



Merkblatt zum Thema „Fettabscheider“

Um Ihnen einen kleinen Überblick zu geben, haben wir hier die wichtigsten Informationen zu obigem Thema zusammengestellt.

Warum Abwasser aus Gewerbebetrieben vor der Einleitung ins öffentliche Kanalnetz vorgereinigt werden muss, ist vielen Gastronomen unklar. Vielfach ist man der Meinung, dass mit der Zahlung der Abwassergebühren die weitere Behandlung des Abwassers Sache des Abwasserverbandes Matheide (AVM) ist. Das dem nicht so ist, lässt sich leicht in der Abwasserbeseitigungssatzung nachlesen. Die Gründe für eine Vorbehandlung des Abwassers sind jedoch einleuchtend. Auf dem Weg zur Kläranlage wird vom Abwasser eine lange Strecke zurückgelegt. Auf diesem Weg lagern sich die mitgeführten Schadstoffe (Fett, Lebensmittelreste und sonstiger Unrat) in den Kanalrohren ab. Dieses wiederum führt zu Verstopfungen und Verengungen im Kanalnetz. Die logische Konsequenz ist deshalb, entsprechende Trennanlagen dort vorzusehen, wo das Abwasser in das Kanalnetz eingeleitet wird.

Hier die wichtigsten Bestimmungen dazu:

Schmutzwasser mit den zuvor beschriebenen Belastungen (pflanzlichen/tierischen Ursprungs) darf nicht ohne entsprechende Vorbehandlung ins öffentliche Kanalnetz abgeleitet werden. Gemäß DIN 1986 sind in solchen Fällen Fettabscheider nach DIN 4040 und nach Euro Norm EN 1825 einzubauen. Zu diesen Fetten zählen u. a. Talg, Butter, Schmalz, Knochenfett u. ä. sowie pflanzliche Fette. In Fettabscheidern dürfen nur fetthaltige Abwässer zugeleitet werden, nicht jedoch Wirtschafts- und Fäkalabwässer.

Einbaupflichtige Betriebe nach DIN 1986 Teil 1, Absatz 8.7

In Betrieben, in denen fetthaltiges Wasser anfällt, sind Fettabscheider nach DIN 4040 einzubauen. Danach sind Abscheideranlagen immer dann einzusetzen, wenn Fette und ähnliche Stoffe organischen Ursprungs aus dem Schmutzwasser zurückgehalten werden müssen.

Dies gilt für Betriebe gewerblicher oder industrieller Art.

Hier die wichtigsten einbaupflichtigen Betriebsarten:

Küchenbetriebe und Großküchen, alle gewerblichen Küchen: z.B. in Gaststätten, Hotels, Kantinen, Grill- Brat- und Frittierküchen, etc.

Kommunale Einrichtungen: z.B. Altenheime und Kindertagesstätten.

Fleischverarbeitende Betriebe: z.B. Metzgereien mit und ohne Schlachtung, Schlachthöfe, Geflügelschlachtereien.

Die richtige Nenngröße nach DIN 4040 / EN 1825

Vor der Anschaffung von einem Fettabscheider sollte die richtige Größe bekannt sein. Wird der Fettabscheider zu klein gewählt, muss die Anlage vorzeitig geleert werden. Ist die Anlage zu groß bemessen, entstehen durch das größere Volumen zusätzliche Entsorgungskosten.

Zur Bestimmung der richtigen Nenngröße nach DIN 4040 / EN 1825, halten wir einen Fragebogen bereit, den Sie kostenlos im **Bereich Formulare / Anträge** herunterladen können.

Für weitere Detailinformationen zum Einbau von Fettabscheidern steht darüber hinaus das **Infoblatt zum Download** zur Verfügung.