

INDIREKTEINLEITER – ERHEBUNGSBOGEN

DATENBLATT – FETTHALTIGE ABWÄSSER A1

Ergänzung zum Datenblatt: Allgemeine Daten

1. Zweck des Antrags:

- neue Anlage / neue Einleitung
- bestehende Anlage
- Änderung einer bestehenden Anlage / Einleitung

2. Betriebsart: (betreffendes ankreuzen; auch mehrere)

Küchenbetrieb

- Hotelküche, gehobene Kategorie
- Hotel-, Gasthofküche, mittlere Kategorie
- Spezialitätenrestaurant
- Krankenhaus, Heim, Kurheim
- Großküche (24 h – Betrieb)
- Werksküche / Mensa
- Pizzeria
- Selbstbedienungsrestaurant
- Jausenstation (vorwiegend kalte Küche)
- Konditorei

Fleischverarbeitungsbetrieb

- Fleischer; bis zu 5 GV* je Woche
- Fleischer; bis zu 10 GV* je Woche
- Fleischer; bis zu 40 GV* je Woche
- Wurstproduktion; bis zu 5 GV* je Woche
- Wurstproduktion; bis zu 10 GV* je Woche
- Wurstproduktion; bis zu 40 GV* je Woche

* 1 GV = 1 Rind oder 2,5 Schweine

- Fischverarbeitungsbetrieb Fertiggerichtherstellung Tierkörperverwertung

3. Sonderabfälle: Wenn Sonderabfälle anfallen, listen Sie die Abfälle mit Angabe über Art, fest / flüssig, Entsorger, Entsorgungsmengen und Intervall auf.

Speisereste / Küchenabfälle:

Frittier-Fette:

Sonstiges:

4. Niederschlags- / Oberflächenwasser:

Gesamte befestigte Fläche: m²

Ableitung in:	Flächen (m ²)	Art der Rückhaltung (keine Stauraumkanal, Rückhaltebecken, ...)
Öffentl. Kanal (Mischwasser)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Öffentl. Kanal (Regenwasser)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Versickerung	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Oberirdisches Gewässer	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sonstiges	<input type="text"/>	<input type="text"/>

5. Kühlwässer:

Eine Ableitung von Kühlwässer in den öffentlichen Kanal wird durchgeführt:

- Ableitung in
 keine Ableitung

Kühlwässer stammen aus:

6. Bemessungsfaktoren: (diese Angaben sind unbedingt erforderlich!)

		Anzahl		
		Maximum / Tag	Mittel / Woche	Mittel / Monat
Küchenbetrieb				
Zubereitete warme Speisen	Stk.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fleischverarbeitungsbetrieb				
Schlachtung GV	Stk.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Schlachtung KV	Stk.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Verarbeitung GV - Hälften	Stk.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Verarbeitung KV - Hälften	Stk.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Verarbeitung Fleisch	kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Verarbeitung Fisch	kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Maximum = Wert, der nur an einigen Tagen im Jahr vorkommt (z.B.: Wochenende, Veranstaltung, etc.) Mittel = Wert, der im Normalbetrieb (in der Saison) vorkommt.

Gastronomie / Beherbergung: keine Beherbergung

	Anzahl	Auslastung MAX (%)	Auslastung Mittel (%)
Betten			
Sitzplätze - innen			
Sitzplätze - außen			

Bewirtung: (auch mehrere möglich)

<input type="checkbox"/> Nur Hausgäste	<input type="checkbox"/> Auch à la carte	<input type="checkbox"/> Nur à la carte
<input type="checkbox"/> Nur Frühstück	<input type="checkbox"/> Halbpension	<input type="checkbox"/> Vollpension

Vorhandene Einrichtungen: (im Einzugsbereich des Fettabscheiders)

Auszug aus der ÖNORM 1825 2. Ausgabe

Anzahl	Bezeichnung	Anzahl	Bezeichnung
	Kochkessel, Auslauf Ø 25mm		Geschirrspülmaschine
	Kochkessel, Auslauf Ø 50mm		Kippbratpfanne
	Kippkessel, Auslauf Ø 70mm		Bratpfanne
	Kippkessel, Auslauf Ø 100mm		Hochdruck- od. Dampfstrahlgerät
	Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø 40mm		Schälgerät
	Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø 50mm		Gemüsewascheinrichtung
	Spülbecken ohne Geruchsverschluss Ø 40mm		
	Spülbecken ohne Geruchsverschluss Ø 50mm		

Für die oben angeführten Einrichtungen sind folgende Auslaufventile vorhanden.

Anzahl	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil	Anzahl	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil
	Anschluss DN 15mm oder R ½"		Anschluss DN 15mm oder R ¾"
	Anschluss DN 15mm oder R ¾"		Anschluss DN

(Warm- bzw. Kaltmischer gelten als 1 Ventil)

Campingplätze:

	Anzahl
Stellplätze vorhanden	<input type="text"/>
Campinggäste in der Hauptsaison	<input type="text"/>
Eigene Toilettenanlagen vorhanden	<input type="text"/>
Eigene Wasch- und Duschgelegenheiten vorhanden	<input type="text"/>

Verwendete Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

<input type="checkbox"/> Es werden chlorfreie Mittel verwendet
<input type="checkbox"/> Es werden chlorhaltige Mittel verwendet
Verwendete Reinigungsmittel: <input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

7. Abwasservorbehandlung

Die Rückhaltung des Abwassers erfolgt bei:

Grobstoffen durch

Schlachtblut durch

Fettabscheider:

Fertigteilabscheider Ortbetonabscheider

Fabrikat / Type:

Nenngröße / Inhalt:

Einbaudatum:

Schlammfang:

vorhanden ja nein

Nenngröße / Inhalt:

Sonstiges:

Typenblätter der vorhandenen Abscheider sind unbedingt beizulegen!

8. Kontrollen der betrieblichen Abwässer: Die Angaben entfallen bei Neuanlagen!

Eigenkontrolle: (innerbetrieblich)

Die überwachten Parameter und Intervalle der Eigenüberwachung angeben.

(z.B.: Temperatur – kontinuierlich, pH-Wert – 1x täglich, Fettschicht – 1x wöchentlich, etc.)

Fremdkontrolle: (vom Betrieb in Auftrag gegebene Kontrollen (z.B.: für Behörden usw.))

Die überwachten Parameter und Intervalle der Fremdüberwachung sowie Firma (Labor etc.), Datum und Ergebnis der letzten Untersuchung angeben bzw. Befund beilegen.

(z.B.: schwerflüchtige lipophile Stoffe, 1x jährlich, Firma XY, 15.05.1997, 80 mg/l)

Die Richtigkeit der Angaben wird mit der Unterfertigung des Formblattes A – Einleitungsantrag bestätigt.