

Indirekteinleiter

Erhebungsbogen

Formblatt - fetthaltige Abwässer

C

Ergänzung zum Einleitungsantrag - Allgemeine Daten A.2

C.1. Betriebsart (betreffendes bitte antippen; auch mehrere möglich)

Küchenbetrieb		Fleischverarbeitungsbetrieb	
<input type="radio"/>	Hotelküche, gehobene Kategorie	<input type="radio"/>	Fleischer; bis zu 5 GV* je Woche
<input type="radio"/>	Hotel,- Gasthofküche, mittlere Kategorie	<input type="radio"/>	Fleischer; bis zu 10 GV* je Woche
<input type="radio"/>	Spezialitätenrestaurant	<input type="radio"/>	Fleischer; bis zu 40 GV* je Woche
<input type="radio"/>	Krankenhaus, Heim	<input type="radio"/>	Wurstproduktion; bis zu 5 GV* je Woche
<input type="radio"/>	Großküche (24 h – Betrieb)	<input type="radio"/>	Wurstproduktion; bis zu 10 GV* je Woche
<input type="radio"/>	Werksküche / Mensa	<input type="radio"/>	Wurstproduktion; bis zu 40 GV* je Woche
<input type="radio"/>	Pizzeria		
<input type="radio"/>	Selbstbedienungsrestaurant	<input type="radio"/>	Fertiggerichtherstellung
<input type="radio"/>	Jausenstation (vorwiegend kalte Küche)	<input type="radio"/>	Tierkörperverwertung

*1 GV = 1 Rind oder 2,5 Schweine

C.2. Sonderabfälle Wenn Sonderabfälle anfallen, listen Sie die Abfälle mit Angabe über Art, fest/flüssig, Entsorger, ca. Entsorgungsmengen und Entsorgungsintervall auf:

.....

.....

.....

C.3. Niederschlagswasser (nur erforderlich, wenn eine Einleitung in die Kanalisation besteht)

Gesamte befestigte Fläche:m²

Ableitung in:	Summe der Flächen (m ²)	Art der Rückhaltung
öffentl. Mischwasserkanal		
öffentl. Regenwasserkanal		
Versickerung		
oberirdisches Gewässer		
sonstiges:		

C.4. Bemessungsfaktoren (diese Angaben sind unbedingt erforderlich)

	EHT	Anzahl		
		Maximum / Tag	Mittel / Woche	Mittel / Monat
Küchenbetrieb: warme Speisen	Stk.			
Schlachtung GV	Stk.			
Schlachtung KV	Stk.			
Verarbeitung GV-Hälften	Stk.			
Verarbeitung KV-Hälften	Stk.			
Verarbeitung Fleisch	kg			
Verarbeitung Fisch	kg			

Gastronomie/Beherbergung:

keine Beherbergung:

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

Bewirtung:	<input type="radio"/> nur Hausgäste	<input type="radio"/> auch a`la Card	<input type="radio"/> nur a`la Card
	<input type="radio"/> nur Frühstück	<input type="radio"/> vorwiegend Halbpension	<input type="radio"/> vorwiegend Vollpension

Vorhandene Einrichtungen: im Einzugsbereich des Fettabscheiders
Auszug aus der ÖNORM EN 1825-2

Anz.	Bezeichnung	Anz.	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 Ø40mm		Schälgerät
	Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø50mm		Gemüsewascheinrichtung
	Spülbecken ohne Geruchsverschluss Ø40mm		Dampfgarer
	Spülbecken ohne Geruchsverschluss Ø50mm		Sonstiges:

Für die oben angeführten Einrichtungen sind folgende **Auslaufventile** vorhanden:

Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil	Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil
	Anschluss DN 15mm oder R 1/2"		Anschluss DN 25mm oder R 1"
	Anschluss DN 20mm oder R 3/4"		Anschluss DN

Für die oben angeführten Einrichtungen sind **zusätzlich** folgende **Auslaufventile** vorhanden:

Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil	Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil
	Anschluss DN 15mm oder R 1/2"		Anschluss DN 25mm oder R 1"
	Anschluss DN 20mm oder R 3/4"		Anschluss DN

C.5. Abwasservorbehandlung

Die Rückhaltung vom Abwasser erfolgt bei:

Grobstoffen durch:

Schlachtblut durch:

Fettabscheider: Fertigteilabscheider Ortbetonabscheider

Fabrikat / Type:

Nenngröße/Inhalt:

Einbaudatum:

Schlammfang: Vorhanden: Ja Nein

Fabrikat / Type:

Nenngröße/Inhalt:

Sonstige Angaben:.....

.....

.....

Typenblätter der vorhandenen Abscheider sind unbedingt beizulegen.

C.6. derzeitige Kontrollen der betrieblichen Abwässer

Die Angaben entfallen bei Neuanlagen!

a) Eigenkontrolle (innerbetrieblich)

Die überwachten Parameter und Intervalle der Eigenüberwachung angeben:

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

**Die Richtigkeit der Angaben wird mit der Unterfertigung des Formblattes:
A.2 - Einleitungsantrag bestätigt.**