

Material zu Kapitel 10

1. Wiener Abfallmanagement-Benchmark für Beherbergungsbetriebe

Referenzdokument für Abfallmengen, Trennquoten und Entsorgungskosten — Wien

Dokumentversion: 1.0

Gültig für: Beherbergungsbetriebe im Stadtgebiet Wien (Kernbezirke und äussere Bezirke)

Quellen: MA 48 Wiener Abfallwirtschaft, AWG 2002, GewAbfV-Analogie AT, WKO Wien Gastgewerbe, ÖHV-Kennzahlen

Überprüfungsfrequenz: Jährlich

Abschnitt 1 — Abfallmengen-Benchmark nach Hotelkategorie Wien

1.1 — Gesamtabfallaufkommen (alle Fraktionen)

Hotelkategorie	kg/Gästenacht Niedrig	kg/Gästenacht Mittel	kg/Gästenacht Hoch	Haupttreiber
3★ Stadthotel Wien (ohne Restaurant)	0,4	0,65	0,95	Zimmerabfall + Verpackungen
3★ Stadthotel Wien (mit Frühstück)	0,6	0,85	1,20	+ Küchenabfall Frühstück
4★ Stadthotel Wien (Vollbetrieb)	0,9	1,30	1,85	Küche + Restmüll
4★ MICE-Hotel Wien	1,1	1,60	2,30	Konferenz-Catering + Drucksachen
5★ Hotel Wien (Vollbetrieb)	1,2	1,80	2,60	F&B + Spa + Amenities
Boutique-Hotel Wien (<30 Zi.)	0,5	0,75	1,10	Gästezimmer dominant

1.2 — Abfallzusammensetzung (4★ Stadthotel Wien, Referenz)

Fraktion	Anteil %	kg/Gästenacht	Entsorgungsweg Wien	Kostenindikator [V]
Restmüll (Graue Tonne)	35–45%	0,45–0,60	KVA Spittelau / Flötzersteig	150–220 €/Tonne
Bioabfall (Braune Tonne)	18–25%	0,22–0,32	Kompostierung / Vergärung	80–130 €/Tonne
Papier und Karton	12–18%	0,15–0,24	Recycling (PPK)	0–50 €/Tonne
Glas	6–10%	0,08–0,13	Glasrecycling	0–30 €/Tonne
Kunststoffe (PET, PE, etc.)	5–8%	0,07–0,10	Sortierung + Verwertung	50–120 €/Tonne
Speiseöle und -fette	2–4%	0,02–0,05	Fachentsorgung (Altöl)	100–200 €/Tonne
Sonderabfall	1–3%	0,01–0,04	Zertifizierter Entsorger	300–800 €/Tonne
Textilien / Wäsche (Abgang)	1–3%	0,01–0,04	Altkleider / Entsorgung	0–50 €/Tonne
Elektroschrott (WEEE)	<1%	sporadisch	Rücknahmesystem	Herstellerpflicht

1.3 — Trennquoten-Benchmark Wien

Trennquote-KPI	Gut performende Hotels	Branchendurchschnitt Wien	Schlecht performende Hotels
Recyclingquote gesamt	>65%	45–60%	<35%
Bioabfall-Trennquote	>85%	65–80%	<50%
Papier-Trennquote	>90%	75–88%	<60%
Glas-Trennquote	>92%	80–90%	<70%
Kunststoff-Trennquote	>60%	40–58%	<25%
Food Waste Anteil am Bioabfall	<40%	50–65%	>70%

Ziel Wiener Hotellerie (AWG 2002 + Wiener Abfallwirtschaftsplan): Recyclingquote >65%, Bioabfall-Trennquote >90% bis 2028

1.4 — Entsorgungskosten-Benchmark Wien

Entsorgungsposten	Kostenrahmen Wien 2026	Basis	Trend
Restmüll Gewerbe (Graue Tonne)	150–220 €/Tonne	Gewicht	Steigend
Abfuhrgebühr Graue Tonne 240L	25–40 €/Monat	Behälter	Stabil
Abfuhrgebühr Graue Tonne 1.100L	90–140 €/Monat	Behälter	Stabil
Bioabfall Gewerbe	80–130 €/Tonne	Gewicht	Stabil
Sonderabfall (gemischt)	300–800 €/Tonne	Gewicht	Steigend

Altöl Küche (Speisefette)	100–180 €/Tonne	Gewicht	Stabil
Elektroschrott	kostenfrei (Herstellerpflicht)	—	—

Alle Preise sind Richtwerte — vor Vertragsabschluss bei MA 48 und zugelassenen Entsorgern aktuell einholen [V]

Abschnitt 2 — Wiener Abfallgesetz: Pflichten für Hotelbetriebe

2.1 — AWG 2002-Pflichten für Hotels in Wien

Pflicht	Anwendungsbereich	Frist	Konsequenz bei NC
Getrennte Sammlung (7 Fraktionen)	Alle gewerblichen Hotels	Laufend	Verwaltungsstrafe bis 36.340 €
Abfallwirtschaftskonzept	Hotels ≥20 Mitarbeiter	Bei Betriebsaufnahme oder Änderung	Verwaltungsstrafe
Abfallbeauftragter	Hotels ≥100 Mitarbeiter	Benennung + Schulung	Verwaltungsstrafe
Nachweis Sonderabfallentsorgung	Alle Hotels mit Sonderabfall	Bei Entsorgung	Verwaltungsstrafe
SUP-Verbote (Einwegkunststoffe)	Alle Hotels mit F&B	Seit 2021 (Umsetzung EU-RL)	Verwaltungsstrafe bis 50.000 €
Fettabscheider-Wartungsnachweis	Hotels mit Grossküche	Halbjährlich	Betriebsuntersagung möglich
Speisefette-Entsorgungsnachweis	Alle Hotels mit Küche	Bei Entsorgung	Verwaltungsstrafe

Abschnitt 3 — Abfallreduktionsmassnahmen und Einsparungspotenziale

Massnahme	Typische Reduktion	Investition	Jährliche Einsparung Entsorgungskosten
Food-Waste-Monitoring-System	-20 bis -35% Bioabfall	500–3.000 €	800–3.500 €/Jahr
Amenities: Einweg → Nachfüllsystem	-60 bis -80% Amenities-Abfall	2.000–8.000 €	1.500–5.000 €/Jahr
Verpflegung: Buffet-Optimierung	-15 bis -30% Küchenabfall	0 (Schulung)	600–2.500 €/Jahr
Verpackungsoptimierung Lieferanten	-10 bis -25% Verpackungsabfall	0–500 €	300–1.200 €/Jahr
Kompostierung vor Ort (bei Platzmöglichkeit)	-30 bis -50% Bioabfallkosten	1.000–5.000 €	500–2.000 €/Jahr
Digitale Speisekarte / Papiereinsparung	-30 bis -60% Druckerzeugnisse	1.000–4.000 €	200–800 €/Jahr
Einweggeschirr-Elimination Konferenz	-100% EWK Konferenz	3.000–10.000 €	500–2.000 €/Jahr

2. MA-48-Gewerbeabfallberatung — Kontakt und Services

Nutzungsleitfaden für Wiener Hotelbetriebe

Abschnitt 1 — MA 48: Wer ist zuständig?

Die **Magistratsabteilung 48 — Abfallwirtschaft, Straßenreinigung und Fuhrpark** ist die zuständige Behörde und Beratungsstelle für alle Abfallwirtschaftsfragen im Stadtgebiet Wien.

Offizielle Website: wien.gv.at/umwelt/ma48

Allgemeiner Kontakt: ma48@wien.gv.at [V — auf Aktualität prüfen]

Telefon Gewerbeabfall: 01 546 48 [V — aktuell auf wien.gv.at prüfen]

Öffnungszeiten: Montag–Freitag 08:00–16:00 Uhr [V]

Abschnitt 2 — Services für Gewerbebetriebe

2.1 — Kostenfreie Beratungsleistungen

Service	Beschreibung	Kontakt/Zugang
Gewerbeabfall-Erstberatung	Kostenfreie Beratung zu Trennung, Behältergrößen, Abholfrequenzen	ma48@wien.gv.at / Telefon
Betriebsbesichtigung	MA-48-Berater kommt in den Betrieb — Analyse Ist-Zustand, Optimierungsvorschläge	Terminvereinbarung
Abfallwirtschaftskonzept-Beratung	Unterstützung bei der Erstellung des AWK für Betriebe ≥20 MA	Telefon / E-Mail
Schulungsmaterialien	Aushangplakate, Merkblätter, Trennanleitungen für Mitarbeiter (auf Deutsch und anderen Sprachen)	Download wien.gv.at/ma48
Sonderabfall-Beratung	Entsorgungswege für Sonderabfälle (Lampen, Chemikalien, Batterien, WEEE)	ma48@wien.gv.at

2.2 — Entsorgungsservices für Gewerbebetriebe

Service	Beschreibung	Kosten
Behälterservice (Graue Tonne, Braune Tonne, Papier, Glas)	Behälterüberlassung und Abholung nach Vertrag	Gebührenordnung MA 48 [V]

Wiener Mistplätze (Gewerbeannahme)	Selbstanlieferung kleiner Sonderabfallmengen	Gebührenordnung [V]
Sperrmüll Gewerbe	Abholung sperriger Abfälle nach Terminvereinbarung	Kostenpflichtig [V]
Elektrogeräte-Rücknahme	Über Mistplatz oder Rücknahmesysteme (ElektroRecycling Austria)	Kostenlos (Herstellerepflicht)

Abschnitt 3 – Wichtige Wiener Kontakte im Abfallbereich

Stelle	Zuständigkeit	Kontakt
MA 48 Gewerbeabfall	Abfallberatung, Behälterservice, Abholverträge	wien.gv.at/umwelt/ma48
MA 22 – Wiener Umweltschutzabteilung	Umweltrecht, AWG-Vollzug, Betriebsanlagengenehmigung	wien.gv.at/umwelt/ma22
WKO Wien – Sparte Gastronomie und Hotellerie	Branchenberatung, Rechtsfragen, Förderungen	wko.at/wien
ElektroRecycling Austria (ERA)	WEEE-Rücknahme	era.at
UFH – Umweltforum Haushalt	Umweltberatung für Betriebe	umweltberatung.at
Wiener Misttelefon	Allgemeine Abfallauskunft	01 546 48
AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit)	Lebensmittelsicherheit, Abfallhygiene	ages.at

Abschnitt 4 – Wiener Abfallkalender und Abholfrequenzen (Referenz)

Abholfrequenzen für Gewerbebetriebe sind vertraglich vereinbart – folgende Richtwerte gelten für Stadthotel Wien mittlerer Grösse

Fraktion	Empfohlene Abholfrequenz Hotel 4★ (80–120 Zi.)	Behältergrösse Empfehlung
Restmüll (Grau)	3× pro Woche (Hochsaison täglich)	2× 1.100 L
Bioabfall (Braun)	3× pro Woche	1× 240 L
Papier/Karton	2× pro Woche	1× 1.100 L
Glas	Wöchentlich	1× 240 L oder Glascontainer
Kunststoff	Wöchentlich	1× 240 L
Speisefette/Altöl	Monatlich (durch Fachentsorgerbetrieb)	200 L Behälter

Konkrete Abholfrequenzen und Behältermiere mit MA 48 individuell vereinbaren

3. Lebensmittelverschwendungs-Messmethodik nach WRAP-Standard

Operatives Instrument für Messung, Analyse und Reduktion von Food Waste im Hotel

Normative Referenz: WRAP (Waste & Resources Action Programme) Food Waste Measurement Guidance; UN SDG 12.3 (Halbierung Food Waste bis 2030); FLW Standard (Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard)

Anwendbarkeit: Alle Hotelstrukturen mit F&B-Betrieb — skalierbar von kleinem Frühstückshotel bis Fünf-Sterne-Vollbetrieb

Vorbemerkung: Warum WRAP-Standard?

Der WRAP-Standard (Waste & Resources Action Programme, UK) ist die international meistverwendete Methodik zur Messung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie. Er ist:

- **ISO-14001:2026-kompatibel** — liefert verifizierbare Daten für das Umweltmanagementsystem
 - **ESRS-E5-kompatibel** — liefert Kreislaufwirtschafts-Daten für die CSRD-Berichterstattung
 - **Kostenlos verfügbar** — vollständige Methodikdokumentation auf wrap.org.uk
 - **Praxiserprobt** — in Tausenden europäischer Gastronomiebetriebe validiert
 - **SDG-12.3-konform** — Basis für UN-anerkannte Food Waste Reduktionsmessung
-

Abschnitt 1 — WRAP-Messmethodik: Grundprinzipien

1.1 — Was gemessen wird

Der WRAP-Standard unterscheidet drei Kategorien von Lebensmittelabfall:

Kategorie 1 — Unvermeidlicher Abfall (Unavoidable):

Lebensmittelbestandteile, die nicht für den Konsum bestimmt sind — Kaffeesatz, Schalen, Knochen, Kerne, Teebeutel.

Für die WRAP-Messung: wird separat gewogen, aber nicht als "vermeidbarer Food Waste" gewertet.

Kategorie 2 — Möglicherweise vermeidbarer Abfall (Possibly avoidable):

Lebensmittelanteile, die von einigen Personen gegessen werden, von anderen nicht — Brotrinde, Kartoffelschalen, Äpfelschalen.

Für die Praxis: oft zusammen mit Kategorie 1 gemessen und als "unvermeidlich" eingestuft.

Kategorie 3 – Vermeidbarer Abfall (Avoidable):

Lebensmittel, die zum Essen bestimmt waren und weggeworfen werden – zubereitete, aber nicht servierte Speisen; Teller-Reste der Gäste; abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel.

Dies ist die zentrale Messgrösse des WRAP-Standards für Hotelbetriebe.

1.2 – Messorte im Hotelbetrieb

Messort	WRAP-Bezeichnung	Hauptanteil	Messbarkeit
Lager (Verderb, Ablauf)	Storage waste	5–10%	Einfach (Wiegebehälter)
Küchenvorbereitung	Preparation waste	25–35%	Mittel (separater Behälter)
Küchenreste (Überproduktion)	Kitchen/production waste	20–30%	Mittel
Buffet-Reste	Service waste	20–30%	Einfach (Wiegebehälter)
Teller-Reste Gäste	Plate waste	15–25%	Aufwändig (Erfassungssystem)

Für die meisten Hotels empfohlen: Kombination Küche + Buffet als Einstieg; Teller-Reste als Fortgeschrittenen-Messung

Abschnitt 2 – Mess-Setup: Schritt für Schritt

Schritt 1 – Messinfrastruktur einrichten

Benötigte Ausrüstung:

Ausrüstung	Spezifikation	Kostenpunkt	Bezugsquelle
Küchenwaage (geeicht)	0–30 kg, Genauigkeit ±50 g	80–200 €	Fachhandel Gastro
Food-Waste-Behälter Küche	10–20 L, farbig markiert	5–15 € / Stück	Gastrohandel
Tagesprotokoll-Formulare	Papier oder Tablet-App	Kostenlos (Vorlage unten)	Plattform
Grammkarten (für Teller-Reste)	Standardportionen je Gericht	Intern	Küchenchef
Lagerungsbox für Daten	Ordner oder digitale Ablage	—	Intern

Farbkodierung-System (empfohlen):

- Rot: Vermeidbarer Food Waste (Kategorie 3) – Hauptmessung
- Gelb: Unvermeidlicher Abfall (Kategorie 1+2) – Kontrollmessung
- Grün: Teller-Reste Gäste – wenn separat gemessen

Schritt 2 – Messzeitraum definieren

WRAP-Empfehlung: Minimum 7 aufeinanderfolgende Betriebstage für repräsentative Baseline.

Für Hotels empfohlen:

- Erste Messung (Baseline): 14 Tage in Normalsaison
- Folgemessungen: jeweils 7 Tage in gleicher Saisonphase
- Frequenz: Monatliche Kurzerfassung (3 Tage) + Quartalsweise Vollerfassung (7 Tage)

Messzeitraum-Planung:

Quartal	Messperiode	Saisoncharakter	Verantwortlicher
Q1 (Jan–Mär)	2. Januarwoche	Niedrigsaison / Nebensaison	Küchenchef
Q2 (Apr–Jun)	3. Aprilwoche	Vorsaison / Frühlingssaison	Küchenchef
Q3 (Jul–Sep)	3. Juliwoche	Hochsaison	Küchenchef
Q4 (Okt–Dez)	2. Oktoberwoche	Nachsaison / Weihnachtsvorbereitung	Küchenchef

Schritt 3 – Tagesprotokoll ausfüllen

Tagesprotokoll Food Waste Messung

Hotel: _____ | **Datum:** _____ | **Mahlzeit:** Frühstück / Mittagessen / Abendessen | **Gästekzahl:** ____

Zeit	Messort	Inhalt (was wurde weggeworfen)	Gewicht (kg)	Kategorie (V/UV)	Notiz
	Lager				
	Küchenvorbereitung	Schalen, Abschnitte		UV	
	Küchenvorbereitung	Überproduktion, Fehler		V	
	Buffet nach Frühstück	Restliche Speisen		V	
	Buffet nach Mittagessen	Restliche Speisen		V	
	Teller-Reste Gäste	Sammlung nach Tisch		V	
	Küche abends	Nicht verwendete Vorprodukte		V	
TOTAL					
davon vermeidbar (V)			**kg**		
davon unvermeidlich (UV)			kg		

KPI des Tages:

- Gästenächte: ____
 - Gäste Mahlzeit: ____
 - Vermeidbarer Food Waste total: ____ kg
 - **Vermeidbarer Food Waste / Gast / Mahlzeit:** ____ g (Zielwert: <150 g) [V WRAP]
-

Schritt 4 – Wochenprotokoll aggregieren

Wochenprotokoll Food Waste

KPI	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Gesamt
Gästenächte								
Gäste Mahlzeiten (Total)								
Vermeidbarer FW Frühstück (kg)								
Vermeidbarer FW Mittag (kg)								
Vermeidbarer FW Abend (kg)								
Unvermeidlicher FW (kg)								
Vermeidbarer FW Total (kg)								

Wochenkennzahlen:

- Vermeidbarer FW gesamt: ____ kg
 - Vermeidbarer FW / Gästenacht: ____ kg (WRAP-KPI 1)
 - Vermeidbarer FW / Gast/Mahlzeit: ____ g (WRAP-KPI 2)
 - Kostenwert FW (kg × 4–8 €/kg Lebensmittelkosten): ____ €
-

Abschnitt 3 – WRAP-Kennzahlen und Benchmarks

3.1 – Schlüssel-KPIs nach WRAP-Standard

KPI	Berechnung	Einheit	Gut	Durchschnitt	Verbesserungsbedarf
FW-Intensität Gästenacht	Verm. FW [kg] / Gästenächte	kg/GN	<0,15	0,20–0,35	>0,40
FW-Intensität Mahlzeit	Verm. FW [g] / Mahlzeiten	g/Mahlzeit	<120	150–250	>300
FW-Intensität Umsatz	Verm. FW [kg] / F&B-Umsatz (€)	kg/1.000 €	<8	12–20	>25

Kostenwert FW (% F&B-Kosten)	FW-Wert (€) / Gesamtwareneinsatz	%	<2%	3–6%	>8%
Buffet-Wasterate	Buffet-Reste [kg] / servierte Menge [kg]	%	<12%	18–28%	>35%

3.2 – Vergleichswerte europäische Hotellerie

Hotelkategorie	Vermeidbarer FW (kg/GN)	Quelle
3★ Stadthotel (nur Frühstück)	0,08–0,18	WRAP UK Hotels 2023 [V]
4★ Stadthotel (Vollbetrieb)	0,18–0,38	WRAP UK Hotels 2023 [V]
4★ MICE-Hotel	0,25–0,55	WRAP Catering Sector [V]
5★ Resort (Vollbetrieb)	0,30–0,65	WRAP UK Hotels 2023 [V]
Buffet-dominante Betriebe	+30 bis +60% über Vergleichswert	WRAP 2023 [V]

Quelle: WRAP Hotels & Catering Food Waste Report – jährlich aktualisiert auf wrap.org.uk/hospitality [V]

Abschnitt 4 – Datenanalyse und Ursachendiagnose

4.1 – Ursachenmatrix Food Waste

Ursachenkategorie	Typische Beispiele	Analyse-Tool	Massnahme
Überproduktion Küche	Zu viel gekocht; Buffet überfüllt; Portionen zu gross	Vergleich Produktion vs. Abgabe	Rezept-Skalierung; Buffet-Nachfüllprinzip
Lagerungs-Verluste	Verderb, Ablauf MHD, Fehlkühlung	Bestandsaufnahme Kühlung	FIFO-System; Temperaturmonitoring
Menü-Ablehnungen	Gerichte werden systematisch nicht fertig gegessen	Teller-Reste nach Gericht analysieren	Menü-Engineering; Gäste-Feedback
Überbestellungen Einkauf	Zu grosse Einheiten; schlechte Bedarfsplanung	Abgleich Einkauf vs. Verbrauch	KI-gestützte Bestellsysteme; kleinere Einheiten
Zubereitungsfehler	Fehler in der Küche; beschädigte Produkte	Küchen-Protokoll	Schulung; Qualitätskontrolle
Buffet-Endstand	Speisen bleiben am Buffet übrig	Buffet-Restmengen-Analyse	Schrittweise Nachfüllung; Restmengen-Rezepte

4.2 – Pareto-Analyse (80/20-Regel für Food Waste)

In den meisten Hotels erzeugen 20% der Speisekategorien 80% des Food Waste. Diese Analyse identifiziert sie.

Auswertungsschritte:

1. Food Waste nach Produktkategorie erfassen (4 Wochen Daten)
2. Kategorien nach Gewicht absteigend sortieren
3. Kumulative Prozentkurve zeichnen
4. Top-3-Kategorien identifizieren → diese sind die Hebel

Typische Top-Kategorien in Wiener Hotels:

Rang	Kategorie	Anteil FW	Massnahme
1	Brot und Backwaren (Buffet)	18–28%	Kleinere Portionen; frisches Nachfüllen; Aufbewahren für nächsten Tag
2	Gemüse- und Salatbeilage	15–22%	Bedarfsorientierte Produktion; Restmengen-Suppen
3	Desserts und Konditorei	12–20%	Kleinere Portionen; Tagesmenü integrieren
4	Fleisch und Proteine	10–18%	Portion-Grössenvarianten; Take-away-Option
5	Obst und Frühstücksbuffet	8–14%	Kleinere Schalen; häufigeres Nachfüllen

Abschnitt 5 — Von der Messung zur Reduktion: Massnahmenkatalog

5.1 — Sofortmassnahmen (ohne Investition)

Buffet-Protokoll:

- Nachfüllprinzip: Buffet immer nur zu 60–70% befüllen; nachfüllen statt vorausfüllen
- Saisonales Abbauprinzip: Letzte 30 Minuten vor Buffetschluss Sortiment schrittweise reduzieren
- Restmengen-Protokoll: Alle Restmengen wiegen und dokumentieren; Chef entscheidet täglich über Verwendung

Portionierung:

- Standardportionsgewichte für alle Hauptgerichte definieren und trainieren
- Optionale Portionsgrössen anbieten (klein/gross — auch für Menügerichte)

Lagerung:

- FIFO-System (First In First Out) konsequent einführen und mit Etiketten sichern
- Tägliche Kontrolle Ablaufdaten; Liste "Heute verwenden" für Köche
- Temperaturprotokoll: 2× täglich alle Kühlräume; sofortige Eskalation bei Abweichung

5.2 — Mittelfristige Massnahmen (mit minimalem Investment)

Personalschulung:

- Halbjährliche Schulung Küchenpersonal: Food Waste Bewusstsein, WRAP-Methodik, Portionierung
- Food Waste als Teil der Küchenleiter-Leistungsbewertung
- "Food Hero"-Rolle: eine Person verantwortlich für tägliche Messung und Wochenziel

Technologie:

- Einfaches Wiegesystem mit Tablet-App (z.B. Leanpath, Winnow, oder einfache Tabellen-App)
- Visualisierung: wöchentliches Poster in der Küche mit aktuellen Messwerten

Spenden-Kooperation:

- Partnerschaft mit Wiener Tafel (wienertafel.at): Täglich verwertbare Überschüsse spenden statt entsorgen
- Rechtlicher Rahmen: Lebensmittelspenden in AT durch Erlass BMK 2021 erleichtert — keine HACCP-Haftung für Spender wenn Kalkette eingehalten

Abschnitt 6 — WRAP-Integration in ISO 14001:2026

ISO-14001:2026-Klausel	WRAP-Integration
6.1.2 — Wesentliche Umweltaspekte	Food Waste als wesentlicher Aspekt (Scope-3-Emissionen + Abfall)
6.2 — Umweltziele	Jährliches Food-Waste-Reduktionsziel (z.B. -20% in 2 Jahren)
7.5 — Dokumentation	WRAP-Tagesprotokolle als Systemnachweis
9.1 — Monitoring und Messung	Wöchentliche WRAP-KPIs als ISO-Überwachungsdaten
9.3 — Managementbewertungsriese	Jahresbericht Food Waste mit WRAP-Methodikverweis
10.2 — Nichtkonformität	Abweichung vom Food-Waste-Ziel → Ursachenanalyse + Korrekturmassnahme

Dokument erstellt von Francesco Dore — buecher.effedore.com

Schriftenreihe „Das Steuer und die Lupe“ — ISO 14001:2026 — Umweltmanagementsysteme für das Gastgewerbe DACH