



9800 Spittal an der Drau  
Tangern 10  
Tel.: +43 (0)4762 817 26-0  
Fax: +43 (0)4762 817 26-15  
e-mail: office@wvm.at  
www.wvm.at  
...wir klären das!



# BESCHREIBUNG EINER Betrieblichen Abwassereinleitung

Indirekteinleitung – Sascha Winkler

Tel: +43 (0)676/845 800 302

für: Gastronomiebetriebe und Großküchen mit erforderlichem Fettabscheider [winkler@wvm.at](mailto:winkler@wvm.at)

## 1. Name und Anschrift des Indirekteinleiters/Betreibers

Datum:	
Antragsteller:	
Projektersteller:	
Indirekteinleiter/Betreiber:	

### Zweck:

<input type="checkbox"/>	Neue Anlage/Neue Einleitung
<input type="checkbox"/>	Änderung einer bestehenden Anlage/Einleitung

### 1.1 Kanalanschluß

	ja	nein
Besteht der Anschluß bereits		
Besteht eine betriebsinterne Trennkanalisation (betriebliches Abwasser/Fäkalien)		

## 2. Standort des Betriebes

Standortbezirk:	
Postleitzahl und Standortgemeinde:	
Katastralgemeinde:	
Grundstücksnummer(n):	
Straße und Hausnummer:	

### 3. Abwasser

#### 3.1 Branche

Gastronomiebetriebe und Großküchen mit  
erforderlichem Fettabscheider



9800 Spittal an der Drau  
Tangern 10  
Tel.: +43 (0)4762 817 26-0  
Fax: +43 (0)4762 817 26-15  
e-mail: office@wvm.at  
www.wvm.at  
**...wir klären das!**



**Indirekteinleitung – Sascha Winkler**

Tel: +43 (0)676/845 800 302  
winkler@wvm.at

#### 3.2 Abwasserrelevante Tätigkeiten

In Ihrem Betrieb werden folgende Tätigkeiten ausgeführt:	ja	nein
Speisenherstellung		
Speisenausgabe		
Sonstige:		

### 3.3 Betriebliche Abwässer

#### 3.3.1 Herkunftsbereich

Betriebliche Abwässer sind gegeben aus:	
Spezialitätenrestaurant	
Hotelküche	
Werksküche/Mensa	
Großküche	
Krankenhaus/Altersheim	
Sonstige:	

#### 3.3.2 Betriebsgröße

##### 3.3.2.1 Maximale Tagesmengen

Es werden max. pro Tag		Portionen <b>Mittagessen</b> ausgegeben.
Es werden max. pro Tag		Portionen <b>Abendessen</b> ausgegeben.
Es werden max. pro Tag		<b>Sonstige</b> Portionen ausgegeben.

##### 3.3.2.2 Maximale Wochenmengen

Es werden max. pro Woche		Portionen <b>Mittagessen</b> ausgegeben.
Es werden max. pro Woche		Portionen <b>Abendessen</b> ausgegeben.
Es werden max. pro Woche		<b>Sonstige</b> Portionen ausgegeben.



9800 Spittal an der Drau  
Tangern 10  
Tel.: +43 (0)4762 817 26-0  
Fax: +43 (0)4762 817 26-15  
e-mail: office@wvm.at  
www.wvm.at  
**...wir klären das!**



**Indirekteinleitung – Sascha Winkler**

Tel: +43 (0)676/845 800 302  
winkler@wvm.at

### 3.3.3 Verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel

	Es werden chlorfreie Mittel verwendet
	Es werden chlorhaltige Mittel verwendet
Verwendete Reinigungsmittel (Firmenbezeichnung):	

### 3.4 Anzahl der Beschäftigten

Anzahl:	
---------	--

### 3.5 Arbeitszeiten

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO

## 4. Größe und Art des Wasserbezuges

ja	nein		Menge/Jahr
		Wasserverbrauch aus öffentl. Wasserversorgung	[m³/a] <sup>1</sup>
		Eigenwasserversorgung (Quelle, Brunnen usw.)	[m³/a]
Wasserrechtliche Bewilligung (Zahl) einfügen:			
Wasserverbrauch (gesamt)			[m³/a]

<sup>1</sup> z.B. letzte Wasserabrechnung

## 5. Exakte Angaben zum Ort der Einleitung in die Kanalisation (Technischer Bericht)

### 5.1 Lage

Katastralgemeinde:	
Grundstücksnummer:	
Kanalstrang:	
Kanalschacht:	



9800 Spittal an der Drau  
Tangern 10  
Tel.: +43 (0)4762 817 26-0  
Fax: +43 (0)4762 817 26-15  
e-mail: office@wvm.at  
www.wvm.at  
**...wir klären das!**



**Indirekteinleitung – Sascha Winkler**

Tel: +43 (0)676/845 800 302  
winkler@wvm.at

## 5.2 Beschreibung der innerbetrieblichen Abwasserreinigungsanlage (Fettabscheider)

Dieser Abschnitt ist nur dann auszufüllen, wenn keine alternativen Berechnungen (Projektant, Einbaufirma etc.) vorliegen. Sind alternative Berechnungen vorhanden, so sind diese beizulegen!

### 5.2.1 Bemessung des Fettabscheiders gem. ÖNORM M 5103 (neue Norm in Vorbereitung!)

Bemessung aufgrund der Essensportionen je Tag

Essensportionen pro Tag	Nenngröße des Abscheiders NG
Bis 200	2
über 200 bis 400	4
über 400 bis 700	7
über 700 bis 1000	10
über 1000 bis 1500	15
über 1500 bis 2000	20
über 2000 bis 2500	25

Über 2500: NG 25 zuzüglich 0,75 je zusätzliche 100 Essensportionen

### Gewählte Nenngröße (NG) des Fettabscheiders

Nenngröße	NG:
-----------	-----

### 5.2.2 Pläne und Beilagen

Angeführte Unterlagen und Pläne sind beizulegen.

<b>I</b>	Lageplan des Betriebes (je nach Größe des Betriebsareals als 1:100 oder 1:500) mit eingezeichneten Kanälen bzw. Kanalplan des Betriebsgeländes (Gefälle, Dimension, Werkstoff) und Abwasseranfallstellen farblich unterschiedlich dargestellt <sup>(1)</sup>
<b>II</b>	Typenblätter der Abscheideanlagen (Fettabscheider)
<b>III</b>	Berechnung der Abwasservorreinigung und der Abscheideanlage(n)
<b>IV</b>	Typen- bzw. Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Jahresverbrauch
<b>VI</b>	Analysenberichte
<b>VII</b>	Entsorgungsnachweise von biogenen Abfallstoffen, Fettabscheideinhalte

<sup>(1)</sup> Leitungen sind mit folgender Farbkennung zu versehen:

- rot: betriebliche Abwässer einschließlich verschmutzter Niederschlagswässer
- blau: Kühlwasser
- braun: häusliche Abwässer
- grün: unverschmutzte Niederschlagswässer
- gelb: Abbruch



9800 Spittal an der Drau  
Tangern 10  
Tel.: +43 (0)4762 817 26-0  
Fax: +43 (0)4762 817 26-15  
e-mail: office@wvm.at  
www.wvm.at  
**...wir klären das!**



**Indirekteinleitung – Sascha Winkler**

Tel: +43 (0)676/845 800 302  
winkler@wvm.at

## 6. Zeitpunkt und Zeitdauer der Einleitung

	Ja		nein	
Einleitung besteht				
	Beginn	Ende	unbefristet	
Beantragte Dauer der Einleitung				

## 7. Herkunftsbereich des Abwassers gem. § 4 AAEV

Kein Herkunftsbereich in der AAEV definiert.

## 8. Vorgesehene innerbetriebliche Maßnahmen

	ja	nein
Wassersparende Armaturen und Geräte vorgesehen		
Gesonderte Entsorgung von Frittieröl		
Gesonderte Entsorgung von Küchenabfällen		
Sonstige		

*Hinweis: Der Einsatz von Emulgatoren, Fettspaltern (z.B. Enzyme) sollte vermieden werden, da diese zu Störungen in der Abwasserreinigungsanlage führen können!*

## 9. Vorgesehene Abwasserreinigungsanlagen

Ausgeführt wird:

Fettabscheider gemäß NORM

Type	Hersteller