

## Erhebungsblatt für die Gastronomie

### Anhang zur Vorlage „Abfallkonzept für Veranstaltungen“:

**Kontakt Daten Gastronom:** \_\_\_\_\_  
*Name, Ansprechperson*

\_\_\_\_\_  
*Tel., Adresse, E-Mail^*

\_\_\_\_\_  
*Name der Veranstaltung*

Speisen- und Getränkeausgabe	Wenn zu- treffend bitte ankreuzen	Bitte kurz beschreiben	
Snacks – Imbisse	<input type="checkbox"/>		
Hauptspeisen	<input type="checkbox"/>		
Mehlspeisen	<input type="checkbox"/>		
Kaffee, Tee	<input type="checkbox"/>		
		<b>Bitte anführen, für welche Getränke die jeweiligen Gebinde verwendet werden:</b>	
Getränkedosen	<input type="checkbox"/>		
Mehrwegflaschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Pfand	
Einweg PET-Flaschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Pfand	
Offener Ausschank	<input type="checkbox"/>		
Verkaufsstand mit Tischen	<input type="checkbox"/>	Wenn ja: Service <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Sonstiges			

Eingesetzte Materialien bei der Speisen- und Getränkeausgabe				
	ja	nein	Pfand	Erläuterungen
Vorgaben des General-caterers/ Veranstalters	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Die Art der Speisenausgabe und des Ausschanks wird vorgegeben
Mehrweg-Teller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Einweg-Pappteller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Einweg-Plastikteller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mehrwegbesteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nur Servietten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Einwegbesteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Mehrwegbecher und Trinkgläser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Einwegbecher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Porzellanhäferl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Einweg-Thermobecher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Geschirrrreinigung vor Ort	<input type="checkbox"/> ja	wenn nein:	<input type="checkbox"/> Einweg	<input type="checkbox"/> Bechermietsystem

Werden bei der Speisenausgabe kleine Portionsverpackungen verwendet?			
	nein	Ja, teilweise	ja, ausschließlich
Ketchup, Senf, Mayonnaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch/Kaffeeobers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die **Warenanlieferung** erfolgt vorwiegend in  Einwegkisten  Mehrwegkisten

Welche Abfallmengen werden voraussichtlich anfallen?						
Abfallart	benötigte Behältergrößen		Anzahl		Entleerungen /Tag	
			WG	BG	WG	BG
Papier und Pappe	<input type="checkbox"/> 240 l	<input type="checkbox"/> 770 l				
Weißglas (WG) / Buntglas (BG)	<input type="checkbox"/> 240 l					
	<input type="checkbox"/> 770 l					
Metall (Blechdosen, Getränkedosen)	<input type="checkbox"/> 240 l	<input type="checkbox"/> 770 l				
Plastikflaschen (Getränkflaschen und andere Plastikflaschen)	<input type="checkbox"/> Gelber Sack (60, 90, 110 l)					
	<input type="checkbox"/> 240 l	<input type="checkbox"/> 770 l				
Diverse Kunststoffverpackungen (lizenziert z.B. Verpackungsfolien, Kanister,...)	<input type="checkbox"/> 770 l					
	<input type="checkbox"/> Mulde: ___m <sup>3</sup>					
Restmüll, Gewerbemüll	<input type="checkbox"/> 120 l	<input type="checkbox"/> 240 l				
	<input type="checkbox"/> 770 l	<input type="checkbox"/> 1100l				
Speiseabfälle	<input type="checkbox"/> 120 l					
Altspeiseöl	<input type="checkbox"/> 25 l	<input type="checkbox"/> 50 l Fass				

**TIPP:** Bei sehr großen Veranstaltungen gibt es die Möglichkeit, Mulden oder Container (zwischen 9 und 30 m<sup>3</sup>) sowie 18 m<sup>3</sup> Pressmulden (nur für Restmüll, Altpapier/Karton und Plastikflaschen) zu bestellen.

**HINWEIS:** Ca. 120 PET-Flaschen passen in einen 240 Liter-Behälter

Wer ist für die Planung der Maßnahmen im Abfallbereich zuständig? (Abfalltrennung, Abfallbehälter im Publikumsbereich).....

Welche Abfallbehälter gibt es im Publikumsbereich in der Nähe der Gastronomen? Wer entsorgt den Abfall? (Eigenes Entsorgungsunternehmen oder Veranstalter, bitte Namen anführen): .....

Durch wen und wie werden die Mitwirkenden bzgl. Abfalltrennung informiert bzw. geschult? (z.B. das Reinigungspersonal, MitarbeiterInnen in der Gastronomie)

\_\_\_\_\_  
Unterschrift, Stempel

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum