

Benutzerhandbuch Moneytor Online-Datenbank

Stand: Februar 2022

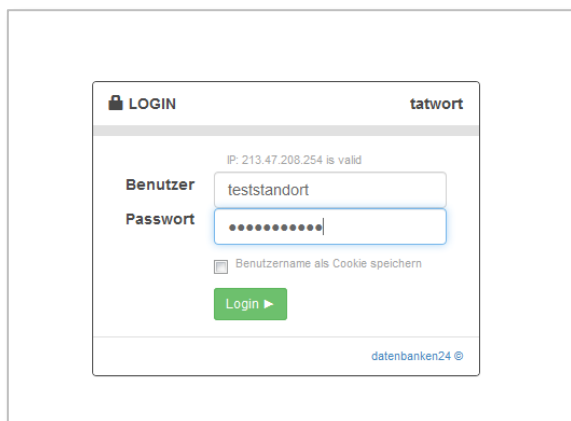
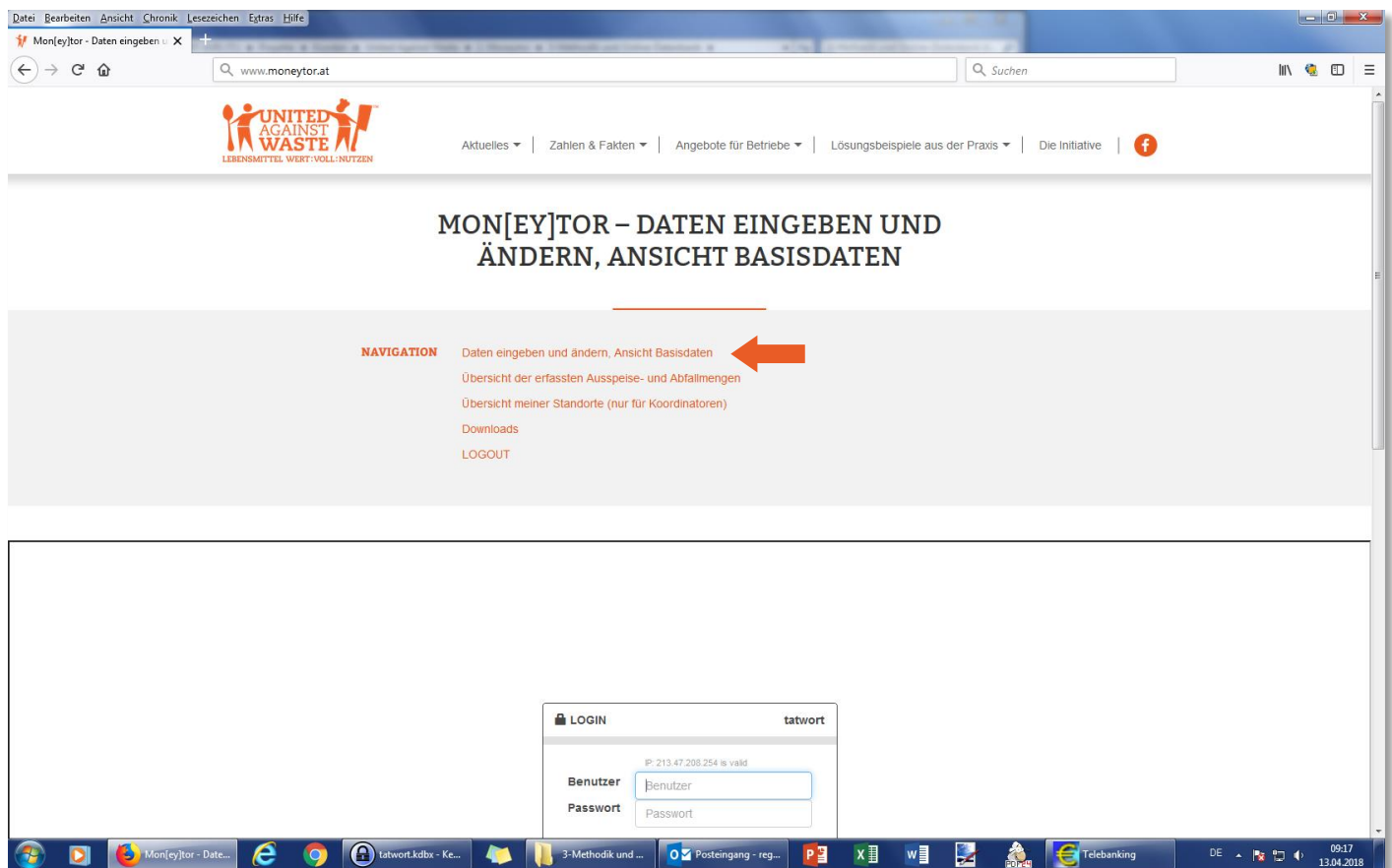
Inhalt

Benutzerhandbuch Moneytor Online-Datenbank	1
Registrierung, Zugangsdaten und Anmeldung.....	2
Basisdaten: Erfassung	3
Basisdaten: Änderung	5
Ausgabe- und Abfallmengen: Erfassung.....	6
Ausgabe- und Abfallmengen: Übersicht der erfassten Daten & Änderung.....	8
FÜR KOORDINATOREN: Übersicht meiner Standorte	10
Downloads & Hilfe	11
LOGOUT.....	11
Kontakt für Rückfragen	12

Registrierung, Zugangsdaten und Anmeldung

Die Registrierung erfolgt nach Übermittlung der unterzeichneten Kooperationsvereinbarung und Bekanntgabe der Standortdaten (Namen oder Akronyme der Standorte, Name des zuständigen Koordinators beim Betreiber). UAW legt die entsprechenden Nutzerkonten an und übermittelt die Zugangsdaten (Benutzer, Passwort) für alle Standorte gesammelt an den Koordinator. Dieser leitet diese dann intern an die einzelnen Standorte (Küchenleiter) weiter.

Die Datenbank ist unter www.moneytor.at oder <https://united-against-waste.at/moneytor/> erreichbar und für die Verwendung in den Browsern Mozilla Firefox und Microsoft Internet Explorer optimiert. Alternativ können Sie sich auch auf <https://cloud-70.datenbanken24.de/apps/tatwort/base.nsf> anmelden.



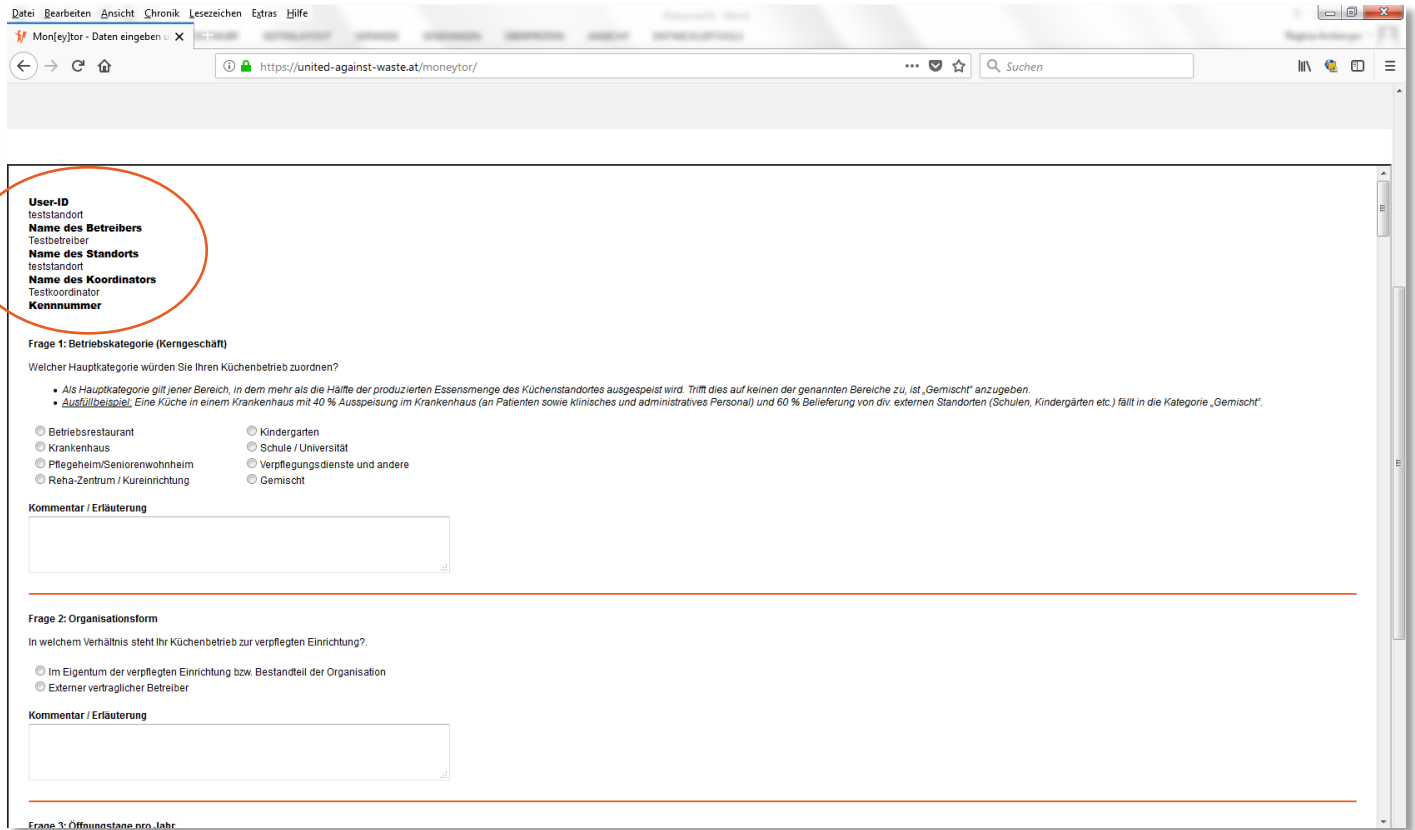
Melden Sie sich im Anmeldefenster mit den erhaltenen Zugangsdaten an. Sie gelangen anschließend automatisch zur Eingabe der Basisdaten (Ersterfassung) oder zur Ansicht der bereits erfassten Basisdaten.

Anmerkung: Bei Standorten, die bereits am Monitoring-Pilotprojekt 2016/2017 teilgenommen haben, wurden bereits die damals übermittelten Basisdaten ins System übernommen.

Da das Abfrageformular für Basisdaten gegenüber dem Pilotprojekt überarbeitet wurde, müssen diese Daten von den Küchenleitern nochmals überprüft und fehlende Informationen ergänzt werden – eine entsprechenden Hinweis finden Sie in den Kommentarfeldern der jeweiligen Fragen.

Basisdaten: Erfassung

Ihre Standort-Kenndaten (User-ID, Name des Betreibers, Name des Standorts, Name des Koordinators, Kennnummer) wurden bereits bei der Registrierung von UAW erfasst und sind somit bereits fix hinterlegt. Bitte kontrollieren Sie diese auf Richtigkeit, bevor Sie mit der Datenerfassung beginnen. **Sollten diese Standort-Kenndaten nicht korrekt sein, wenden Sie sich bitte an UAW!**



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://united-against-waste.at/moneytor/>. The form contains the following sections:

- User-ID** (teststandort)
- Name des Betreibers** (Testbetreiber)
- Name des Standorts** (teststandort)
- Name des Koordinators** (Testkoordinator)
- Kennnummer**

Frage 1: Betriebskategorie (Kerngeschäft)
Welcher Hauptkategorie würden Sie Ihren Küchenbetrieb zuordnen?
• Als Hauptkategorie gilt jener Bereich, in dem mehr als die Hälfte der produzierten Essensmenge des Küchenstandortes ausgespeist wird. Trifft dies auf keinen der genannten Bereiche zu, ist „Gemischt“ anzugeben.
• Ausfüllbeispiel: Eine Küche in einem Krankenhaus mit 40 % Ausspeisung im Krankenhaus (an Patienten sowie Klinisches und administratives Personal) und 60 % Belieferung von div. externen Standorten (Schulen, Kindergärten etc.) fällt in die Kategorie „Gemischt“.

Options: Betriebsrestaurant, Kindergarten, Krankenhaus, Schule / Universität, Pflegeheim/Seniorenwohnheim, Verpflegungsdienste und andere, Reha-Zentrum / Kureinrichtung, Gemischt

Kommentar / Erläuterung

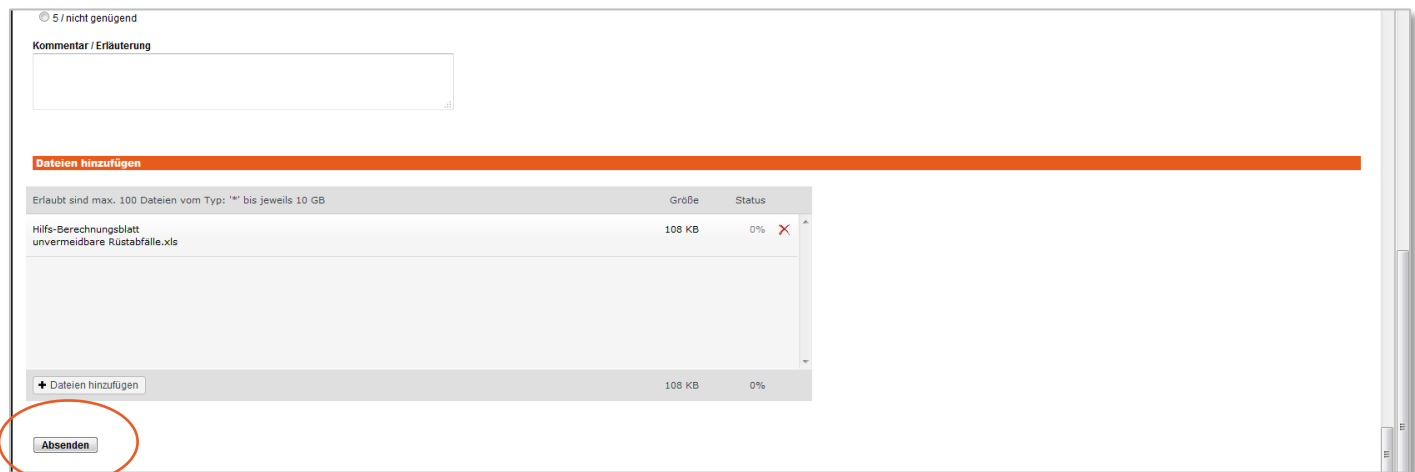
Frage 2: Organisationsform
In welchem Verhältnis steht Ihr Küchenbetrieb zur verpflegten Einrichtung?

Options: Im Eigentum der verpflegten Einrichtung bzw. Bestandteil der Organisation, Externer vertraglicher Betreiber

Kommentar / Erläuterung

Frage 3: Öffnungstage pro Jahr

Beantworten Sie anschließend alle Fragen der Basisdaten-Abfrage vollständig. Viele Fragen sind zum besseren Verständnis mit Hilfstexten, Erläuterungen oder Ausfüllbeispielen versehen (*kursiv dargestellt*). Bitte beachten Sie diese Hinweise und erfassen Sie anhand dieser Vorgaben die Basisdaten bereits bei der Ersterfassung möglichst korrekt. Nachdem Sie alle Fragen beantwortet und ggf. Dokumente zum Upload hinzugefügt haben (Excel-Berechnungsblatt zu Frage 23), klicken Sie am Ende des Formulars auf den Button „Absenden“.



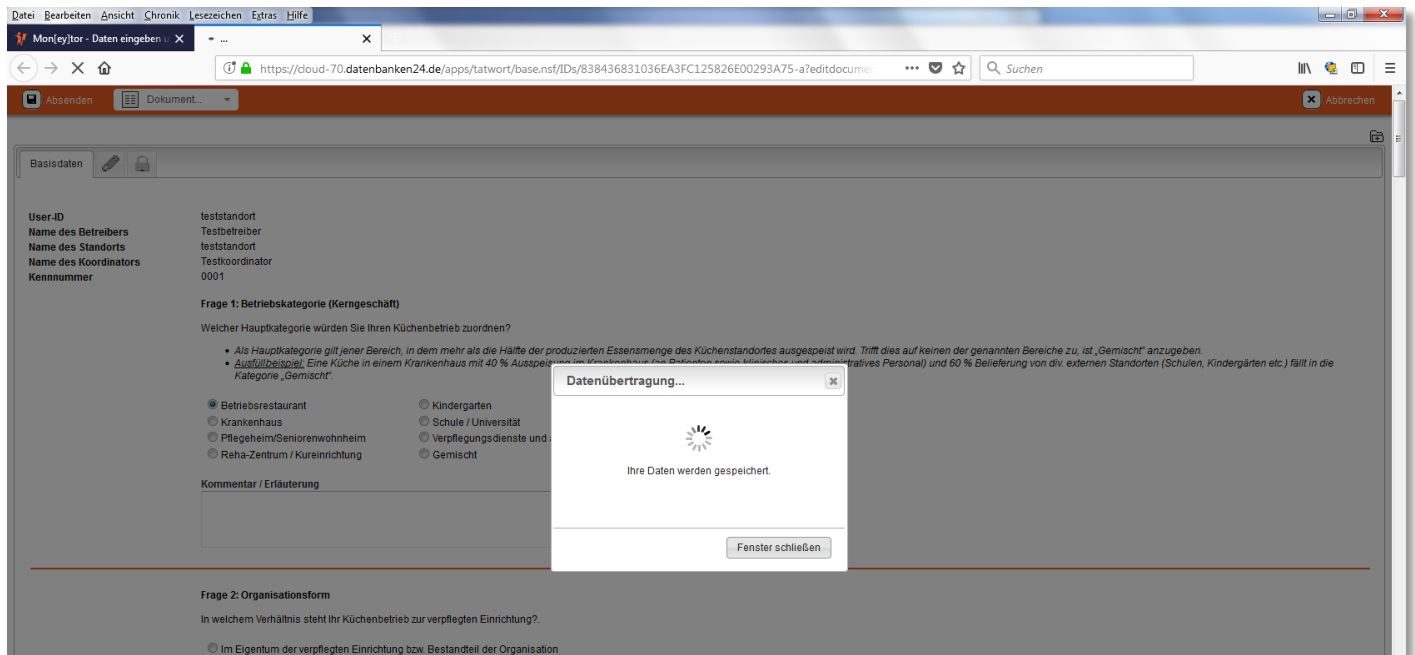
The screenshot shows the file upload section of the form. It includes a text area for "Kommentar / Erläuterung" and a section titled "Dateien hinzufügen".

Below the title, it states: "Erlaubt sind max. 100 Dateien vom Typ: *.* bis jeweils 10 GB".

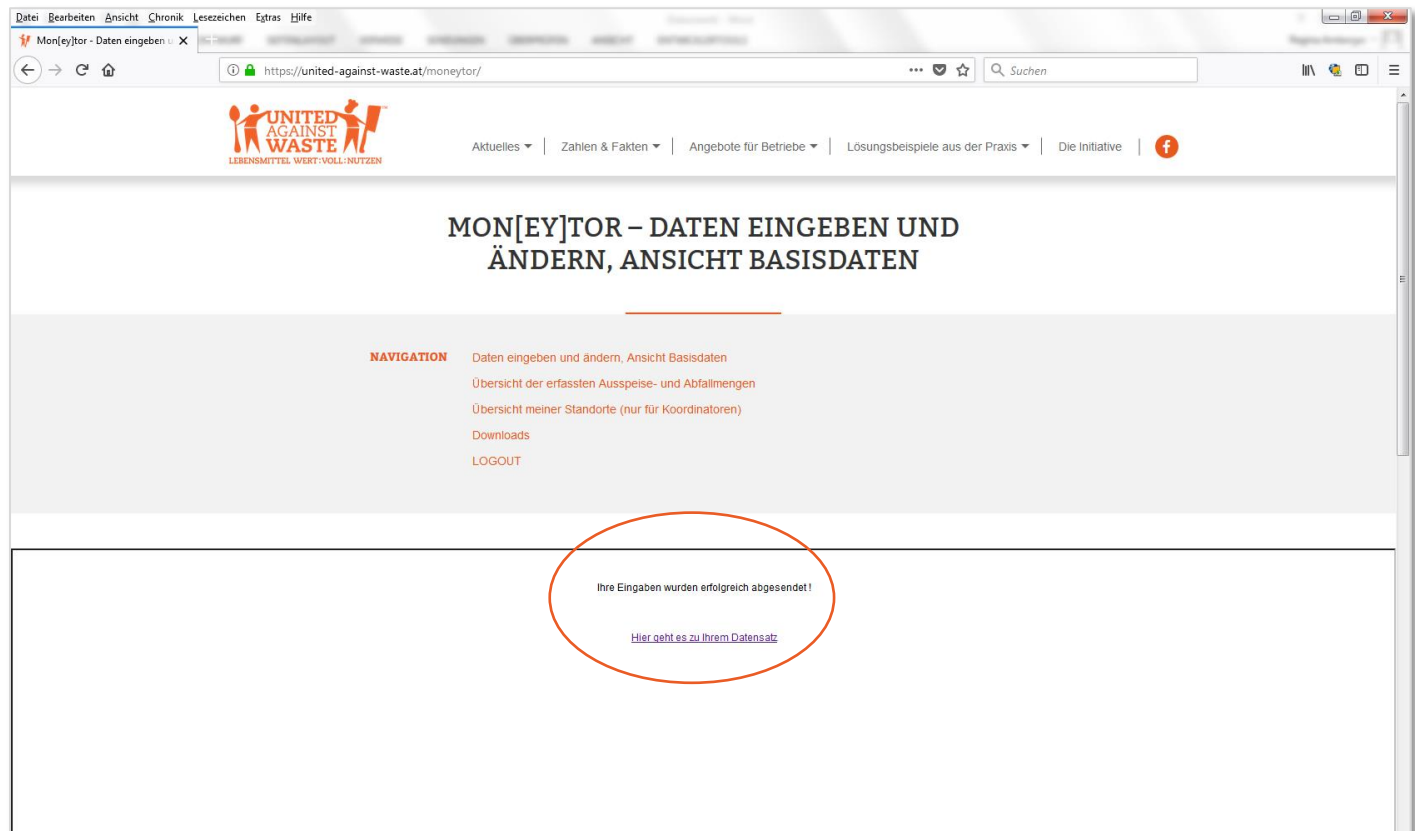
	Größe	Status
Hilfs-Berechnungsblatt unvermeidbare Rüstabfälle.xls	108 KB	0% <input type="checkbox"/>
<input type="button" value="+ Dateien hinzufügen"/>	108 KB	0%

At the bottom of the form, the "Absenden" button is circled in red.

Ihre Daten werden nun übertragen.

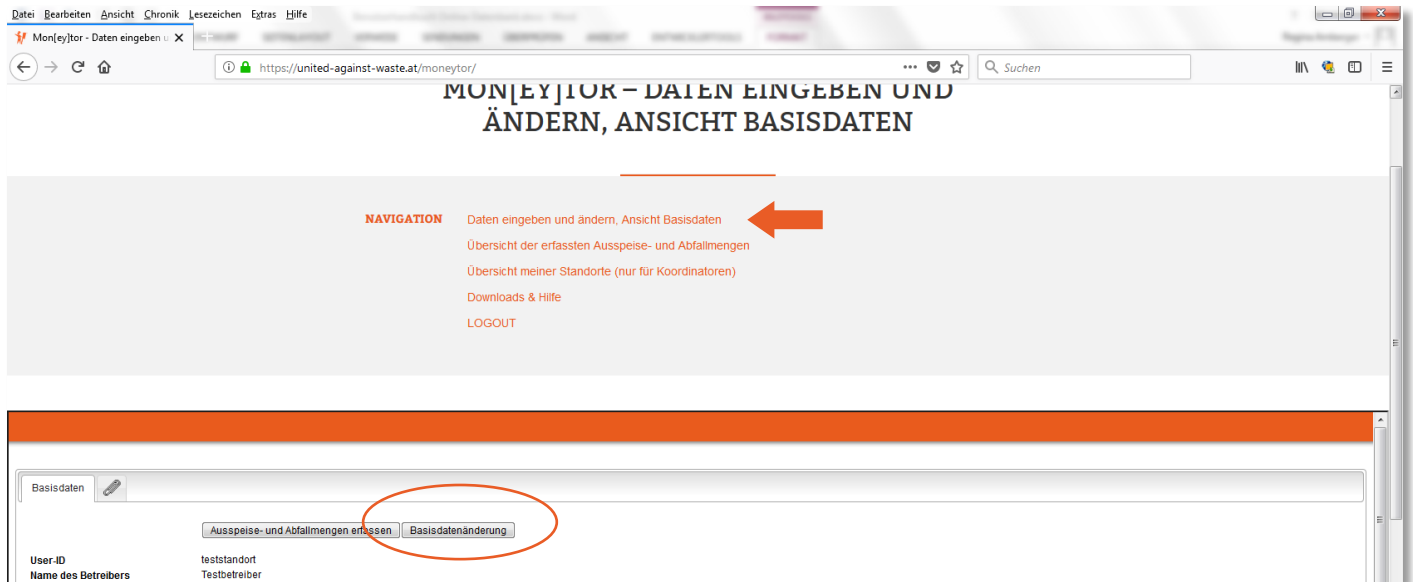


Nach erfolgreicher Übermittlung, wird zur Bestätigung „Ihre Eingaben wurden erfolgreich abgesendet!“ angezeigt (Bitte ggf. nach oben scrollen!). Sie können anschließend zur Ansicht Ihrer Basisdaten gehen („Hier geht’s zu Ihrem Datensatz“) oder einen der anderen Menüpunkte auswählen. Bei Klick auf „LOGOUT“ werden Sie von der Datenbank abgemeldet.

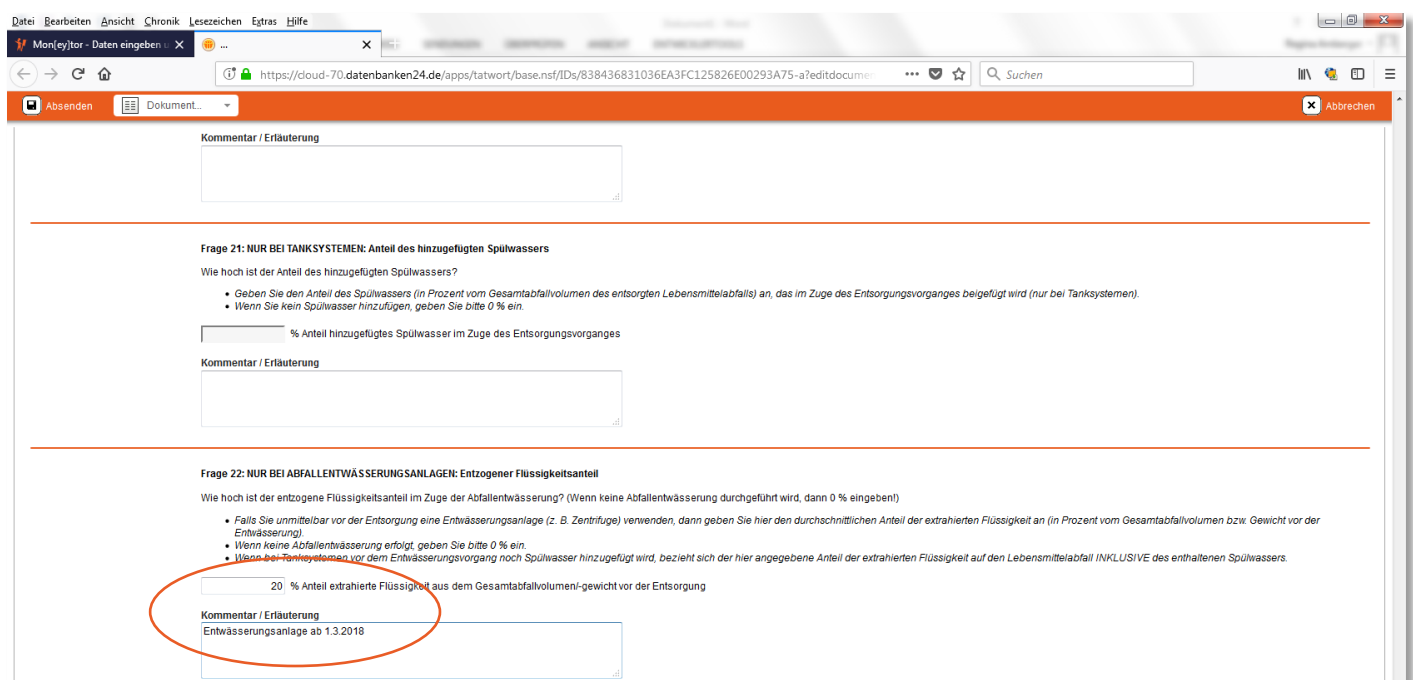


Basisdaten: Änderung

Fehler können passieren, Gegebenheiten können sich ändern, daher sind auch nachträgliche Änderungen in den Basisdaten möglich. **Wichtig: Bitte führen Sie Änderungen in den Basisdaten immer umgehend durch, bevor Sie (witere) Daten zu Ausspeise- und Abfallmengen eingeben!** Klicken Sie dazu auf den Button „Basisdatenänderung“.



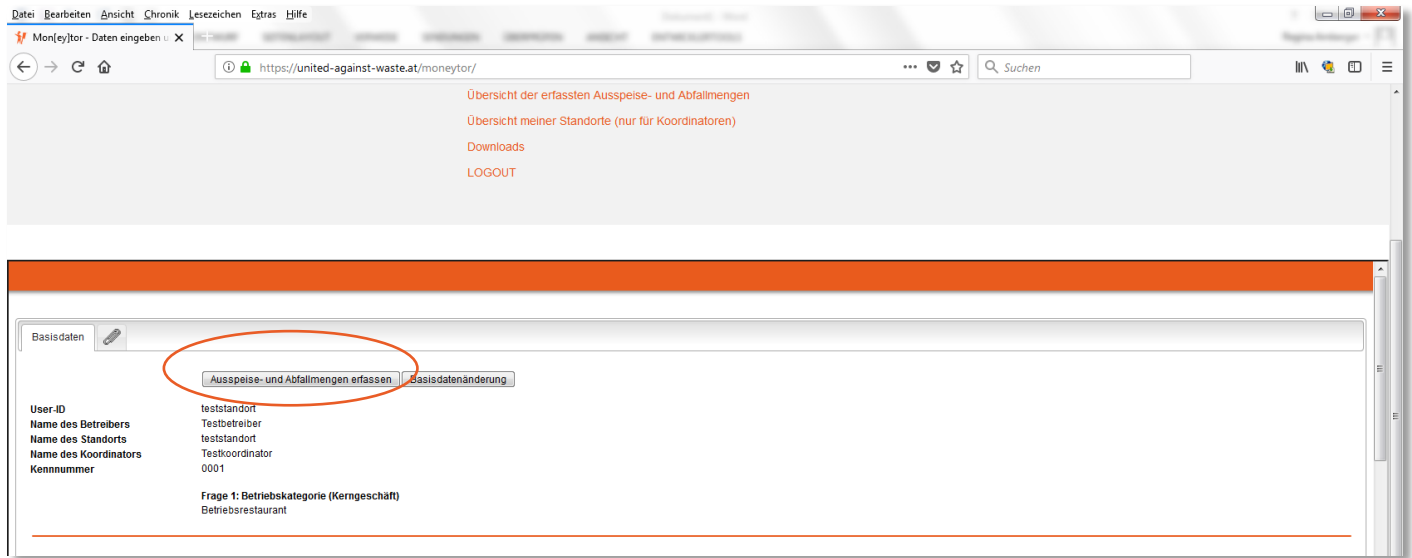
Ihr Basisdatensatz wird anschließend geöffnet und Sie können die gewünschten Änderungen vornehmen. **Wichtig: Bitte teilen Sie uns im jeweiligen Kommentarfeld mit, ab wann die durchgeführte Änderung Gültigkeit hat (z. B. Korrektur rückwirkend auf die gesamte Periode bzw. bei Änderung der Gegebenheiten das Monat, mit dem die Veränderung in Kraft tritt)!** Da sich einige Felder auf die Berechnung des Verlustgrades auswirken (nicht erfassbarer Rücklauf an Abfall, Gewicht der ausgegeben Speisen, hinzugefügtes Spülwasser, Entwässerungsanteil, ggf. Zubereitungsreste), ist diese Angabe immens wichtig!



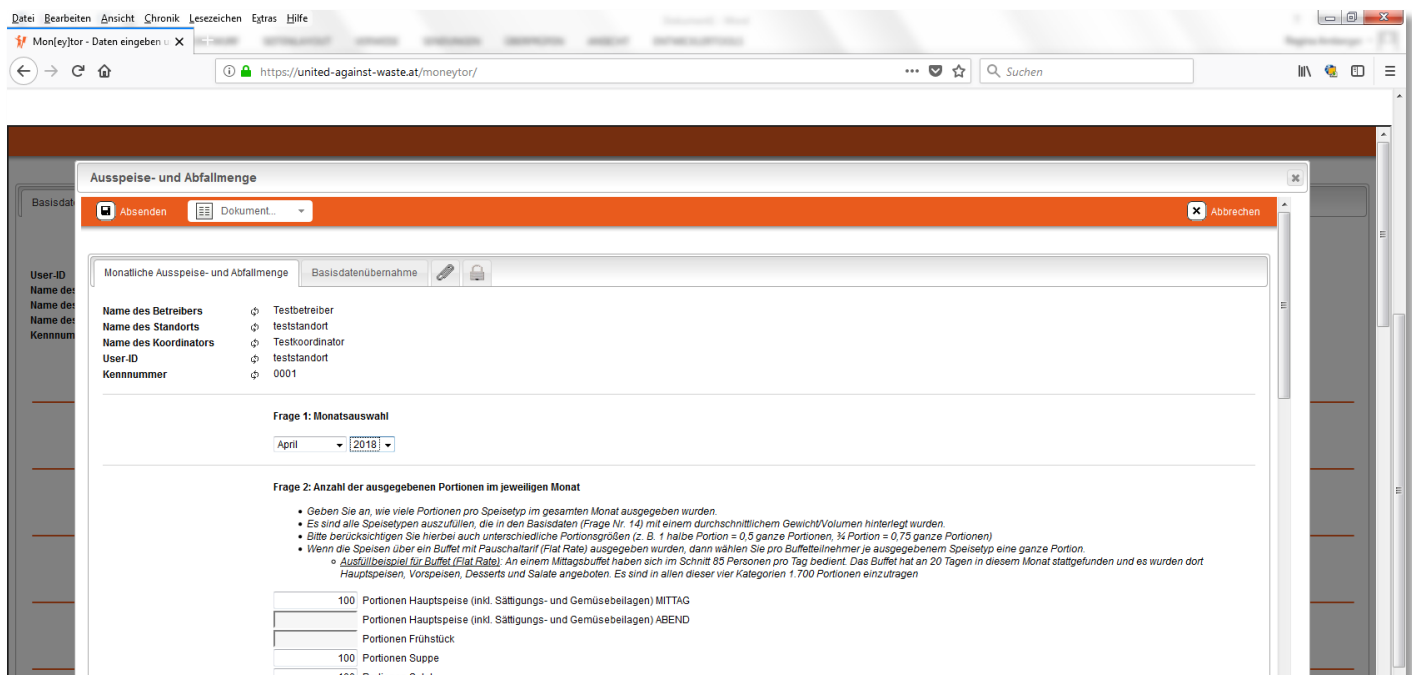
Die vorgenommenen Änderungen werden anschließend von UAW geprüft und freigegeben, bei Unklarheiten erfolgt eine entsprechende Rückfrage durch UAW an Ihren Koordinator. Sobald die Änderungen freigegeben wurden, sind die neuen (geänderten) Basisdaten in der Ansicht ersichtlich.

Ausspeise- und Abfallmengen: Erfassung

Klicken Sie zur Erfassung Ihrer monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen auf den Button „Ausspeise- und Abfallmengen erfassen“.

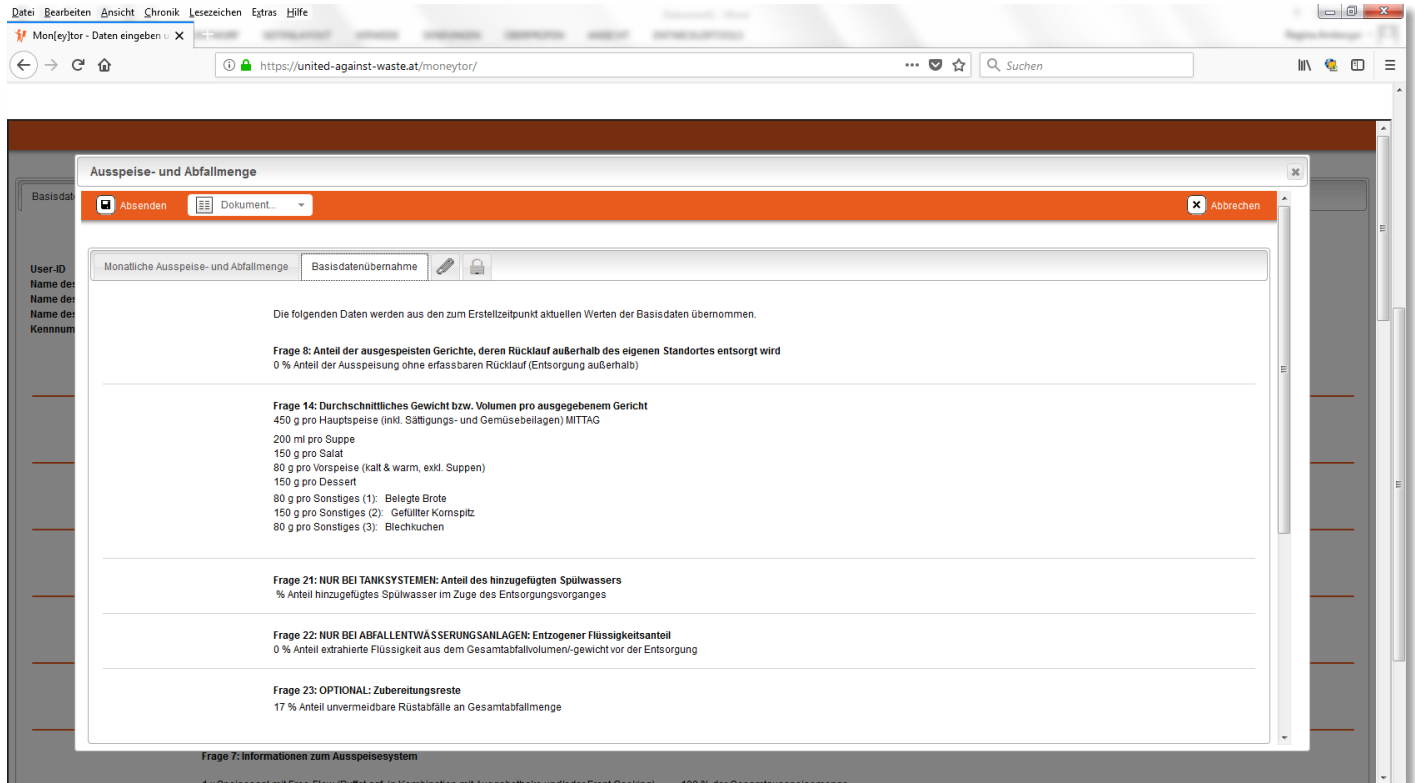


Es öffnet sich ein neues Fenster, in dem Sie Ihre Ausspeise- und Abfalldaten erfassen können. Es ist für jedes Monat ein eigener Datensatz zu erstellen. Einige Felder stehen in direktem Zusammenhang mit den Basisdaten (z. B. nur für Speisen, für die in den Basisdaten ein durchschnittliches Portionsgewicht angegeben wurde, sind nun Ausspeisemengen zu erfassen). Grau hinterlegte Felder sind nicht ausfüllbar!



Moneytor – Großküchenabfall vergleichen & einsparen

Im Reiter „Basisdatenübernahme“ können Sie überprüfen, welche für die Berechnung des Verlustgrades relevanten Felder aus den Basisdaten übernommen werden. Sollten diese Daten für das einzugebende Monat nicht korrekt sein, müssen Sie vor Eingabe der Ausspeise- und Abfallmengen eine Änderung der Basisdaten durchführen.



Ausspeise- und Abfallmenge

Absenden Dokument...

Abbrechen

Monatliche Ausspeise- und Abfallmenge Basisdatenübernahme

Die folgenden Daten werden aus den zum Erstzeitpunkt aktuellen Werten der Basisdaten übernommen.

Frage 8: Anteil der ausgespeisten Gerichte, deren Rücklauf außerhalb des eigenen Standortes entsorgt wird
0 % Anteil der Ausspeisung ohne erfassbaren Rücklauf (Entsorgung außerhalb)

Frage 14: Durchschnittliches Gewicht bzw. Volumen pro ausgegebenem Gericht
450 g pro Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) MITTAG
200 ml pro Suppe
150 g pro Salat
80 g pro Vorspeise (kalt & warm, exkl. Suppen)
150 g pro Dessert
80 g pro Sonstiges (1): Belegte Brote
150 g pro Sonstiges (2): Gefüllter Kornspliz
80 g pro Sonstiges (3): Blechkuchen

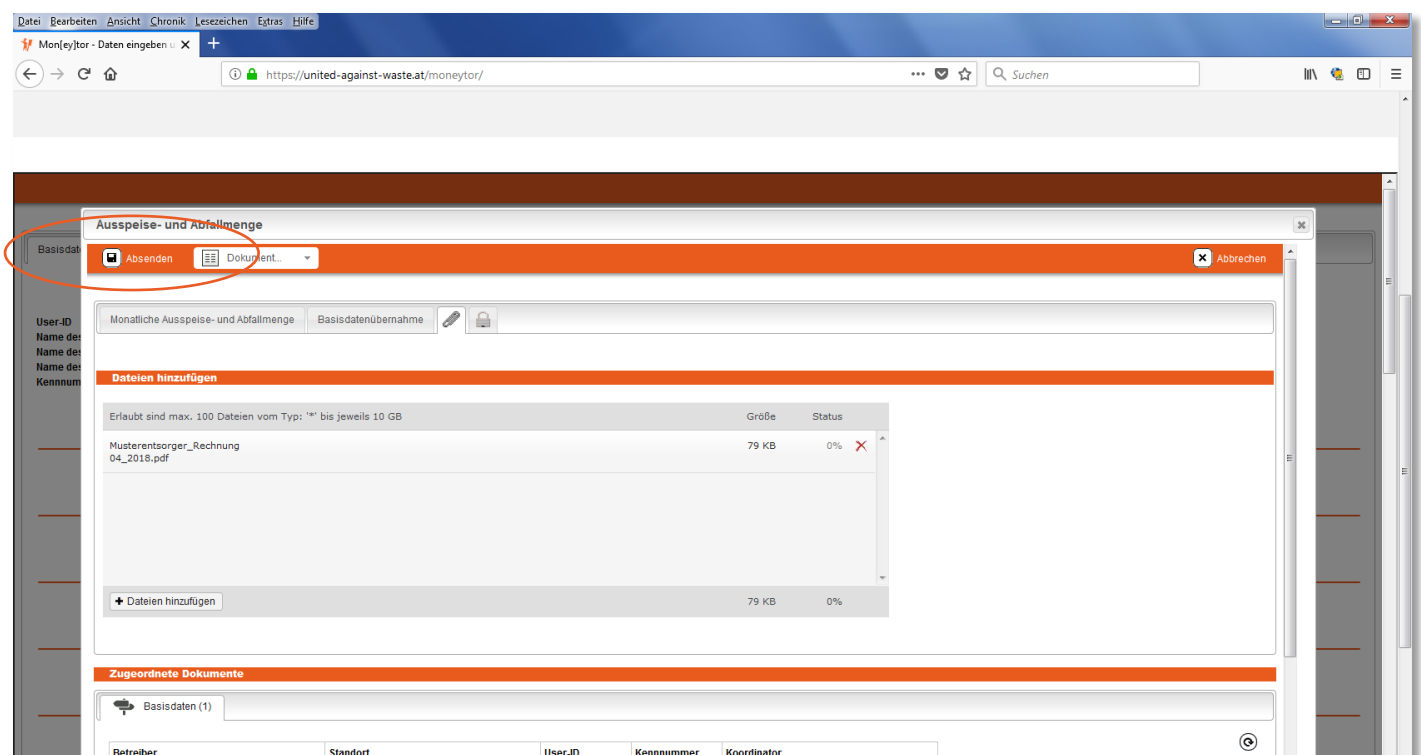
Frage 21: NUR BEI TANKSYSTEMEN: Anteil des hinzugefügten Spülwassers
% Anteil hinzugefügtes Spülwasser im Zuge des Entsorgungsvorganges

Frage 22: NUR BEI ABFALLENTWÄSSERUNGSANLAGEN: Entzogener Flüssigkeitsanteil
0 % Anteil extrahierte Flüssigkeit aus dem Gesamtabfallvolumen/-gewicht vor der Entsorgung

Frage 23: OPTIONAL: Zubereitungsreste
17 % Anteil unvermeidbare Rüstabfälle an Gesamtabfallmenge

Frage 7: Informationen zum Ausspeisesystem

Außerdem haben Sie die Möglichkeit, dem jeweiligen Datensatz mit den monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen Dateien anzuhängen (z. B. Rechnung des Entsorgers). Abschließend klicken Sie auf „Absenden“ (links oben), um die Daten zu übermitteln.



Ausspeise- und Abfallmenge

Absenden Dokument...

Abbrechen

Monatliche Ausspeise- und Abfallmenge Basisdatenübernahme

Dateien hinzufügen

Erlaubt sind max. 100 Dateien vom Typ: "*" bis jeweils 10 GB

	Größe	Status
Musterentsorger_Rechnung 04_2018.pdf	79 KB	0% ✗

+ Dateien hinzufügen

79 KB 0%

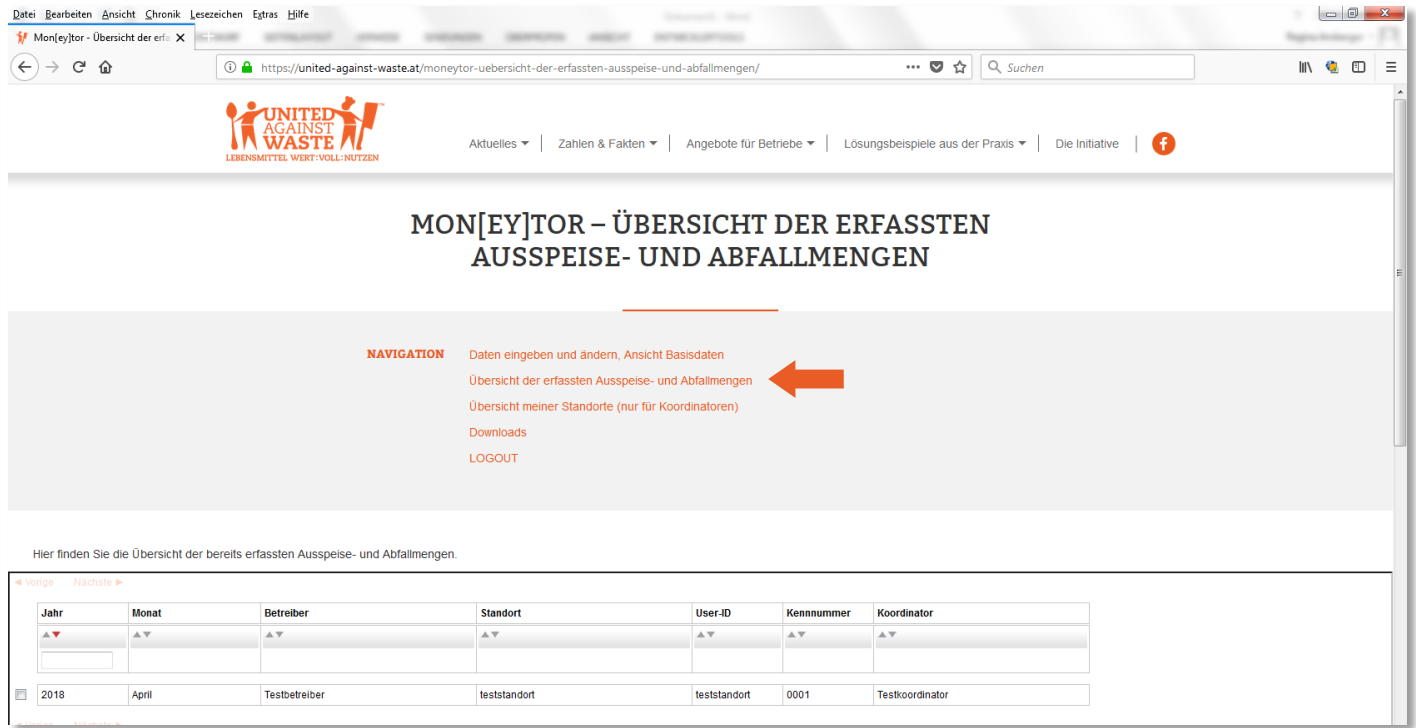
Zugeordnete Dokumente

Basisdaten (1)

Betreiber	Standort	User-ID	Kennnummer	Koordinator

Ausspeise- und Abfallmengen: Übersicht der erfassten Daten & Änderung

Über den Menüpunkt „Übersicht der erfassten Ausspeise- und Abfallmengen“ gelangen Sie zu Ihren bereits erfassten Ausspeise- und Abfallmengen und können diese ggf. auch ändern.



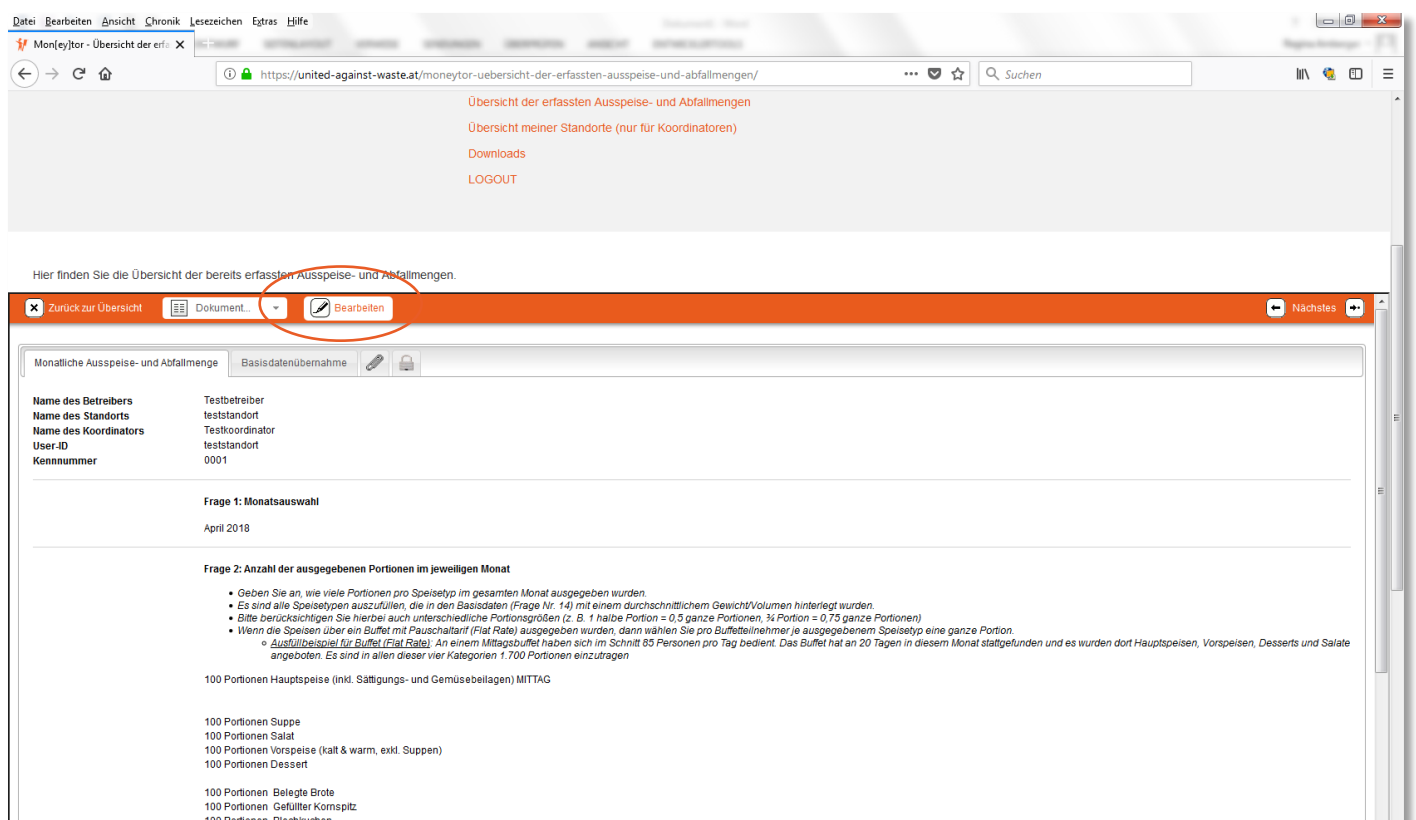
NAVIGATION

- Daten eingeben und ändern, Ansicht Basisdaten
- Übersicht der erfassten Ausspeise- und Abfallmengen
- Übersicht meiner Standorte (nur für Koordinatoren)
- Downloads
- LOGOUT

Hier finden Sie die Übersicht der bereits erfassten Ausspeise- und Abfallmengen.

Jahr	Monat	Betreiber	Standort	User-ID	Kennnummer	Koordinator
2018	April	Testbetreiber	teststandort	teststandort	0001	Testkoordinator

Nach einem Klick auf den gewünschten Datensatz, wird dieser zur Ansicht geöffnet. Wenn Sie Änderungen am angezeigten Datensatz vornehmen möchten, klicken Sie anschließend auf „Bearbeiten“.



Hier finden Sie die Übersicht der bereits erfassten Ausspeise- und Abfallmengen.

Zurück zur Übersicht | Dokument... | **Bearbeiten** | Nächstes

Monatliche Ausspeise- und Abfallmenge | Basisdatenübernahme

Name des Betreibers: Testbetreiber
 Name des Standorts: teststandort
 Name des Koordinators: Testkoordinator
 User-ID: teststandort
 Kennnummer: 0001

Frage 1: Monatsauswahl
 April 2018

Frage 2: Anzahl der ausgegebenen Portionen im jeweiligen Monat

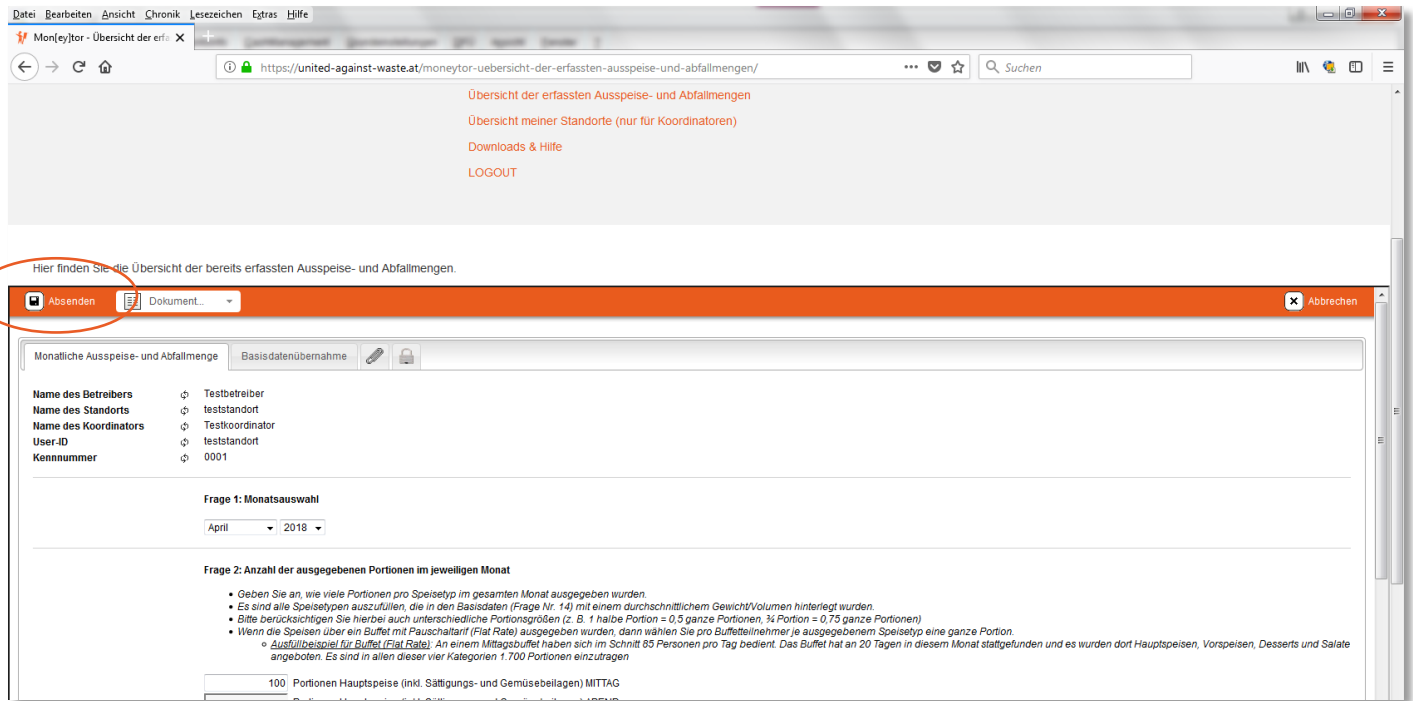
- Geben Sie an, wie viele Portionen pro Speisestyp im gesamten Monat ausgegeben wurden.
- Es sind alle Speisestypen auszufüllen, die in den Basisdaten (Frage Nr. 14) mit einem durchschnittlichem Gewicht/Volumen hinterlegt wurden.
- Bitte berücksichtigen Sie hierbei auch unterschiedliche Portionsgrößen (z. B. 1 halbe Portion = 0,5 ganze Portionen, ¼ Portion = 0,75 ganze Portionen)
- Wenn die Speisen über ein Buffet mit Pauschaltarif (Flat Rate) ausgegeben wurden, dann wählen Sie pro Buffetteilnehmer je ausgegebenem Speisestyp eine ganze Portion.
 - Ausfüllbeispiel für Buffet (Flat Rate): An einem Mittagsbuffet haben sich im Schnitt 85 Personen pro Tag bedient. Das Buffet hat an 20 Tagen in diesem Monat stattgefunden und es wurden dort Hauptspeisen, Vorspeisen, Desserts und Salate angeboten. Es sind in allen dieser vier Kategorien 1.700 Portionen einzutragen

100 Portionen Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) MITTAG

100 Portionen Suppe
 100 Portionen Salat
 100 Portionen Vorspeise (kalt & warm, exkl. Suppen)
 100 Portionen Dessert

100 Portionen Belegte Brote
 100 Portionen Gefüllter Kornspitz
 100 Portionen Blechkuchen

Nehmen Sie die gewünschten Änderungen vor und klicken Sie abschließend auf den Button „Absenden“ (links oben), Ihre Daten werden danach übertragen. **Achtung: Die erfassten Ausspeise- und Abfallmengen sind für den Benutzer nur 30 Tage lang (ab Erstellungsdatum) bearbeitbar. Eine spätere Änderung kann nur noch durch den Administrator (UAW) durchgeführt werden!**



Hier finden Sie die Übersicht der bereits erfassten Ausspeise- und Abfallmengen.

Absenden | Dokument...

Monatliche Ausspeise- und Abfallmenge | Basisdatenübernahme

Name des Betreibers: Testbetreiber
 Name des Standorts: teststandort
 Name des Koordinators: Testkoordinator
 User-ID: teststandort
 Kennnummer: 0001

Frage 1: Monatsauswahl
 April | 2018

Frage 2: Anzahl der ausgegebenen Portionen im jeweiligen Monat

- Geben Sie an, wie viele Portionen pro Speisetyp im gesamten Monat ausgegeben wurden.
- Es sind alle Speisetypen auszufüllen, die in den Basisdaten (Frage Nr. 14) mit einem durchschnittlichem Gewicht/Volumen hinterlegt wurden.
- Bitte berücksichtigen Sie hierbei auch unterschiedliche Portionsgrößen (z. B. 1 halbe Portion = 0,5 ganze Portionen, ¼ Portion = 0,25 ganze Portionen)
- Wenn die Speisen über ein Buffet mit Pauschaltarif (Flat Rate) ausgegeben wurden, dann wählen Sie pro Buffetteilnehmer je ausgegebenem Speisetyp eine ganze Portion.
 - Ausführliches Beispiel für Buffet (Flat Rate):* An einem Mittagsbuffet haben sich im Schnitt 65 Personen pro Tag bedient. Das Buffet hat an 20 Tagen in diesem Monat stattgefunden und es wurden dort Hauptspeisen, Vorspeisen, Desserts und Salate angeboten. Es sind in allen dieser vier Kategorien 1.700 Portionen einzutragen

100 | Portionen Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) MITTAG

FÜR KOORDINATOREN: Übersicht meiner Standorte

Als Koordinator eines Betreibers melden Sie sich bitte mit Ihrem eigenen Account (Koordinator bzw. Betreiber) an. Über den Menüpunkt „Übersicht meiner Standorte“ können Sie alle erfassten Basisdaten Ihrer Standorte einsehen und ändern. Die erfassten Ausspeise- und Abfallmengen aller Ihrer Standorte können Sie im Menüpunkt „Übersicht der erfassten Ausspeise- und Abfallmengen“ aufrufen. Die Vorgehensweise zum Ändern von Basisdaten oder Ausspeise- und Abfallmengen ist dieselbe, wie bereits im vorangegangenen beschrieben.

Übersicht meiner Standorte (nur für Koordinatoren)

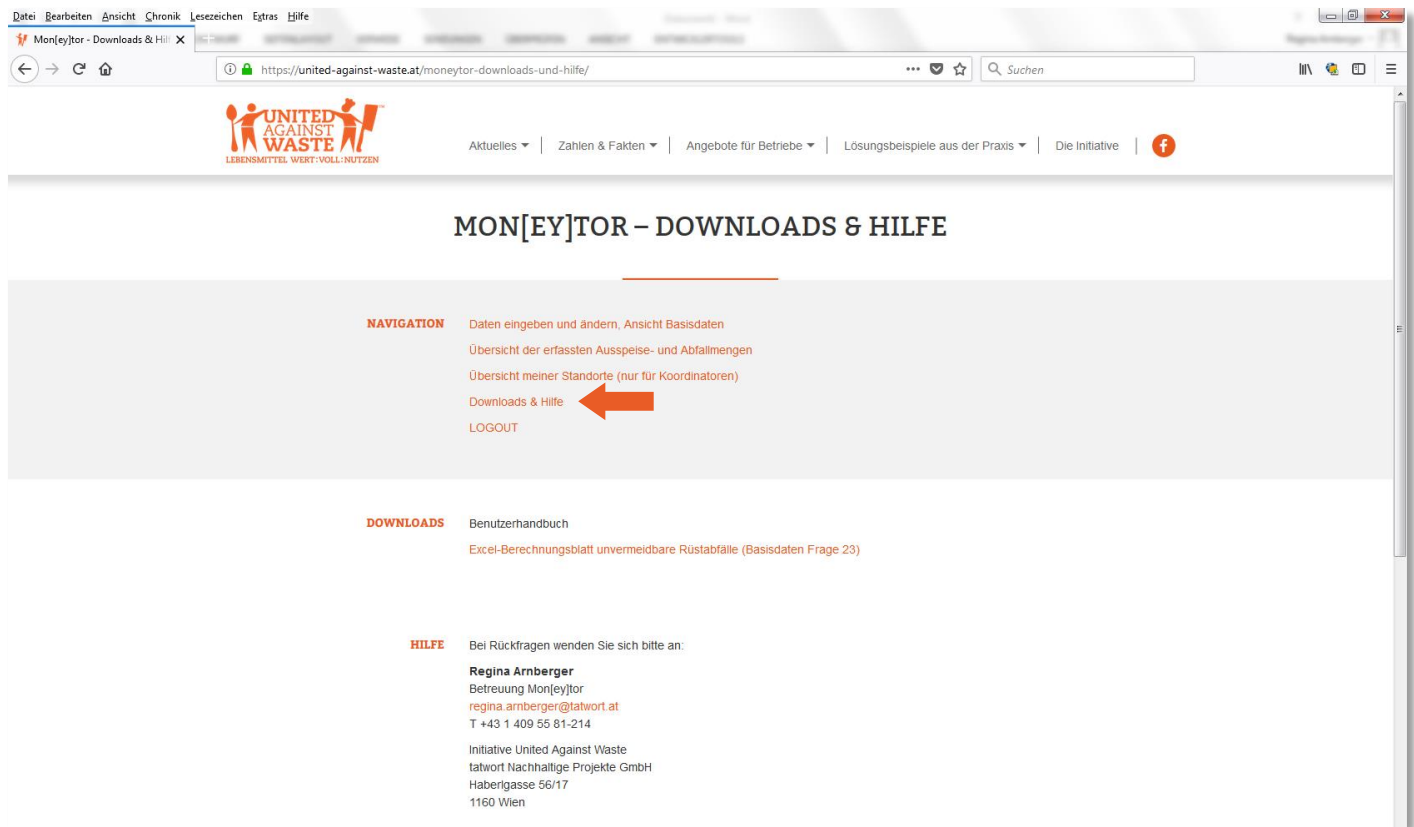
Betreiber	Standort	User-ID	Kennnummer	Koordinator
Testbetreiber	teststandort	teststandort	0001	Testkoordinator
Testbetreiber	teststandort2	teststandort2		Testkoordinator

Hier finden Sie die Übersicht der bereits erfassten Ausspeise- und Abfallmengen.

Jahr	Monat	Betreiber	Standort	User-ID	Kennnummer	Koordinator
2018	April	Testbetreiber	teststandort	teststandort	0001	Testkoordinator

Downloads & Hilfe

Unter dem Menüpunkt „Downloads & Hilfe“ finden Sie wichtige Dokumente zum Download (z. B. Benutzerhandbuch, Excel-Berechnungsblatt) sowie die Kontaktdaten bei etwaigen Rückfragen zur Datenerfassung und Bedienung der Online-Datenbank.



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://united-against-waste.at/moneytor-downloads-und-hilfe/>. The page header includes the United Against Waste logo and navigation links: Aktuelles, Zahlen & Fakten, Angebote für Betriebe, Lösungsbeispiele aus der Praxis, Die Initiative, and a Facebook icon. The main heading is "MON[EY]TOR – DOWNLOADS & HILFE".

NAVIGATION

- Daten eingeben und ändern, Ansicht Basisdaten
- Übersicht der erfassten Ausspeise- und Abfallmengen
- Übersicht meiner Standorte (nur für Koordinatoren)
- Downloads & Hilfe ←
- LOGOUT

DOWNLOADS

- Benutzerhandbuch
- Excel-Berechnungsblatt unvermeidbare Rüstabfälle (Basisdaten Frage 23)

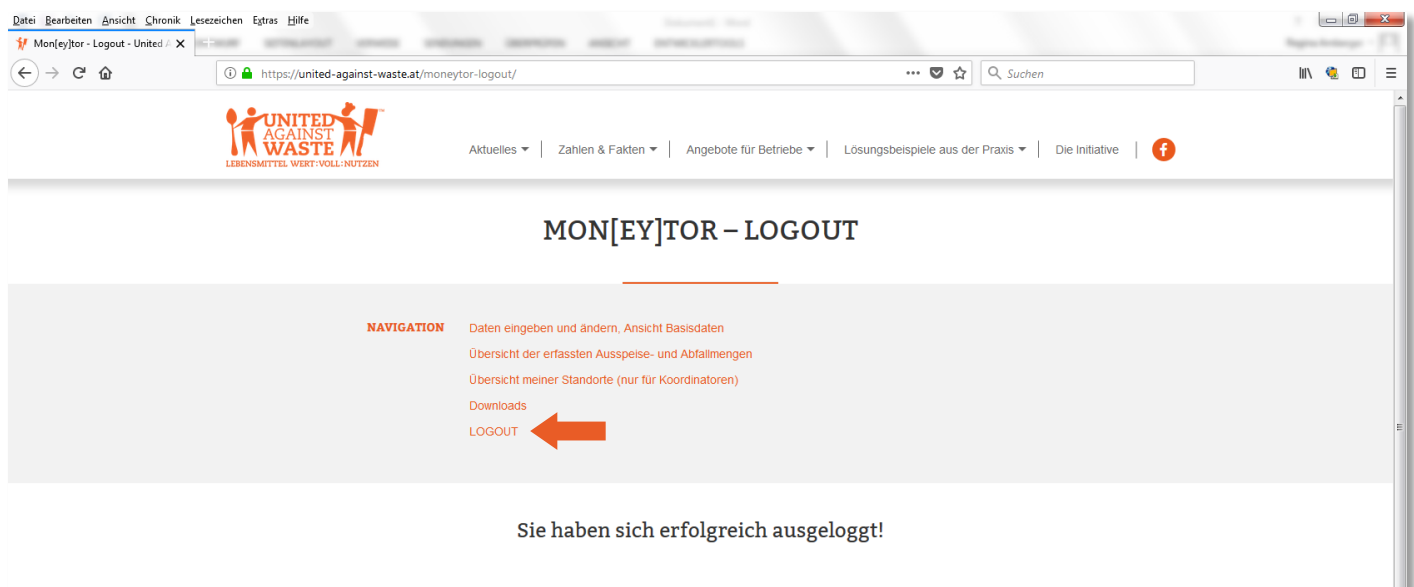
HILFE Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Regina Arnbberger
Betreuung Moneytor
regina.arnberger@latwort.at
T +43 1 409 55 81-214

Initiative United Against Waste
latwort Nachhaltige Projekte GmbH
Haberlgasse 56/17
1160 Wien

LOGOUT

Nach erfolgter Dateneingabe bzw. wenn Sie keine weiteren Aktivitäten mehr setzen wollen, klicken Sie bitte auf unbedingt auf „LOGOUT“ und schließen Sie den Browser. **Wichtig: LOGOUT nicht vergessen!**



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://united-against-waste.at/moneytor-logout/>. The page header is identical to the previous screenshot. The main heading is "MON[EY]TOR – LOGOUT".

NAVIGATION

- Daten eingeben und ändern, Ansicht Basisdaten
- Übersicht der erfassten Ausspeise- und Abfallmengen
- Übersicht meiner Standorte (nur für Koordinatoren)
- Downloads
- LOGOUT ←

Sie haben sich erfolgreich ausgeloggt!



Moneytor – Großküchenabfall vergleichen & einsparen

Kontakt für Rückfragen

Regina Arnberger

Betreuung Moneytor

regina.arnberger@tatwort.at

T +43 1 409 55 81-214

Initiative United Against Waste (UAW)

tatwort Nachhaltige Projekte GmbH

Haberlgasse 56/3

1160 Wien