

Så sätter ni upp en mätstation för effektiv mätning av matsvinn

En bra och lättillgänglig mätstation underlättar för kökets personal att genomföra sina dagliga mätningar. Varje restaurangkök har sina förutsättningar men vi ska försöka ge er några allmänna tips som ni kan få hjälp av.

[Börja med](#) att införskaffa en iPad och en våg. Ladda sedan ner applikationen GenerationWasteV2

Placera mätstationen i ett lättillgängligt utrymme på vägen mellan kök och soprum så att det blir smidigt för personalen att väga och registrera matsvinnet.

Sätt gärna upp vågen på en låg bänk eller hylla som gör det enkelt för er att lyfta upp matsvinnet vid vägning.

Se till att det finns vägguttag i närheten som kan användas av både våg och iPad.

Placera iPaden i anslutning till vågen, gärna på väggen bredvid eller ovanför vågen. Det finns flera olika vägganordningar för iPad. Välj det som lämpar sig för hur ni använder iPaden i övrigt. Används den bara till att registrera matsvinn eller behöver ni iPaden i andra sammanhang i köket?

Om det är många externa personer som passerar mätstationen se då till att ha en låsanordning på väggstaket som håller uppe iPaden på väggen så att den inte försvinner.

Se till att ha instruktioner som beskriver de olika matsvinnfraktionerna så att alla enkelt kan avgöra vad som är vad.

Lär alla medarbetarna att hantera Generation Waste mätverktyg. Missa inte att instruera era nyanställda. Checka av så att alla vet:

- var de ska registrera matsvinnet?
- hur de ska registrera matsvinnet?
- att man enkelt kan redigera om fel råkär uppsåt?
- hur ni avläser data från era registrerade mätningar?