

ERHEBUNG EINER BETRIEBLICHEN ABWASSEREINLEITUNG für Gastronomiebetriebe, Großküchen sowie sonstige Küchenbetreiber

1. Name und Anschrift des Indirekteinleiters/Betreibers

Antragsteller:	
Indirekteinleiter / Betreiber:	
Projektant:	
Zweck:	
<input type="checkbox"/>	neue Anlage/neue Einleitung
<input type="checkbox"/>	Änderung einer bestehenden Anlage/Einleitung

Standort des Betriebes

Postleitzahl und Standortgemeinde:	
Straße und Hausnummer:	
Grundstücks-Nummer(n):	
Katastralgemeinde und Einlagezahl:	

2. Bestandsangaben

	ja	nein
Besteht bereits ein Kanalanschluss?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Besteht eine betriebsinterne Trennkanalisation (betriebliches Abwasser/Fäkalien)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Besteht bereits ein Fettabscheider?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------

Wenn ja:

Nenngröße NG:	Hersteller:
Baujahr:	Type:

3. Abwasserherkunft

3.1 Herkunftsbereich(e) der betrieblichen Abwässer

Betriebliche Abwässer fallen an aus:	ja	nein
Spezialitätenrestaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hotel- oder Gastronomieküche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werksküche/Mensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Großküche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krankenhaus/Seniorenheim/Veranstaltungssaal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstige:		

Insgesamt werden (Anzahl) Küchen betrieben.

3.2 Abwasserrelevante Tätigkeiten

In Ihrem Betrieb werden folgende Tätigkeiten ausgeführt:	ja	nein
Speisenherstellung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisenausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auskochung/Küchenbetrieb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstiges:		

3.3 Betriebsangaben

	Anzahl
Fremdenzimmer	
Bettenanzahl betrieblich (ohne Appartements)	
Appartements mit Kochzeile	
Sitzplätze in geschlossenen Räumen (ohne Saal)	
Sitzplätze im Garten/auf der Terrasse	
Sitzplätze im Veranstaltungssaal	
Fassungsvermögen gesamt im Saal (laut Gewerbebescheid)	

	ja	nein
Veranstaltungssaal vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesamtnutzfläche Veranstaltungssaal (m ²)		

3.4 Beschäftigte / Arbeitszeiten (Stunden je Tag)

Anzahl Beschäftigte	
---------------------	--

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So

3.5 Betriebsgröße

3.5.1 Maximale Tagesmengen

Es werden max. pro Tag		Portionen Mittagessen ausgegeben
Es werden max. pro Tag		Portionen Abendessen ausgegeben
Es werden max. pro Tag		sonstige Portionen ausgegeben

3.5.2 Verwendete Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der Küche

<input type="checkbox"/>	Es werden chlorfreie Mittel verwendet
<input type="checkbox"/>	Es werden chlorhaltige Mittel verwendet

verwendete Reinigungsmittel: (Firmenbezeichnung)

3.5.3 Einrichtungsgegenstände Küche(n) (Bei Bedarf für jede Küche getrennt angeben!)

Küche 1

Einrichtungsgegenstand	Anzahl
Kochkessel Auslauf DN 25 mm	
Kochkessel Auslauf DN 50 mm	
Kippkessel Auslauf DN 70 mm	
Kippkessel Auslauf DN 100 mm	
Spülbecken Auslauf DN 40	
Spülbecken Auslauf DN 50	
Geschirrspülmaschine	
Kippbratpfanne	
Bratpfanne	
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	
Schälgerät	
Gemüsewascheinrichtung	
Auslaufventil 1/2" DN 15	
Auslaufventil 3/4" DN 20	
Auslaufventil 1" DN 25	

Küche 2

Einrichtungsgegenstand	Anzahl
Kochkessel Auslauf DN 25 mm	
Kochkessel Auslauf DN 50 mm	
Kippkessel Auslauf DN 70 mm	
Kippkessel Auslauf DN 100 mm	
Spülbecken Auslauf DN 40	
Spülbecken Auslauf DN 50	
Geschirrspülmaschine	
Kippbratpfanne	
Bratpfanne	
Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgerät	
Schälgerät	
Gemüsewascheinrichtung	
Auslaufventil 1/2" DN 15	
Auslaufventil 3/4" DN 20	
Auslaufventil 1" DN 25	

3.6 Sonstige Betriebsangaben

3.6.1 Kühlwasser

	ja	nein
Wird eine Ableitung von Kühlwässern in den öffentlichen Kanal durchgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlwässer stammen aus (Kühlraum etc.):		

3.6.2 Hallen und/oder Freischwimmbäder, Whirlpool

	ja	nein	Wasserfläche (m ²)	max. Inhalt (m ³)
Freischwimmbad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Hallenschwimmbad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Whirlpool für Personen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

	ja	nein
Wird eine Ableitung von Schwimmbadentleerungswässern in den öffentlichen Kanal durchgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ableitung erfolgt in: *) nicht zutreffendes streichen Schmutzwasserkanal - Regenwasserkanal - Gewässer/Bach - Versickerung Sonstiges:		

Entleerung erfolgt wie oft im Jahr? mal
-------------------------------------	-----------

Verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel (Firmenbezeichnung):	jährlicher Verbrauch (kg):

	ja	nein
Wird eine Ableitung von Rückspülwässern in den öffentlichen Kanal durchgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ableitung erfolgt in: *) nicht zutreffendes streichen Schmutzwasserkanal - Regenwasserkanal - Gewässer/Bach - Versickerung Sonstiges:		

3.6.3 Campingplätze

	Anzahl
Stellplätze vorhanden:	
Campinggäste in der Hauptsaison:	
Eigene Toilettenanlagen vorhanden:	
Eigene Wasch- und Duschgelegenheiten vorhanden:	

3.6.4 Tiefgarage

	ja	nein
Ist eine Tiefgarage vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist ein Anschluss an den öffentlichen Kanal vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die Tiefgarage abflusslos, ohne Kanalanschluss ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Anzahl
Stellplätze vorhanden:	
Wasseranschluss vorhanden:	

3.6.5 Angaben zur Heizungsanlage

Die gesamte Betriebsanlage wird beheizt durch:

a) Gas - Brennwertfeuerungsanlage

	Erdgas	Propan	Butan	andere Gase anführen
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nennleistung (kW)				

b) Öl - Heizungsanlage

	extraleicht	leicht	mittel	schwer
Ölart	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nennleistung (kW)				

c) Sonstige Heizung

detaillierte Angaben:

3.7 Angaben zu den Niederschlagswässern

Grundstücksfläche gesamt:	(m ²)
davon verbaute Flächen:	(m ²)
Dachflächen gesamt:	(m ²)
befestigte bzw. versiegelte Flächen gesamt (ohne Dachflächen):	(m ²)

Die Ableitung erfolgt in/als

Schmutzwasserkanal	Mischwasserkanal	Regenwasserkanal	Versickerung	Gewässer/Bach
[m ²]	[m ²]	[m ²]	[m ²]	[m ²]

bei Gewässer → Name des Gewässers / Baches:

3.8 Menge und Art des Wasserbezuges

ja	nein		Menge / Jahr
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wasserverbrauch aus öffentlicher Wasserversorgung	[m ³ /a] ¹⁾
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eigenwasserversorgung **) (Quelle, Brunnen usw.)	[m ³ /a]
Wasserverbrauch (gesamt)			[m ³ /a]
**) Wasserrechtliche Bewilligung (Zahl) anführen:			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Regenwassernutzung (Auffangfläche)	[m ²]

¹⁾ z.B.: letztjährige Wasserabrechnung (bitte Jahr angeben)

4. Bemessung Fettabscheider (Technischer Bericht)

4.1 Bemessung

Die Bemessung des(r) Fettabscheider(s) hat grundsätzlich nach der ÖNORM EN 1825-2 und dem ÖWAV-Regelblatt 39 /2008 zu erfolgen.

Vor Einbau eines Fettabscheiders ist die Zustimmung des RHV mit Überprüfung der Bemessung abzuwarten. Die vom RHV errechnete Nenngröße ist einzubauen.

Bemessung nach ÖNORM EN 1825-2 und ÖWAV-RB 39-2008:

Ausschließlich nach installierten Armaturen und Einrichtungen der Küche. Die Sicherheitsfaktoren f_t , f_d , f_r und f_e sind in jedem Falle zu berücksichtigen.

Für die Wahl der Nenngröße ist der größere Wert maßgebend. Entsprechend ÖNORM EN 1825-2 sind nur folgende Nenngrößen zugelassen: 2, 4, 7, 10, 15, 20 und größer. Zwischengrößen laut Bemessung sind entsprechend aufzurunden.

Grundsätzlich dürfen nur ÖNORM-geprüfte Fettabscheider eingebaut werden.

Vorgesehene Nenngröße (NG) des Fettabscheiders laut Bemessung

(Bemessungskopien beilegen)

Nenngröße	NG:
-----------	-----

Vorgesehene Type und Hersteller:

Type	Hersteller

4.2 Erforderliche Unterlagen

Beschreibung der Gesamtanlage, Bemessung durch Projektant oder mögliche Einbaufirma, planliche Darstellung der Kanalisation mit vorgesehenem Standort des Abscheiders bis zum Anschlusspunkt an die öffentliche Kanalisation.

Angeführte Unterlagen und Pläne sind beizulegen:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> I. Katasterplan mit eingezeichneten Kanälen bis zur Einleitungsstelle (öffentlicher Kanal, ggf. Vorfluter) einschließlich der öffentlichen Kanalisation in diesem Bereich II. 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 ⁽¹⁾ III. Typenblätter der Abwasservorreinigungsanlage(n) (Fettabscheider) IV. Verzeichnis der Eigentümer aller betroffenen nicht öffentlichen Kanalisationsanlagen V. Bemessung der Abwasservorreinigung und der Abscheideanlage(n) |
|--|

(1) Leitungen sind mit folgender **Farbkennung** zu versehen:

- rot:** betriebliche Abwässer einschließlich verschmutzter Niederschlagswässer (z.B. Tankstellen, Manipulationsflächen etc.)
- blau:** Kühlwasser
- braun:** häusliche Abwässer
- grün:** unverschmutzte Niederschlagswässer
- gelb:** Abbruch

4.3 vorgesehene Einleitung in die öffentliche Kanalisation

Katastralgemeinde:		
Parzellennummer(n):		
Kanalstrang:	SW:	RW:
Kanalschacht:	SW:	RW:

4.4 Zeitpunkt und Zeitdauer der Einleitung

	ja	nein	
Einleitung besteht bereits:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Beginn	Ende	unbefristet
beantragte Dauer der Einleitung:			<input type="checkbox"/>

4.5 Vorgesehene INNERBETRIEBLICHE Maßnahmen

	ja	nein
wassersparende Armaturen vorgesehen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entsorgung von Frittieröl und Bratöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entsorgung von Küchenabfällen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstige:		

Hinweis: Der Einsatz von Emulgatoren, Fettsalzen (z.B. Enzyme) ist zu vermeiden, da diese zu Störungen in der Abwasserreinigungsanlage führen können! **Weiters ist der Einsatz von Zerkleinerungsanlagen und von Pressen nach WRG verboten!**

.....
Ort/Datum

.....
rechtsgültige Fertigung