



# MANAGEMENTHANDBUCH

Stand: Juli 2018



Das Programm Moneytor wurde entwickelt mit Unterstützung von

 **Bundesministerium**  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

Abfallvermeidungs-Förderung  
der österreichischen  
Sammel- & Verwertungssysteme  
für Verpackungen

rethinkrefusereduce  
rethinkrefusereduce  
rethinkrefusereduce

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Moneytor: Das System im Überblick</b> .....	<b>5</b>
<b>3. Monitoring</b> .....	<b>10</b>
3.1. Grundsätzliches & Vorbereitung.....	10
3.2. Erfassung Basisdaten (Prozessschritt 1).....	11
3.3. Erfassung der lfd. Ausspeise- und Abfallmengen (Prozessschritt 2).....	14
3.4. Auswertung (Prozessschritt 3) und Einstufung Handlungsbedarf (Prozessschritt 4) .....	16
<b>4. Maßnahmen zur Lebensmittelabfallreduktion (Prozessschritt 5)</b> .....	<b>20</b>
4.1. Grundsätzliches & Vorbereitung.....	20
4.2. Eskalierungsstufe 1: Selbstevaluierungen.....	21
4.3. Eskalierungsstufen 2-3: Trainings & Coachings .....	23
<b>ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten</b> .....	<b>25</b>
<b>ANHANG II: Abfragekategorien für die Ausspeise- und Abfallmengen</b> .....	<b>32</b>
<b>ANHANG III: Berechnungsbogen für Zubereitungsreste</b> .....	<b>34</b>

*Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird im vorliegenden Management-Handbuch die gewohnte männliche Sprachform bei personenbezogenen Substantiven und Pronomen verwendet. Dies impliziert jedoch keine Benachteiligung des weiblichen Geschlechts, sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.*

## 1. Einleitung

Die Initiative *United Against Waste* (UAW) verfolgt das Ziel, die Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung (Gastronomie, Hotellerie sowie Gemeinschaftsverpflegung) bis zum Jahr 2030 zu halbieren. UAW wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen und stellt Küchenbetrieben vielfältige Informationen und Hilfsmittel zum Kampf gegen den Lebensmittelabfall zur Verfügung.

Untersuchungen von UAW zeigen, dass im Bereich der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung (GV) jährlich rund **61.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle (LMA) hauptsächlich aufgrund von Überproduktionen und Tellerresten anfallen** (im Vergleich dazu fallen 50.000 Tonnen LMA in der österreichischen Hotellerie und 45.000 Tonnen in der österreichischen Gastronomie hauptsächlich durch Tellerreste an). Egal ob bei Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Betriebsrestaurants oder anderen Formen der Gemeinschaftsverpflegung, gibt es bei der Gesamtmenge des anfallenden LMA immer deutliche Unterschiede zwischen einzelnen Großküchenstandorten.<sup>1</sup> Für das Management von Großküchenbetreibern gab es bislang kein geeignetes Instrument, belastbare Kennzahlen und aussagekräftige Benchmarks zu LMA zu ermitteln, welche die jeweils spezifischen Typologien der eigenen Standorte (z.B. vertragliche Rahmenbedingungen, Angebotsvielfalt, Produktionssystem, Ausspeisesystem u.a.) berücksichtigen.

UAW hat in Zusammenarbeit mit Großküchenpartnern und mit Unterstützung des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus sowie durch die Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen mit „[Moneytor](#)“ ein Monitoring- und Managementsystem entwickelt, das Betreibern die **Dauerbeobachtung der Lebensmittelabfälle sowie Umsetzung von gezielten Abfallvermeidungsstrategien** auf Basis von branchenweit einheitlichen Standards ermöglicht.

Neben einer kontinuierlichen Reduktion des LMA bringt das System folgenden Nutzen für Großküchenbetreiber:

- Kostengünstiges & zeitsparendes Tool zur lfd. Überwachung des LMA
- Belastbare Branchenvergleiche, die Standorttypologien berücksichtigen
- Identifikation von Standorten mit Handlungsbedarf beim LMA
- Standardisierte Prozesse & Tools für Reduktionsmaßnahmen
- Laufende Sensibilisierung und Evaluierung der Mitarbeiter
- Harte Fakten als Argumentationsgrundlage intern & ggü. Auftraggebern
- Öffentliche Profilierung des Engagements gegen LMA

Ziel ist es, Moneytor in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung als **branchenweiten Standard auszurollen und flächendeckend zur Anwendung zu bringen**. Durch die Einbindung unterschiedlicher Betreiberformen und Betriebstypen in einem einheitlichen Managementsystem soll ein effektiver Erfahrungsaustausch zwischen Großküchenbetreibern ange-

---

<sup>1</sup> Details vgl. UAW-Studie (2014-2015): <https://united-against-waste.at/erheben/ergebnisse-der-testerhebung/>

stoßen und ein langfristiges Engagement der Branche für weniger Lebensmittelabfall gefördert werden.

Dieser Leitfaden beschreibt die Funktionsweise und schrittweise Implementierung des Programms Moneytor und bildet das Regelwerk für dessen Anwendung. Neben Tipps zu häufig auftauchenden Fragen finden sich auch Verweise zu allen für den Umsetzungsprozess relevanten Tools und Hilfsmittel. Dieses Dokument richtet sich insbesondere an Umsetzungsverantwortliche in den Unternehmen (Datenbeauftragte, Food Waste Coaches, Qualitätsmanager, Regionalmanager, Standortmanager etc.) und wird laufend um neue Informationen bzw. Neuerungen im System aktualisiert.

**FAQ: Was unterscheidet Moneytor vom UAW-Beratungsprogramm [Küchenprofi\[t\]](#)?**

Während Moneytor eine kostengünstige Dauerbeobachtung der LMA-Gesamt mengen von mehreren Großküchenstandorten erlaubt, liefert Küchenprofi[t] eine detaillierte Momentaufnahme eines Standortes. Moneytor widmet sich den Gesamtstrukturen eines Großküchenbetreibers, während Küchenprofi[t] nur die Stellschrauben eines einzelnen Standortes im Fokus hat.

Küchenprofi[t] wurde als gefördertes Beratungsprogramm für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe konzipiert. Auf Grundlage einer einmaligen und detaillierten Abfallsortierung wird analysiert, wieviel LMA in einzelnen Küchenbereichen anfällt und wie sich dieser aus unterschiedlichen Produktgruppen zusammensetzt. In einem zweiten Schritt werden die Ergebnisse von einem unabhängigen Küchenprofi interpretiert und gemeinsam mit dem Küchenstandort Einsparmaßnahmen entwickelt.

Sie Systematik von Küchenprofi[t] kann bei Bedarf im Programm Moneytor im Zuge der Coachings von einzelnen Standorten Anwendung finden (vgl. Eskalierungsstufe 3)

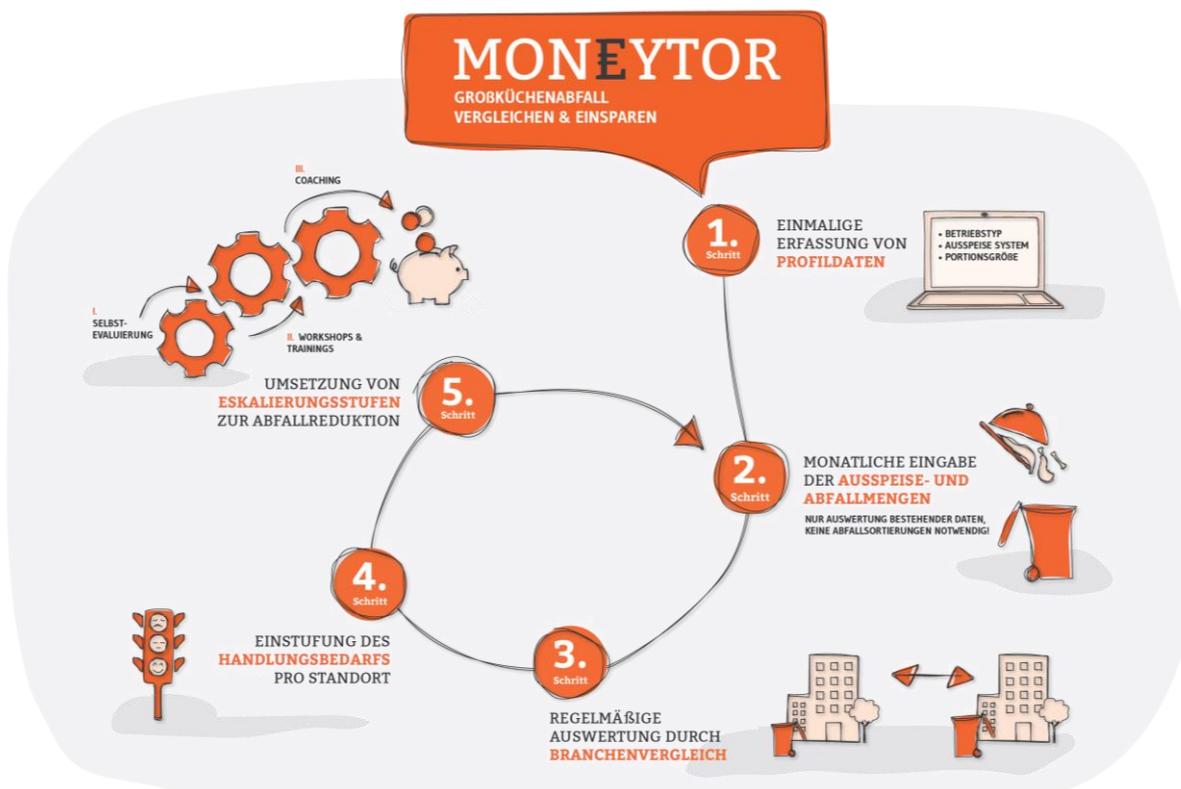
## 2. Moneytor: Das System im Überblick

Das System Moneytor basiert auf zwei zentralen Säulen:

- Die erste Säule ist das **laufende Abfallmonitoring**, das die Daten- und Entscheidungsgrundlage für die Durchführung und Evaluierung von Reduktionsmaßnahmen liefert. Die Umsetzung dieser Säule wird im Kapitel 3 näher beschrieben und umfasst die Schritte 1-4 in der untenstehenden Prozessgrafik.
- Die zweite Säule besteht aus **Prozessstandards zur Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen**. Die Umsetzung dieser Säule wird im Kapitel 4 näher beschrieben und umfasst den Schritt 5 in der untenstehenden Prozessgrafik.

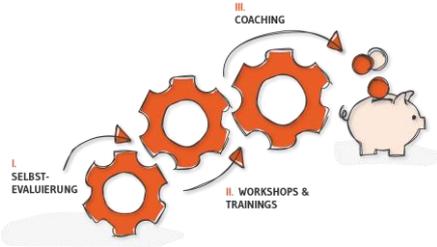
In Kombination bilden beide Säulen ein **integriertes Monitoring- und Managementsystem**, in dem Datenerhebung, Benchmarking, Maßnahmenumsetzung (in Form von Selbstevaluierungen, Trainings und Coachings) sowie Erfolgskontrolle Hand in Hand gehen und kontinuierlich durchgeführt werden. Dadurch wird das Thema Lebensmittelabfallvermeidung in den betrieblichen Managementprozessen und Kommunikationsabläufen verankert und bleibt für alle handelnden Personen sichtbar „am Radar“.

**Darstellung der Monitoring- und Managementsystems:**



## Übersicht der einzelnen Schritte:

	<p><b>1. Schritt: Einmalige Erfassung der Basisdaten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenstandorte werden anonymisiert in einer Online-Datenbank angelegt</li> <li>• Einmalige Eingabe von detaillierten Profilinformatoren pro Standort, u.a. zu Betriebstyp, Organisationsform, Öffnungstage, Ausspeisesystemen, Produktionssystemen, Angebotsvielfalt, Durchschnittsgrößen der Portionen, Wählbarkeit bei Portionsgrößen bzw. Beilagen, System der Abfallentsorgung, Anteil der Zubereitungsreste im Gesamtabfall u.a.</li> </ul>
	<p><b>2. Schritt: Laufende Erfassung der Ausspeise- und Abfallmengen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Gesamtausspeisung sowie die Gesamtmenge der entsorgten Küchenabfälle werden für jeden Monat pro Standort im Online-System erfasst</li> <li>• Ausspeisemenge: Anzahl der ausgegebenen Portionen pro Kategorie (Hauptspeisen Mittag, Hauptspeisen Abend, Frühstücke, Suppen, Salate etc.)</li> <li>• Abfallmenge: Verrechnete Anzahl der entleerten Küchentonnen durch den Abfallentsorger (bzw. verrechnetes Volumen/Gewicht bei Tankentleerungen)</li> </ul>
	<p><b>3. Schritt: Auswertung durch Branchenvergleich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ermittlung des „Verlustgrades“ als einheitliche Kennzahl (Verhältnis zwischen Entsorgungs- und Ausspeisemenge)</li> <li>• Daten werden von Verzerrungsfaktoren bereinigt (z.B. hinzugefügtes Spülwasser bei Tanksystemen, nicht erfassbare Speisereste von Außenstellen, Zubereitungsreste bei hohem Einsatz von unverarbeiteten Lebensmitteln etc.)</li> <li>• Regelmäßige Performance-Reports durch UAW             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Innerhalb einer Betriebskategorie werden Standorte mit ähnlicher Typologie (z.B. anhand Größe, bediente Essenszeiten, Produktionssystem, Ausspeisesystem) miteinander verglichen</li> <li>– Filterfunktionen ermöglichen Betreibern eine individuelle Gegenüberstellungen der Ergebnisse</li> <li>– Nur Standorte mit ausreichender Datenqualität fließen in die Auswertung ein</li> </ul> </li> </ul>

	<p><b>4. Schritt: Einstufung Handlungsbedarf pro Standort</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reihung jeder Betriebskategorie nach Verlustgrad: <ul style="list-style-type: none"> <li>Schlechtestes Drittel = Hoher Handlungsbedarf</li> <li>Mittleres Drittel = Mittlerer Handlungsbedarf</li> <li>Bestes Drittel = Niedriger Handlungsbedarf</li> </ul> </li> <li>Je nach Handlungsbedarf werden unterschiedliche Eskalierungsstufen zur Maßnahmenumsetzung empfohlen</li> </ul>
	<p><b>5. Schritt: Umsetzung von Eskalierungsstufen zur Abfallreduktion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„Bottom-up“ Ansatz: Standorte analysieren zu Beginn selbst und arbeiten eigene Strategien aus. Falls diese nicht greifen, kommen Trainings &amp; Coachings zum Einsatz</li> <li>Drei aufeinander aufbauende Eskalierungsstufen mit unterschiedlich umfangreichen Maßnahmen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Eskalierungsstufe 1: Selbstevaluierung durch Standorte unter Einbeziehung der relevanten Bereiche (z.B. Küche, Pflege, Diätologie, Controlling, F&amp;B Manager)</li> <li>Eskalierungsstufe 2: Training durch Wissenstransfer zwischen Standorten mit ähnlichen Rahmenbedingungen (Peer-to-Peer Workshops)</li> <li>Eskalierungsstufe 3: Standorte mit anhaltend hohen Abfallmengen werden durch strukturelle und organisatorische Veränderungsprozesse begleitet (Coaching)</li> </ul> </li> <li>Für die Koordination und Durchführung der Eskalierungsstufen können unternehmensinterne „Food Waste Coaches“ ausgebildet werden.</li> </ul>

Für eine erfolgreiche Einführung und laufende Umsetzung des Systems müssen Personen unterschiedliche Funktionen bzw. Aufgabenbereiche wahrnehmen. **Für einen Betreiber ist es vor Einführung des Systems wichtig, innerhalb des Unternehmens die Funktionen bzw. Aufgabenverteilung klar zu regeln!**

**Überblick der verschiedenen Funktionen und Aufgabenbereiche:**

Person / Funktion	Aufgabenbereich
<p><b>Entscheidungsträger</b> (Geschäftsführung, Bereichsleitung etc.)  Kürzel: <b>ET</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestimmt Daten-Koordinator</li> <li>• Kommuniziert Teilnahme am Programm im Unternehmen (inkl. Weitergabe von Text-/Bildbausteinen an Kommunikationsabteilung)</li> <li>• Bekommt regelmäßig die Performance-Reports vorgelegt und trifft Entscheidungen hinsichtlich der weiteren Programmumsetzung bzw. Durchführung von Eskalierungsstufen an einzelnen Standorten</li> </ul>
<p><b>Daten-KoordinatorIn</b>  Kürzel: <b>DK</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koordiniert die Umsetzung des Abfallmonitorings im Unternehmen (Prozessschritte 1-4)</li> <li>• Fungiert als Kommunikationsschnittstelle zwischen den einzelnen Küchenstandorten und UAW</li> <li>• Verantwortlich für die interne Koordination &amp; Konsolidierung der einzuspeisenden Daten</li> <li>• Hat Überblick über Systemvorgaben im Bereich der Datenerhebung (kennt die Inhalte des Kapitels 3 in diesem Leitfaden!)</li> <li>• Erhält Detailbriefings und Coaching durch UAW (bei Bedarf)</li> </ul>
<p><b>Standortleitung</b>  Kürzel: <b>SL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt die standortbezogenen Daten (Basisdaten &amp; lfd. Ausspeise- und Abfallmengen) fristgerecht im Online-System ein</li> <li>• Klärt bei Bedarf Fragen zur Dateneinspeisung mit dem zuständigen Daten-Koordinator</li> <li>• Führt den Selbstevaluierungsprozess des Standortes durch (bei Umsetzung der Eskalierungsstufe 1)</li> </ul>
<p><b>Food Waste Coach</b>  Kürzel: <b>FWC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koordiniert die Umsetzung der Eskalierungsstufen zur Abfallreduktion im Unternehmen (Prozessschritt 5)</li> <li>• Fungiert als Kommunikationsschnittstelle zwischen Geschäftsführung und den Küchenleitungen hinsichtlich Reduktionsziele und Maßnahmenumsetzung</li> <li>• Führt betriebsinterne Workshops und Seminare durch</li> <li>• Führt Einzelcoachings für Standorte mit anhaltend hohen Abfällen durch, koordiniert und analysiert Abfallerhebungen vor Ort</li> <li>• Wird von UAW für diese Aufgaben im Rahmen eines Train-the-Trainer Programms geschult</li> <li>• Hat Überblick über Systemvorgaben zu den Eskalierungsstufen (kennt die Inhalte des Kapitels 4 in diesem Leitfaden!)</li> <li>• <i>Anmerkung: Der FWC kann auch erst zu einem späteren Zeitpunkt <b>nominiert werden</b> (nach Vorliegen der ersten Ergebnisse aus dem Monitoring bzw. bei Anlaufen der Eskalierungsstufen (vgl. Kapitel 4).</i></li> </ul>

**United Against Waste**

*Kürzel: UAW*

- Koordiniert und begleitet Gesamtumsetzung im Betrieb
- Hält Kontakt zum Daten-Koordinator (zur Umsetzung des Monitorings)
- Führt Plausibilitätsprüfungen und Kontrollen zur Datenqualität durch
- Erstellt in regelmäßigen Intervallen (viertel- bis halbjährlich) Auswertungsberichte („Performance-Reports“) und ermittelt laufend die Benchmarks pro Betriebskategorie
- Leitet Handlungsempfehlungen für die Betreiber ab
- Schult und begleitet betriebsinterne Food Waste Coaches und stellt Methoden, Tools und Materialien zur Verfügung (zur Umsetzung der Eskalierungsstufen)

In den nachfolgenden Kapiteln wird die Umsetzung jedes einzelnen Prozessschrittes in Form einer detaillierten To-Do-Liste mit Zuordnung zu den o.g. Funktionskategorien dargestellt. Durch die unterschiedlichen Farbkennzeichnungen können die relevanten To-Dos je Funktion schnell gesichtet werden.

### 3. Monitoring

#### 3.1. Grundsätzliches & Vorbereitung

- ① Alle im Monitoring-System eingespeisten **Daten müssen betriebsintern überprüfbar und belegbar sein!** Damit die Ergebnisse vor Manipulationen geschützt sind, wurde das System so konzipiert, dass die Eingabe von bloßen Schätzwerten weitgehend vermieden wird (so ist es z.B. bei der optionalen Eingabe für den Anteil der abzuziehenden Zubereitungsreste notwendig, dass man diesen über ein einheitliches Berechnungsblatt ermittelt und dokumentiert).
- ① Die Erfassung und Bearbeitung aller Daten (Basisdaten sowie monatliche Ausspeise- und Abfallmengen) erfolgt über die **Online-Datenbank** unter [www.moneytor.at](http://www.moneytor.at). Für das Arbeiten mit diesem Online-Tool wird unter folgendem Link ein eigenes **User-Manual** zur Verfügung gestellt: <https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/04/Moneytor-Benutzerhandbuch-Online-Datenbank-Stand-04-2018.pdf>
- ① **Kontakt für Abwicklung des Monitorings bei UAW:**  
[regina.arnberger@tatwort.at](mailto:regina.arnberger@tatwort.at); T +43 (0)1 409 55 81-214

To-Do	Wer
<p><b>1. Festlegung der teilnehmenden Küchenstandorte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es können jene Standorte ausgewählt werden, wo Speisen entweder <b>frisch zubereitet</b> oder <b>regeneriert und ausgegeben</b> werden</li> <li>• Damit ein Standort im System geführt werden kann, benötigt dieser ein <b>eigenes Entsorgungssystem</b> für Küchenabfall (anhand dessen die Gesamtmenge/Volumen des Küchenabfalls gemessen werden kann)</li> </ul>	ET
<p><b>2. Nominierung eines internen Daten-Koordinators</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemäß Aufgabenprofil in Kapitel 2</li> </ul>	ET
<p><b>3. Partnerschaft mit UAW &amp; Teilnahme am Programm Moneytor im Unternehmen kommunizieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle relevanten Personen (Küchenleiter, Regionalleiter etc.) informieren, dass dieses Programm implementiert wird und welches Ziel es hat <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Weblink mit Infos zum Programm: <a href="https://united-against-waste.at/sich-informieren/abfallmonitoring/">https://united-against-waste.at/sich-informieren/abfallmonitoring/</a></li> <li>○ Download-Link Präsentation Programm Moneytor: <a href="https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/07/Moneytor-2018.pdf">https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/07/Moneytor-2018.pdf</a></li> </ul> </li> <li>• Vorstellung des Datenkoordinators und dessen Aufgaben</li> <li>• Allfällige Ängste und Vorurteile bei den Küchenleitern abbauen, z.B. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ „Das Programm hilft Einsparpotenziale zu erkennen und umzusetzen, und soll niemanden schlecht machen“</li> <li>○ „Es werden div. erschwerende Standortfaktoren bei der Beurteilung mitberücksichtigt und die Richtigkeit aller Daten und Ergebnisse nochmals mit den Standortleitern geklärt, bevor über weitere Schritte entschieden wird“</li> </ul> </li> <li>• Weiterleitung der Text- und Bildbausteine an den Bereich Kommunikation/PR/Marketing zur</li> </ul>	ET

<p>Integration in Website, Newsletter, interne Rundschreiben, Unternehmenspräsentationen etc.          → Download-Link Text- und Bildbausteinen:  <a href="https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/2018_UAW-Moneytor_Textbausteine-f%C3%BCr-Partner.docx">https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/2018_UAW-Moneytor_Textbausteine-f%C3%BCr-Partner.docx</a></p>	
<p><b>4. Durchsicht dieses Kapitels im Handbuch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Daten-Koordinator ist vertraut mit den Vorgehensweisen, Hintergründen und allg. Umsetzungstipps zur Durchführung des Monitorings</li> </ul>	DK
<p><b>5. Screening der Fragebögen und Identifikation von Ausfüllanweisungen für Küchenleiter bzw. von zentral einzuspeisenden Daten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchsicht Fragebogen zur Erfassung der Basisdaten (<i>vgl. Anhang I</i>):  <a href="https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/Ansicht-Erfassungsbogen_Basisdaten_einmalig.pdf">https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/Ansicht-Erfassungsbogen_Basisdaten_einmalig.pdf</a></li> <li>• Durchsicht Fragebogen zur Erfassung der monatlichen Abfall- und Ausspeisemengen (<i>vgl. Anhang II</i>):  <a href="https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/Ansicht_Erfassungsbogen_Ausspeisung-und-LM-Abfall_monatlich.pdf">https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/Ansicht_Erfassungsbogen_Ausspeisung-und-LM-Abfall_monatlich.pdf</a></li> <li>• Welche der abgefragten Daten/Informationen kann von zentraler Stelle beschafft werden? (z.B. monatliche Abfalldaten durch unternehmensweiten Abfallbeauftragten; Durchschnittliche Portionsgrößen der Speisekategorien aus hinterlegten Rezepturen im Warenwirtschaftssystem)?</li> <li>• Bei welchen Fragen benötigt es zusätzliche Erläuterungen, wie die Küchenleiter bestimmte Fragen auszufüllen haben (z.B. „Bei Frage 10 bitte alle einheitlich ‚freie Wählbarkeit von Beilagen bei den Hauptspeisen‘ auswählen“)?</li> <li>• <i>Weitere Infos vgl. To-Do Nr. 7</i></li> </ul>	DK
<p><b>6. Klärung und Abstimmung von allfällig offenen Fragen mit UAW</b></p>	DK

### 3.2. Erfassung Basisdaten (Prozessschritt 1)

- ❗ In einem ersten Schritt werden für jeden Standort die Basisdaten einmalig angelegt. Diese Daten bilden die Grundlage für die spätere Berechnung des monatlichen Verlustgrades sowie für das Herausfiltern von Standort-Clustern ähnlicher Rahmenbedingungen (innerhalb derer das betrieberübergreifende Benchmarking stattfindet).
- ❗ Es ist wichtig, dass die Basisdaten mit hoher Sorgfalt ausgefüllt und einer internen Qualitätskontrolle durch den Daten-Koordinator unterzogen werden! Die final übermittelten Basisdaten werden danach zusätzlich durch UAW einer Plausibilitätsprüfung unterzogen.
- ❗ Die Basisdaten müssen vollständig und in einer guten Qualität vorliegen, bevor mit der Einspeisung der monatlichen Abfall- und Ausspeisemengen begonnen werden kann! (Nachträgliche Korrekturen der Basisdaten sind zwar möglich, aber verursachen einen zusätzlichen Arbeitsaufwand, da nach Basisdatenänderungen auch alle bereits eingegebenen monatlichen Abfall-/Ausspeisedaten nachträglich neu verknüpft bzw. kontrolliert werden müssen) → **Warten Sie daher immer auf die Freigabe der Basisdaten durch UAW, bevor Sie mit der Erfassung der monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen beginnen!**

To-Do	Wer
<p><b>7. Übermittlung Zugangsdaten inkl. relevanter Zusatzinfos an Standortleitungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugangsdaten und Standort-ID werden von UAW angelegt und an den Koordinator übermittelt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Jeder Standortleiter erhält seine Login-Daten, mit denen er nur die Daten seines eigenen Standortes einsehen kann</li> <li>○ Der Daten-Koordinator erhält mit seinem Login zusätzliche Berechtigungen zum Einsehen und Bearbeiten aller Standorte des Betreibers</li> </ul> </li> <li>• Der Koordinator leitet diese an die Standortleiter weiter (Erläuterungen zum Ausfüllen befinden sich direkt in den Online-Fragebögen)</li> <li>• Der Koordinator übermittelt gleichzeitig wichtige Zusatzinfos bzw. Vorgaben zur innerbetrieblichen Ermittlung der Basisdaten. <b>Bei folgenden Fragen gibt es besonders oft Bedarf an genaueren Vorgaben:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Frage 1 – Betriebskategorie:</u> Welchen Betriebskategorien sind die eigenen Standorte zuzuordnen?</li> <li>○ <u>Frage 13 – Freiverkauf von Snacks:</u></li> <li>○ Ggf. festlegen, was bei den eigenen Standorten als Snack (lt. Definition im Fragebogen) anzusehen und ob einheitlich ja/nein anzugeben ist.</li> <li>○ <u>Frage 14 – Durchschnittliches Gewicht pro ausgegebenem Gericht:</u> Wenn alle Standorte mit demselben Warenwirtschaftssystem und Speiseangebot arbeiten (z.B. oft bei Landeskrankenhäusern), dann können die Typen der ausgegebenen Speisen und deren Durchschnittsgewicht einheitlich vorgegeben werden (z.B. anhand von hinterlegten Rezepturen oder Gewichtsvorgaben durch die Diätologie) ➔ Wichtig ist, dass die Kategorien so gewählt werden, dass man in Folge die Anzahl der monatlich ausgegebenen Portionen pro Kategorie leicht aus dem Warenwirtschaftssystem bzw. Kassasystem herauslesen kann (z.B. wenn es im Warenwirtschaftssystem eine eigene Position für „belegte Brote“ im Freiverkauf gibt, dann sollte das als eigene Kategorie über die freien Textfelder („Sonstiges“ 1-6) angelegt werden.</li> <li>○ <u>Frage 21 – Anteil des hinzugefügten Spülwassers (nur bei Tankentsorgung):</u> Diese Prozentangabe ist wichtig, um bei Tanksystemen das Spülwasser, das im Zuge des Entsorgungsvorgangs hinzugefügt wird, von den Abfallmengen abziehen zu können (da das Spülwasser bei der Tankentleerung mitverwogen wird). Da diese Prozentangabe einen wesentlichen Einfluss auf das Ergebnis eines Standortes (=Verlustgrad) hat, ist es wichtig, dass der Prozentwert auf Basis einer nachvollziehbaren bzw. belegbaren Messung ermittelt wird (keine „Daumen-mal-Pi Schätzung“!!!). Hierbei bietet sich an, dass man über den Zeitraum einer gesamten Tankfüllung hinweg das hinzugefügte Spülwasser aufzeichnet und dann ausrechnet, wieviel Prozent dieses vom entleerten Gesamtgewicht bzw. -volumen des Tanks beträgt. Diesen Prozentwert fügt man dann als allg. Berichtigungsfaktor in dieses Feld ein. Die Aufzeichnung des Spülwassers kann z.B. durch das Anbringen eines Wasserzählers bei den Einfüllstellen für den Küchenabfall bzw. durch das Einschütten des Wassers aus genormten Eimern erfolgen, wobei durch das Küchenpersonal die Anzahl der eingeschütteten Eimer gezählt wird.</li> <li>○ <u>Frage 23 – Zubereitungsreste (OPTIONAL):</u> Für jene Großküchenstandorte, wo anfallende unvermeidbare Zubereitungsreste (z.B. Obst- und Gemüseabschnitte, Schalen etc.) einen wesentlichen Anteil vom Gesamtküchenabfall darstellen, kann der entsprechende Wert hier eingetragen werden. Für die Befüllung dieses Feldes muss der Prozentanteil (bzw. das monatliche Durchschnittsgewicht) der Zubereitungsreste <b>anhand des standardisierten Berechnungsblatts (vgl. Anhang III)</b> ermittelt werden. Das Formular steht hier zum Download zur Verfügung:</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>DK</b></p>

<p><a href="https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/04/Hilfs-Berechnungsblatt-unvermeidbare-R%C3%BCstabf%C3%A4lle.xls">https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/04/Hilfs-Berechnungsblatt-unvermeidbare-R%C3%BCstabf%C3%A4lle.xls</a></p> <p>Falls Zubereitungsreste bei Frage 23 eingegeben werden, muss zusätzlich auch das ausgefüllte Berechnungsblatt in die Datenbank hochgeladen oder per E-Mail an UAW übermittelt werden.</p>	
<p><b>8. Sorgfältige Befüllung der Basisdaten durch die Standortleitungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorgfältig = unter Beachtung aller Erläuterungen im Online-Fragebogen sowie unter Berücksichtigung aller Zusatzinformationen bzw. Vorgaben durch den Daten-Koordinator</li> <li>• Rückfragen seitens der Standortleiter sind mit dem Daten-Koordinator zu klären. Dieser gibt Fragen, die er selbst nicht klären kann, gebündelt an UAW weiter. Zwischen UAW und den einzelnen Küchenleitungen erfolgt im i.d.R. keine direkte Kommunikation!</li> <li>• <b>WICHTIG: Umgang mit Änderungen bzw. nachträglichen Korrekturen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Grundsätzlich sind nachträgliche Korrekturen bzw. Änderungen in den Basisdaten möglich, sollten aber nicht den Regelfall darstellen. Da die Basisdaten mit den monatlichen Auspeise- und Abfallmengen verknüpft sind (z.B. wird die Anzahl der ausgegebenen Portionen mit dem zum Zeitpunkt der Erfassung hinterlegtem durchschnittlichem Portionsgewicht in den Basisdaten multipliziert), muss zwischen nachträglichen Korrekturen, die sich auf vorhergehende Monate auswirken (z.B. grundlegendes falsches Portionsgewicht) und Änderungen, die sich auf zukünftige Datensätze auswirken (z.B. Umstellung von Tonnen- auf Tankentsorgung) unterschieden werden.</li> <li>○ <u>Nachträgliche Korrekturen (Auswirkungen auf bereits erfasste Monate):</u> Sind mittels Basisdatenänderung durchzuführen. Kurze Info an UAW, dass es sich um eine nachträgliche, grundlegende Korrektur handelt, mittels Vermerk im Kommentarfeld der entsprechenden Frage (oder per E-Mail). UAW prüft die Korrekturen, schaltet diese frei und aktualisiert die verknüpften Daten in den Vormonaten. Erst nach Freischaltung der Korrektur sind die neuen, korrigierten Basisdaten in der Übersicht ersichtlich, welche ab dann (auch für alle weiteren Eingaben) Gültigkeit haben. <b>Neue Auspeise- und Abfallmengen sind jedenfalls erst nach Freischaltung der Korrektur einzugeben!</b></li> <li>○ <u>Änderungen (Auswirkungen auf künftig einzugebende Monate):</u> Sind unverzüglich mittels Basisdatenänderung durchzuführen, sobald die Änderung eintritt und bevor neue Monatsdaten erfasst werden. Kurze Info an UAW, dass es sich um eine Änderung im laufenden Betrieb handelt, mittels Vermerk im Kommentarfeld der entsprechenden Frage (oder per E-Mail). UAW prüft die Änderungen und schaltet diese frei. Erst nach Freischaltung der Änderung sind die neuen, geänderten Basisdaten in der Übersicht ersichtlich, welche ab dann (für alle weiteren Eingaben) Gültigkeit haben. <b>Neue Auspeise- und Abfallmengen sind jedenfalls erst nach der Freischaltung der Änderung einzugeben!</b></li> </ul> </li> </ul>	<b>SL</b>
<p><b>9. Kontrolle der ausgefüllten Basisdaten durch den Daten-Koordinator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolle auf Vollständigkeit, Korrektheit und Plausibilität der Angaben</li> <li>• <b>Auf die Fragen Nr. 8, 14, 21, 22 ist bei der Kontrolle der Daten ein besonderes Augenmerk zu legen, da diese direkte Auswirkungen auf die Berechnung des Verlustgrades haben!</b></li> <li>• Info an UAW, wenn die Daten aus Sicht des Daten-Koordinators vollständig und korrekt vorliegen</li> </ul>	<b>DK</b>
<p><b>10. Plausibilitätsprüfung und allfällige Rückfragen durch UAW</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UAW prüft alle Basisdaten nochmals auf Plausibilität</li> <li>• Klärung von auftauchenden Rückfragen mit dem Daten-Koordinator</li> <li>• Finale Abnahme der Basisdaten durch UAW &amp; Freigabe zur Erfassung der monatlichen Auspeise- und Abfallmengen</li> </ul>	<b>UAW</b>

### 3.3. Erfassung der lfd. Ausspeise- und Abfallmengen (Prozessschritt 2)

- ❗ **Die Erfassung der lfd. Ausspeise- und Abfallmengen erfolgt erst, nachdem die Basisdaten vollständig vorliegen und auf Korrektheit überprüft wurden!**
- ❗ Pro Kalendermonat ist ein eigener Kurzfragebogen in der Online-Datenbank auszufüllen.
- ❗ Die sorgfältige Ermittlung und Überprüfung der Ausspeise- und Abfalldaten ist von hoher Bedeutung für die Aussagekraft der ermittelten Kennzahlen und Benchmarks!

To-Do	Wer
<p><b>11. Übermittlung von Infos und Abgabefristen an die Standortleitungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Koordinator gibt den Standortleitern vor, bis zu welchem Tag jeweils die monatlichen Ausspeise- und Abfalldaten in der Online-Datenbank einzugeben sind. Die Fristsetzung orientiert sich u.a. auch daran, bis wann in der Regel die Abfalldaten seitens der Entsorger übermittelt werden. Die festgelegten internen Abgabefristen sind in der Folge auch an UAW zu kommunizieren!</li> <li>• Der Koordinator übermittelt gleichzeitig wichtige relevante Zusatzinformationen bzw. interne Vorgaben zur Ermittlung der Ausspeise- und Abfallmengen an den Standorten (z.B. Wo kann ich die Daten im Warenwirtschaftssystem finden? Was muss ich beim Auslesen aus dem Warenwirtschaftssystem bzw. Kassasystem berücksichtigen? Wo liegen mögliche Fehlerquellen?)</li> <li>• <b>Hintergründe zur Ermittlung der Ausspeisung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Anzahl der ausgegebenen Portionen pro Monat ist für alle jene Kategorien anzugeben, für die in den Basisdaten (Frage 14) Durchschnittsgewichte angegeben wurden.</li> <li>○ Vom System wird dann automatisch das Gesamtgewicht der Ausspeisung berechnet: Anzahl der ausgegebenen Portionen je Speisekategorie x Durchschnittsgewicht je Speisekategorie.</li> <li>○ Bei Standorten, die unterschiedliche Portionsgrößen anbieten, sind diese auch bei der Anzahl der ausgegebenen Portionen entsprechend zu berücksichtigen (z.B. werden halbe Portionen als 0,5 Portionen gezählt)</li> <li>○ Es zählt die Ausspeisemenge, nicht die Produktionsmenge! Das heißt, wenn Gerichte (über)produziert wurden und für eine spätere Verwendung tiefgefroren auf Lager gehen, sind diese in den Ausspeisemengen NICHT mit zu berücksichtigen!</li> </ul> </li> <li>• <b>Hintergründe zur Ermittlung des Lebensmittelabfalls:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Das System ist so angelegt, dass die Lebensmittelabfallmengen i.d.R. nicht selbst ermittelt werden müssen, sondern auf Basis der verrechneten Abholmengen seitens der Abfallentsorger erfasst werden.</li> <li>○ Der Abfall kann entweder in Form des <u>Gesamtgewichts</u>, des <u>Gesamtvolumens</u> ODER als <u>Anzahl der entsorgten Küchenabfalltonnen</u> im Fragebogen erfasst werden – je nachdem, auf welcher Basis der Abfallentsorger an Sie verrechnet (vgl. auch Frage 20 bei den Basisdaten).</li> <li>○ <u>Verrechnung nach Pauschalbetrag pro abgeholter Küchentonne</u>: In den meisten Fällen verrechnet der Entsorger die Anzahl der entleerten/abgeholten Tonnen pro Monat. In diesem Fall ist diese Anzahl ins Formular (bei der relevanten Tonnengröße) zu übernehmen. Daraus wird automatisch, unter Berücksichtigung eines allg. Konvertierungs-Faktors von Volumen in Kilogramm (1l Lebensmittelabfall = 0,67 Kilogramm), das monatliche Gesamtgewicht des Abfalls errechnet.</li> <li>○ <u>Verrechnung nach Volumenmessung durch Entsorger</u>: Wenn der Entsorger die Volumina der abgeholten Lebensmittelabfälle aufzeichnet und das entsorgte Gesamtvolumen am</li> </ul> </li> </ul>	<b>DK</b>

<p>Ende des Monats ausweist, kann dieser Wert in das Formular übernommen werden. Das Volumen wird vom System dann automatisch in Kilogramm konvertiert (unter Anwendung des allg. Konvertierungsfaktors von 0,67 kg pro Liter Lebensmittelabfall). Falls bei den Basisdaten ein Prozentanteil für hinzugefügtes Spülwasser angegeben wurde, wird dieses automatisch vom eingegebenen Abfallvolumen abgezogen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Verrechnung nach Verwiegung durch Entsorger</u>: Wenn der Entsorger den abgeholt Lebensmittelabfall verwiegt (durch Differenzwiegungen des Fahrzeugs vor und nach der Abholung, i.d.R. bei Tanksystemen), kann dieser Wert in das Formular übernommen werden. Falls bei den Basisdaten ein Prozentanteil für hinzugefügtes Spülwasser angegeben wurde, wird dieses automatisch vom eingegebenen Abfallgewicht abgezogen.</li> <li>○ <u>Entsorgung über Pauschalvereinbarung</u>: In manchen Fällen gibt es pauschale Rahmenvereinbarungen, wo ein fixer Betrag pro Abholung bzw. pro Monat an den Entsorger zu entrichten ist, unabhängig davon, wieviel Lebensmittelabfall entsorgt wurde. In diesem Fall werden vom Entsorger keine Daten zur Abholmenge bereitgestellt und es ist notwendig, dass man als Betreiber geeignete interne Verfahren zur Verwiegung bzw. Volumenmessung des Lebensmittelabfalls an den betroffenen Standorten einführt. Wichtig ist hierbei, dass die Abfallmenge immer unmittelbar vor der Entsorgung ermittelt wird und dass das Verfahren manipulationssicher gestaltet wird (z.B. durch ein Vier-Augen-Prinzip am Standort inkl. Stichprobenüberprüfungen durch Regionalleiter). Solche internen Verfahren können auch optional angewendet werden, wenn der Entsorger zwar entsprechende Daten zur Verfügung stellt, der Betreiber aber das Gefühl hat, dass diese Daten zu ungenau sind bzw. er diese gerne einem Gegencheck unterziehen möchte.</li> </ul>	
<p><b>12. Befüllung der monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Standortverantwortlichen <b>füllen für jeden Monat einen Kurzfragebogen im Online-System</b> aus (unter Berücksichtigung der Zusatzinformationen bzw. internen Vorgaben, die durch den Datenkoordinator übermittelt wurden).</li> <li>• Die Erfassung der Ausspeise- und/oder Abfalldaten <b>kann auch zentralisiert stattfinden</b>, z.B. durch den Daten-Koordinator, der die Abfalldaten aller Standorte vom Abfallbeauftragten des Unternehmens erhält und die jeweiligen Ausspeisemengen dem Warenwirtschaftssystem entnimmt. In solchen Fällen müssen die Daten nicht einzeln in die Online-Formulare eingegeben werden, sondern können auch gesammelt mittels Excel-Tabellen an UAW übermittelt werden!</li> <li>• Die monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen müssen jeweils bis zur internen Abgabefrist, die vom Datenkoordinator festgelegt wurde, eingegeben werden.</li> </ul>	<b>SL</b>
<p><b>13. Kontrolle der ausgefüllten Daten durch den Koordinator (nur beim ersten Mal!)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden für einen Standort erstmalig die Ausspeise- und Abfalldaten eingegeben, so werden diese vom Daten-Koordinator auf Korrektheit bzw. Stimmigkeit mit den internen Berechnungsvorgaben geprüft. Auf dieser Basis können allfällige Fehler bzw. Missverständnisse bei der Datenermittlung identifiziert und in Rücksprache mit dem Standort ausgeräumt werden.</li> <li>• In den nachfolgenden Monaten / Quartalen kann die Prüfung durch den Daten-Koordinator entfallen, es erfolgt nur noch eine laufende Plausibilitätsprüfung durch UAW).</li> </ul>	<b>DK</b>
<p><b>14. Plausibilitätsprüfung und allfällige Rückfragen durch UAW</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UAW prüft Ausspeise- und Abfallmengen auf Plausibilität (Passen diese mit den Angaben in den Basisdaten zusammen? Gibt es Auffälligkeiten bzw. Ausreißer über die Monate hinweg?)</li> <li>• Bei Rückfragen Klärung mit dem Daten-Koordinator</li> </ul>	<b>UAW</b>

### 15. Maßnahmen zur Verbesserung der Datenqualität (bei Bedarf)

DK

- Wenn für einen Standort die Datenqualität zu den Abfall- und/oder Ausspeisemengen für eine Verwendung im Benchmarking unzureichend ist, werden zwischen UAW und dem Datenkoordinator **Maßnahmen zur Verbesserung der Datenlage** besprochen. Solche Maßnahmen können u.a. Umstellungen im Warenwirtschaftssystem, die Durchführung von zeitlich begrenzten Erhebungen an den Standorten (z.B. zur Ermittlung des Spülwasseranteils bei Tanksystemen), Nachverhandlungen mit den Abfallentsorgern zur Verbesserung der Verrechnungsgrundlage oder die Einführung von internen Verfahren zur lfd. Ermittlung der Abfalldaten sein
- Die Beurteilung der Datenqualität erfolgt seitens UAW mit einem Punktesystem: 1 und 1,5 = gute Datenqualität; 2 und 2,5 = mittlere Datenqualität; 3 = schlechte Datenqualität. Die Beurteilung der Datenqualität wird auch in den Performance-Reports ausgewiesen und kann als Filterkriterium angewendet werden.
- **Standorte mit schlechter Datenqualität (Einstufung 3) werden so lange nicht in das Benchmarking integriert, bis sich deren Datenlage verbessert hat!**

### 3.4. Auswertung durch Branchenvergleich (Prozessschritt 3) und Einstufung des Handlungsbedarfs (Prozessschritt 4)

To-Do	Wer
<p><b>16. Aufbereitung &amp; Bereitstellung von Performance-Reports durch UAW</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Basis der eingespeisten Abfall- und Ausspeisemengen berechnet UAW den sogenannten „<b>Verlustgrad</b>“ als Kennzahl über die Lebensmittelabfall-Performance eines Standorts. Der Verlustgrad ist ein Prozentwert und zeigt das Verhältnis des entsorgten Lebensmittelabfalls (abzüglich der unvermeidbaren Zubereitungsreste, soweit korrekt erfasst) zur Ausspeisemenge.</li> <li>• Bei der Berechnung des Verlustgrades werden die <b>Abfalldaten um Verzerrungsfaktoren bereinigt und auf ein einheitliches Vergleichsniveau gebracht</b>: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bei Tanksystemen wird das hinzugefügte <u>Spülwasser</u> von der Abfallmenge abgezogen</li> <li>○ Bei <u>Verwendung von Entwässerungsanlagen</u> wird der entzogene Flüssigkeitsanteil der Abfallmenge wieder hinzugerechnet</li> <li>○ Bei der Ausspeisung an <u>Außenstellen</u>, deren Tellerrückläufe nicht mehr an den Küchenstandort zurück gebracht werden (z.B. Kindergärten, Firmenessen), werden diese anhand der vorliegenden Abfallzahlen geschätzt und den Abfalldaten hinzugerechnet</li> <li>○ Alle Abfalldaten, die in Volumen eingegeben wurden, werden zur Auswertung in <u>Kilogramm</u> konvertiert. Hierfür wird ein Durchschnittswert von 0,67 kg pro Liter Lebensmittelabfall angewendet (diese Zahl basiert auf Messdaten bei Küchenabfällen in der Stadt Wien über einen Zeitraum von 2 Jahren)</li> <li>○ Bei jenen Standorten, die auf Basis des Hilfsrechnungsblattes den Anteil der unvermeidbaren <u>Zubereitungsreste</u> berechnet haben, werden diese von den Abfallzahlen noch abgezogen</li> <li>○ Die Rückstände im <u>Fettabscheider</u> werden im Monitoring einheitlich NICHT erfasst! Es wird davon ausgegangen, dass der entfernte Fettanteil vor der Abfallentsorgung bei den Standorten in etwa gleich hoch ist</li> </ul> </li> </ul>	UAW

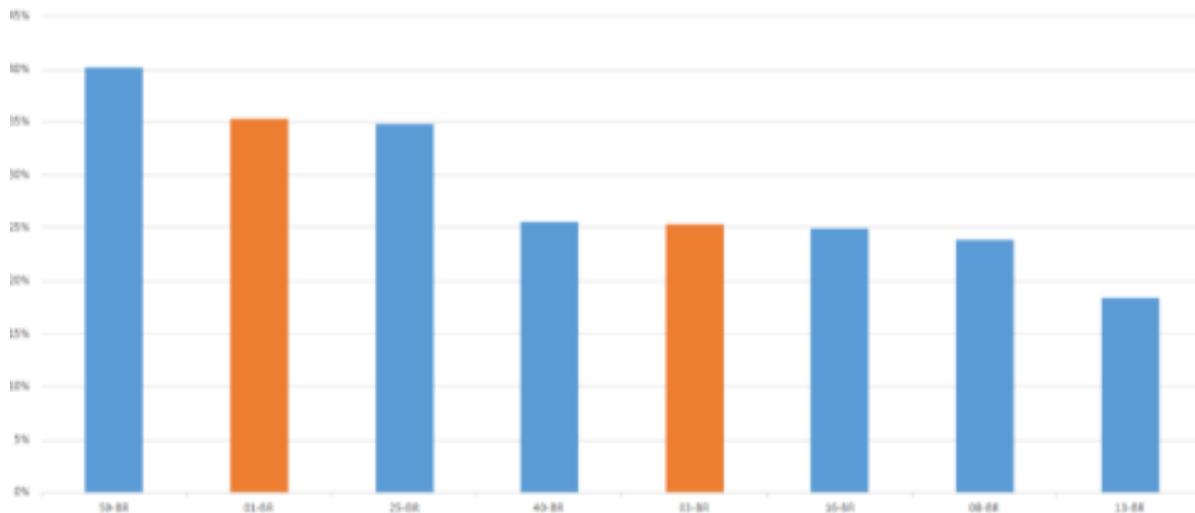
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UAW stellt den Betreibern in regelmäßigen Intervallen (halb- bis vierteljährlich) <b>Performance-Reports zur Verfügung</b>. Diese Reports beinhalten:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Anonymisierte Excel-Übersicht</u> aller im System enthaltenen Standorte mit den jeweiligen Verlustgraden sowie den zentralen Basisdaten pro Standort. Anhand der Basisdaten können die Betreiber individuelle Filterfunktionen durchführen und Auswertungen erstellen (vgl. <i>Abbildungen 1 und 2</i>).</li> <li>○ Darstellung von <u>Benchmarks</u> innerhalb von Standort-Clustern                 <ul style="list-style-type: none"> <li>– Küchenstandorte einer Betriebskategorie werden anhand ihrer Basisdaten in Untergruppen mit ähnlichen Rahmenbedingungen (z.B. ähnliche Größe, Speisenangebot, Produktionssystem etc.) unterteilt</li> <li>– Ableitung eines Mittelwerts als Referenzwert pro Cluster</li> </ul> </li> <li>○ <u>Empfehlungen</u> für weiterführende Maßnahmen basierend auf einer Interpretation der Gesamtergebnisse sowie Einstufung des Handlungsbedarfs pro Standort</li> <li>○ Präsentation mit <u>branchenweiten Auswertungen</u> (welche Muster bzw. Zusammenhänge können aus dem Gesamtsample abgeleitet werden)</li> </ul> </li> <li>• Vorgehensweise zur <b>Ermittlung des Handlungsbedarfs</b>:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Innerhalb der Standort-Cluster werden alle Standorte anhand ihrer Verlustgrade gereiht und in das beste, mittlere und schlechteste Drittel geteilt. Anhand dieser Unterteilung ergibt sich die Einstufung des Handlungsbedarfs (vgl. <i>Abbildung 3</i>)</li> <li>○ Je nach Handlungsbedarf wird die Durchführung einer bzw. mehrerer Eskalierungsstufen vorgeschlagen. Hierbei werden auch die Anforderungen bzw. Rahmenbedingungen auf Betreibererebene berücksichtigt.</li> <li>○ Mit dem fortlaufenden Anstieg von teilnehmenden Standorten am System können die Cluster feiner ausdifferenziert werden (für die Bildung eines Clusters muss eine ausreichende Anzahl von Standorten vorliegen).</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>17. Interne Aufbereitung, Streuung und Interpretation der Ergebnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Performance-Reports werden von UAW an die Daten-Koordinatoren sowie Entscheidungsträger übermittelt</li> <li>• Der Daten-Koordinator ist zuständig für die Klärung der weiteren Vorgehensweise mit ET             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Welche Abteilungen/Personen sollen die Ergebnisse erhalten? Vollständige Ergebnisse oder nur Teilauszüge?</li> <li>○ Werden die Standorte betriebsintern anonymisiert dargestellt oder sollen die jeweiligen Ergebnisse für alle Standortleiter offen ersichtlich sein?</li> <li>○ Welche Zusatzinformationen muss ich zusammen mit den Ergebnissen verschicken, damit diese richtig interpretiert werden?</li> </ul> </li> <li>• Der Daten-Koordinator führt ggf. weitere interne Auswertungen bzw. Filterfunktionen anhand der Ergebnistabelle durch</li> <li>• Erläuterungen zu den Auswertungstabellen (vgl. <i>Abbildung 1</i>):             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die orange markierten Zeilen bzw. Diagrammsäulen zeigen die eigenen Standorte.</li> <li>○ Die Auswertungstabelle ist standardmäßig nach Verlustgrad absteigend sortiert.</li> <li>○ Durch das Setzen von Filtern in der blau markierten Kopfleiste können Auswertungen anhand von verschiedenen Kriterien bzw. Standortbedingungen vorgenommen werden (Mehrfachfilter möglich).</li> <li>○ Das Ergebnis für die jeweils getroffene Filterauswahl wird als Vorschau-Grafik klein links oben sowie in voller Größe im zweiten Tabellenblatt angezeigt. Die Säulen zeigen die Verlustgrade der relevanten Standorte an.</li> <li>○ Eine Kurzanleitung zum Arbeiten mit Filtern kann hier heruntergeladen werden: <a href="https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/Anleitung-Auswertungstabelle-Arbeiten-mit-Filtern.pdf">https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2018/09/Anleitung-Auswertungstabelle-Arbeiten-mit-Filtern.pdf</a></li> </ul> </li> </ul>	DK

**Abbildung 1: Ausschnitt eines Performance-Reports**

Code	Verlustgrad (Ergebnis)	Betriebs-kategorie	Organisations-form	Anteil Frisch-produktion	Convenience-Grad	Angebotsvielfalt	Ausspeisung in Portionen	Anzahl Ausgabesysteme	Durchschnittsge-wicht (bzw. -wicht)
	Verhältnis Abfall-zur ausgegebenen Essensmenge, inkl. Zubereitungsreste; Ø aus 6 Monaten	BR = Betriebs-restaurant KH = Krankenhaus PH = Pflegeheim GE = Gemischt	Eigen = Im Eigentum der verpflegten Einrichtung Extern = Externer vertraglicher Partner	Anteil der frisch produzierten Speisen an Gesamtproduktion (Der Rest entfällt auf Regenerierung dur.)	Anteil der verzehrfertigen Lebensmittel an den verwendeten Rohstoffen (Der Rest entfällt auf)	Hauptspeisen Anzahl der angebotenen Gerichte/Sorten	Ø Anzahl der ausgegeben Portionen an Hauptspeisen pro Monat (Mittags und Abends)	Max. 6: - Speisesaal Service - Speisesaal SB - Schöpfstationen mit Service	Hauptspeise inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen (g)
62-BR	68%	BR	Extern	100%	5%	3	4.701	2	450
59-BR	40%	BR	Extern	100%	5%	6	21.052	2	250
38-BR	36%	DR	Extern	100%	20%	3	7.549	1	375
01-BR	35%	BR	Extern	100%	10%	8	21.969	1	420
25-BR	35%	BR	Extern	90%	10%	4	12.126	1	400
56-BR	33%	BR	Extern	100%	20%	3	6.827	2	375
19-BR	27%	BR	Extern	98%	20%	3	8.380	1	400
40-BR	26%	BR	Extern	100%	10%	8	34.803	1	420
03-BR	25%	BR	Eigen	90%	20%	3	11.422	2	450
16-BR	25%	BR	Extern	100%	5%	9	42.741	1	380
08-BR	24%	BR	Eigen	100%	20%	4	21.685	2	400
36-BR	20%	BR	Extern	100%	10%	6	4.861	1	400
06-BR	19%	BR	Extern	70%	20%	4	17.037	2	500
23-BR	18%	BR	Extern	90%	5%	3	5.600	2	450
13-BR	18%	BR	Extern	100%	21%	4	31.894	1	450
18-BR	18%	BR	Extern	60%	35%	3	8.267	2	358
28-BR	17%	BR	Extern	100%	10%	6	7.301	2	400
26-BR	16%	BR	Extern	70%	10%	4	11.949	2	500
54-BR	13%	BR	Extern	70%	20%	4	7.539	2	500
64-BR	9%	BR	Extern	70%	15%	5	33.354	2	450
31-BR	5%	BR	Extern	80%	10%	5	10.945	2	400

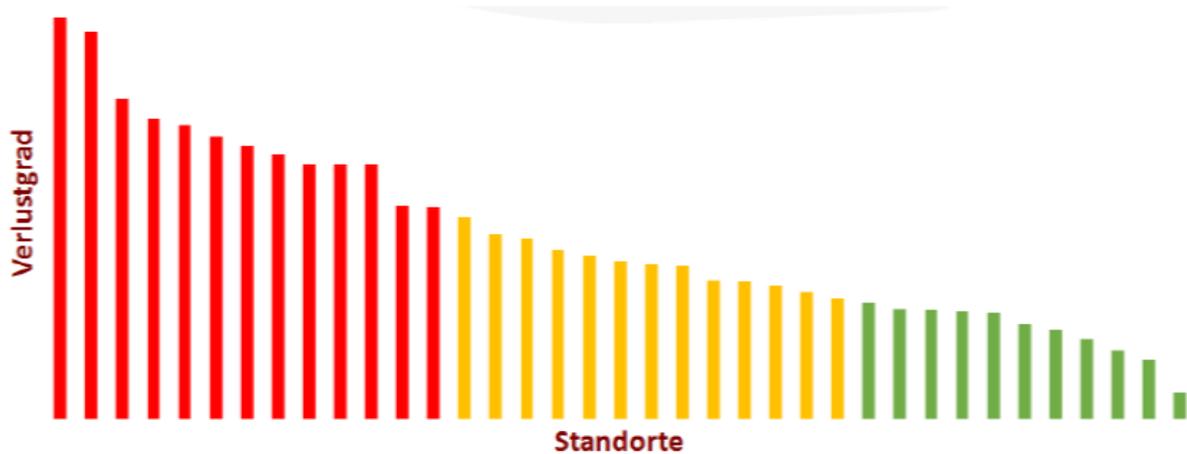
Die eigenen Standorte des Betreibers werden markiert und kenntlich gemacht, alle anderen Standorte sind anonymisiert dargestellt.

**Abbildung 2: Beispiel für eine gefilterte Auswertung**



Filter: Nur Betriebsrestaurants; Frischproduktion > 80 %; Ausspeisung > 10.000 Hauptspeisen p.M.  
Die eigenen Standorte werden in der Darstellung markiert

**Abbildung 3: Beispiel für Bewertung des Handlungsbedarfs innerhalb eines Standort-Clusters**



Rot = hoher Handlungsbedarf; Gelb = mittlerer Handlungsbedarf; Grün = Niedriger Handlungsbedarf

**Abbildung 4: Standardempfehlungen je nach Handlungsbedarf**

Niedriger Handlungsbedarf	→	Eskalierungsstufe 1 (Selbstevaluierung)
Mittlerer Handlungsbedarf	→	Eskalierungsstufen 1 + 2 (Workshops & Trainings)
Hoher Handlungsbedarf	→	Eskalierungsstufen 1 + 2 + 3 (Individuelles Coaching)
Ausreißer (nach oben oder unten)	→	Detaillierte Überprüfung der Daten
Unzureichende Datenqualität	→	Maßnahmen zur Verbesserung der Datenlage

## 4. Maßnahmen zur Lebensmittelabfallreduktion (Prozessschritt 5)

### 4.1. Grundsätzliches & Vorbereitung

- ① Organisationsstrukturen und Kommunikationsabläufe sind in jedem Betrieb unterschiedlich, daher sind die nachfolgenden Eskalierungsstufen als Handlungsrahmen zu sehen, der jeweils an die individuellen betrieblichen Anforderungen anzupassen ist.
- ① Bei den meisten Betrieben gibt es bestehende Strukturen bzw. Prozesse, die für die Umsetzung von Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung herangezogen werden können, z.B. Nachhaltigkeitsprogramme und Qualitätsmanagementsysteme, interne Schulungspläne, regelmäßig stattfindende Küchenleitertreffen etc.

To-Do	Wer
<p><b>18. Nominierung eines internen „Food Waste Coach“ (FWC)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aufgabenprofil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Durchführung von Trainings</u>: Der FWC führt innerbetriebliche Trainings bzw. Seminare zur Lebensmittelabfallvermeidung (ggf. unter Anwendung von Materialien und Tools bereitgestellt) durch</li> <li>○ <u>Durchführung von Coachings</u>: Bei Standorten mit anhaltend hohen Lebensmittelabfällen koordinieren die FWCs vertiefende Abfallanalysen vor Ort, bereiten Ergebnisse auf, arbeiten gemeinsam mit den Standortverantwortlichen Maßnahmen aus und begleiten deren Umsetzung. Bei Bedarf kann UAW das bewährte Abfallanalysetool und Prozessdesign aus dem Beratungsprogramm <a href="#">Küchenprofi[t]</a> zur Verfügung stellen.</li> <li>○ <u>Vermittlung &amp; Konfliktlösung</u>: Die FWCs stellen die kommunikative und organisatorische Schnittstelle zwischen der Geschäftsleitung und den Küchenleitungen dar. Sie achten darauf, dass die Vorgaben zur LMA-Vermeidung des Managements ambitioniert und gleichzeitig für die Küchenleitungen realistisch umsetzbar sind. Sie kommunizieren darüber hinaus Anliegen der Küchenleiter an die Geschäftsleitung und identifizieren jene strukturellen bzw. organisatorischen Problemfelder, die auf Küchenleiterebene alleine nicht lösbar sind.</li> </ul> </li> <li>• <b>Auswahlkriterien (benötigte Qualifikationen &amp; Kompetenzen)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Engagement und besonders hohes Interesse am Thema Lebensmittelabfallreduktion</li> <li>○ Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit und „Can-Do-Mentalität“</li> <li>○ Netzwerkfähigkeit in der eigenen Organisation und Ansehen bei den Kollegen</li> <li>○ Gutes Verständnis der Küchenprozesse und Problemstellungen zu Lebensmittelabfall</li> </ul> </li> <li>• <b>FWCs werden von UAW geschult und bei Ihrer Arbeit laufend begleitet (wenn gewünscht)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Schulung erfolgt im Rahmen eines eintägigen Train-the-Trainer Seminars (allg. Hintergründe und Zahlen zu Lebensmittelabfall in der GV, Methoden für Abfallsortierungen und Analysetools, Einführung in Trainingsmaterialien, Vermittlung von Workshop-Formaten, Design von Coaching-Prozessen, Erfahrungsaustausch unter FWC etc.)</li> <li>○ Coaching der FWCs bei innerbetrieblicher Umsetzung per Telefon bzw. E-Mail</li> <li>○ Einbindung in Online-Austauschplattform mit anderen FWCs (z.B. zur Diskussion von auftretenden Problemstellungen)</li> <li>○ Einbindung in regelmäßige Austauschtreffen</li> </ul> </li> <li>• Bei größeren Betreibern bzw. Einbindung von unterschiedlichen Betriebstypen (z.B. Pflegeheime und Betriebsrestaurants) können auch <b>mehrere FWCs pro Unternehmen</b> nominiert werden.</li> </ul>	<p><b>ET</b></p>

<b>19. Kommunikation des FWC und seiner Aufgaben im Unternehmen</b>	<b>ET</b>
<b>20. Durchsicht dieses Kapitels im Handbuch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Food Waste Coach ist vertraut mit den Vorgehensweisen, Tools und allg. Umsetzungstipps zur Durchführung der Eskalierungsstufen.</li> </ul>	<b>FWC</b>
<b>21. Analyse der Monitoring-Ergebnisse und Bestimmung der Kernmaßnahmen bzw. Eskalierungsstufen pro Standort</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfolgt in enger Abstimmung zwischen Entscheidungsträger, Daten-Koordinator und Food Waste Coach <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gemeinsame Sichtung der Performance-Reports bzw. Ergebnispräsentation durch den Daten-Koordinator</li> <li>○ Bei welchen Standorten sollen als nächster Schritt Selbstevaluierungen durchgeführt werden? (Nur bei jenen mit höheren Einsparpotenzial oder bei allen?)</li> <li>○ Gibt es Standorte wo Selbstevaluierungen als nicht zielführend erscheinen und gleich mit Trainings bzw. Coachings angesetzt werden soll?</li> <li>○ <b>Welche Problemfelder betreffen übergeordnete organisatorische, technische bzw. vertragliche Fragestellungen und liegen nicht im Einflussbereich der einzelnen Standorte? Welche Maßnahmen sollen hier von welcher Stelle gesetzt werden?</b></li> </ul> </li> <li>• Der FWC ist verantwortlich für Einberufung und Abwicklung des Analysegesprächs</li> </ul>	<b>FWC</b>
<b>22. Klärung und Abstimmung von allfällig offenen Fragen mit UAW</b>	<b>FWC</b>

#### 4.2. Eskalierungsstufe 1: Selbstevaluierungen

- ① Die Selbstevaluierungen stellen ein einfaches und effektives Tool dar, um zusätzlich zu den Hard Facts aus dem Monitoring auch Soft Facts zu möglichen Ursachen und Problem zu bekommen.
- ① Die erhobenen Informationen liefern einerseits eine wichtige Grundlage zur Planung von weiterführenden Maßnahmen, andererseits soll die Selbstevaluierung an den Standorten den Diskussionsprozess zur Lebensmittelabfallvermeidung in Gang setzen.

To-Do	Wer
<b>23. Übermittlung Checklisten &amp; Anleitung für Selbstevaluierung an Standortleiter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es wird pro Betriebstyp (Betriebsrestaurant, Krankenhaus, Pflegeheim etc.) jeweils eine eigene Checkliste zur standardisierten Selbstevaluierung zur Verfügung gestellt (ab Oktober 2018, befinden sich derzeit in Ausarbeitung durch UAW!)</li> <li>• Empfehlungen zur Abwicklung: Welche Personen sollten bei der Durchführung der Selbstevaluierung aus Sicht des FWC eingebunden werden?</li> <li>• Setzen einer Frist: Bis wann muss die ausgefüllte Checkliste an den FWC übermittelt werden?</li> </ul>	<b>FWC</b>
<b>24. Durchführung der Selbstevaluierungen an den Standorten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die ordnungsgemäße Durchführung der Selbstevaluierung ist die Standortleitung verantwortlich!</li> <li>• Identifikation der einzubeziehenden Personen bzw. Abteilungen <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wer am Standort hat Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen und muss bei Ge-</li> </ul> </li> </ul>	<b>SL</b>

<p>genmaßnahmen miteinbezogen werden?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ z.B. Küchen(schicht)leitung, Pflegeleitung, Verpflegsassistent, Service-/Ausgabeleitung, Diätologie, Kaufmännische Leitung, Regionalmanager etc.)</li> <li>● Einberufung eines Gesprächstermins zur Durchführung der Selbstanalyse <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Muss u.U. kein eigenständiger Gesprächstermin sein, kann auch in allfällige bestehende Meeting-Formate (z.B. monatliches Treffen der Bereichs-/Abteilungsleiter) integriert werden</li> </ul> </li> <li>● Durchführung des Selbstevaluierungs-Meetings zur Bearbeitung und Diskussion der Fragestellungen lt. Checkliste: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Frage 1: Bitte schätzen Sie, wie sich ihr Lebensmittelabfall auf die folgenden <u>Abfallquellen</u> verteilt (in Prozent)? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (1) Lagerverlust / Verderb (2) Zubereitungs- und Rüstabfälle (Unvermeidbar) (3) Produzierte aber nicht ausgegebene Speisen / Überproduktion (4) Tellerreste (5) Buffetreste</li> </ul> </li> <li>○ Frage 2: Bitte schätzen Sie, welche drei der nachfolgenden <u>Lebensmittelgruppen</u> bei Ihnen am stärksten in den Abfällen vorkommen? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (a) Fleisch / Fisch (b) Stärke- / Sättigungsprodukte (c) Gemüse / Obst / Salat (d) Suppen (e) Getränke (f) Süßspeisen / Milchprodukte / Sonstiges</li> </ul> </li> <li>○ Frage 3: Was sind Ihrer Meinung nach die <u>Hauptursachen für den Lebensmittelabfall</u>? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Für die zwei Bereiche mit den höchsten Prozentsätzen (aus Frage 1) können bis zu drei Vermutungen bzw. Hypothesen angegeben werden</li> </ul> </li> <li>○ Frage 4: <u>Welche drei Maßnahmen nehmen Sie sich vor</u>, um künftig Ihre Lebensmittelabfälle zu reduzieren? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pro Maßnahme kann zuerst aus vorgegebenen Bereichen ein Punkt ausgewählt werden (z.B. Menügestaltung, Optimierung von Produktionsprozessen, Kommunikation zwischen Abteilungen, Portionsgrößen, Schulung der Küchenmitarbeiter, Sensibilisierung der Kunden)</li> <li>▪ Ziel und Durchführung pro Maßnahme wird dann genauer beschrieben sowie eine verantwortliche Person nominiert und ein Frist zur Umsetzung definiert</li> </ul> </li> <li>○ <u>Verabschiedung und Bestätigung</u> durch Bereichsleitungen im Haus <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Verantwortlichen für die Bereiche Küche, Pflege, Diätologie, Personal und kaufmännische Leitung sollen in die Analyse und Maßnahmenplanungen eingebunden werden</li> <li>▪ Alle an der Erstellung der Checkliste beteiligten Personen werden namentlich erfasst und bestätigen mit Ihrer Unterschrift die vereinbarten Maßnahmen</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Termingerechte Übermittlung der ausgefüllten und unterfertigten Checkliste an den FWC</li> </ul>	
<p><b>25. Auswertung der Checklisten und Überprüfung der Zielerreichung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Die ausgefüllten Checklisten werden vom FWC gesichtet und bewertet, u.a. zu den folgenden Aspekten: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wurden wirklich alle relevanten Personen / Abteilungen in die Selbstevaluierung eingebunden?</li> <li>○ Sind die selbst formulierten Maßnahmen klar, wesentlich und realistisch?</li> <li>○ Sind Fristen und Verantwortlichkeiten klar geregelt?</li> </ul> </li> <li>● Bei Bedarf nochmalige Klärung bzw. Nachschärfungen in Rücksprache mit der Standortleitung</li> <li>● Festlegung von weiterführenden Maßnahmen in Abstimmung mit dem Entscheidungsträger <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bei welchen Standorten ergibt sich aufgrund der Angaben in den Checklisten ein organisatorischer Handlungsbedarf für das Management (z.B. Anpassungen des Warenwirtschafts-systems, Einführung interner Richtlinien, Optimierung von Kommunikationsprozessen etc.)?</li> <li>○ Bei welchen Standorten zeigt sich schon jetzt Bedarf an weiterführenden Trainings-</li> </ul> </li> </ul>	<b>FWC</b>

<p>und/oder Coachings (vgl. Eskalierungsstufen 2 und 3)?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfolgskontrolle <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wurden die selbst gesteckten Maßnahmen durch die Standorte nach Ablauf der Fristen umgesetzt?</li> <li>○ Zeigt sich nach Umsetzung der Maßnahmen anhand der Monitoring-Ergebnisse eine Verbesserung der betroffenen Standorte? <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Falls deutliche Verbesserungen ersichtlich, vorerst keine weiterführenden Maßnahmen</li> <li>⇒ Falls keine Verbesserungen ersichtlich, dann Durchführung Eskalierungsstufen 2 bis 3</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
--	--

### 4.3. Eskalierungsstufen 2-3: Trainings & Coachings

- ① Ziel dieser Eskalierungsstufen ist es, bei Großküchenbetreibern effektive Trainings- und Coachingstrukturen zur kontinuierlichen Lebensmittelabfallvermeidung zu verankern.
- ① Da für Weiterbildung, Trainings und Coachings im Großküchenbereich noch keine branchenspezifischen Qualifizierungen und Bildungsangebote existieren, werden diese von UAW in Zusammenarbeit mit den Moneytor-Partnern in Form von **modular anwendbaren Trainingsformaten, Tools und Materialien erarbeitet**.
- ① Je nach Anforderungen und Wünschen der Betreiber können diese Formate künftig entweder ausschließlich durch die internen Food Waste Coaches oder unter Hinzuziehung von externen Experten umgesetzt werden.

#### Maßnahmen zur Erarbeitung von Trainings- und Coachingangeboten:

To-Do	Wer
<p><b>26. Durchführung Serie von moderierten „Peer-to-Peer Workshops“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unter Einbindung der Moneytor-Partner auf Basis der Monitoringergebnisse sowie der Selbstevaluierungen</li> <li>• Eckpunkte der Workshops: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 4-6 teilnehmende Standorte pro Workshop, 3-5 Personen pro Standort, Zeitrahmen 3-6 Stunden</li> <li>○ Bearbeitung von 3-4 zentralen Einsparthemen, die aus dem Monitoringsystem abgeleitet werden. Sorgfältige Vorbereitung der Themen durch UAW.</li> <li>○ Je Workshop nur Standorte aus einer Betriebskategorie (Krankenhäuser, Pflegeheime, Betriebsrestaurants etc.) mit ähnlichen Rahmenbedingungen, Durchmischung nach Bundesländern</li> <li>○ Durchmischung von Standorten mit guten und schlechten Abfallquoten → erfolgreiche Abfallvermeidungsstrategien werden unter „Gleichgestellten“ (Küchenleitung zu Küchenleitung) vermittelt</li> <li>○ Entweder nur Standorte innerhalb eines Betreibers oder Betreiberübergreifend (je nach Wunsch der Partner)</li> </ul> </li> <li>• Outputs und Resultate: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Erprobtes Trainings-Format zur künftigen Multiplikation durch die Coaches</li> <li>○ Generierter Detail-Content und Fallbeispiele zur Produktion von Trainingsmaterialien (AP3)</li> <li>○ Effektives Training zur LMA-Vermeidung für die teilnehmenden Personen</li> <li>○ Vermittelte „Sparringpartnerschaften“ (Personen von Standorten mit ähnlichen Herausforderungen und Rahmenbedingungen bleiben miteinander in Kontakt)</li> </ul> </li> </ul>	UAW

<p><b>27. Durchführung Train-the-Trainer Programm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ab Herbst 2018 beginnt die Qualifizierung von ausgewählten Großküchenmitarbeitern sowie unabhängigen GV-Experten zu „Food Waste Coaches“</li> <li>• Details vgl. To-Do Nr. 18</li> </ul>	<p><b>UAW</b></p>
<p><b>28. Produktion von modularen Trainingsmaterialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Materialien sollen häufig auftretende Situationen der Lebensmittelverschwendung in Großküchen thematisieren und eine selektive Anwendung in einzelnen Personalbereichen bzw. Mitarbeitergruppen ermöglichen. Weitere Anforderungen sind die einfache Integrierbarkeit in den oft hektischen Küchenalltag sowie eine vereinfachte Erzählform der Probleme und Lösungsansätze</li> <li>• Die folgenden Materialien sind vorgesehen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Humoristische Sujets</u>: In Form von Karikaturen, Kurz-Comics oder Fotomontagen sollen in ironischer Erzählform oft beobachtete „Absurditäten“ in den Arbeitsabläufen von Großküchen illustriert werden. Ziel soll es sein, unter Großküchenmitarbeitern für Aufheiterung zu sorgen und dadurch eine stärkere Wahrnehmung zu erzeugen (Anweisungen und Vorschriften gibt es schon genug). Die Sujets werden als Poster, Präsentationen und Bilddateien zur Verfügung gestellt.</li> <li>○ <u>Fact Sheets für einzelne Mitarbeitergruppen</u> (Küchenhilfen, Verpflegsassistenten, Ausgabekräfte etc.) mit den für sie relevanten LMA-Themen und Handlungsmöglichkeiten</li> <li>○ <u>Case Studies für Führungskräfte</u> (z.B. Küchenleitung, Pflegeleitung, F&amp;B Manager); Fallbeispiele zu erfolgreich umgesetzten Maßnahmenbündeln inkl. Beispielrechnungen an GK-Standorten mit Zitaten von Testimonials bzw. der Food Waste Coaches</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>UAW</b></p>
<p><b>29. Bereitstellung von Methoden und Tools zum Coaching</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das bewährte UAW-Coachingprogramm <a href="#">Küchenprofit</a> (derzeit ausgelegt auf Gastronomie- und Hotelleriebetriebe) wird für die Durchführung von internen sowie externen Coachings für Moneytor-Großküchenpartner angepasst, u.a. hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Erhebungssystematik</li> <li>○ Abfall-Analysetool</li> <li>○ Onlinebasierte Beratersoftware</li> <li>○ Verfügbarkeit von qualifizierten Fachkräften zur Durchführung von Abfallsortierungen</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>UAW</b></p>
<p><b>30. Integration Angebote in Programm Moneytor und Streuung an Partner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen eines Kurz-Guides für den richtigen Einsatz der Materialien (wo lassen sich welche Formate optimal anwenden?)</li> <li>• Versand der Materialien und des Kurz-Guides an die Food Waste Coaches sowie an die Entscheidungsträger</li> <li>• Beginn Einsatz der Trainings- und Coachings-Angebote im Jahr 2019</li> <li>• Laufende Weiterentwicklung der Angebote anhand der praktischen Erfahrungen</li> </ul>	<p><b>UAW</b></p>

**Dieses Kapitel im Managementhandbuchs wird um relevante Prozessvorgaben zur Umsetzung der Eskalierungsstufen 2-3 ergänzt, sobald erste Erfahrungen und Lessons-learned vorliegen!**

# ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

## 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](http://www.moneytor.at)) zu verwenden!

### Frage 1: Betriebskategorie (Kerngeschäft)

Welcher Hauptkategorie würden Sie Ihren Küchenbetrieb zuordnen?

- 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.
- *Ausfüllbeispiel:* 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?

- 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]	

## ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

### 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]

## ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

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

Wie hoch ist der Anteil der Gesamtausspeisung, 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 Gesamtausspeisung) keine Wählbarkeit. Im Mitarbeiterrestaurant (60 % der Gesamtausspeisung) 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 Gesamtausspeisung? (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]

## ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

### Frage 12: Ausspeisezeiten

Welche Mahlzeiten werden an Ihrem Standort grundsätzlich ausgegeben?

- 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?

- 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?

- 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. Zubaßen) 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“).
- *Anmerkung:* Auf Basis dieser Kennzahl wird in Folge das Gesamtgewicht des ausgegebenen Essens pro Monat ermittelt (Durchschnittsgewicht x Anzahl der ausgegebenen Portionen je Speisetyp = Gesamtausgabemenge) 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) <b>MITTAG</b>
[Nummernfeld g]	pro Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) <b>ABEND</b>
[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)]

## ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

[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]

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

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

<b>Frage 17: Entsorgungssystem beim Küchenabfall</b> 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"> <li>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.</li> </ul>	
[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 <sup>3</sup>	[Nummernfeld Anzahl] Sonstiges [Freies Textfeld – Erläuterung - Pflichtfeld]
Mehrere Antwortmöglichkeiten	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

<b>Frage 18: Entsorgungsfrequenz</b> 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]	

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

## ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

### 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 <b>[Freies Textfeld - Erläuterung]</b> |

Mehrere Antwortmöglichkeiten

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

### Frage 21: NUR BEI TANKSYSTEMEN: Anteil des hinzugefügten Spülwassers

Wie hoch ist der Anteil des hinzugefügten Spülwassers?

- Geben Sie den Anteil des Spülwassers (in Prozent vom Gesamtabfallvolumen des entsorgten Lebensmittelabfalls) an, das im Zuge des Entsorgungsvorganges beigelegt 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!)

- 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?

- 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]**

ANHANG I: Abfragekategorien zur Erfassung der Basisdaten

**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]

## ANHANG II: Abfragekategorien für die Ausspeise- und Abfallmengen

### Erfassungsbogen für die Menge der ausgespeisten Essen und entsorgten Lebensmittelabfälle pro Küchenstandort (pro Monat auszufüllen)

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

#### Frage 1: Monatsauswahl

Erläuterung: Wählen Sie aus, für welches Monat Sie nachfolgend Ausspeise- und Abfallmengen erfassen.

↓ [Auswahlliste Monat]

Jänner 2018

Februar 2018

März 2018

...

#### Frage 2: Anzahl der ausgegebenen Portionen im jeweiligen Monat

- Geben Sie an, wie viele Portionen pro Speisotyp im gesamten Monat ausgegeben wurden.
- Es sind alle Speisotypen auszufüllen, die in den Basisdaten (Frage Nr. 14) mit einem durchschnittlichem Gewicht/Volumen hinterlegt wurden.
- Bitte berücksichtigen Sie hierbei auch unterschiedliche Portionsgrößen (z. B. 1 halbe Portion = 0,5 ganze Portionen,  $\frac{3}{4}$  Portion = 0,75 ganze Portionen)
- Wenn die Speisen über ein Buffet mit Pauschaltarif (Flat Rate) ausgegeben wurden, dann wählen Sie pro Buffeteilnehmer je ausgegebenem Speisotyp eine ganze Portion.
  - Ausfüllbeispiel für Buffet (Flat Rate): An einem Mittagsbuffet haben sich im Schnitt 85 Personen pro Tag bedient. Das Buffet hat an 20 Tagen in diesem Monat stattgefunden und es wurden dort Hauptspeisen, Vorspeisen, Desserts und Salate angeboten. Es sind in allen dieser vier Kategorien 1.700 Portionen einzutragen.

[Nummernfeld Anzahl] Portionen Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) <b>MITTAG</b>	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Hauptspeise (inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen) <b>ABEND</b>
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Frühstück	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Suppe
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Salat	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Vorspeise (kalt & warm, exkl. Suppen)
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Dessert	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Zwischenmahlzeit
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (1) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (2) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (3) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (4) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (5) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (6) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)
[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (7) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)	[Nummernfeld Anzahl] Portionen Sonstiges (8) (ggf. Bezeichnung lt. Basisdaten)
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	

## ANHANG II: Abfragekategorien für die Ausspeise- und Abfallmengen

<b>Frage 3: Volumen bzw. Gewicht des entsorgten Lebensmittelabfalls im jeweiligen Monat</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie Ihre monatlichen Abfalldaten an. Füllen Sie alle Felder aus, zu denen Ihnen Daten vorliegen.</li> <li>• Gewichtsangaben in Kilogramm können nur dann erfolgen, wenn es sich um tatsächlich gewogene Werte des Entsorgers handelt – keine eigenen Schätzungen!</li> <li>• Als Grundlage für alle Angaben dient jedenfalls die Abrechnung des beauftragten Entsorgungsunternehmens.</li> <li>• Entsorgtes Altfett und Reste aus dem Fettabscheider können ignoriert werden und sind nicht zu berücksichtigen.</li> <li>• Unter Gesamtzahl Entleerungen ist die Summe aller Entleerungen im jeweiligen Monat zu verstehen (z. B. 10 Tonnen werden 4 Mal entleert = 40 Entleerungen gesamt).</li> </ul>	
[Nummernfeld Liter]	Gesamtvolumen des entsorgten Lebensmittelabfalls in Litern
[Nummernfeld Kilogramm]	Gesamtgewicht des entsorgten Lebensmittelabfalls in Kilogramm
[Nummernfeld Gesamtzahl Entleerungen]	Gesamtzahl Entleerungen Küchentonne 240 l
[Nummernfeld Gesamtzahl Entleerungen]	Gesamtzahl Entleerungen Küchentonne 120 l
[Nummernfeld Gesamtzahl Entleerungen]	Gesamtzahl Entleerungen Küchentonne 60 l
[Nummernfeld Gesamtzahl Entleerungen]	Gesamtzahl Entleerungen Küchentonne andere Größe
[Nummernfeld Gesamtzahl Entleerungen]	Gesamtzahl Entleerungen Tank
Mehrere Antwortmöglichkeiten	
Kommentar / Erläuterung zur Antwort [Freies Textfeld]	



