

## Merkblatt – Gastronomiebetriebe

### Fettabscheider

- Fettabscheideranlagen sind in jenen Bereichen einzubauen, deren Abwasser mehr als geringfügig von dem des häuslichen Abwassers abweicht. (siehe § 1 (1) IEV, BGBl. II Nr. 222/1998)  
D.h. Fettabscheideranlagen sind vor allem **in Gastronomiebetrieben, Essensausgabestellen** mit Rücklaufgeschirr, Pizzerien sowie Imbiss- und Kebablokalen erforderlich welche mehr als 30 Sitzplätze aufweisen und welche an Öffnungstagen im Durchschnitt mindestens **50** Essensportionen oder zumindest einmal im Monat mehr als **70** Essensportionen pro Tag verabreichen. Dabei wird die Essensportion als Hauptspeise definiert.
- Bei **Buschenschanken, Jausenstationen, Ausflugsanstalten** o. ä., die ausschließlich kalte Speisen bzw. warme Speisen nur in einem untergeordneten Ausmaß abgeben, ist eine Fettabscheideranlage jedenfalls dann erforderlich, wenn
  - a) Mehr als 50 Sitzplätze vorhanden sind **und**
  - b) an den Öffnungstagen im Durchschnitt mindestens **50** Essensportionen oder zumindest einmal im Monat mehr als **70** Essensportionen pro Tag verabreicht werden. Dabei wird die Essensportion als Hauptspeise definiert.
  - c) Sind Imbissstände Würstel- Kebab- oder Pizzastände, also Essensausgabestellen mit Gassenverkauf an ein ortsfestes Kanalnetz angeschlossen, ist ebenfalls eine Fettabscheideranlage einzubauen.

### Wartung und Reinigung

- Abscheideranlagen für Fette sollten regelmäßig gewartet, entleert und gereinigt werden. Die Überprüfung der ablaufenden Abwasserqualität und die dazugehörige Probenahme sind von geeigneten Fachleuten durchzuführen und sollten vor einer Räumung (keinesfalls unmittelbar nach einer Reinigung bzw. Entleerung) erfolgen um die Reinigungswirkung der Anlage im normalen Betriebszustand beurteilen zu können.

- Die Fettabscheideranlage wird gemäß den Herstellerangaben betrieben gewartet und gereinigt. D.h. die Eigenkontrolle hat mindestens **einmal pro Monat**, die Fremdkontrolle oder Generalinspektion **alle 5 Jahre** zu erfolgen, dabei festgestellt Mängel und Schäden sind zu beheben.
- Die Entleerung und Reinigung der Anlage hat nach Herstellerangaben, jedoch mindestens **alle 6 Monate** zu erfolgen. Im Anschluss ist die Anlage wieder mit Wasser zu befüllen.

## **Abfallzerkleinerer und Abfallpressen**

- Aus **technischer Sicht** ist die Entsorgung von Abfällen oder Abfallpresswässern über die Kanalisation absolut unzulässig. Derartige Abfälle führen zu Geruchsbelästigungen, erhöhen das Nahrungsangebot für Ratten und führen zu starken Belastungen in der Kläranlage. Das Gleiche gilt auch für Kompaktoren, Verdichter oder Pressen für Speisereste.
- Aus **rechtlicher Sicht** sind Küchenabfallzerkleinerer, Kompaktoren und sonstige mechanische Behandlungsanlagen für Küchen- und Speiseabfälle Abfallbehandlungsanlagen, welche nach Abfall-, Gewerbe- und Wasserrecht **bewilligungspflichtig** sind.
- Für Abfallzerkleinerer als auch für Verdichter und Pressen für Speisereste gelten die festgehaltenen wasserrechtlichen Verbote (WRG 1959 §§32b Abs. 1 erster Satz, 32b Abs.1 letzter Satz; § 2 der Allgem. Abwasseremissionsverordnung) zur Einleitung in die Kanalisation und abfallrechtlichen Verwertungsverpflichtungen (Abfuhrpflicht für Bioabfälle gemäß Bioabfallverordnung des Bundes sowie des Landes Salzburg).