durchschnittsgewicht für gleiche Behältergrößen zu errechnen oder immer dieselben Behälter zum Wiegen zu verwenden.
- ❖ Legen Sie die notierten Leergewichte gut sichtbar in der Nähe der Waage aus, damit die Daten während der Messung rechtzeitig vorliegen.

### Präzise Vorgehensweise der Datenerfassung

#### Produktions- bzw. Liefermenge und Ausgabereste

- ❖ Zuständigkeiten zwischen den Mitarbeitenden klar aufteilen, z. B. wer ist für das Wiegen des Salatbuffets, der Desserts oder der Hauptspeisen verantwortlich.
- ❖ Produzierte bzw. gelieferte Speisen, die in die Essensausgabe kommen, werden einzeln gemessen und separat in der „**1\_Dokumentationsliste Produktionsmengen**“ notiert.
- ❖ Am Ende des Verpflegungstages werden die übriggebliebenen Ausgabereste wieder nach Komponenten gewogen und jeweils in der „**2\_Dokumentationsliste Ausgabereste**“ notiert.
- ❖ Werden übriggebliebene Speisen aus der Ausgabe eingelagert, sind die Mengen je Komponente zu vermerken und von der vorher notierten Produktionsmenge abzuziehen. Dafür können Sie die „**3\_Dokumentationsliste eingelagerte Speisen**“ nutzen. Die Berechnung kann vor der Dateneingabe in den Küchenmonitor manuell erfolgen (Produktionsmenge minus eingelagerte Speisen) oder Sie verwenden die dafür vorgesehenen Spalten im Küchenmonitor (Dateneingabe: Produktion). Wenn das nicht geschieht, wird die Auswertung ungenau, da diese Mengen dann als „gegessen“ bewertet werden.

## ORGANISATORISCHES UND WISSENSWERTES

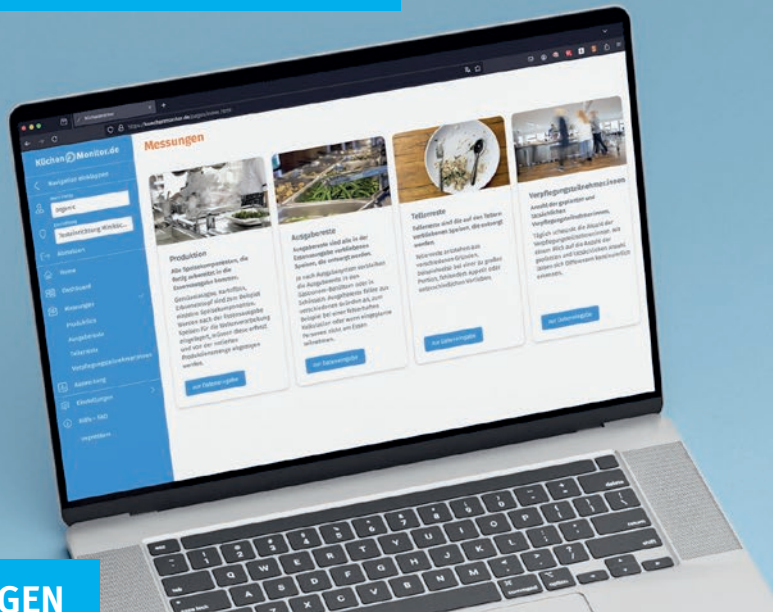
### Tellerreste

- Den leeren Eimer oder Behälter, in dem die Reste gesammelt werden, wiegen und das Gewicht notieren (Leergewicht Behälter in Gramm).
- Am besten durchsichtige Eimer oder Behälter verwenden, denn so kann der Inhalt (Speisereste) gut beobachtet werden.
- Die Tellerreste werden gemischt erfasst, d. h. alle auf dem Teller übriggebliebenen Speisen werden gesammelt.
- Um alle Reste sorgfältig vom Teller zu entfernen, nutzen Sie einen Teigschaber.
- Im Anschluss an die Mittagspause werden die gesammelten Tellerreste gewogen und die Daten in der „**4\_Dokumentationsliste Tellerreste**“ notiert.

### Verpflegungsteilnehmende

- In der Regel lassen sich die Daten aus dem Betriebs- bzw. Kassensystem entnehmen. Wie viele werden bei der Kalkulation der Produktionsmenge eingeplant und wie viele nehmen tatsächlich an der Verlegung teil? Nutzen Sie zum Notieren der Daten die „**5\_Dokumentationsliste geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmende**“.

# KÜCHENMONITOR



MIT DIGITALEM TOOL

## EINSTELLUNGEN



### Einrichtung – Neue Einrichtung anlegen

Sie gelangen nach der erfolgreichen E-Mail-Verifizierung automatisch zu der Option „**Neue Einrichtung**“ anlegen. Hierzu geben Sie bitte den Namen der Einrichtung, die Postleitzahl und den Ort, die Art der Einrichtung und die durchschnittliche Anzahl der Verpflegungsteilnehmenden ein. Sie haben immer wieder die Möglichkeit eine „**Neue Einrichtung**“ hinzuzufügen (**Einrichtung** → **Neue Einrichtung**). Um zwischen Ihren angelegten Einrichtungen zu wechseln, betätigen Sie das Dropdown-Menü links unter „**Einrichtung**“.

Unter der Schaltfläche „**Meine Einrichtungen**“ erhalten Sie einen Überblick zu allen angelegten Einrichtungen innerhalb ihres Accounts.

### Produkte – Produkte anlegen/Produktliste hochladen

Unter „**Produkte**“ ist eine Basis-Tabelle hinterlegt, die eine Vielzahl von Speisekomponenten beinhaltet. Natürlich können Sie auch weitere Speisen in die Datenbank eintragen (**Einstellungen** → **Produkte** → „**Neuer Eintrag**“). Alternativ kann eine bestehende Produktliste hochgeladen werden (**Einstellungen** → **Produkte** → „**CSV Import**“). Ergänzend kann zu jedem Produkt ein Geldwert angelegt werden. Speiseabfälle werden hier pauschal mit 2 € pro Kilogramm bewertet. In über 200 Messungen von United Against Waste wurde in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung dieser Wert aus den Kategorien „Rohware gekauft“ und bezahlt, „Ware gekühlt“ und produziert (Energiekosten) und Ware entsorgt (Entsorgungskosten) berechnet. Sie können die Eingabe individuell anpassen (z. B. Wareneinsatzkosten).

## MESSUNGEN



## Messungen – Produktions- bzw. Liefermenge, Ausgabereste, Tellerreste, Verpflegungsteilnehmende

Der Navigationspunkt „**Messungen**“ beinhaltet die verschiedenen Eingabemasken „**Produktions- bzw. Liefermenge**“, „**Ausgabereste**“, „**Tellerreste**“ und „**Verpflegungsteilnehmende**“.

Wählen Sie oberhalb der Datenliste die Mahlzeit (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) aus, dann klicken Sie auf „**Neuer Eintrag**“ und pflegen folgende Angaben ein:

- Datum
- Produkt
- Mengen in Gramm inklusive Behälter
- Leergewicht GN-Behälter in Gramm
- Die Gesamtmenge in Gramm berechnet der Küchenmonitor selbstständig

Alle Einträge können im Nachgang bearbeitet werden. Einträge können über eine Häkchen-Setzung oder die Schaltfläche „**Alle**“ markiert und durch die Schaltfläche „**Löschen**“ gelöscht werden.

Des Weiteren gibt es die Option des CSV Exports. Hier lässt sich aus den eingegebenen Messdaten eine Excel-Datei erstellen. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, über die Schaltfläche „**Print**“ eine Druckversion zu erzeugen.

## AUSWERTUNG



### Auswertung

Um eine Auswertung der eingegebenen Daten zu erstellen, muss zunächst der Zeitraum ausgewählt werden. Der maximale Zeitraum für eine Auswertung beträgt 21 Messtage. Die Tage mit hinterlegten Messdaten sind zur einfacheren Handhabung fett und grün markiert. Nach der Auswahl des Zeitraums können Sie die Auswertung durch die Schaltfläche **„Auswertung PDF erzeugen“** erstellen.

Im unteren Bereich finden Sie anschließend eine Liste von Ihren erstellten Auswertungen. Die PDF-Datei beinhaltet einen detaillierten Bericht inkl. Grafiken. Die CSV-Datei enthält alle Daten in Tabellenform und kann als Excel-Datei geöffnet werden. Die ZIP-Datei beinhaltet einzelne Bilder der Grafiken zum Herunterladen. Jede Auswertung kann bei Bedarf wieder gelöscht werden.



### Dashboard

Das Dashboard zeigt die Ergebnisse auf einen Blick. Über die Eingabemaske Einstellungen kann ein Zeitraum und die gemessene Mahlzeit (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) ausgewählt werden. Nach Aktualisierung zeigen die Grafiken die Ergebnisse für den angegebenen Zeitraum.

## SONSTIGES

### Mein Konto

Über das Eingabefeld **„Mein Konto“** oben links können Sie Ihr Benutzerkonto bearbeiten. Dabei haben Sie die Möglichkeit, Ihre E-Mail-Adresse, Ihren Namen sowie Ihr Passwort zu ändern.

### Passwort vergessen?

Sollten Sie Ihr Passwort vergessen haben, können Sie sich vor dem Login über die Schaltfläche **„Passwort vergessen?“** einen neuen Aktivierungslink an Ihre hinterlegte E-Mail-Adresse senden lassen.

## IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:  
Verbraucherzentrale NRW e. V., Helmholtzstr. 19, 40215  
Düsseldorf. Eingetragen in das Vereinsregister beim Amts-  
gericht Düsseldorf unter der Nummer VR 4130 Umsatz-  
steuer-Identifikationsnummer DE 119496546.

## FÖRDERMITTEL

Durch Mittel des Bundesforschungsministeriums (BMBF) wurde der Küchenmonitor im Rahmen des Forschungsprojektes REFOWAS 2017 für Schulen entwickelt. Im Jahr 2019 wurde das Tool im Rahmen des Projektes MehrWertKonsum für weitere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erweitert. Dies war möglich durch Mittel des Umweltministeriums NRW und Mittel des ERFE-Fonds der EU-Kommission. Weitere Entwicklungen konnten 2024, im Rahmen des Kantinenprogramms NRW durch die Förderung des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen umgesetzt werden.