

necta against waste

necta against food-waste

Programm / Ausschreibung	IWI, IWI, Basisprogramm Ausschreibung 2022	Status	laufend
Projektstart	01.04.2022	Projektende	31.03.2024
Zeitraum	2022 - 2024	Projektlaufzeit	24 Monate
Keywords			

Projektbeschreibung

Im Zentrum des Projekts ist die Reduktion der Lebensmittel-Verschwendung im Care- und Catering-Bereich durch die Unterstützung des ERP-Systems necta mit darauf abgestimmten Modulen. Speziell in der Gemeinschaftsverpflegung und da insbesondere beim Care-Bereich treffen hierbei zwei spezielle Situationen aufeinander: Auf der einen Seite werden Nahrungsmittel hochstandardisiert abgegeben, speziell was die Portionsgröße und die Zusammensetzung der einzelnen Menüs angeht, wodurch ein großes Potential für Verschwendung entsteht, auf der anderen Seite kann die tatsächliche Konsumation bei stationärer Aufnahme grundsätzlich recht genau gemessen werden. Daher ist gerade dieser Bereich für eine Vorreiterrolle im Bereich Food Waste Reduction prädestiniert. Hauptziel des Projektes ist also mittels Kombination von Daten aus den Rezeptvorgaben, dem tatsächlichen Verbrauch und den Nachhaltigkeitskosten von Zutaten zur Entwicklung von praktischen Strategien zur Food Waste Reduction im Pflegebereich beizutragen.

Um das Projektziel zu erreichen, werden die folgenden Module umgesetzt werden:

- Intelligente Vereinheitlichung der Artikelstammdaten in necta, um Verschneidung mit externen Daten zu erlauben und Alternativen finden und erkennen zu können.
- Integration von externen Ernährungsprotokollen, die die tatsächliche Nutzung von Lebensmitteln im Krankenhaus- und Pflegebereich abbilden.
- Integration von Nachhaltigkeits-Scores, die Bewertungen von einzelnen Lebensmitteln in Bezug auf Nachhaltigkeit ermöglichen.

Diese ermöglichen: Verhaltensanalysen und Auswertungen und somit Grundlagen für Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung sowie nachhaltigere Rezepturen durch Nutzung des Scorings.

Projektkoordinator

- FENZ-Software GmbH

Projektpartner

- Fachhochschule St. Pölten ForschungsGmbH