



**Fragebogen zur Telefon-/ Direktbefragung im Rahmen der Entwicklung zur
Abfallmodellregion 10 vor Wien**

Erhebung zu Abfallvermeidung und –trennung in der Gastronomie in der Region 10 vor Wien

Allgemeines zum Betrieb:

Art des Betriebes: (Restaurant, Beherbergungsbetrieb, Hotel, Großküche...)

Öffnungszeiten:

Sitzplätze:

Durchschnittliche Gästezahl/Tag:

- Wie viele Essen kalkulieren Sie pro Tag/Woche?
- Wie würden Sie die Schwankungsgröße beschreiben? Sind Ihre Gästezahlen konstant oder starken Schwankungen unterworfen, wie kalkulieren Sie?
- Wie hoch ist der Anteil an Convenience / frischen Produkten?

Art und Zeitpunkt der ausgegebenen Mahlzeiten

Frühstück: ja/nein wenn ja: Buffet/serviertes Essen Uhrzeit:

Mittag: ja/nein wenn ja: Buffet/serviertes Essen Uhrzeit:

Abend: ja/nein wenn ja: Buffet/serviertes Essen Uhrzeit:

Durchgehend Essen: Uhrzeit:

1. Von wem wird Ihr Abfall entsorgt?

2. Wissen Sie über Ihre Abfallmengen Bescheid?

3. Wie viele Behälter je Abfallfraktion zu welcher Größe sind bereitgestellt? Wie oft werden diese entleert

	Behältergr. (1100 l, 240 l, 120l...)	Entleerungen pro Jahr (52, 12, 356...)	Anmerkungen
Restmüll			
Biomüll			
Altpapier			
Kunststoff			
Metall			

**4. Gibt es für Ihren Betrieb ein Abfallwirtschaftskonzept?
(ja/nein)**

5. Können Sie Ihren Anteil an Lebensmittelabfall im Verhältnis zu den ausgegebenen Speisen abschätzen? Wie hoch schätzen Sie dies im Schnitt?

6. Gibt es in Ihrem Betrieb eine Person, die für die Belange Abfallvermeidung und -trennung zuständig ist?
(ja/nein)

7. Wurden Sie bereits mit dem Thema Abfallvermeidung in der Gastronomie konfrontiert

Nein

Ja, über die Medien

Ja, über die Gemeinde/Abfallverband/Landesregierung/Innung

Ja, habe mir persönlich Gedanken gemacht

Ja,.....

8. Setzen Sie bereits gezielt Maßnahmen zur Abfallvermeidung um?
(ja/nein)

Unter „Maßnahmen zur Abfallvermeidung“ werden alle Handlungen verstanden, die eine quantitative (Verringerung der Abfallmenge) oder qualitative (Einsatz von schadstoffärmeren Materialien) Abfallvermeidung zum Ziel haben.

Falls ja:

9. Welche Maßnahmen zur Abfallvermeidung werden umgesetzt?

- a. Reduzierte Menükarten
- b. Lebensmittel getrennt kochen (Wiederverwertung)
- c. Gezielte Resteverwertung (Suppen, Salate, etc.)
- d. Menüplanung/Einkauf unter Einbezug der Haltbarkeiten
- e. Anpassung der Schöpfungsmengen, falls viele Speiseresten auf den Tellern zurück bleiben
- f. Angepasste Portionsgrößen (Angebot von halben oder kleineren Portionen).
- g. Buffetmanagement
- h. Mitnahmeboxen (Doggybags)
- i. Bereitstellen der „Reste“ für Mitarbeiter
- j.
- k.
- l.
- m. Wie regelmäßig werden die jeweiligen Maßnahmen durchgeführt?
(jährlich/monatlich/wöchentlich/täglich)

10. Können Sie sich vorstellen einzelne Maßnahmen zur Abfallvermeidung umzusetzen?
(ja/nein)

11. Wenn ja, Welche?

12. Wenn nein, Warum nicht?