

KÜCHEN- UND SPEISEABFÄLLE

RICHTIG SAMMELN UND ENTSORGEN

Für Gastronomiebetriebe

umwelt.graz.at



Küchen- und Speiseabfälle dürfen nicht über die Biotonne entsorgt werden. Speisereste, Fleisch oder andere verdorbene Nahrungsmittel können bei der Sammlung und Verwertung Probleme hygienischer Natur oder aber bedingt durch einen hohen Salzgehalt verursachen. Ebenso dürfen Küchen- und Speisereste aus wasserrechtlichen Gründen nicht über den Kanal entsorgt werden.

Was sind Küchen- und Speiseabfälle?

Küchen- und Speiseabfälle sind alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, stammenden Speisereste. Es handelt sich dabei um pflanzliche und tierische Abfälle aus der Zubereitung und dem nicht vollständigen Verzehr von Nahrungsmitteln.

Ordnungsgemäße Sammlung

Erzeuger von Küchen- und Speiseabfällen sind gesetzlich verpflichtet, diese fachgerecht und nachweislich getrennt von anderen Abfällen zu entsorgen. Gemäß Abfallwirtschaftsgesetz (AWG § 15 Abs.5a) sind diese Abfälle einem berechtigten Abfallsammler oder -behandler nachweislich zu übergeben und folgende Nachweise sind von diesem einzufordern:

- Erlaubnis gemäß § 24a AWG zur Sammlung und Behandlung von Abfällen
- Zulassung oder Registrierung gemäß § 3 Tiermaterialienengesetz

Regelmäßige Abholung

Die regelmäßige Abholung ist durch Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung gemäß Tiermaterialienengesetz (§ 10 Abs. 2) sicherzustellen (Ablieferungspflicht) und für einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten abzuschließen. Darüber hinaus ist die umweltgerechte Verwertung oder Beseitigung dieser Abfälle explizit zu beauftragen. Fortlaufende Aufzeichnungen über Art, Menge, Herkunft und Verbleib von Abfällen, sind getrennt für jedes Kalenderjahr zu führen und 7 Jahre aufzubewahren. Unabhängig vom Sammelvolumen und vom Sammelsystem wird eine wöchentliche Abholung empfohlen.

Achtung!

In die Biotonne dürfen nur „biologische Abfälle“ eingebracht werden, das sind ausschließlich kompostierbare Abfälle aus Küche und Garten wie z.B.: Gemüse- und Obstabfälle, Kaffee- und Teesud mit Papierfilter, Teebeutel aus Filterpapier, Eierschalen, Grasschnitt, Laub und Äste.

Hinweis

Eine Registerabfrage der gemäß § 24a AWG zugelassenen Sammler und Behandler ist nach Schlüsselnummern über das EDM-Portal (www.edm.gv.at) möglich. Die Liste der nach § 3 Tiermaterialienengesetz zugelassenen bzw. registrierten Betriebe ist über www.bmg.gv.at oder direkt über www.statistik.at/ovis/pdf/#TNP einzusehen. Rechtliche und fachliche Vorgaben für die Übergabe und Ablieferung von Küchen- und Speiseabfällen, Lebensmittelabfällen und von ehemaligen Lebensmitteln: Abfallwirtschaftsgesetz (AWG), Bioabfallverordnung, Tiermaterialienengesetz, Tiermaterialienverordnung, ÖWAV Leitfaden: „Küchen- und Speiseabfälle sowie ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft“.