

# Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

**Hinweis:** Bitte füllen Sie alle Felder korrekt aus. Für alle Datumseingaben gilt das Format „TT.MM.JJJJ“. Sie können das Formular direkt am Bildschirm ausfüllen und ausdrucken oder speichern.

## 1.) Angaben über die Branche und den Zweck der Anlage

Allgemeine Firmendaten			
Firmenwortlaut		Firmenbuchnummer	
Betreiber / Pächter		PLZ	
Anschrift: Ort		Haus-Nr.	
Straße			
Telefon   Mobil			
E-Mail			
Homepage			
Ansprechperson (für die Behörde)		Telefon:	
<b>Konzeptersteller/in</b>			
<b>Kontaktdaten</b>	E-Mail:	Telefon:	
Zweck der Erstellung:	<input type="checkbox"/> § 353 GewO Neuanlage		
	<input type="checkbox"/> § 353 GewO Anlagenänderung mit Änderung der Abfallmengen und/oder Abfallarten <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
	<input type="checkbox"/> § 10 AWG Aktualisierung	<input type="checkbox"/> § 10 AWG und § 376 GewO (>20MA)	
Angaben zu Branche und Zweck der Anlage			
Branche	Tourismus und Freizeitwirtschaft		
Betriebsart	<input type="checkbox"/> Gasthaus / Speiselokal / Restaurant <input type="checkbox"/> Cafe, / Konditorei / Bäckerei ohne Produktion <input type="checkbox"/> Imbissstand / Kebab / Würstelstand <input type="checkbox"/> Kantine, Buffet <input type="checkbox"/> sonstiges:		
Zweck der Betriebsanlage Was wird verkauft? Welche Dienstleistungen werden angeboten?	z.B. Zubereitung und Verkauf von warmen und kalten Speisen		
Öffnungszeiten			
Betriebsgröße in m <sup>2</sup>		Anzahl der Beschäftigten (auch Teilzeit)	
Anzahl der Sitzplätze Innen / außen		Anzahl der ver- abreichten Speisen / Jahr	

## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

### 2.) Verfahrensbezogene Darstellung

Legen Sie einen Gesamtplan der Betriebsanlage bei. Ordnen Sie die laufende Positionsnummer (siehe Tabelle) den entsprechenden Bereichen bzw. Räumen zu.

Pos. Nr	Anlagenbereich	Größe [m <sup>2</sup> ]	Beschreibung des Anlagenbereiches (Tätigkeit / Ausstattung / Maschinen und Geräte)	Anfallende Abfälle
	<b>Zubereitung / Manipulation</b>			
A	<i>z.B. Verkaufsbereich, Schank, Küche</i>	<i>60m<sup>2</sup></i>	<i>z.B. Zubereitung und Ausgabe von Speisen und Getränken</i>	<i>z.B. Restmüll, Obst- und Gemüseabfälle, Speisereste, Altglas, Plastikverpackungen, Getränkedosen,...</i>
	<b>Lager</b>			
C	<i>z.B. Lager- und Kühlbereiche</i>	<i>15m<sup>2</sup></i>	<i>z.B. Aufbewahrung und Kühlung von Lebensmitteln, Speisen und Getränken</i>	<i>Restmüll, Bioabfall, Leichtverpackungen, Altpapier, Metall, Glas</i>
	<b>Infrastruktur / Nebenbereiche</b>			
E	<i>z.B. Büro</i>	<i>15m<sup>2</sup></i>	<i>z.B. Bestellungen, Verrechnung allgemeine Verwaltung (2 Computer, 1 Multifunktionsdrucker)</i>	<i>Restmüll, Altpapier, Kartonagen, Verpackungen, Toner</i>

# Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

## 3.) Abfallrelevante Darstellung

### 3a Abfalllogistik

Wie wird der Abfall (Restmüll, Verpackungen, Kartonagen, ...) im Verkaufs-, Lager- und Verwaltungsbereich gesammelt? Wie kommt der Abfall vom Anfallsort zum Sammelraum? Wer ist dafür verantwortlich?

Wie werden Küchen- und Speiseabfälle gesammelt und gelagert?

### 3b Betriebsinterne Behandlungsverfahren

- Fettabscheider (letzte Entleerung:            )
- Tank für Speiseabfallentsorgung
- Abfallpresse für:
- Sonstige:

### 3c Zentrale Abfallsammelstelle

- Betriebseigener Abfallsammelraum/ -platz auf der Liegenschaft
- Abfallsammelraum/-platz geteilt mit anderen Mietern/Eigentümern
- Öffentliche Sammelstelle (für haushaltsübliche Verpackungsmengen) für: *z.B. Weißglas/Buntglas*
- Sonstiges

Abfallbehälter für	Anzahl	Volumen [Liter] <i>z.B. 120, 240, 1100, ...</i>	Entleerungsintervall <i>z.B. wöchentlich, 14-tägig</i>
Restmüll			
Altpapier			
Leicht- und Metallverpackungen			
Buntglas			
Weißglas			
Bioabfall			
Küchen- und Speiseabfälle			
Altspisefette und -öle			

## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

### 3d Nicht gefährliche Abfälle

**Hinweis:** Führen Sie allfällige Ergänzungen bzw. Streichungen je nach Bedarf durch. Das aktuelle Abfallverzeichnis (PDF) ist unter [www.edm.gv.at](http://www.edm.gv.at) > „Aktuelles Abfallverzeichnis“ abrufbar.

Abfallbezeichnung <sup>1</sup>	Schlüsselnummer	Menge in kg	Anfallsort Pos. aus Tab2	Sammelbehälter Art/Volumen	Entleerungsintervall	Übernehmer Firmenname
Siedlungsabfälle und ähnliche Gewerbeabfälle (Restmüll)	91101					
Altpapier, Papier und Pappe, unbeschichtet	18718					
Kartonagen	91201					
Leichtfraktion aus der Verpackungssammlung (restentleert!)	91207					
Kunststoffemballagen und –behältnisse	57118					
Kunststofffolien	57119					
Eisenmetallemballagen und -behältnisse (Metallverpackungen)	35105					
Aluminium, Aluminiumfolien	35304					
Weißglas (Verpackungsglas)	31468					
Buntglas (Verpackungsglas)	31469					
Biogene Abfälle	92401					
Küchen- und Speiseabfälle, die tierische Anteile enthalten	92402					
Altspeiseöle und –fette (Frittieröle)	12302					
Inhalte von Fettabscheidern	12501					
Holzemballagen und Holzabfälle, nicht verunreinigt	17201					
Toner	55509					
Weitere Abfälle nach der ÖNORM S2100 und der Abfallverzeichnisverordnung je nach Branche eintragen						

<sup>1</sup> Gemäß ÖNORM S2100 und Abfallverzeichnisverordnung

## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

### 3e Gefährliche Abfälle

**Hinweis:** Führen Sie allfällige Ergänzungen bzw. Streichungen je nach Bedarf durch. Das aktuelle Abfallverzeichnis (PDF) ist unter [www.edm.gv.at](http://www.edm.gv.at) > „Aktuelles Abfallverzeichnis“ abrufbar.

Abfallbezeichnung <sup>2</sup>	Schlüsselnummer	Menge in kg	Anfallsort Pos. aus Tab2	Sammelbehälter Art/Volumen	Entleerungsintervall	Übernehmer Firmenname
Batterien, unsortiert	35338g					
Gasentladungslampen (z.B. Leuchtstoffröhren)	35339g					
Bildschirmgeräte einschließlich Bildröhrengeräte	35212g					
Altöle	54102g					
Kunststoffembalagen und – behältnisse mit gefährlichen Restinhaltsstoffen (auch Toner cartridges mit gefährlichen Restinhalten)	57127g					
Weitere Abfälle nach der ÖNORM S2100 und der Abfallverzeichnisverordnung je nach Branche eintragen						

### 3f Abfallsammler, - behandler

**Hinweis:** Prüfen Sie den insbesondere für gefährliche Abfälle den Berechtigungsumfang des übernehmenden Abfallsammler bzw.–behandlers regelmäßig unter Abfrage auf [www.edm.gv.at](http://www.edm.gv.at) > Suchen und Auswerten und weiter in der Rubrik „Abfall-Sammler/-Behandler“ unter „[Suche nach Registrierten](#)“.

Name und Kontakt des Abfallsammlers, - behandlers		Identifikationsnummer
<a href="https://www.umwelt.graz.at/cms/ziel/4995414/DE/">https://www.umwelt.graz.at/cms/ziel/4995414/DE/</a> (Liste gängigster Entsorger)		
<input type="checkbox"/>	Holding Graz Abfallwirtschaft, Sturzgasse 8, 8020 Graz	9008390350270
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

<sup>2</sup> Gemäß ÖNORM S2100 und Abfallverzeichnisverordnung

## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

4.) Darstellung der organisatorischen Vorkehrungen zur Einhaltung der abfallwirtschaftlichen Rechtsvorschriften		
Abfallverantwortliche in Funktionseinheiten <i>(z.B. in der Küche)</i>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Kurze Beschreibung dazu:	
Nr.	Abfallrelevante Verpflichtungen	Dokumentation
1	<b>Abfallwirtschaftskonzept</b> § 10 AWG 2002, BGBl 102/2002 / § 376 Abs. 3 GewO idgF Einrichtungen mit über 20 Beschäftigten müssen ein AWK erstellen, Fortschreibung bei jeder genehmigungspflichtigen Anlagenänderung, spätestens jedoch alle 7 Jahre	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Verantwortlich: Nächste Aktualisierung am:
2	<b>Abfallbeauftragter</b> § 11 AWG 2002, BGBl 102/2002 idgF Bestellung eines fachlich qualifizierten Abfallbeauftragten in Betrieben mit mehr als 100 MitarbeiterInnen.	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Name des Abfallbeauftragten und des Stellvertreters:
3	<b>Explizite Beauftragung zur umweltgerechten Entsorgung</b> § 15 Abs. 5a und 5b AWG 2002, BGBl 102/2002 idgF Aus Haftungsgründen ist es erforderlich dem Übernehmer einen expliziten Auftrag zur umweltgerechten Verwertung oder Beseitigung zu geben.	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Beauftragt am: Wie: <i>(z.B. Vertrag)</i>
4	<b>Aufzeichnungspflicht für Abfälle</b> § 17 (1) AWG 2002, BGBl 102/2002 idgF Für nicht gefährliche Abfälle und gefährliche Abfälle sind nach Abfallart, Herkunft, Menge und Verbleib jährlich Aufzeichnungen zu führen. Diese sind getrennt von der übrigen Buchhaltung mind. 7 Jahre aufzubewahren <i>(siehe Punkt 3)</i>	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Verantwortlich: Wo werden die Abfallaufzeichnungen aufbewahrt? <i>(z.B. in Buchhaltung eigener Ordner)</i>
5	<b>Meldepflicht für Abfallersterzeuger</b> (§ 18 (1) AWG 2002, BGBl 102/2002 idgF Wenn im Betrieb gefährliche Abfälle anfallen, die nicht mit in Haushalten anfallenden Abfällen (in Art und Menge) vergleichbar sind, ist innerhalb eines Monats nach Aufnahme der Tätigkeit eine Meldung im EDM zu machen. (Registrierung unter <a href="http://www.edm.gv.at">http://www.edm.gv.at</a> ). Sie bekommen eine Abfallidentifikationsnummer zugewiesen, die sie auf den Begleitscheinen für die Entsorgung von gefährlichen Abfällen eintragen.	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Abfallidentifikationsnummer:
6	<b>Begleitscheinpflicht für die Übergabe von gefährlichen Abfällen an den Entsorger</b> § 20 AWG 2002, BGBl. I 102/2002 idgF Für die Übergabe von gefährlichen Abfällen an den Entsorger ist ein Begleitschein auszufüllen. Dieser ist gemeinsam mit der Kopie des Begleitscheines getrennt von der übrigen Buchhaltung 7 Jahre aufzubewahren	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Verantwortlich: Wo werden die Begleitscheine aufbewahrt? <i>(z.B. in Buchhaltung eigener Ordner)</i>
7	<b>Erfüllung der Verpflichtungen der Verpackungsverordnung</b> BGBl. II Nr. 184/2014 idgF als Letztverbraucher: <ul style="list-style-type: none"> <li>Im Betrieb anfallende Verpackungen sind getrennt zu sammeln und in die vorgesehenen Sammelsysteme</li> </ul>	<input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend Verantwortlich:

## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

4.) Darstellung der organisatorischen Vorkehrungen zur Einhaltung der abfallwirtschaftlichen Rechtsvorschriften	
	<p>einzubringen (Achtung: Lizenznummern und Bestätigungen der Vorlieferanten auf Rechnungen verlangen, dass Verpackungen bereits auf der Vorstufe lizenziert sind.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ein Gewerbebetrieb, bei dem lizenzierte Verpackungen anfallen, kann eine <b>Anfallstellen-Nummer</b> (AS-Nummer) beim Sammelsystem anfordern</li> </ul> <p>als Inverkehrversetzer von Verpackungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unentgeltliche Rücknahme (nur für gewerbliche Verpackungen)</li> <li>Teilnahme an einem Sammel- und Verwertungssystem</li> </ul>
	<p>AS-Nummer:</p> <p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Verantwortlich:</p> <p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Sammel- und Verwertungssystem:</p> <p>Tarifkategorie:</p> <p>Lizenznummer:</p>
8	<p><b>Batterieverordnung</b> BGBl. II Nr. 159/2008 idgF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rückgabe von Gerätealtbatterien: Sammelstellen für Altbatterien sind Übernahmestellen von Gemeinden, von Batterieherstellern, von Sammel- und Verwertungssystemen und bei Letztvertreibern.</li> </ul>
	<p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Verantwortlich:</p> <p>Wo werden Gerätealtbatterien zurückgegeben?</p>
9	<p><b>Elektroaltgeräteverordnung</b> BGBl. II Nr. 121/2005 idgF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gewerbliche Elektroaltgeräte (nach dem 12. August 2005 in Verkehr gebracht) können dem Hersteller/Importeur zurückgegeben werden.</li> <li>Haushaltsähnliche Geräte - Verpflichtung zur Rückgabe an eine registrierte Sammelstelle nach EAG-Verordnung. <i>Achtung: Begleitscheine für gef. Abfälle!!</i></li> </ul>
	<p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Wo werden gewerbliche EAG Geräte zurückgegeben?</p> <p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Wo werden haushaltsähnliche EAG Geräte zurückgegeben?</p>
10	<p><b>Getrennte Sammlung und Verwertung von biogenen Abfällen</b> BGBl. Nr. 68/1992 idgF Bioabfälle sind getrennt zu sammeln</p>
	<p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Verantwortlich:</p>
11	<p><b>Küchen- und Speiseabfälle</b> Küchen- und Speiseabfälle sind alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, stammenden Speisereste. Es handelt sich dabei um pflanzliche und tierische Abfälle aus der Zubereitung und dem nicht vollständigen Verzehr von Nahrungsmitteln. Eine Verfütterung in der Landwirtschaft ist seit 31. Oktober 2006 nicht mehr möglich. Ebenso sind Küchenabfallzerkleinerer verboten!</p>
	<p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Verantwortlich:</p>
12	<p><b>Anschlussverpflichtung an die kommunale Abfallsammlung für Betriebe</b> § 8 Steiermärkisches Abfallwirtschaftsgesetz 2004, LGBl. Nr. 149/2016, idgF mit Hinweis auf Abfuhrordnung Stadt Graz §4 Andienungspflicht Grazer Abfuhrordnung 2006 (1 – 4) Die Liegenschaftseigentümer/innen der im Abfuhrbereich gelegenen Grundstücke sind berechtigt und verpflichtet, diese an die öffentliche Abfuhr anzuschließen und die auf ihren Grundstücken anfallenden Siedlungsabfälle durch die öffentliche Abfuhr sammeln und abführen zu lassen.</p>
	<p><input type="checkbox"/> zutreffend <input type="checkbox"/> nichtzutreffend</p> <p>Verantwortlich:</p>

## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

### 5.) Bereits umgesetzte/geplante Maßnahmen zur Abfallvermeidung & Abfalltrennung

Beschreibung der Maßnahme	Bereits durchgeführt	Geplant	Verantwortlich - Beschreibung
Abfalltrenninformation <ul style="list-style-type: none"> <li>• für MitarbeiterInnen</li> <li>• für Gäste</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Verzicht auf Portionsverpackungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verzicht auf Einweggeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verzicht auf Papiertischtücher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verzicht auf Getränkedosen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anbieten von Kleinportionen (Speisen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Einsatz von unverpackter Frischware	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verwendung von Mehrwegtransportverpackungen (Rücknahme über den Lieferanten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verwendung von Großgebinden zum Nachfüllen (Reinigungsmittel, Getränke, Öle...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseresten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weitergabe von Speisen & Lebensmittel an soziale Einrichtungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MitarbeiterInnen-Schulungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weitere Maßnahmen hier anführen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## Abfallwirtschaftskonzept Gastronomie

6.) Beilagen	
<input type="checkbox"/>	Lageplan der Betriebsanlage mit folgenden Angaben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennzeichnung der in Tabelle 2) Verfahrensbezogene Darstellung angeführten Bereiche und Positionsnummern</li> <li>• Insbesondere Kennzeichnung abfallrelevanter Bereiche</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	Fotos der zentralen Abfallsammelstelle mit den in Verwendung stehenden Abfallbehältern lt. Punkt 3c
<input type="checkbox"/>	Fotos der Sammelbehälter für gefährliche Abfälle
<input type="checkbox"/>	Weitere Beilagen hier anführen:

\_\_\_\_\_

Datum

\_\_\_\_\_

Firmenmäßige Zeichnung