

Herzlich Willkommen, hier sind Sie richtig, gleich geht es los!

Die Abwasser-Sprechstunde!

● **Betreiberprojekte** ● **Kanalnachrichten** ● **Betreiberfragen**

freitags 11:00 Uhr

Bildungsflat

...weitere dienstliche Fortbildungen und Infos dazu auf www.ikt.de

weitere Infos auch auf
www.komnetabwasser.de

Hotline KomNet Abwasser

Telefon: 0177 2801198

Ihre Ansprechpartner im KomNetABWASSER



Marco Schlüter

**Dr.-Ing. Mirko
Salomon**

Kilian Möllers

Christian Bone

Kathrin Sokoll

Teilnehmende

Ändern Sie bitte Ihren Bildschirmnamen, dass Name und Institution für die anderen Teilnehmenden angezeigt werden.

Fettabscheider einfordern

- wann ja, wann nein?

- Wir starten um 10:00 Uhr,
- um 12:30 Uhr haben wir eine Stunde Mittagspause
- Ende ist um 15:00 Uhr
- Bitte geben Sie Ihren Namen und die Institution ein, das erleichtert unseren Erfahrungsaustausch, vielen Dank!

Fortbildungstipp in der nächsten Woche 07.11.2023:

Gestern trafen sich 90 Mitarbeitende aus Abwasserbetrieben zum Thema Fettabscheider

Wir setzen den Flyer gerne für Abwasserbetriebe um und passen Texte, Logo, Farben etc. nach Ihren Vorgaben an. Melden Sie sich sehr gerne!
Kontakt: Marco Schläpfer Tel. 0209 37809 31, E-Mail: schlaepfer@kni.de

KomNetABWASSER
Kommunales Netzwerk der Abwasserbetriebe

Information Ihres Abwasserbetriebes

Fettabscheider
Einbau, Betrieb, Wartung!

Wann ist ein Fettabscheider notwendig?
Welcher Abscheider ist der Richtige?
Wie kann ich sparen?



Storfall! Ohne Abscheider setzt sich Fett im Rohr ab!

Wir möchten Sie informieren und haben die wichtigsten Hinweise für Sie zusammengestellt!

Wann ist ein Fettabscheider notwendig?
Gewerbetreibende, die mit Lebensmitteln arbeiten, z.B. Gaststätten, Hotels, Grill-, Brat- und Frittierküchen, sind verpflichtet Fettabscheider zu installieren, wenn fetthaltiges Abwasser anfällt. Haben Sie Fragen hierzu? Ihr Abwasserbetrieb informiert Sie über die konkreten Anforderungen gemäß der Entwässerungssatzung ihrer Gemeinde.

Wozu dient ein Fettabscheider?
Mit Hilfe von Fettabscheidern soll das Risiko reduziert werden, dass sich Fette und Öle in der Kanalisation ablagern und in der Folge die Abflussfunktion beeinträchtigen, störende Gerüche auslösen oder Kanalschäden infolge von Korrosion verursachen.

Wie funktioniert ein Fettabscheider?
Im Fettabscheider wird das abfließende Abwasser abgekühlt und stark beruhigt, damit sich die Stoffe nach dem Schwerkraftprinzip trennen: Fett schwimmt nach oben auf, Feststoffe sinken nach unten ab und das Wasser verbleibt in der mittleren Phase. In regelmäßigen Abständen (monatlich) und bei Bedarf müssen das Fett und der unten abgesetzte Schlamm aus dem Abscheider von Fachfirmen entnommen und als Abfall ordnungsgemäß entsorgt werden.

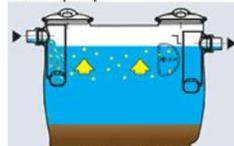
Welche technischen Regeln gelten?
Gemäß nachfolgender Normen ist fetthaltiges Abwasser vor der Einleitung in die öffentliche Abwasseranlage durch einen Fettabscheider zu behandeln:

- Örtliche Entwässerungssatzung
- EN 1825
- DIN 4040 – Teil 100
- DWA M 167-3

Welcher Fettabscheider ist der Richtige?
Die richtige Größe eines Fettabscheiders wird abhängig von Art und Menge des fetthaltigen Abwassers von dem Hersteller des Abscheiders bzw. von einem Fachkundigen berechnet. Die konkrete Bauart des Fettabscheiders wird danach gewählt, ob die Anlage oberirdisch im Keller oder unterirdisch eingebaut werden soll. Wichtig! Beim Einbau des Fettabscheiders ist auf eine normgerechte Be- und Entlüftung der Anlage zu achten. In der Regel wird hierzu eine Lüftungsleitung bis über das Dach installiert.

Was ist bei Inbetriebnahme zu beachten?
Der Fettabscheider ist nach Anleitung des Herstellers zu installieren. Voraussetzung für die Inbetriebnahme des Fettabscheiders ist eine Erst-Inspektion durch einen zertifizierten Fachkundigen nach DIN 4040-100 Ziffer 12.4. Die Inbetriebnahme ist von dem Betreiber der Anlage, z.B. Gastronom, rechtzeitig bei dem städtischen Abwasserbetrieb anzuzeigen.

Funktionsprinzip



Stoffe (Fette/Öle), die leichter als Wasser sind, steigen nach oben und setzen sich als Fettschicht zwischen den beiden Tauchwänden ab (gelb). Stoffe, die schwerer sind als Wasser, setzen sich am Boden im Schlammfang ab (braun).

§§ Betreiber-Pflichten Fettabscheider!

Welche Überwachung ist nachzuweisen?
Von dem Betreiber des Fettabscheiders, z.B. dem Gastronom, ist zu veranlassen:

1. **Generalinspektionen** durch **zertifizierten Fachkundigen**; zur Inbetriebnahme und danach spätestens alle 5 Jahre
2. **Wartungen** mit Zustands- und Funktionskontrollen durch **zertifizierten Sachkundigen**; jährlich
3. **Eigenkontrollen** mit einfachen Zustands- und Funktionskontrollen durch **zertifizierten Sachkundigen**; mindestens monatlich und bei besonderen Ereignissen
4. **Reinigungen**: monatliche Kontrolle Füllstand und Messung der Schichtdicken: Fett, Wasser, Schlamm; durch **zertifizierten Sachkundigen**; mind. monatliche Entleerung und Reinigung sowie bei Bedarf.

Im Keller eingebaute Fettabscheider - Anlage wird nach der Kontrolle über einen Saugwagen gereinigt.



Welche Dokumentation ist nachzuweisen?
Von dem Betreiber des Fettabscheiders, dem Gastronom, sind folgende Nachweisunterlagen vorzuhalten:

1. **Betriebstagebuch** mit allen techn. Daten zu der Anlage sowie den dokumentierten Ereignissen: Störungen, Kontrollen, Wartungen, Generalinspektionen, Reinigungen etc. sowie den Personendaten und Nachweisen der Sach- und Fachkunde der ausführenden Personen.
2. **Prüfberichte** zu Generalinspektionen durch **zertifizierten Fachkundigen** mit Nachweis sowie
3. **Wartungs- und Entsorgungsbelege**; gezeichnet durch Sachkundigen
4. **Nachweis und Fotodokumentation** ggf. durchgeführter Mängelbeseitigungen
5. **Bestellung Betriebsbeauftragter** für Abwasser, Sachkundenachweis bzw. Wartungsvertrag mit externer Firma



1. Frage: **Fettabscheider: Wann fordern – Wann nicht?**

Fall 1: Hot Dog Restaurant & Take away mit 25 Sitzplätzen innen und 15 Sitzplätzen außen. Es werden ca. 100 Hot Dogs pro Tag verkauft. Das Fleisch wird extern geliefert und in Wasser gebrüht. Es sind eine kleine Spülmaschine, ein Mini-Kombidämpfer, ein Induktionskochfeld und ein Bain Marie vorhanden.

Fall 2: Suppen-Restaurant mit ca. 40 Sitzplätzen innen. Es werden ca. 40 bis 50 Speisen pro Tag verkauft. Kund*innen können vor Ort die Suppeneinlagen aussuchen und diese werden dann vor Ort in Brühe gekocht (ähnlich wie Hot-Pot). Es sind ein Induktionsherd, Spülmaschine und Waschbecken vorhanden.

Alexandra Musch, Münchner Stadtentwässerung

- Darf die Gemeinde Fettabscheider einfordern?
Ja! (Entwässerungssatzung und Rechtsprechung)
- Auch bei einfacher Essensausgabe, ohne kochen?
Ja! (DIN EN 1825-2 und Rechtsprechung)
- Wer ist in der Pflicht?
Grundstückseigentümer*in (Satzung, WHG)
- Wo ist die Grenze der Verhältnismäßigkeit für diese Pflicht?
Bedarf und Nutzen nicht immer gegeben!
(Inspektionen, Praxiserfahrungen, Einleitungswerte, CSB-Proben)

4 Einsatzbedingungen

Abscheideranlagen für Fette sind immer dann einzusetzen, wenn Fette und Öle pflanzlichen und tierischen Ursprungs aus dem Schmutzwasser zurückgehalten werden müssen.

Dies gilt für **Betriebe gewerblicher und industrieller Art**, z. B. für:

- Küchenbetriebe und Großküchen, z. B. Gaststätten, Hotels, Autobahnraststätten, Kantinen;
- Grill, Brat- und Frittierküchen;
- **Essensausgabestellen (mit Rücklaufgeschirr);**
- Metzgereien mit und ohne Schlachtung;
- Fleisch- und Wurstfabriken mit und ohne Schlachtung;
- Schlachthöfe (Großschlächtereien);
- Geflügelschlächtereien;
- Darmzubereitungsanlagen;
- Tierkörperverwertungen;
- Knochen- und Leimsiederungen;
- Seifen- und Stearinfabriken;
- Ölmühlen;
- Speiseölraffinerien;
- Margarinefabriken;
- Konservenfabriken;
- Fertiggerichtherstellungen;
- Fritten- und Chipserzeugungen;
- Erdnussröstereien.

§ 8 Abscheide- und sonstige Vorbehandlungsanlagen

(1) Abwasser mit Leichtflüssigkeiten wie Benzin, Benzol, Diesel, Heiz- oder Schmieröl sowie **fetthaltiges Abwasser** ist vor der Einleitung in die öffentliche Abwasseranlage in entsprechende **Abscheider einzuleiten** und dort zu behandeln.

Für **fetthaltiges häusliches Abwasser** gilt dieses jedoch nur, wenn die Gemeinde **im Einzelfall** verlangt, dass auch dieses Abwasser in entsprechende Abscheider einzuleiten und dort zu behandeln ist.

Nicht ordnungsgemäßes Handeln ist ordnungswidrig (§ 21)

Was fordern, wenn Mietobjekte, z.B. Werkswohnungen, als Verursacher von Fettverunreinigungen ermittelt wurden?

A) Abwarten und Eigentümerinfo geben, dass beobachtet und ggf. bei Bedarf nachgefordert wird



B) Einfordern des Sonderfalls, Beweislast liegt bei Abwasserbetrieb:
Überschreitung der Einleitungs-Werte verursacherbezogen feststellen:

- Satzungsregelungen feststellen
- Probenahmeschacht/Übergabeschacht anordnen,
- Repräsentative Probe nehmen.
- Ggf. begleitende TV-Inspektion zur Nachweisführung

Achtung: Die technische Umsetzung der Anforderung kann zusätzlich aufwändig sein, da Küchenabwässer zunächst entkoppelt werden müssen und besondere Be- und Entlüftung benötigen.

Satzungsbeispiel Stadt Bochum

(3) Abwasser darf nur eingeleitet werden, wenn die in Anlage 1 dieser Satzung genannten Grenzwerte an der Übergabestelle zur öffentlichen Abwasseranlage nicht überschritten sind.

Eine Verdünnung oder Vermischung des Abwassers mit dem Ziel, diese Grenzwerte einzuhalten, darf nicht erfolgen.

Die Anlage 1 ist Bestandteil dieser Satzung.

Anlage 1

zu § 7 Absatz 3 der Abwassersatzung der Stadt Bochum

Anlage 1 Auszug

Nr.	Parameter	Grenzwert	Analyse- und Messverfahren
1	Temperatur	35 °C	DIN 38404 – T 4 DEV C4
2	pH-Wert	6,5 bis 10	DIN EN ISO 10523 DEV C 5
3	absetzbare Stoffe	nicht begrenzt - soweit eine Schlammabscheidung wegen der ordnungsgemäßen Funktionsweise der öffentlichen Abwasseranlage erforderlich ist, kann eine Begrenzung von 1-10 ml/l nach 0,5 Stunden Absetzzeit, in besonderen Fällen auch darunter, erfolgen	DIN 38 409 - T 9 - 2 DEV H
4	schwerflüchtige lipophile Stoffe (u. a. verseifbare Öle, Fette)	300 mg/l Der Richtwert gilt auch als eingehalten, wenn die Schutzziele nach § 5 (2) nicht gefährdet sind und der Indirekteinleiter nachweist, dass bei normgerecht dimensionierter, ordnungsgemäß betriebener und sachgerecht gewarteter Fettabscheideranlage der Konzentrationswert von 300 mg/l nicht eingehalten werden kann.	DIN ISO 11349 DEV H 56 DIN 38 409 - 56

9. Nach dem Einbau und vor der Inbetriebnahme ist die Abscheideranlage durch einen fachkundigen Betrieb auf ihren ordnungsgemäßen Zustand (Generalinspektion) und auf Dichtheit zu prüfen. Zu- und Ablaufleitungen sind nach der DIN 1986-30 bzw. DIN EN 1610 auf Dichtheit zu prüfen. Das Protokoll der durchgeführten Generalinspektion ist Gelsenkanal (Sachgebiet UG - Grundstücksentwässerung) zu übersenden. Des Weiteren ist die Abscheideranlage innerhalb von 4 Wochen nach Inbetriebnahme durch Gelsenkanal abzunehmen. In diesem Zusammenhang erfolgt zudem die erste Probenahme.

10. Gemäß der Entwässerungssatzung der Stadt Gelsenkirchen müssen folgende Überwachungswerte eingehalten werden: pH-Wert 6,5 – 10 und lipophile Stoffe bis 300 mg/l.



Hinweise zu CE-gekennzeichneten Abscheideranlagen für Fette nach DIN EN 1825-1:2004/AC:2006-05

Stand: Juni 2018

Abscheideranlagen nach der harmonisierten europäischen Norm DIN EN 1825-1 sind zur Abscheidung von Fetten und Ölen pflanzlichen und tierischen Ursprungs bestimmt. Bis zum 15.10.2016 wurden vom DIBt für CE-gekennzeichnete Abscheideranlagen für Fette allgemeine bauaufsichtliche Zulassungen (abZ) erteilt, die auch Regelungen zur Bemessung sowie zu Einbau, Betrieb und Wartung beinhalteten. Mit der Zulassung wurde neben den bauaufsichtlichen Anforderungen auch die Einhaltung wasserrechtlicher Anforderungen bescheinigt.

Aufgrund des EuGH-Urteils C-100/13 vom 16.10.2014 werden Zulassungen für nach der Bauproduktenverordnung CE-gekennzeichnete Bauprodukte seit dem 16.10.2016 nicht mehr erteilt. Bis zu diesem Zeitpunkt erteilte Zulassungen für Abscheideranlagen haben noch eine Geltungsdauer bis längstens zum 10. April 2020.

Infolge des EuGH-Urteils C-100/13 wurden die bauordnungsrechtlichen Vorschriften grundlegend novelliert und Regelungen für Abscheideranlagen für Fette in die Muster-Verwaltungsvorschrift Technische Baubestimmungen (MVB TB) Abschnitt B4 aufgenommen (<http://www.dibt.de/kde/DIBt/DIBt-EuGH-Urteil.html>). Diese sind auch für die Einhaltung wasserrechtlicher Anforderungen von Bedeutung.

Für die Einhaltung der wasserrechtlichen Anforderungen bzw. die Abwasserbeseitigung und die damit verbundene Erteilung von Genehmigungen / Erlaubnissen für Abwasserbehandlungsanlagen – soweit erforderlich – sind die betreffenden Behörden der Länder zuständig.

Auf Wunsch der Wasserbehörden werden nachfolgend die Unterlagen aufgelistet, die i.d.R. von den Antragstellern im Rahmen der ehemaligen bauaufsichtlichen Zulassungsverfahren für Abscheideranlagen für Fette beim DIBt vorzulegen waren.

1. Allgemeine Beschreibung der Anlage (Anlagenkomponenten, Nenngröße, Behältermaterial, etc.)
2. vorgesehener Anwendungsbereich
3. vorgesehene Einbausituation (Erdeinbau / Freiaufstellung)
4. Leistungserklärung gemäß Verordnung (EU) 305/2011 (EU-Bauproduktenverordnung) Anhang III in Verbindung mit den Angaben von DIN EN 1825-1, Anhang ZA, Abschnitt ZA 2.2 mit den erklärten Leistungen: Brandverhalten, Dichtheit, Wirksamkeit, und Dauerhaftigkeit unter Angabe der Nenngröße, des Schlammfangvolumens und der maximalen Speichermenge
5. Prüfbericht über die Wirksamkeit der Abscheider
6. Liste der verwendeten Einbauteile mit Werkstoffangabe
7. Nachweis der Tragfähigkeit und Gebrauchstauglichkeit der Anlage auf der Grundlage von DIN 19901:2012-12 durch eine statische Berechnung bei vorgesehener Freiaufstellung bzw. durch eine Typenstatik bei vorgesehener Erdeinbau unter Angabe der Einbaubedingungen (Einbautiefe, Erdüberdeckung, zulässiger Grundwasserstand, ggf. zusätzliche erforderliche konstruktive Maßnahmen gemäß Einbauanleitung des Herstellers)
8. Technische Zeichnungen und Erläuterungen, aus denen die Funktion der Anlage hervorgeht, mit Angaben zu
 - Nenngröße
 - Aufbau (Materialien einschließlich Innenbeschichtung / Auskleidung) und Abmessungen der Behälter und Anordnung der Einbauteile
 - Material und Abmessungen der Zu- und Ablaufaufkonstruktionen
 - Material der Rohranschlüsse und Verbindungsleitungen sowie Ausführung der Rohrdurchführungen (Dichtungstyp, Einstecktiefen, Einbautiefe und Material der Dichtungen usw.)
 - Lage und Volumen des Schlammfangs
 - maximale Fettspeichermenge und -schichthöhe
 - Anordnung, Aufbau und Abmessungen der Probenahmeeinrichtung (sofern vorhanden)
 - Art und Anordnung elektrischer Einrichtungen (z.B. Warneinrichtungen) (sofern vorhanden)
 - Art und Anordnung von Kabeldurchführungen (sofern vorhanden)
 - Art, Anordnung, Aufbau und Abmessungen der vorgesehenen Schachtaufbauten
9. Bestätigung und Beschreibung der Zugänglichkeit der Anlage zur Durchführung von Kontrollen und Wartungsarbeiten

Diese Liste soll als Hilfestellung für das Genehmigungs- / Erlaubnisverfahren und die dort vorzulegenden Unterlagen dienen. Welche Unterlagen im konkreten Einzelfall – auch über die o.g. genannten hinaus – vorzulegen sind, ist jeweils mit der zuständigen Behörde abzuklären.

Für die Festlegung der Bestimmungen für Planung, Bemessung, Einbau, Betrieb und Wartung sind im Übrigen grundsätzlich die Regelungen von DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 in der jeweils gültigen Fassung ggf. unter Anpassung an die konkrete Anlage herangezogen worden.

Diese Liste soll als Hilfestellung für das Genehmigungs- / Erlaubnisverfahren und die dort vorzulegenden Unterlagen dienen. Welche Unterlagen im konkreten Einzelfall – auch über die o.g. genannten hinaus – vorzulegen sind, ist jeweils mit der zuständigen Behörde abzuklären.

Darf die Gemeinde Fettabscheider einfordern? **JA!**



StGB NRW-Mitteilung 630/2022 vom **06.10.2022**

OVG NRW zum Einbau eines Fettabscheiders

Das OVG NRW hat mit Beschluss vom 09.11.2021 (Az. 15 A 3422/19) erneut entschieden, dass die abwasserbeseitigungspflichtige Gemeinde den **Einbau eines Fettabscheiders** von einem Grundstückseigentümer **verlangen kann**.

Die Gemeinde ist befugt, in ihrer **Abwasserbeseitigungssatzung** (Entwässerungssatzung) ein Einleitungsverbot für Fette und Öle verbunden mit der **Pflicht zum Einbau einer Fettabscheider-Anlage** vorzugeben, weil Fette und Öle zu einer Verstopfung von Leitungssträngen führen können sowie zur Bildung biogener Schwefelsäure beitragen, welche die Rohrwerkstoffe durch Korrosion stark schädigen können.

Öle und Fette behindern zudem den Sauerstoffaustausch und stören den Kläranlagenbetrieb. Aus der DIN EN 1825-2 kann – so das OVG NRW - entnommen werden, dass „**Küchenbetriebe**“ und „**Essensausgabestellen (mit Rücklaufgeschirr)**“ einen Fettabscheider benötigen, so dass es bereits ausreicht, wenn Essen ausgegeben und nicht vor Ort in einer Küche gekocht und zubereitet wird. Die Verpflichtung zum Einbau des Fettabscheiders trifft zudem den **Grundstückseigentümer** bzw. die Grundstückseigentümerin und nicht den Mieter/Pächter.

Welche Anforderungen sollten an das System der Fettabscheideranlage gestellt werden?

Eine normgerechte Ausführung (Fettabscheider im Keller) für einen kleinen Döner-Imbiss im Erdgeschoss eines bestehenden Mehrfamilienhauses (Regelfall Nürnberg) würde bedeuten:

- Zulaufleitung von Küche zum Abscheider: geeignetes Material und Dichtungen verwenden
- nachträgliche Lüftung der Zulaufleitung installieren
- Einbau Fettabscheider + Probenahmetopf + Doppelhebeanlage mit Druckschleife +
- zugehöriger Lüftung der Hebeanlage

Bei geschätzten Investitionskosten für die Fettabscheideranlage von **30.000 Euro** gemessen am Wert des Geschäftes (z.B. Einrichtungskosten Geschäft 15.000 Euro) entsteht ein Spannungsfeld.

Welche Möglichkeiten der Einsparung sehen Sie ?

Beispiel: Lehrküche in der Schule

Fettabscheider :Passavant NG 2, PA II 3724

Inhalt mit Spülwasser ca.:

1m³

Vorläufiger Vorschlag zum Reinigungsintervall

4 x p.A.



Schild a. d. Strasse

Zufahrt Schule Abbiegung Sporthalle



Lage des FA



Fettschicht



Wurzeleinwuchs



Korrosion

Vorgaben zum Umgang mit fetthaltigem Abwasser

Abwasser aus Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung ist oft stark fetthaltig. Vor Einleitung in den städtischen Kanal ist eine Vorbehandlung erforderlich.

Allgemeine Regelung für gewerbliche Küchen

Es wird generell davon ausgegangen, dass beim Kochen fetthaltiges Abwasser anfällt. Für gewerbliche Küchen (Restaurants, Imbisse, Kantinen, Küchen von Kindergärten, etc.) sind grundsätzlich Fettabscheider vorzusehen.

Die hier einschlägigen Normen DIN EN 1825 und DIN 4040-100 enthalten keine Bagatellegrenzen (mehr). Die Münchner Stadtentwässerung verzichtet allerdings auf die Forderung eines Einbaues bei weniger als 30 Essen (bei Kindertagesstätten 100 Kindern) mit dem Hinweis, dass Schäden wie z.B. Verstopfungen durch Fettablagerungen in den Grundleitungen vom Eigentümer bei Nichteinbau selbst zu tragen sind.

Erhebungsbogen „Abscheideranlage für Fette“

Bitte die folgenden Blätter sorgfältig ausfüllen und unterschrieben zurücksenden.

Grundstückseigentümer: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

1. Art des Betriebes

- Kantine, Großküche, Restaurant
- Imbissbetrieb, Gaststätte, Café mit warmen Speisen
- Imbissbetrieb (Mitnahme von Speisen)
- Bierlokal, Barbetrieb, Hotel-Garni, Café, Gartenkantine
- Sonstiges: _____

2. Küchenausstattung

- Spülmaschine, Handspüle
- Handspüle

2.1 Anzahl der Kücheneinrichtungsgegenstände:

Kochkessel: Anzahl: _____

Auslaufdurchmesser 25 mm: _____

Auslaufdurchmesser 50 mm: _____

Kippkessel:

Auslaufdurchmesser 70 mm: _____

Auslaufdurchmesser 100 mm: _____

Spülbecken mit Geruchsverschluss:

Ablaufdurchmesser 40 mm: _____

Ablaufdurchmesser 50 mm: _____

Spülbecken ohne Geruchsverschluss:

Ablaufdurchmesser 40 mm: _____

Ablaufdurchmesser 50 mm: _____

Divers:

Geschirrspülmaschine: _____

Kippbratpfanne: _____

Bratpfanne: _____

Hochdruck- bzw. Dampfstrahlgerät: _____

Schälanlage: _____

Gemüsewascheinrichtung: _____

Auslaufventile DN 15: _____

Auslaufventile DN 20: _____

Auslaufventile DN 25: _____

3. Betriebspersonal

- Pächter und Bedienung
- Pächter, Koch und Bedienung

4. Geschirr, Besteck

- Mehrweg
- Einweg

5. Warme Essenportionen pro Tag (monatlicher Mittelwert)

bis 50

50 bis 100

mehr als 100

Anzahl, bei mehr als 100 Essenportionen: _____

6. Art der Zubereitung

- Gas- oder Elektroherd, Fritteuse
- Mikrowelle, Kaltspeisen

7. Art des Publikums

- Durchgangspublikum
- Durchgangspublikum, Vereinsfeiern
- Durchgangspublikum, Vereinsfeiern, Familienfeiern, Saalbetrieb,
- Sonstiges: _____

8. Betriebsstunden der Küche

Stunden pro Tag (im Durchschnitt): _____

9. Wasserverbrauch (falls Frischwasserverbrauch durch separate Wasseruhr bekannt)

Fetthaltige Schmutzwassermenge in Litern pro Tag: _____

10. Einsatz von Spül- und Reinigungsmitteln

- ja
- nein

11. Temperatur des Spülwassers (z.B. des Geschirrspülers)

- bis 60 °C
- über 60 °C

12. Sonstige Bemerkungen

Unterschrift (Grundstückseigentümer)

Datum

Unterschrift (Betreiber)

Datum

- I Eisdiele mit Frühstück
- II Bäckerei-Cafe mit Frühstück
- III Kita in der selbst gekocht wird
- IV Kita in der nur gespült wird
- V Imbiss: „Pommesbude/Döner/Gyros/Pizza“
- VI Verkaufsmetzgerei

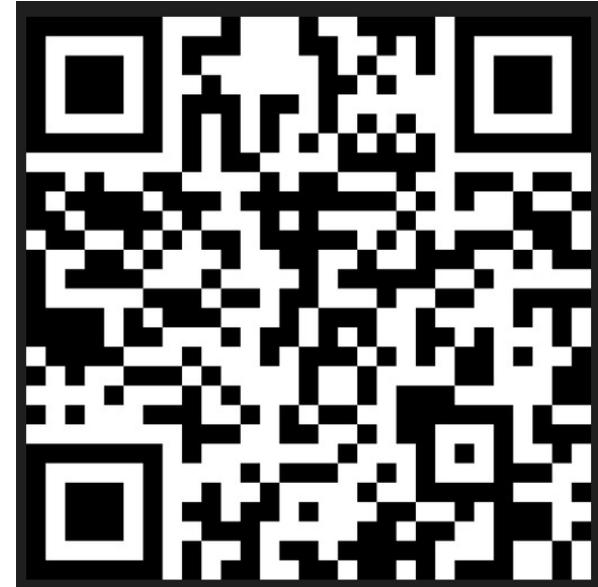
Ihr „Ermessen“ ist gefragt!

Bitte geben Sie für unsere Fallbeispiele ein, für welche **Anzahl von Essen**, Sie das „Bauchgefühl“ haben, dass ein Fettabscheider mit hoher Wahrscheinlichkeit für den Regelfall notwendig ist.

Den Link zur Umfrage bekommen Sie im Chat.

<https://www.surveio.com/survey/d/M4Z7D6R6I6Q9C3C4I>

Oder hier mit dem Handy abstimmen mit QR-Code



Fallbeispiel I – Eisdiele mit Frühstück



Fallbeispiel II – Bäckerei-Cafe mit Frühstück



Fallbeispiel III – Kita in der selbst gekocht wird



Fallbeispiel IV – Kita in der nur gespült wird



Fallbeispiel V - Imbiss



Fallbeispiel VI - Verkaufsmetzgerei



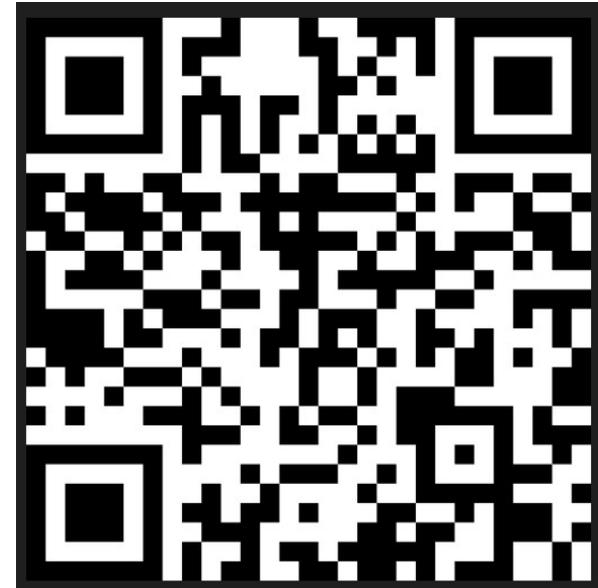
Ihr „Ermessen“ ist gefragt!

Bitte geben Sie für unsere Fallbeispiele ein, für welche **Anzahl von Essen**, Sie das „Bauchgefühl“ haben, dass ein Fettabscheider mit hoher Wahrscheinlichkeit für den Regelfall notwendig ist.

Den Link zur Umfrage bekommen Sie im Chat.

<https://www.surveio.com/survey/d/M4Z7D6R6I6Q9C3C4I>

Oder hier mit dem Handy abstimmen mit QR-Code





IKT - Institut für Unterirdische Infrastruktur

forschen

prüfen

beraten

testen

IKT-Lehrgang

Sachkunde Fettabscheider

Betrieb, Kontrolle, Wartung

7. November 2023 in Gelsenkirchen

Sachkunde gemäß DIN 4040-100 –
Erwerb der behördlich geforderten
Qualifikation eines/-er Sachkundigen













Bestandsaufnahme eines Fettabscheiders im Geltungsbereich der Stadt Dinslaken

10.12.2011

Ausgabeküche EBGs Unterstufe Spülküche, Goethestrasse 90

HerrFehring 0179 - 4957189

Fettabscheider : verm.Passavant NG 4/400 Inhalt mit Spülwasser ca.: 1m³

Vorläufiger Vorschlag zum Reinigungsintervall

8 x p.A.



Lage FA



Fettschicht



Standplatz Saugfz



Wurzeinwuchs

Bestandsaufnahme eines Fettabscheiders im Geltungsbereich der Stadt Dinslaken

10.12.2011

Lehrküche Volksparkschule Am Stadtbad 9

Herr Schönborn 0163 - 2117582

Fettabscheider :Passavant NG 2, PA II 3724

Inhalt mit Spülwasser ca.:

1m³

Vorläufiger Vorschlag zum Reinigungsintervall

4 x p.A.



Lehrküche



Fettschicht



Korrosion



Korrosion



w.v.

- 10:00 Uhr - 10:15 Uhr

Einführung und Begrüßung

Dipl. Ing. Marco Schlüter und Dr.-Ing. Mirko Salomon, IKT

- 10:15 Uhr - 10:45 Uhr

Fettabscheider: Rechtliche Regelungen

Nadine Appler, Kommunal Agentur NRW

- 10:45 Uhr - 11:15 Uhr

Fettabscheider: Theorie und Praxis

Ludger Wördemann, Eigenbetrieb Abwasser der

Stadt Rheda-Wiedenbrück

- 11:15 Uhr - 11:30 Uhr Kaffeepause

- 11:30 Uhr - 12:30 Uhr

Fallbeispiele: Kitas, Bistros, Cafés – wann Fettabscheider, wann nicht? Diskutieren Sie unterschiedliche Fallbeispiele mit unseren Experten!

Jörg Rommersbach, Stadt Dortmund

- 12:30 Uhr - 13:30 Uhr Mittagspause

- 13:30 Uhr - 14:00 Uhr

Markt der Möglichkeiten

Hersteller stellen Ihre Fettabscheider vor und zeigen, was sie leisten können und wo ihr Einsatz zielführend ist.

- 14:00 Uhr - 15:00 Uhr

KomNet-Checkliste „Fettabscheider“

Die Ergebnisse aus dem Online-Workshop werden aufbereitet und diskutiert. Es soll ein erstes Arbeitsdokument für Abwasserbetriebe entstehen, das bei der Fragestellung „Fettabscheider: ja oder nein?“ unterstützen soll.

- 15:00 Uhr

Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung

Diskussionspunkte, Auszug:

- Kamp-Lintfort, ab 20 Portionen
- Moers: Konvektomaten müssen berechnet werden
- TV-Inspektion, wenn Fett im Kanal, dann einfordern von Fettabscheider (Beweis!)
- Grenzwerte in Satzung wichtig!
- 2 Betriebe leiten Fett ein, haben Fettabscheider inklusive Probeentnahmeschacht, durch Probeentnahme kann nachgewiesen werden, wer nicht ausreichend betreibt
- Be- und Entlüftung wichtig!
- Intervalle: nach Herstellerangaben
- KITAS/Schulen
- Forderung von Generalinspektion? Reinigungsintervalle? Überwachungspflicht liegt bei wem?
- Bad Soden, Abwasserverband obere Bille haben Merkblätter



IKT - Institut für Unterirdische Infrastruktur

forschen

prüfen

beraten

testen

IKT-Lehrgang

Sachkunde Fettabscheider

Betrieb, Kontrolle, Wartung

7. November 2023 in Gelsenkirchen

Sachkunde gemäß DIN 4040-100 –
Erwerb der behördlich geforderten
Qualifikation eines/-er Sachkundigen