**Fragebogen zum Abfallaufkommen in Ihrem Unternehmen**

*Sie können den Fragebogen gerne anonym ausfüllen. Dazu müssen Sie nur bei zutreffenden Antworten das jeweilige Kästchen anklicken (Voraussetzung Word 2013).*

*Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie bereit wären, mit uns ein vertiefendes Interview zum Thema der Abfallentsorgung in Ihrem Unternehmen zu führen. Ihre Kontaktdaten werden vertraulich behandelt und nicht weitergegeben!*

|  |
| --- |
| 1. **Welcher der folgenden Betriebsarten würden Sie Ihr Unternehmen zuordnen?**
 |
| [ ]  Bar |
| [ ]  Café |
| [ ]  Caterer |
| [ ]  Kantine |
| [ ]  Imbiss |
| [ ]  Restaurant |
| 1. **Wie viele Mitarbeiter/innen beschäftigen Sie?**
 |
| [ ]  bis zu 5 |
| [ ]  5 bis 10 |
| [ ]  mehr als 10 |
| 1. **Wie lagern Sie Lebensmittel in Ihrem Betrieb?**
 |
| [ ]  in der Kühlung |
| [ ]  ohne Kühlung - trocken |
| [ ]  Gar nicht |
| 1. **Wie viele Essen werden pro Tag verkauft?**
 |
| [ ]  weniger als 100 |
| [ ]  100 bis 300 |
| [ ]  mehr als 300 |
| 1. **Wie werden überlagerte Lebensmittel und Speisereste entsorgt?**
 |
| [ ]  Restmülltonne  |
| [ ]  über Speiseabfalltonne  |
| [ ]  anders: Tafeln, verschenken |
| 1. **Gibt es bei Ihnen „To Go“-Gerichte, die von den Kunden mitgenommen und nicht vor Ort verzehrt werden?**
 |
| [ ]  nein, in der Regel wird alles vor Ort verzehrt |
| [ ]  ja, aber der größere Teil der Mahlzeiten wird vor Ort verzehrt  |
| [ ]  ja, der größere Teil der Mahlzeiten wird von den Kunden mitgenommen |

|  |
| --- |
| 1. **Bitte schätzen Sie die Abfallmengen, die in Ihrem Unternehmen pro Woche anfallen:**
 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Abfallarten** | **<1 bis 20 kg** | **20-100 kg** | **100-200 kg** | **mehr als 200 kg** | **Fällt bei uns nicht an** | **Kann ich nicht einschätzen** |
| Papierabfall |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]
| Kunststoffabfall, Verpackungen |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]
| Glasabfall |[ ] [ ] [ ]  [ ]  |[ ] [ ]
| Speise- und Küchenabfälle |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]
| Speiseöle und ‑fette |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]
| Restmüll |[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

  |
| 1. **Welche Abfalltonnen benutzen Sie? (Bitte alles Zutreffende ankreuzen)**
 |
| [ ]  Papiertonne  |
| [ ]  Wertstofftonne (gelbe/orange Tonne) |
| [ ]  Altglascontainer[ ]  Fettabscheider/Altfettkanister |
| [ ]  Speiseabfalltonne/Wechseltonne[ ]  Speiseabfall wird nicht getrennt gesammelt, weil[ ]  zu teuer[ ]  technisch/logistisch nicht möglich[ ]  würde Speiseabfälle getrennt sammeln, wenn dadurch kleinere Restmülltonne und billiger |
| [ ]  Restmülltonne |
| 1. **Bei Nutzung einer Speiseabfalltonne, Größe und Anzahl (ansonsten bitte freilassen)**
 |
| [ ]  120 l | [ ]  2 Speiseabfalltonnen | [ ]  mehr als 2 Speiseabfalltonnen |
| [ ]  240 l | [ ]  2 Speiseabfalltonnen | [ ]  mehr als 2 Speiseabfalltonnen |
| 1. **Wie häufig erfolgt der Wechsel der Speiseabfalltonne?**
 |
| [ ]  wöchentlich |
| [ ]  monatlich |
| [ ]  nach Bedarf |
| 1. **Treffen Sie spezielle Vorkehrungen zur Lagerung von Speiseabfällen (z.B. Kühlung)?**
 |
| [ ]  ja |
| [ ]  nein |
| 1. **Welches Entsorgungsunternehmen holt Ihre Abfalltonnen ab?**
 |
| [ ]  Alba |
| [ ]  Berlin Recycling |
| [ ]  BRAL |
| [ ]  Refood |
| [ ]  Remondis |
| [ ]  Anderes Unternehmen, und zwar:  |

|  |
| --- |
| 1. **Manche Gastronomieunternehmen arbeiten mit der Tafel oder anderen Initiativen zusammen, die Lebensmittelabfälle reduzieren möchten (z.B. „Too good to go“ oder „Mealsaver“). Kommt so eine Zusammenarbeit auch für Sie infrage?**
 |
| [ ]  Mein Unternehmen arbeitet bereits mit der Tafel/einer ähnlichen Initiative zusammen |
| [ ]  Bisher gibt es noch keine Zusammenarbeit, wäre aber vorstellbar |
| [ ]  Mit dem Thema haben wir uns noch nicht beschäftigt |
| [ ]  Kommt für unser Unternehmen nicht infrage |
| 1. **(Optional) Wären Sie bereit, uns ein vertiefendes Interview zur Abfallentsorgung in Ihrem Unternehmen zu geben? Dann geben Sie bitte Ihre Kontaktdaten an.\***
 |
| Ansprechpartner/in:  |
| Firma:  |
| Adresse:  |
| E-Mail: |
| Telefonnummer:  |

\*Die Übermittlung der Kontaktdaten erfolgt auf freiwilliger Basis und ist nur erforderlich, wenn Sie für ein vertiefendes Interview zur Verfügung stehen. Die Kontaktdaten werden nur für die Kontaktaufnahme zwischen der B.&S.U. mbH und dem einzelnen gastronomischen Betrieb, und eventuell erforderlicher Rückfragen genutzt. Alle Kontaktdaten werden nach Beendigung des Projektes im Dezember 2018 gelöscht.

Die B.&S.U. mbH versichert, dass alle im Rahmen des Fragebogens übermittelten Informationen nur anonymisiert und nur zum Zweck des Projektauftrages verwendet werden.

Berlin, den 29.06.2018