

# **Vorlage für ein Abfallwirtschaftskonzept für Gastronomiebetriebe**

**(z.B.: Restaurant, Hotel, Gasthaus, Mensa usw)**

**Es wird empfohlen**, bei der Erstellung des Abfallwirtschaftskonzeptes in die Anlage integrierte Teile, die von anderen Rechtspersonen betrieben werden (z.B. Garage), mit einzubeziehen. Es wird weiters empfohlen alle Emissionen – neben Abfall auch Abwasser und Abluft – zu berücksichtigen sowie die Kosten der Abfallentsorgung zu erfassen. Interessant ist auch die Berechnung von Kennzahlen wie der Anfall von Restmüll, Altstoffen etc. pro 1000 Portionen/Übernachtungen um sich mit anderen gleichartigen Betrieben vergleichen zu können um eventuelle Verbesserungspotenziale zu erkennen.

Das Abfallwirtschaftskonzept ist mindestens alle 5 Jahre zu aktualisieren.

## **Abfallwirtschaftskonzept 200X**

### **1. Branche, Zweck und Anlagenteile**

#### **a) Allgemeine Angaben**

- BetreiberIn / PächterIn.....
- Standort (Anschrift, Telefon, E-Mail).....  
.....
- InhaberIn, GeschäftsführerIn.....
- Anzahl der im Betrieb Beschäftigten (auch Teilzeitbeschäftigte).....
- Anzahl der verabreichten Mahlzeiten pro Jahr .....
- Anzahl der Sitzplätze / Bettenzahl.....
- SachbearbeiterIn des Abfallwirtschaftskonzeptes, Datum  
.....

#### **b) Branche/Bereich**

- Branche (Beschreibung der Branche)  
.....  
Betriebsart:  Restaurant,  Gasthaus,  Hotel,  Mensa, .....
- Zweck, welche (Dienst-) Leistungen werden angeboten, Beschreibung der Tätigkeiten  
.....  
.....

#### **c) Verfahren und Anlagenteile**

- Verfahrensbeschreibung (z.B. Beschreibung des Kochbetriebs, der Reinigung,..)  
.....  
.....  
.....

- Darstellung des Betriebsgebäudes (z.B. Verteilung der Räume über die verschiedenen Geschosse und Größe gleichartiger Nutzflächen, ev. Plan oder Skizze)

.....  
 .....

- Auflistung aller Anlagenteile
  - Maschinen, Geräte (Herd, Fettbackgerät, Kebap-Griller, Selchofen,...)

.....  
 .....

- Lager, Abfallzwischenlager, Büro, etc.

.....

- sonstige Anlagenteile (Garage, Bar, Garten, etc.)

.....

## 2. Verfahrensbezogene Darstellung

Zusammenhang zwischen Input und Abfällen (in welcher Abfallfraktion landen die eingesetzten Stoffe? Beschaffte oder gelieferte Güter, die als Abfälle anfallen z.B. Verpackungsmaterial, Probelieferungen, ..)

Beispiel zu 2a) und b):

Verfahren/Prozess/ Anlagenteil	Einsatzstoff	Menge in kg bzw. t	Anfallender Abfall	Menge in kg bzw. t	Zuordnung
Schank	Getränke		Glasflaschen		Altglas (od. Mehrwegbinde)
Schank	Getränke		Plastikflaschen		Plastikflaschen
Küche	Obst und Gemüse		Schalen, Putzreste		Biotonne
Küche	Lebensmittel		Speisereste		Küchen- und Speiseabfälle
Küche	Lebensmittelve packungen		Dosen		Metall

### 3. Abfallrelevante Darstellung

Beispieltabelle für nicht gefährliche Abfälle (ev. getrennt für Verwaltung, Kantine etc.)

Abfallart	Schlüsselnummer gem. ÖNORM S 2100	Jahresmenge in kg	Entsorger/Übernehmer	Entsorgungsintervall x mal/Jahr	Kosten in EURO
Holzballagen und Holzabfälle, nicht verunreinigt	17201				
Altpapier, Papier und Pappe, unbeschichtet	18718				
Verpackungsmaterial und Kartonagen	91201				
Weißglas (Verpackg.)	31468				
Buntglas (Verpackg.)	31469				
Eisenmetalleballagen und -behältnisse	35105				
Aluminium, -folien	35304				
Kunststoffballagen und -behältnisse	57118				
Toner cartridges ohne gefährliche Inhaltsstoffe	57129				
Siedlungsabfälle und ähnliche Gewerbeabfälle*	91101				
Mischungen von Abfällen der Abfallgruppe 921, zur Kompostierung**	92101				
Küchen- u. Speise-abfälle die tierische Speisereste enthalten	92402				
Überlagerte Lebensmittel	11102				
ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft	92404				
Überlagerte Lebensmittelkonserven; Glas und Metall	11116				
Fette (z.B. Frittieröle)	12302***				
<b>Summe</b>					

\*neue Bezeichnung für Hausmüll/Restmüll

\*\* Pflanzliche Bioabfälle, wie Obst und Gemüse

\*\*\*Nicht zu verwenden für Abfälle zur biologischen Verwertung – hierfür sind die Nummern der Abfallgruppe 92 zu verwenden

Wie wurden die Mengen erhoben? Geschätzt, hochgerechnet oder gewogen.

### Beispieltabelle für gefährliche Abfälle

Abfallart	Schlüsselnummer gem. ÖNORM S 2100	Jahresmenge in kg	Entsorger/Übernehmer	Entsorgungsintervall x mal/Jahr	Kosten in EURO
Kühl- und Klimageräte mit FCKW-, FKW-halt. Kältemitteln (z.B. Propan, Butan)	35205				
Kühl- und Klimageräte mit and. Kältemitteln und KW (zB Propan Buthan( (zB. Ammoniak bei Absorberkühlgeräten)	35206				
Gasentladungslampen (z.B. Leuchtstofflampen, leuchtstoffröhren)	35339				
Batterien, unsortiert	35338				
<b>Summe</b>					

### Abfalllogistik

- betriebsinterne Behandlungsverfahren (z.B. Fettabscheider, ev. Eigenkompostierung,..)  
.....
- Organisation der betriebsinternen Abfallsammlung (Verantwortliche/r, welche  
Sammelbehälter/Container, Einrichtungen zur Lagerung/Zwischenlagerung,  
Aufbewahrung der Unterlagen)  
.....  
.....  
.....
- Abfalltrennung (welche Abfallarten in welchem Bereich)
  - Altpapier.....
  - Kartonagen.....
  - Altglas (weiß /bunt).....
  - Plastikflaschen .....
  - Speisefette.....
  - Pflanzliche Reste aus der Zubereitung von Speisen .....
  - Küchen- u. Speiseabfälle, die tierische Speisereste enthalten.....
  - Metall.....
  - Holzemballagen.....
  - Sonstiges.....

### **Bereits durchgeführte Maßnahmen zur Abfallvermeidung und –verwertung**

- Beschreibung von bereits gesetzten Maßnahmen zur Reduktion der Abfallmengen :  
Verwendung von Großbinden für .....  
Verwendung von Mehrwegtransportverpackungen bei .....  
.....  
Verzicht auf Portionsverpackungen bei .....  
Verzicht auf Papiertischtücher.....  
Verzicht auf Getränkedosen, etc. ....  
Anbieten von kleineren Essensportionen ja nein auf Anfrage  
Sonstige Abfallvermeidungsmaßnahmen: .....  
Abfallverwertungsmaßnahmen (Weitergabe von Brotresten an Bauern,..):  
.....  
.....
- Beschreibung bereits gesetzter Maßnahmen zur Senkung der Gefährlichkeit der anfallenden Abfälle  
.....
- Beschreibung von betrieblichen Maßnahmen (z.B. Verfahrensänderung, Investitionen falls durchgeführt), die sich auf den Abfallanfall ausgewirkt haben  
.....
- Auswirkungen der gesetzten Maßnahmen (z.B. Abfallvermeidung, getrennte Sammlung) auf die Abfallmengen, -qualitäten, finanzielle Auswirkungen  
.....  
.....

## **4. Darstellung der organisatorischen Vorkehrungen zur Einhaltung der abfallwirtschaftlichen Rechtsvorschriften**

wie insbesondere Angabe von

- Name und Funktion des/r **Abfallbeauftragten** (bei mehr als 100 Arbeitnehmern) und ihrer/seines Stellvertreters/ Stellvertreterin im Unternehmen
- **Identifikationsnummer**, falls erforderlich (entspricht der früheren 8-stelligen Abfallbesitzernummer): Wenn in Ihrem Betrieb gefährliche Abfälle anfallen, die nicht mit in Haushalten anfallenden Abfällen (in Art und Menge) vergleichbar sind, besteht gem. Bundesabfallwirtschaftsgesetz innerhalb eines Monats nach Aufnahme der Tätigkeit eine Meldepflicht. Die Meldung können Sie einfach durch Registrierung unter der Internetadresse <http://www.edm.gv.at> erledigen. Sie bekommen durch das EDM eine Identifikationsnummer zugewiesen, die sie für die Entsorgung von gefährlichen Abfällen benötigen.
- Vorkehrungen zur Erfüllung der **Aufzeichnungspflicht von Abfällen**: es sind Aufzeichnungen zu führen über Abfallart, Menge und Verbleib (Entsorger). Abfallerzeuger von Siedlungsabfällen (Gastronomiebetrieb), die zum Beispiel über

die kommunale Sammlung entsorgt werden, beziehungsweise Verpflichtete gemäß Verpackungsverordnung können für Verpackungsabfälle, die über ein Sammel- und Verwertungssystem gesammelt werden, "vereinfachte Aufzeichnungen" führen. Die Mengen müssen durch Angabe der Anzahl und des Fassungsvermögens der Sammelbehälter sowie des Abhol-/Anlieferungsintervalls ausgeführt werden. Darüber hinaus müssen weiterhin Abfallart und Übernehmer aufgelistet werden. Maßnahmen zur Dokumentation gefährlicher Abfälle (Begleitscheine) sind zu treffen.

- Vorkehrungen zur Erfüllung der Verpflichtungen gem. **VerpackungsVO** (falls erford.)
- Vorkehrungen zur Erfüllung der Verpflichtungen gemäß **Tiermaterialiengesetz**. Abfälle, die tierische Nebenprodukte beinhalten (wie z.B. bei folgenden Abfällen zur biologischen Verwertung: SN 92402 Küchen- u. Speiseabfälle, die tierische Speisereste enthalten, SN 92403 Speiseöle und –fette, Fettabscheiderinhalte; tierisch oder tierische Anteile enthaltend, SN 92404 ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft) sind einem befugten Entsorger nach dem Tiermaterialiengesetz zu übergeben. Es ist eine schriftliche Vereinbarung mit einem Entsorger (befugt gemäß Tiermaterialiengesetz und auch gemäß AWG für die Schlüsselnummer der entsprechenden nicht gefährlichen Abfallart) abzuschließen.

## 5. Abschätzung der zukünftigen Entwicklung

geplante Maßnahmen zur Abfallvermeidung und deren Auswirkungen

.....  
 .....

geplante Maßnahmen zur Abfallverwertung und deren Auswirkungen

.....  
 .....

abfallrelevante Auswirkungen aufgrund von betrieblichen Maßnahmen (z.B. Verfahrensänderungen, Betriebserweiterung, Umbauten), Beschreibung der Folgen

.....  
 .....

geplante/bevorstehende Veränderungen von Verwertungs- und Entsorgungsbedingungen

.....  
 .....

### Weitere Beispiele von Abfallvermeidungsmaßnahmen (qualitativ und quantitativ):

- Einsatz einer Druckschankanlage
- Einsatz von Recyclingpapier
- Doppelseitiges Drucken
- Verwendung von Recycling - Toilettenpapier
- Verwendung von Kaffeemaschinen mit Metallfilter
- Vermeidung von Einwegteller und –besteck
- Verwendung von Mehrwegverpackungen
- Weitgehende Umstellung der elektrischen Geräte von Batteriebetrieb auf Akkubetrieb