

Anleitung RM-Food Erfassungs-Tool von Lebensmittelabfällen im Lebensmittelbereich



©tuulijumala – istock.com

Die Online-Anwendung RM-Food (Rescue My Food) ermöglicht die Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Küche und zeigt Ihnen, an welchen Stellen Ihre Küche das größte Potenzial zur Einsparung von Lebensmittelabfällen und den dahinter stehenden Ressourcen (CO₂-Emissionen, Geld) aufweist.

1. Allgemeine Bedienungshinweise

Die Nutzung des Online-Tools steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Sofern Sie das Tool nur kennen lernen wollen, können Sie die Anwendung in einer Demoversion testen. Diese zeigt Ihnen beispielhaft bereits hinterlegte Daten zu erfassten Lebensmittelabfällen, Auswertungen und wie Sie Ihr Einsparpotenzial in der Küche erkennen können. Bei erstmaliger Nutzung müssen Sie sich zunächst mit Ihrer E-Mail-Adresse registrieren und Angaben zu Ihrer Verpflegungseinrichtung hinterlegen. Diese können Sie jederzeit unter dem Menüpunkt „Einstellungen“ wieder ändern.

2. Erfassung

Über den Menüpunkt „Erfassung“ können Sie Ihre Lebensmittelabfälle des aktuellen Tages eingeben. Es stehen Ihnen zwölf festgelegte Lebensmittelkategorien zur Verfügung, in welche Sie Ihre Abfälle einsortieren können. Welche Lebensmittel zu der jeweiligen Kategorie gehören, zeigt Ihnen das Informationssymbol bei jeder Kategorie an. Die Abfallmenge eines Lebensmittels wird in Kilogramm angegeben. Daneben geben Sie an, bei welcher Mahlzeit Lebensmittelabfälle angefallen sind, wo (Anfallstelle) und was der Grund dafür war. Durch Anklicken des Buttons „OK“ erfolgt die Datenerfassung. Sie können Ihre Lebensmittelabfälle nur für den aktuellen Tag eingeben und nicht rückwirkend für einen vergangenen Tag erfassen.

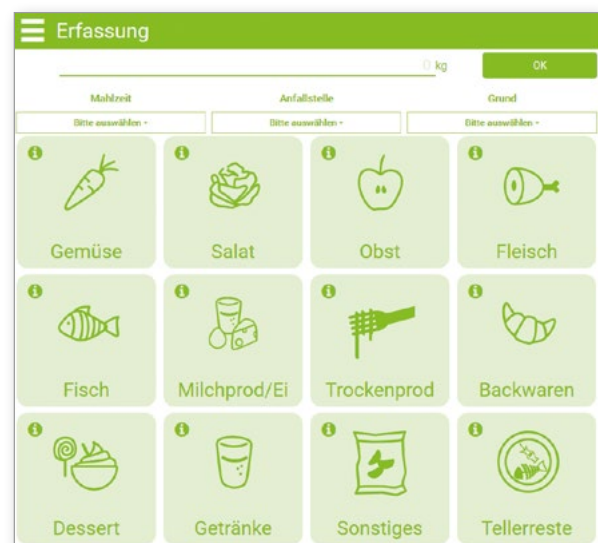


Abbildung 1:
Oberfläche für die Erfassung der Lebensmittelabfälle

3. Protokoll

Über den Menüpunkt „Protokoll“ können Sie Ihre erfassten Lebensmittelabfälle einsehen. Das zuletzt eingegebene Lebensmittel wird als erstes im Protokoll aufgeführt. Falls Sie Eingaben löschen wollen, können Sie dies über das Symbol des Abfalleimers tun.



Abbildung 2:
Protokoll der erfassten Lebensmittelabfälle

4. Auswertungen

Über den Menüpunkt „Auswertungen“ können Sie Ihre erfassten Lebensmittelabfälle in Form von Diagrammen darstellen (Sie gelangen dorthin auch über den Menüpunkt „Einstellungen“) und sich zudem Ihr Einsparpotenzial anzeigen lassen.

Das „**Kategorie Diagramm**“ stellt die Ergebnisse in Form eines Balkendiagramms dar. Dabei können Sie zwischen folgenden Einstellungen wählen:

- **Einheit:** Darstellung der Lebensmittelabfälle (kg), der mit den Lebensmittelabfällen verbundenen CO₂-Emmissionen (kg) oder der mit den Lebensmittelabfällen verbundenen Kosten (€)
Hinweis: Bei den CO₂-Werten handelt es sich um einen groben Schätzwert. Die Angabe bezieht sich nur auf Produktgruppen, der Einfluss von Saisonalität und Regionalität bleibt unberücksichtigt.
- **Zeitraum:** Darstellung der Ergebnisse pro Tag, Woche, Monat, Jahr oder gesamtem Erfassungszeitraum
- **Bezug:** Darstellung der Ergebnisse insgesamt oder pro Gast
- **Mahlzeit:** Darstellung der Ergebnisse entsprechend des gewünschten Mahlzeitentyps (Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Catering, Sonstiges)
- **Anfallstelle:** Darstellung der Ergebnisse entsprechend der jeweiligen Anfallstelle (Buffetreste, Tellerreste, Überproduktion, Zubereitungsabfall/-rest, Lager, Sonstiges)
- **Grund:** Darstellung der Ergebnisse entsprechend der jeweiligen Ursache für das Entstehen der Abfälle (kein Grund, Bruch/Verderb, Fehlplanung, Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Portionsgröße, Qualität, Sonstiges)



Abbildung 3:
Beispielhafte Darstellung angefallener Lebensmittelabfälle für einen definierten Tag

Das „**Zeitdiagramm**“ stellt die Ergebnisse in Form eines Liniendiagramms dar. Dabei können Sie zwischen folgenden Einstellungen wählen:

- **Einheit:** Darstellung der Lebensmittelabfälle (kg), der mit den Lebensmittelabfällen verbundenen CO₂-Emissionen (kg) oder der mit den Lebensmittelabfällen verbundenen Kosten (€)
Hinweis: Bei den CO₂-Werten handelt es sich um einen groben Schätzwert. Die Angabe bezieht sich nur auf Produktgruppen, der Einfluss von Saisonalität und Regionalität bleibt unberücksichtigt.
- **Zeitraum:** Darstellung der Ergebnisse pro Woche, Monat, Jahr oder gesamtem Erfassungszeitraum
- **Bezug:** Darstellung der Ergebnisse insgesamt oder pro Gast

Daneben können Sie unterhalb des Diagrammes wählen, welche Lebensmittelkategorien Sie sich anzeigen lassen wollen. Sie können sich bis zu drei Kategorien gleichzeitig anzeigen lassen (Auswahl in den farblich markierten Kästen).

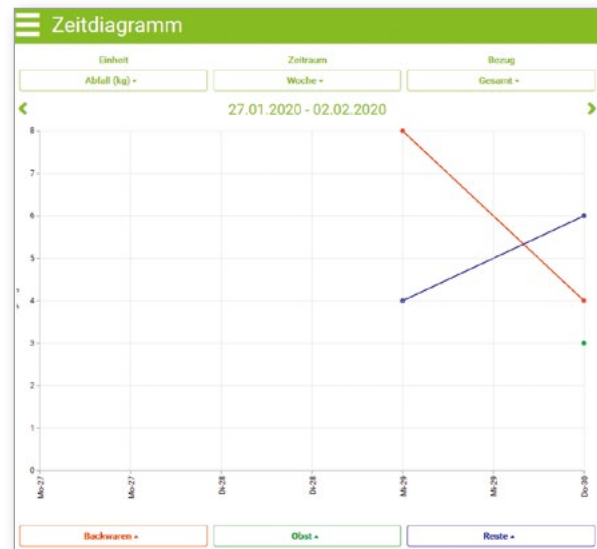


Abbildung 4: Beispielhafte Darstellung der Lebensmittelabfälle von drei Lebensmittelkategorien über einen definierten Zeitraum

Über den Button „**Einsparpotenzial**“ können Sie sich auf einen Blick das Einsparpotenzial Ihrer Küche anzeigen lassen. Bei den Ergebnissen handelt es sich um eine Hochrechnung Ihrer bei RM-Food hinterlegten Daten. Sie dient lediglich zur Orientierung, wie viel Lebensmittelabfälle Sie vermeiden und damit verbundene Kosten und CO₂-Emissionen einsparen können. Für die Hochrechnung nutzt das Online-Tool Standard-Durchschnittswerte für CO₂-Emissionen und Kosten einer Lebensmittelkategorie. Die Kosten können Sie z. B. als Einkaufspreis der Lebensmittel definieren und unter dem Menüpunkt „Einstellungen“ – „Kategorien bearbeiten“ individuell festlegen.



Abbildung 5: Beispielhafte Darstellung des Einsparpotenzials in der Küche

5. Einstellungen

Über den Menüpunkt „**Einstellungen**“ gelangen Sie ebenfalls zur Auswertung Ihrer erfassten Daten. Zudem können Sie unter „Einstellungen ändern“ die Kosten einer Lebensmittelkategorie ändern und unter „Kategorie bearbeiten“ Angaben zu Ihrer Verpflegungseinrichtung anpassen.

Über den Button „**Protokoll exportieren**“ können Sie sich Ihre im Online-Tool hinterlegten Daten in einer Excel-CSV-Datei anzeigen lassen. Zur übersichtlicheren Darstellung Ihrer Daten sollten Sie diese vorab wie folgt formatieren: Markieren Sie Spalte A in Ihrer Excel-CSV-Datei und gehen Sie über den Reiter „Daten“ auf „Text in Spalten“. Wählen Sie als Dateityp, der Ihre Daten am besten beschreibt, „getrennt“ aus und klicken Sie auf „weiter“. Als Trennzeichen verwenden Sie anschließend Tabstopp und Komma und klicken dann auf „Fertig stellen“.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
	Name	Zeit hochladen	Messmenge (kg)	EUR/kg	kg CO2/kg Abfall	Gastnummer	Benutzername	Anfallstelle	Event	Grund
1										
2	Gemüse	10.01.2019 11:50	1	2	0,9	150	jks	Tellerreste	Mittagessen	Portionsgröße
3	Gemüse	14.02.2019 09:29	10	2	0,9	150	jks	Überproduktion	Mittagessen	Fehlplanung
4	Gemüse	03.04.2019 14:15	5	2	0,9	150	jks	Tellerreste	Mittagessen	Portionsgröße
5	Gemüse	13.01.2020 08:24	5	2	0,9	150	jks	Buffetreste	Mittagessen	Fehlplanung
6	Fisch	29.01.2020 10:43	5	2	5	150	jks	Überproduktion	Mittagessen	Portionsgröße
7	Getränke	29.01.2020 10:43	2	2	0,7	150	jks	Überproduktion	Frühstück	kein Grund
8	Backwaren	29.01.2020 10:43	8	2	1,5	150	jks	Zubereitungsabfall /-rest	Frühstück	Fehlplanung

Abbildung 6:
Export der Ergebnisse in Form einer Excel-CSV-Datei

6. Kontakt

Fragen und Anmerkungen zur Nutzung des Online-Tools können Sie per E-Mail an rmfood@kern.bayern.de versenden (sehen Sie hierzu den Menüpunkt „Kontakt“).

Viel Erfolg!