

Die Hinweise werden in Abstimmung mit kommunalen Abwasserbetrieben verfasst. Sie bieten anderen Kommunen einen Rückhalt für die eigene Argumentation.

Fettabscheider einfordern: Wann Ja? Wann Nein?

Zum Thema „Umgang mit Fettabscheidern“ stellte die Stadt Dortmund an das Kommunale Netzwerk der Abwasserbetriebe diese Fragen:

1. Wann sollte ein Fettabscheider eingefordert werden?
2. Wann ist ein Fettabscheider unverhältnismäßig?
3. Wie regelt man unklare „Graubereiche“?

In der Abwassersprechstunde der Abwasserbetriebe wurde beschlossen zu diesen Fragen einen Workshop zu machen, um die Erfahrungen der Abwasserbetriebe zu sammeln. Die nachfolgende Arbeitshilfe fasst auszugsweise einige der Ergebnisse des Workshops vom 02. November 2023 zusammen und zeigt die Ergebnisse einer Umfrage unter den teilnehmenden Abwasserbetrieben.

Ist die Gemeinde berechtigt Fettabscheider einzufordern?

Die Gemeinde hat das Organisationsermessen Fettabscheider für gewerbliche und industrielle Betriebe einzufordern, gemäß der Regelungen der örtlichen Entwässerungssatzung. Dies bestätigt die Rechtsprechung, sogar auch für die Fälle einfacher Essensausgaben „ohne kochen“ und beruft sich dabei auf die DIN EN 1825-2. In der Pflicht zur Umsetzung dieser Forderung ist der Grundstückseigentümer. [vgl. OVG NRW Beschluss vom 09.11.2021 (Az. 15 A 3422/19)]

Gibt es einen „Graubereich“ mit unklarer Verhältnismäßigkeit?

Ja, in der kommunalen Praxis entsteht im Einzelfall ein schwierig zu regelnder Graubereich, wenn Bedarf und technischer Nutzen eines Fettabscheiders fraglich sind und gleichzeitig im Verwaltungsverfahren eine Gleichbehandlung aller Eigentümer erfolgen muss. Im Workshop wurden Fallbeispiele diskutiert: Einerseits kann die Forderung nach einem Fettabscheider unverhältnismäßig sein, andererseits kann ein Aussetzen der Forderung zu Störungen, Verstopfungen und Kanalschäden führen, mit Kostennachteilen für sämtliche Gebührenzahler.

Wie kann der Bedarf im Einzelfall ermittelt werden?

Abwasserbetriebe berichteten auf dem Workshop, dass sie sich um über den Bedarf von Fettabscheidern zu entscheiden, vor Ort Informationen einholen zu den örtlichen Verhältnissen und technischen Schwierigkeiten und auch weitergehende Maßnahmen durchführen, insbesondere

- Auswertung bisheriger Betriebserfahrungen und Störmeldungen,
- TV-Inspektionen der Hauptkanäle und Anschlussleitungen und
- Probennahmen zur Bestimmung der Einleitungswerte für lipophile Stoffe und CSB.

Umfrage zu Fallbeispielen aus der Praxis – die Ergebnisse!

Im Rahmen des Workshops mit Abwasserbetrieben wurde eine Umfrage durchgeführt, an der inzwischen über hundert Mitarbeitende von kommunalen Abwasserbetrieben teilgenommen haben. Hierzu wurden Fallbeispiele aus der Praxis gesammelt, die sich durch schwierig einzuordnende Einzelfälle auszeichnen, z.B. die Kindertagesstätte in der ein wenig selbst gekocht wird oder eine andere KITA in der das Essen lediglich warm gemacht wird und am Ende nur das Geschirr gespült wird.

- I. Eisdielen mit Frühstück
- II. Bäckerei-Café mit Frühstück
- III. KITA in der selbst gekocht wird
- IV. Kita in der nur gespült wird
- V. Imbiss: „Pommes/Döner/Pizza“
- VI. Verkaufsmetzgerei



I. Eisdielen mit Frühstück



II. Bäckerei-Café mit Frühstück



III. Kita in der selbst gekocht wird



IV. Kita in der nur gespült wird



V. Imbiss: Döner/Pizza/Pommes



VI. Verkaufsmetzgerei

Die Hinweise werden in Abstimmung mit kommunalen Abwasserbetrieben verfasst. Sie bieten anderen Kommunen einen Rückhalt für die eigene Argumentation.

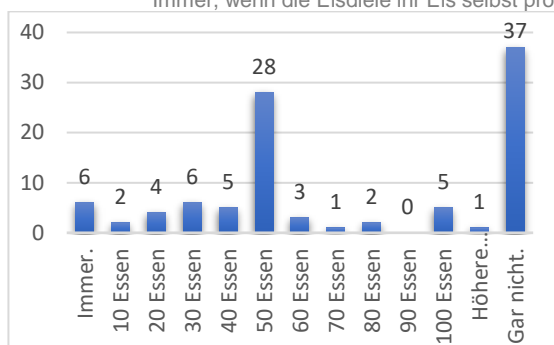
Umfrage zum Thema Fettabscheider unter Abwasserbetrieben

Die Befragung von Abwasserbetrieben wurde zu sechs aus der Praxis von Abwasserbetrieben gewählten Fallbeispielen durchgeführt. Nachfolgend sind die Fragestellung und die Befragungsergebnisse im Überblick dargestellt. Gut 100 Mitarbeitende von Abwasserbetrieben antworteten wie folgt:

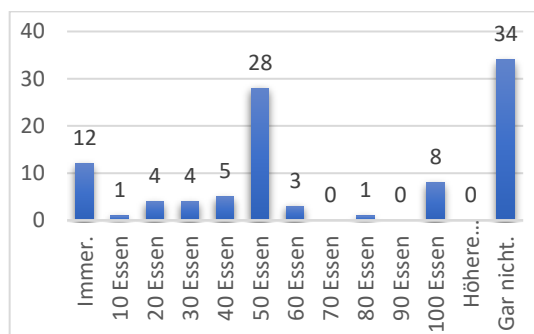
Ab wie vielen Essen würden Sie den Einbau eines Fettabscheiders vorschreiben?

I. Eisdielen mit Frühstück

*Unter Höhere Grenze:
Immer, wenn die Eisdielen ihr Eis selbst produziert

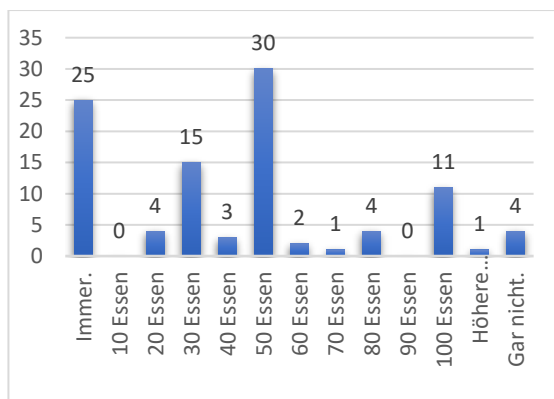


II. Bäckerei-Café mit Frühstück

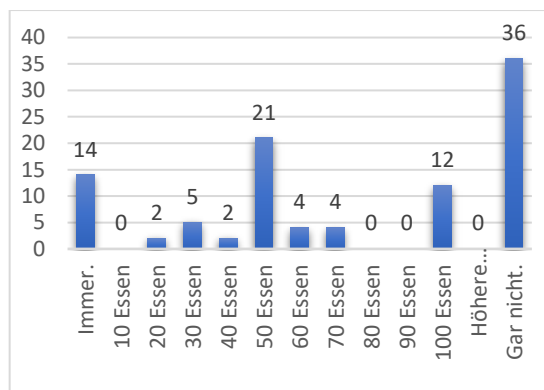


III. KITA in der selbst gekocht wird

Unter Höhere Grenze: 200 Essen

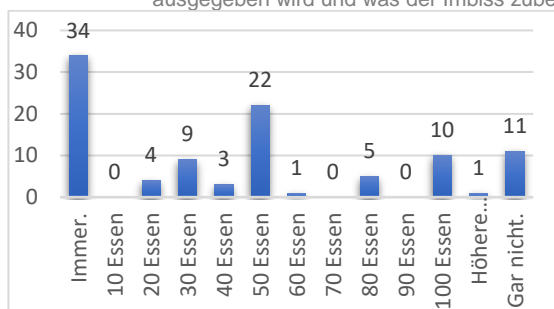


IV. KITA in der nur gespült wird



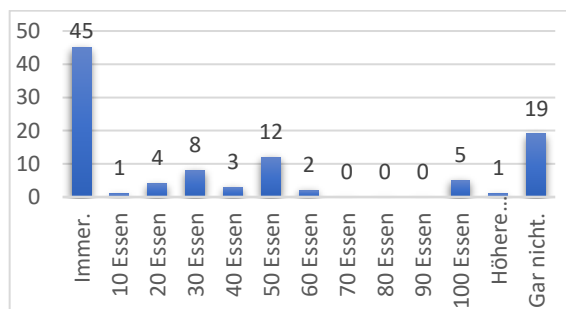
V. Imbiss: „Pommes/Döner/Pizza“

Unter Höhere: Je nachdem wie das Essen ausgegeben wird und was der Imbiss zubereitet



VI. Verkaufsmetzgerei

Unter Höhere Grenze: Wo wird was verzehrt



Erste orientierende Einordnung

Die gewählten Fallbeispiele waren geeignet, um die Diskussion zu den „Graubereichen“ praxisnah zu führen. Für den klassischen Regelfall der jeweiligen Fallbeispiele war eine deutliche Zwei-Drittel-Mehrheit jeweils dafür, dass spätestens ab der Zahl von 50 Essen, die Forderung nach einem Fettabscheider verhältnismäßig ist. Die Forderung nach einem Fettabscheider kann je nach örtlicher Situation auch unverhältnismäßig sein, insbesondere für die *Eisdielen mit Frühstück* und die *KITA in der nur gespült wird*, wurde hierfür ein erhöhtes Risiko diskutiert. Im Zweifel sollte die Notwendigkeit für den Fettabscheider geprüft werden, z.B. durch Probenahme und Messung oder TV-Inspektionen, soweit möglich.