

ABFALL BEWUSST MANAGEN

Weniger Abfall, klare Abläufe im Betrieb

Nachhaltigkeit für
KÄRNTEN

Abfall entsteht u.a. beim Einkauf, in Zimmern und Apartments, beim Frühstück, in der Küche sowie bei Reinigung und Verwaltung.

Am wirksamsten ist es, Abfall bereits bei der Beschaffung zu vermeiden. Nicht vermeidbare Abfälle sollten einfach, einheitlich und möglichst direkt am Entstehungsort getrennt werden.



Abfall beim Einkauf vermeiden

Beschaffung und Lieferbedingungen bestimmen wesentlich, wie viel Abfall im Betrieb anfällt.

Wichtige Maßnahmen:

- verpackungsarme Produkte und Großgebinde bevorzugen
- Mehrweg- und Nachfüllsysteme nutzen
- Einweg- und Portionsverpackungen reduzieren
- Verpackungsrücknahme mit Lieferant:innen vereinbaren
- langlebige und reparierbare Produkte bevorzugen
- Bestellmengen an den tatsächlichen Bedarf anpassen

Hygiene, Produktsicherheit und Lagerfähigkeit müssen gewährleistet bleiben.



Mehrweg sinnvoll einsetzen

Mehrweg reduziert regelmäßig anfallende Einwegverpackungen.

Geeignete Bereiche sind z.B.:

- Getränke und Frühstücksbuffet
- Seife, Shampoo und Pflegeprodukte
- Reinigungs- und Waschmittel
- Transport- und Aufbewahrungsbehälter
- wiederverwendbare Gästeinformationen

Spender und Nachfüllsysteme sollten hygienisch, leicht zu reinigen und klar gekennzeichnet sein.



Trennung einfach organisieren

Abfälle werden besser getrennt, wenn Behälter gut erreichbar und eindeutig beschriftet sind.

Hilfreich sind:

- einheitliche Behälter und Symbole
- kurze, bei Bedarf mehrsprachige Hinweise
- Sammelstellen direkt am Entstehungsort
- passende Behältergrößen
- regelmäßige Kontrolle und Entleerung
- Berücksichtigung örtlicher Sammelvorgaben

Pfandverpackungen sollten getrennt gesammelt und an den vorgesehenen Stellen zurückgegeben werden.



Einfache Mülltrennung für Gäste

Auch in Zimmern, Apartments und auf Campingplätzen sollte die Abfalltrennung einfach sein.

Sinnvoll sind:

- gut erreichbare Sammelstellen
- einheitliche Symbole im gesamten Betrieb
- kurze Hinweise in der Gästemappe oder im Apartment
- Information zu Pfandverpackungen
- Regelungen für besondere oder größere Abfälle

Gäste sollten nicht selbst herausfinden müssen, wo und wie Abfälle entsorgt werden können.



Papier gezielt reduzieren

Digitale Lösungen können Ausdrücke und kurzlebige Informationsmaterialien verringern.

Geeignete Maßnahmen sind:

- digitale Gästemappen und QR-Codes
- Ausdrücke nur bei Bedarf
- beidseitiger Druck
- wiederverwendbare Informationsschilder
- regelmäßige Prüfung veralteter Prospekte und Formulare

Wichtige Informationen müssen weiterhin leicht zugänglich sein.



Lebensmittelabfälle vermeiden

Gute Planung hilft, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Praxisnahe Maßnahmen:

- Einkauf und Mengen an Auslastung und Nachfrage anpassen
- Buffets in kleineren Mengen nachbestücken
- kleinere Portionen und Nachschlag ermöglichen
- Lagerbestände und Haltbarkeit regelmäßig prüfen
- ältere Waren zuerst verwenden
- geeignete Weitergabe oder Verwertung von Überschüssen prüfen

Wiederkehrende Speisereste sollten beobachtet werden. So werden Ursachen und Verbesserungsmöglichkeiten sichtbar.



Küche und Frühstück einbinden

Trennsysteme müssen in die täglichen Arbeitsabläufe passen.

Hilfreich sind:

- Behälter direkt an den Arbeitsplätzen
- klare Zuständigkeiten
- getrennte Sammlung von Verpackungen, Bio- und Restabfällen
- regelmäßige Kontrolle auf Fehlwürfe
- verlässliche Entleerung und Abholung

Hygiene- und Sicherheitsvorgaben bleiben dabei maßgeblich.



Besondere Abfälle sicher sammeln

Batterien, Leuchtmittel, Elektrogeräte, Toner, Chemikalien und Problemstoffe gehören nicht in den Restmüll.

Dafür braucht es:

- geeignete und gekennzeichnete Sammelstellen
- sichere Lagerung
- klare Zuständigkeiten
- geregelte Übergabe an Rücknahme- oder Sammelstellen
- Information für Mitarbeiter:innen



Wissen im Team sichern

Einkauf, Küche, Housekeeping, Haustechnik und Rezeption beeinflussen das Abfallaufkommen täglich.

Hilfreich sind:

- einfache interne Trennanleitungen
- kurze Einschulung neuer Mitarbeiter:innen
- klare Zuständigkeiten
- regelmäßige Kontrolle der Sammelstellen
- Information bei Änderungen
- Rückmeldungen aus den Arbeitsbereichen



Must-Haves im Betrieb

- ☒ Abfall bereits beim Einkauf vermeiden
- ☒ Mehrweg- und Nachfüllsysteme nutzen
- ☒ einheitliche Trennsysteme bereitstellen
- ☒ Behälter klar kennzeichnen
- ☒ Mülltrennung für Gäste ermöglichen
- ☒ Pfandverpackungen getrennt sammeln
- ☒ Lebensmittelabfälle reduzieren
- ☒ besondere Abfälle sicher lagern
- ☒ Zuständigkeiten festlegen
- ☒ Mitarbeiter:innen regelmäßig informieren



Warum gutes Abfallmanagement wichtig ist

- Weniger Abfall: Vermeidung beginnt beim Einkauf.
- Geringere Kosten: Einkauf und Entsorgung werden effizienter.
- Bessere Trennung: Wertstoffe gelangen in die richtige Sammlung.
- Klare Abläufe: Zuständigkeiten und Sammelwege sind geregelt.
- Besserer Service: Gäste finden verständliche Trennmöglichkeiten.
- Umweltzeichen: Unterstützt das Nachhaltigkeitsmanagement.



Immer gut informiert

Für Betriebe: www.nachhaltiges-kaernten.at

Abfallvermeidung und Mülltrennung:
www.oesterreich-sammelt.at