

BESCHREIBUNG EINER BETRIEBLICHEN ABWASSEREINLEITUNG

für:

Gastronomiebetriebe und Großküchen mit erforderlichem Fettabscheider

1. Name und Anschrift des Indirekteinleiters/Betreibers

Antragsteller:	
Adresse	
E Mail	
Zweck:	
	Neue Anlage/Neue Einleitung
	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

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

3. Abwasser

3.1 Branche

- **Gastronomiebetriebe und Großküchen mit erforderlichem Fettabscheider**

3.2 Abwasserrelevante Tätigkeiten

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

3.3 Betriebsgröße

Sitzplätze im Restaurant / Gastgarten:	/	Stk.
--	---	------

3.4 Durchschnittliche Tagesmengen / Wochenmengen

Es werden Ø pro T/Woche	/	Essensportionen ausgegeben.
-------------------------	---	-----------------------------

3.5 Verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel

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

4. Größe und Art des Wasserbezuges

ja	nein		Menge/Monat	/Jahr
		Wasserverbrauch aus öffentl. Wasserversorgung	[m ³ /Monat]	[m ³ /a] ¹
		Eigenwasserversorgung (Quelle, Brunnen usw.)	[m ³ /Monat]	[m ³ /a] ¹
Wasserrechtliche Bewilligung (Zahl) einfügen:				
Wasserverbrauch (gesamt)				[m ³ /a]

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

5.1 Lage

Grundstücksnummer:	
Kanalstrang:	
Kanalschacht:	

5.2 Beschreibungen der innerbetrieblichen Abwasserreinigungsanlage (Fettabscheider)

5.2.1 Bemessung des Fettabscheiders gem. ÖNORM M 5103

- 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 / Vorhandene Nenngröße (NG) des Fettabscheiders

Nenngröße	NG:
-----------	-----

6. Überwachung

	ja	nein
CSB		
Schwerflüchtige lipophile Stoffe		
pH-Wert		
Temperatur		
Funktionsfähigkeit der Anlage		
Meßschacht vorgesehen/vorhanden		

7. Vorgesehene innerbetriebliche Maßnahmen

	ja	nein
Entsorgung von Frittieröl		
Entsorgung von Küchenabfällen		
Sonstige		

8. Vorgesehene / Vorhandene Abwasserreinigungsanlagen

Fettabscheider gemäß NORM

Type	Hersteller

9. Mindest-Häufigkeit der Überwachung im zweijährlichen Berichtszeitraum

< 5 m ³ /d	5 - 50 m ³ /d	> 50 m ³ /d
1 Überwachung	2 Überwachungen	6 Überwachungen

Zutreffendes bitte ankreuzen

Datum:

.....
Antragsteller

.....
für die Gemeinde