

Erfassungsbogen für die Basisdaten des Küchenstandortes

(Einmalig auszufüllen bzw. bei Änderungen -> Basisdatenänderung)

HINWEIS: Dieses Dokument dient als Ansichtsexemplar. Für die Datenerfassung der teilnehmenden Standorte ist ausschließlich das Online-Tool (www.moneytor.at) zu verwenden!

Frage 1: Betriebskategorie (Kerngeschäft)	
Welcher Hauptkategorie würden Sie Ihren Küchenbetrieb zuordnen?	
<ul style="list-style-type: none"> • Als Hauptkategorie gilt jener Bereich, in dem mehr als die Hälfte der produzierten Essensmenge des Küchenstandortes ausgespeist wird. Trifft dies auf keinen der genannten Bereiche zu, ist „Gemischt“ anzugeben. • <u>Ausfüllbeispiel:</u> Eine Küche in einem Krankenhaus mit 40 % Ausspeisung im Krankenhaus (an Patienten sowie klinisches und administratives Personal) und 60 % Belieferung von div. externen Standorten (Schulen, Kindergärten etc.) fällt in die Kategorie „Gemischt“. 	
<input type="checkbox"/> Betriebsrestaurant	<input type="checkbox"/> Kindergarten
<input type="checkbox"/> Krankenhaus	<input type="checkbox"/> Schule/Universität
<input type="checkbox"/> Pflegeheim/Seniorenwohnheim	<input type="checkbox"/> Verpflegungsdienste und andere
<input type="checkbox"/> Reha-Zentrum/Kureinrichtung	<input type="checkbox"/> Gemischt
1 Antwortmöglichkeit	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 2: Organisationsform	
In welchem Verhältnis steht Ihr Küchenbetrieb zur verpflegten Einrichtung?	
<input type="checkbox"/> Im Eigentum der verpflegten Einrichtung bzw. Bestandteil der Organisation	<input type="checkbox"/> Externer vertraglicher Betreiber
1 Antwortmöglichkeit	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 3: Öffnungstage pro Jahr	
Wie viele Tage hat Ihr Betrieb im Schnitt pro Jahr geöffnet?	
<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie die Anzahl der durchschnittlichen Öffnungstage pro Jahr ein. Berücksichtigen Sie dabei allfällig geschlossene Perioden (z. B. Ferienzeit oder Betriebsurlaube in Kantinen etc.). 	
[Nummernfeld Anzahl] Öffnungstage pro Jahr	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 4: Regelöffnungstage pro Woche	
An wie vielen Wochentagen hat Ihr Betrieb in der Regel geöffnet?	
<input type="checkbox"/> 1 Tag	<input type="checkbox"/> 5 Tage
<input type="checkbox"/> 2 Tage	<input type="checkbox"/> 6 Tage
<input type="checkbox"/> 3 Tage	<input type="checkbox"/> 7 Tage
<input type="checkbox"/> 4 Tage	
1 Antwortmöglichkeit	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 5: Anteil der Speisenregeneration am Standort

Wie hoch ist der Anteil der am Standort regenerierten Speisen an der Gesamtausspeisung?

- Geben Sie an, wieviel Prozent Ihrer Gesamtausspeisung an einem anderen Produktionsstandort produziert und bei Ihnen lediglich regeneriert werden (z. B. durch Warm- oder Kaltanlieferung bzw. Regeneration durch Cook & Chill).
- Der Convenience-Grad der verarbeiteten Einzelkomponenten ist für die Beurteilung nicht ausschlaggebend!

[Nummernfeld %] Anteil regenerierte Speisen

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 6: Anzahl der wählbaren Hauptgerichte (MITTAG)

Wie viele verschiedene Hauptgerichte (MITTAG) werden den Kunden täglich angeboten?

- Geben Sie an, wie viele verschiedene Hauptgerichte beim Mittagessen täglich angeboten werden.
- Diverse diätologische Abwandlungen eines Gerichts sind NICHT als eigene Sorte zu werten.

[Nummernfeld Anzahl] Sorten Hauptgerichte **MITTAG** (inkl. Standardbeilagen Sättigung/Gemüse)

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 7: Informationen zum Ausspeisesystem

Welche Ausspeisesysteme kommen in Ihrem Betrieb zur Anwendung und wie hoch ist der Anteil der im jeweiligen System ausgespeisten Essensmenge?

- Geben Sie an, welche Art und Anzahl von Ausspeisesystemen verwendet werden und wieviel Prozent der Gesamtausspeisemenge im jeweiligen System ausgespeist werden. Ziehen Sie für den Anteil der Essensmenge an der Gesamtausspeisung den monatlichen Durchschnittswert heran. Die Prozentangaben müssen in Summe 100 % ergeben.
- Ausfüllbeispiel 1: Ein Betriebsverpfleger unterhält in einem Unternehmen eine Küche mit angeschlossenem SB-Restaurantbereich (Buffet Free-Flow). Es gibt in diesem Fall nur 1 Ausspeisesystem (1 x Speisesaal mit Free-Flow), in dem 100 % der Gesamtausspeisemenge ausgegeben werden.
- Ausfüllbeispiel 2: Eine Krankenhausküche liefert das Essen für die Patienten im eigenen Haus an drei Schöpfstationen und gibt Mitarbeiteressen über ein Buffet aus. Zusätzlich werden zwei Kindergärten mit Essen beliefert. In diesem Fall ist „3 x Schöpfstation“, „1 x Speisesaal mit Free-Flow“ und „2 x Belieferung von Außenstandorten“ anzugeben. Die Gesamtausspeisemenge ist prozentuell auf diese 3 verschiedenen Systeme aufzuteilen.

[Nummernfeld Anzahl] x Speisesaal mit Cafeteria-Line (durchgehende Ausgabetheke)	[Nummernfeld %] der Gesamtausspeisemenge
--	--

[Nummernfeld Anzahl] x Speisesaal mit Free-Flow (Buffet ggf. in Kombination mit Ausgabetheke und/oder Front Cooking)	[Nummernfeld %] der Gesamtausspeisemenge
--	--

[Nummernfeld Anzahl] x Schöpfstation	[Nummernfeld %] der Gesamtausspeisemenge
--------------------------------------	--

[Nummernfeld Anzahl] x Tablettsystem	[Nummernfeld %] der Gesamtausspeisemenge
--------------------------------------	--

[Nummernfeld Anzahl] x Belieferung von Außenstandorten (inkl. Weitergabe an karitative Einrichtungen)	[Nummernfeld %] der Gesamtausspeisemenge
---	--

Mehrere Antwortmöglichkeiten (Summe der Prozentwerte muss 100 % ergeben)

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 8: Anteil der ausgespeisten Gerichte, deren Rücklauf außerhalb des eigenen Standortes entsorgt wird

Wie hoch ist der Anteil der Gesamtauspeisung, deren Rücklauf nicht am eigenen Standort entsorgt wird (und somit nicht in den monatlichen Abfalldaten erfasst ist)?

- Wenn beispielsweise Event-Caterings oder Außenstandorte (z. B. Kindergärten, Schulen etc.) beliefert werden UND die Daten zu den dort anfallenden Resten (von den Tellern bzw. aus den Buffet- und Schöpfbehältern) nicht eingeholt werden können, ist dieser Anteil hier anzugeben.
- Diese Angabe ist notwendig, damit in Folge die monatlichen Abfalldaten richtig interpretiert werden können!
- Tipp: Gehen Sie die in Frage Nr. 7 angegebenen Ausspeisestellen hintereinander durch und klären Sie, ob die dort anfallenden Essensreste am Ende über das eigene Entsorgungssystem an Ihrem Standort entsorgt werden. Überall dort, wo dies NICHT der Fall ist, ist dieser Anteil dem nicht erfassbaren Rücklauf zuzurechnen.

[Nummernfeld %] Anteil der Ausspeisung ohne erfassbaren Rücklauf (Entsorgung außerhalb)

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 9: Wählbarkeit der Portionsgrößen (Hauptspeisen)

Wie vielen Portionsgrößen pro Hauptspeise werden zur Wahl angeboten?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Portionsgröße (Einheitsgröße) | <input type="checkbox"/> 3 verschiedene Portionsgrößen |
| <input type="checkbox"/> 2 verschiedene Portionsgrößen | <input type="checkbox"/> mehr als 3 verschiedene Portionsgrößen |

1 Antwortmöglichkeit

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 10: Freie Wählbarkeit von Beilagen und Menübestandteilen

Was trifft bei der Mehrheit (> 50 %) Ihrer ausgespeisten Gerichte in Punkto Wählbarkeit zu?

- Geben Sie an, ob beim überwiegenden Teil Ihrer Ausspeisung (> 50 %) eine Wählbarkeit gegeben ist.
- „Freie Wählbarkeit“ trifft dann zu, wenn diese in der Speisekarte bzw. den Menüplänen schriftlich kommuniziert wird bzw. in einer anderen Form klar zum Ausdruck kommt. Sonderwünsche auf Anfrage zählen nicht als freie Wählbarkeit!
- Ausfüllbeispiel: In einem Krankenhaus besteht bei den Patienten (40 % der Gesamtauspeisung) keine Wählbarkeit. Im Mitarbeiterrestaurant (60 % der Gesamtauspeisung) hingegen völlig freie Wählbarkeit. Es ist „freie Wählbarkeit von Menükomponenten UND freie Wählbarkeit von Beilagen bei den Hauptspeisen“ anzugeben.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> keine Wählbarkeit | <input type="checkbox"/> freie Wählbarkeit von Beilagen bei den Hauptspeisen |
| <input type="checkbox"/> freie Wählbarkeit von Menükomponenten | <input type="checkbox"/> freie Wählbarkeit von Menükomponenten UND freie Wählbarkeit von Beilagen bei den Hauptspeisen |

1 Antwortmöglichkeit

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 11: Anteil der vorbestellten Speisen

Wie hoch ist der Anteil der vorbestellen Speisen an der Gesamtauspeisung? (Wenn kein Vorbestellsystem vorhanden, dann 0 % eingeben).

- Geben Sie den Nutzungsgrad Ihres Vorbestellsystems an.
- Wenn Sie kein Vorbestellsystem verwenden, geben Sie bitte 0 % ein.

[Nummernfeld %] Anteil vorbestellte Speisen

Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 12: Ausspeisezeiten	
Welche Mahlzeiten werden an Ihrem Standort grundsätzlich ausgegeben?	
<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie jene Arten von Mahlzeiten, die an Ihrem Standort ausgegeben werden. • Eine Mahlzeiten-Kategorie ist auch dann anzukreuzen, wenn diese nur einen Teil Ihrer Ausgabestellen betrifft (z. B. wenn Zwischenmahlzeiten nur an Diabetiker ausgegeben oder Snacks im Freiverkauf nur an Mitarbeiter angeboten werden). 	
<input type="checkbox"/> Frühstück	<input type="checkbox"/> Mittagessen
<input type="checkbox"/> Abendessen	<input type="checkbox"/> Zwischenmahlzeiten und/oder Snacks
Mehrere Antwortmöglichkeiten	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 13: Freiverkauf von Snacks	
Findet an Ihrem Standort ein Freiverkauf von Snacks statt?	
<ul style="list-style-type: none"> • Zu berücksichtigen sind hier produzierte Speisen, die als Snacks auch über die herkömmlichen Speisezeiten hinaus bei Bedarf an Ihre Kunden angeboten werden (z. B. belegte Brote, gefülltes Gebäck, Kuchen, Plundergebäck). • Fertig abgepackte Waren (z. B. Schokoriegel, Gummibärchen – „Automatenware“) sind NICHT zu berücksichtigen! 	
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
1 Antwortmöglichkeit	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 14: Durchschnittliches Gewicht pro ausgegebenem Gericht	
Wieviel wiegen Ihre ausgegebenen Gerichte im Durchschnitt pro Portion?	
<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie das DURCHSCHNITTLICHE Gewicht aller an Ihrem Standort ausgegebenen Speisetypen an! Obwohl das Gewicht von verschiedenen Gerichten stark variieren kann, lässt sich über einen längeren Zeitraum meist ein aussagekräftiger Mittelwert pro Speisetyp ableiten bzw. schätzen. • Bitte beachten Sie, dass KEINE Getränke (Kaffee, Tee) einzuberechnen sind! • Der Speisetyp „Hauptspeise MITTAG“ (und „Hauptspeise ABEND“, wenn vorhanden) ist verpflichtend anzugeben. Für alle anderen Speisetypen ist nur dann ein Gewicht/Volumen anzugeben, wenn diese zutreffen. • Speisetypen im Freiverkauf sowie sonstige Speisetypen (z. B. Zubeißen) sind in den Feldern „Sonstiges (1-8)“ zu erfassen. Es kann anhand dieser Felder selbst eine Kategorisierung vorgenommen werden (z. B. „Belegte Brötchen“, „Mehlspeisen“, „Brei für Schonkost“). • <u>Anmerkung:</u> Auf Basis dieser Kennzahl wird in Folge das Gesamtgewicht des ausgegebenen Essens pro Monat ermittelt (Durchschnittsgewicht x Anzahl der ausgegebenen Portionen je Speisetyp = Gesamtausspeisemenge) und in Relation zum Lebensmittelabfall gesetzt. Das heißt für alle hier ausgefüllten Kategorien ist in Folge bei der Erfassung der monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen dann verpflichtend die Anzahl der jeweils ausgegebenen Portionen anzugeben! 	
[Nummernfeld g - Pflichtfeld]	pro Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) MITTAG
[Nummernfeld g]	pro Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) ABEND
[Nummernfeld g]	pro Frühstück
[Nummernfeld g = ml]	pro Suppe
[Nummernfeld g]	pro Salat
[Nummernfeld g]	pro Vorspeise (kalt & warm, exkl. Suppen)
[Nummernfeld g]	pro Dessert
[Nummernfeld g]	pro Zwischenmahlzeit (z. B. geplante Nachmittagsjause – KEIN Freiverkauf!)
[Nummernfeld g]	pro Sonstiges (1) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (1)]
[Nummernfeld g]	pro Sonstiges (2) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (2)]
[Nummernfeld g]	pro Sonstiges (3) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (3)]
[Nummernfeld g]	pro Sonstiges (4) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (4)]
[Nummernfeld g]	pro Sonstiges (5) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (5)]
[Nummernfeld g]	pro Sonstiges (6) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (6)]

[Nummernfeld g] pro Sonstiges (7) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (7)]
[Nummernfeld g] pro Sonstiges (8) [Freies Textfeld – Bezeichnung Sonstiges (8)]
Mehrere Antwortmöglichkeiten
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 15: Verwendete Tellergröße (bei den Hauptgerichten) Wie groß ist der Durchmesser des verwendeten Hauptspeisen-Tellers? <ul style="list-style-type: none"> Der Durchmesser des verwendeten Hauptspeisen-Tellers bezieht sich auf den Spiegel, ohne dessen Rand bzw. Fahne!
[Nummernfeld cm] Durchmesser Speiseteller (Hauptgerichte)
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 16: Name/Art des Warenwirtschaftssystems Welches Warenwirtschaftssystem wird in Ihrem Betrieb verwendet?
[Freies Textfeld - Bezeichnung]
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 17: Entsorgungssystem beim Küchenabfall Welches System wird zur Entsorgung des Küchenabfalls verwendet? Wie viele Küchentonnen bzw. Tanks sind durchschnittlich an Ihrem Standort vorhanden? Wie groß ist deren Fassungsvermögen? <ul style="list-style-type: none"> Geben Sie an, welches System bzw. welche Systeme zur Entsorgung des Küchenabfalls verwendet werden, wie viele Küchentonnen/Tanks durchschnittlich vorhanden sind und wie groß deren Fassungsvermögen ist. 	
[Nummernfeld Anzahl] Küchentonnen 60 l	[Nummernfeld Anzahl] Küchentonnen 120 l
[Nummernfeld Anzahl] Küchentonnen 240 l	[Nummernfeld Anzahl] Küchentonnen andere Größe [Nummernfeld – Volumen - Pflichtfeld] l
[Nummernfeld Anzahl] Tanks [Nummernfeld – Volumen - Pflichtfeld] l/m ³	[Nummernfeld Anzahl] Sonstiges [Freies Textfeld – Erläuterung - Pflichtfeld]
Mehrere Antwortmöglichkeiten	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 18: Entsorgungsfrequenz Wie oft werden die Küchenabfälle entsorgt?	
<input type="checkbox"/> täglich	<input type="checkbox"/> 2 x pro Woche
<input type="checkbox"/> 1 x pro Woche	<input type="checkbox"/> alle 2 Wochen
<input type="checkbox"/> nach Bedarf	<input type="checkbox"/> andere Frequenz [Freies Textfeld - Erläuterung]
1 Antwortmöglichkeit	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 19: Name des Entsorgungsunternehmens Welches Unternehmen führt die Entsorgung der Küchenabfälle durch? <ul style="list-style-type: none"> Geben Sie bitte zusätzlich im Kommentarfeld die für Ihren Standort zuständige (Name, E-Mail-Adresse, Telefonnummer) beim Entsorgungsunternehmen bekannt.
[Freies Textfeld]
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]

Frage 20: Art der Verrechnung der Entsorgung	
Auf welcher Basis erfolgt die Verrechnung der Kosten für die Entsorgung der Küchenabfälle?	
<input type="checkbox"/> Volumenmessung durch Entsorger	<input type="checkbox"/> Verwiegung durch Entsorger
<input type="checkbox"/> Pauschalbetrag pro abgeholter Tonne	<input type="checkbox"/> Pauschalbetrag pro Entsorgungsvorgang
<input type="checkbox"/> Pauschalbetrag pro Monat	<input type="checkbox"/> anderes [Freies Textfeld - Erläuterung]
<i>Mehrere Antwortmöglichkeiten</i>	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 21: NUR BEI TANKSYSTEMEN: Anteil des hinzugefügten Spülwassers	
Wie hoch ist der Anteil des hinzugefügten Spülwassers?	
<ul style="list-style-type: none"> Geben Sie den Anteil des Spülwassers (in Prozent vom Gesamtabfallvolumen des entsorgten Lebensmittelabfalls) an, das im Zuge des Entsorgungsvorganges beigefügt wird (nur bei Tanksystemen). Wenn Sie kein Spülwasser hinzufügen, geben Sie bitte 0 % ein. 	
[Nummernfeld %]	Anteil hinzugefügtes Spülwasser im Zuge des Entsorgungsvorganges
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 22: NUR BEI ABFALLENTWÄSSERUNGSANLAGEN: Entzogener Flüssigkeitsanteil	
Wie hoch ist der entzogene Flüssigkeitsanteil im Zuge der Abfallentwässerung? (Wenn keine Abfallentwässerung durchgeführt wird, dann 0 % eingeben!)	
<ul style="list-style-type: none"> Falls Sie unmittelbar vor der Entsorgung eine Entwässerungsanlage (z. B. Zentrifuge) verwenden, dann geben Sie hier den durchschnittlichen Anteil der extrahierten Flüssigkeit an (in Prozent vom Gesamtabfallvolumen bzw. Gewicht vor der Entwässerung). Wenn keine Abfallentwässerung erfolgt, geben Sie bitte 0 % ein. Wenn bei Tanksystemen vor dem Entwässerungsvorgang noch Spülwasser hinzugefügt wird, bezieht sich der hier angegebene Anteil der extrahierten Flüssigkeit auf den Lebensmittelabfall INKLUSIVE des enthaltenen Spülwassers. 	
[Nummernfeld %]	Anteil extrahierte Flüssigkeit aus dem Gesamtabfallvolumen/-gewicht vor der Entsorgung
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 23: OPTIONAL: Zubereitungsreste	
Wie hoch ist die Menge bzw. der Anteil der Zubereitungsreste?	
<ul style="list-style-type: none"> Geben Sie die Menge bzw. den Anteil der unvermeidbaren Rüstabfälle an, die im Zuge des Zubereitungsprozesses an ihrem Standort entstehen (ENTWEDER in Kilogramm pro Monat ODER Prozentanteil der Gesamtabfallmenge anhand eines Jahresdurchschnitts). Dieser Wert muss mit dem von UAW zur Verfügung gestellte Excel-Berechnungsblatt (Download HIER) ermittelt werden und das ausgefüllte Excel-File ist hochzuladen! 	
[Nummernfeld Kilogramm]	durchschnittliches Gewicht unvermeidbare Rüstabfälle (pro Monat)
[Nummernfeld %]	Anteil unvermeidbare Rüstabfälle an Gesamtabfallmenge
1 Antwortmöglichkeit	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 24: OPTIONAL NUR FÜR KRANKENHÄUSER: Anteil der Klassepatienten	
Wie hoch ist der Anteil der zugewiesenen Betten für Klassepatienten an der Gesamtbettenkapazität?	
[Nummernfeld %]	Anteil Betten für Klassepatienten an der Gesamtbettenkapazität
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

Frage 25: OPTIONAL: Kundenbewertung zur Qualität des Essens

Wie bewerten Ihre Kunden das in Ihrem Betrieb ausgegebene Essen?

- Falls es an Ihrem Standort ein System zum Kundenfeedback bezüglich der Essensqualität gibt, geben Sie hier die Bewertungsergebnisse nach Schulnotensystem bekannt (1/sehr gut bis 5/nicht genügend).
- Ziehen Sie als Grundlage hierfür die an Ihrem Standort zuletzt durchgeführte Umfrage heran.
- Falls Sie mit einer anderen Systematik zur Bewertung der Essensqualität arbeiten, ist es notwendig, dass Sie Ihre angewandte Skala auf das hier genannte Schulnotensystem umrechnen.

<input type="checkbox"/> 1 / sehr gut	<input type="checkbox"/> 2 / gut
<input type="checkbox"/> 3 / befriedigend	<input type="checkbox"/> 4 / genügend
<input type="checkbox"/> 5 / nicht genügend	

1 Antwortmöglichkeit

Kommentar / Erläuterung zur Antwort **[Freies Textfeld]**