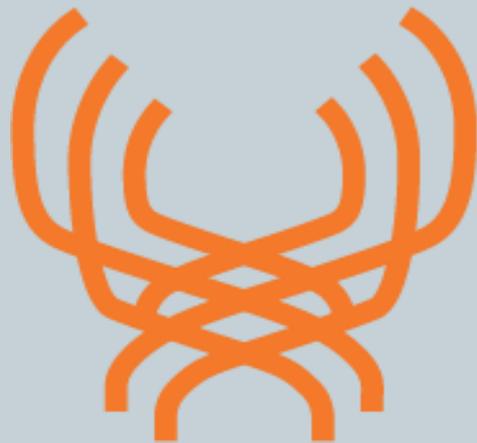


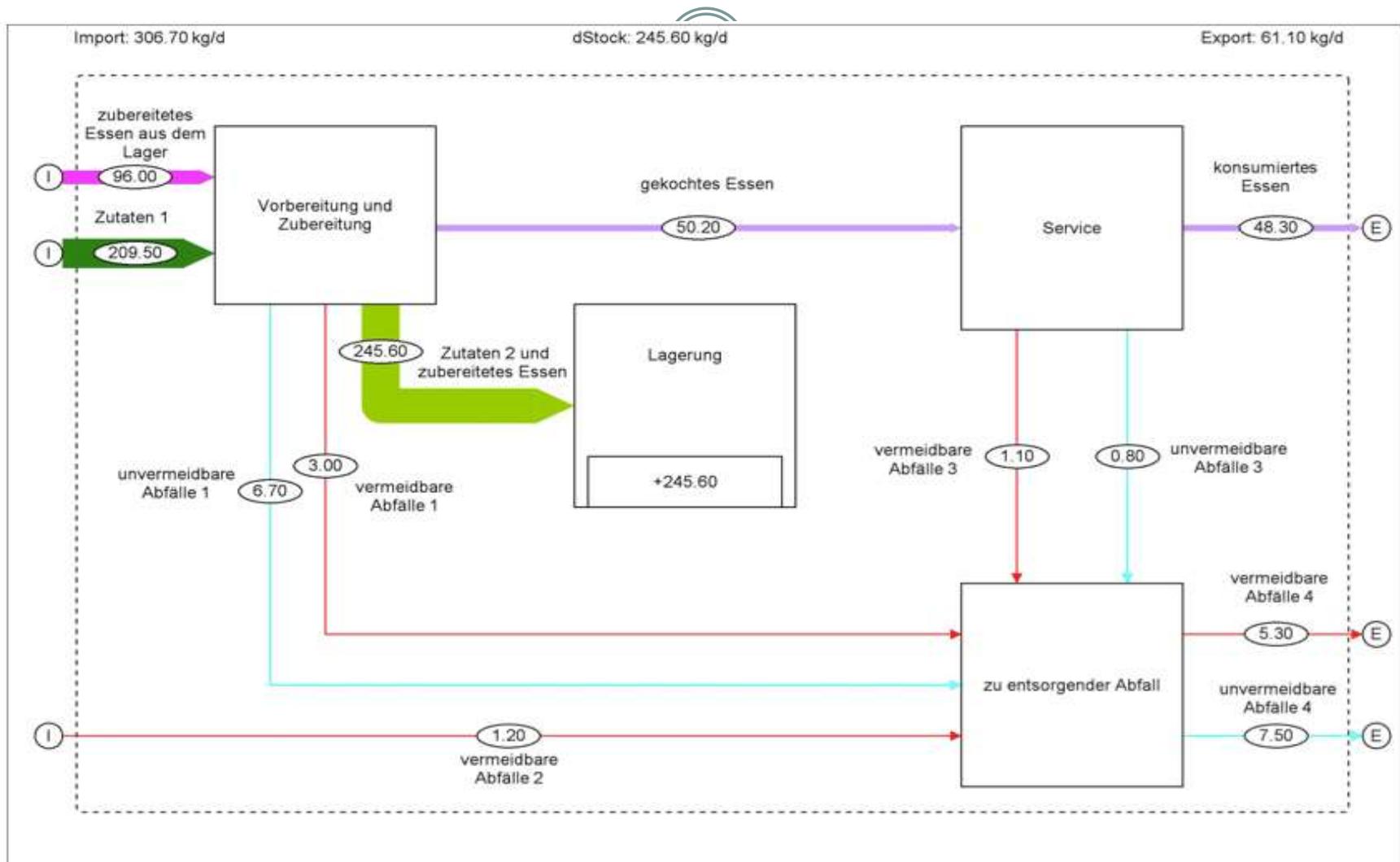
# FWA (Food Waste Analysis) für den Gastronomiesektor in einem Wiener Gemeindebezirk



Envicient

Environmental Efficiency

# FWA System



# Verlust an Lebensmittel in Prozent



	R.A	R.B.1	R.B.2	R.C	R.D	R:E
Gesamte Küchenabfälle aus der Zubereitung (kg/d)	9,7	0,9	3,3	16	3,4	18,3
Summe gekochtes Essen und Kuchenabfälle aus der Zubereitung (kg/d)	59,9	34,1	45,3	117	411,1	131,4
Küchenabfälle %	16%	3%	7%	14%	1%	14%
Gesamte Abfälle aus dem Service (kg/d)	1,9	0	0,9	6,4	28	10,4
Gekochtes Essen aus dem Service (kg/d)	50,2	33,2	45,3	101	407,7	113,1
Serviceabfälle (%)	4%	0%	2%	6%	7%	9%
Jährliches Einsparungspotenzial (€)	4339,00	0,00	346,00	6117,00	14187,00	9479,00

# Schlussfolgerungen



- Unterschiedliche Effizienzen (Restaurants mit vorgefertigten Lebensmitteln)
- Ein Restaurant  ein eigenes System
- Angepasste Empfehlungen und Massnahmen
- Rolle der Gäste
- TeamArbeit/Management
- Zeitfaktor
- Gute Beispiele

# Allgemeine Empfehlungen



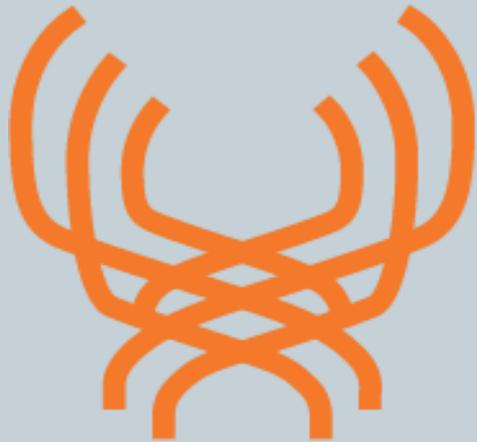
- Anwendbarkeit der unvermeidbaren Küchenabfälle
- Effiziente Lagerung
- Ausbildung
- Portionen Grösse analysieren (Änderung, Reduzierung usw.)
- Regelmässige Bewertung der Speisekarten
- Möglichkeit die Reste mitzunehmen
- Bewusstsein der Gäste fördern
- Finanzielle und Umwelt Aspekte

[Annmarie.manhart@envicient-consulting.at](mailto:Annmarie.manhart@envicient-consulting.at)

[Cecilia.maronnier@envicient-consulting](mailto:Cecilia.maronnier@envicient-consulting)



[WWW.ENVICIENT-CONSULTING.AT](http://WWW.ENVICIENT-CONSULTING.AT)



Envicient

Environmental Efficiency