

**Wichtige Information für Betriebe aus Gastronomie, Catering, Back- und Fleischereihandwerk über den Betrieb von Fettabscheidern**

**Das müssen Sie wissen!**

***Fette im Abwasser können zu Störungen führen!***

- Fett kann sich im Kanal ablagern und Rohrleitungen verstopfen
- Fettablagerungen können im Kanal faulen und zu Geruchsbelästigungen führen
- Fett kann aggressive Säuren bilden und Kanalrohre schädigen
- Fett ist ein idealer Nährboden für Ungeziefer und Krankheitserreger

***Betriebe die pflanzliche oder tierische Fette verarbeiten, wie:***

- Gaststätten, Hotels, Großküchen
- Bäckereien und Konditoreien
- Metzgereien und Schlachtbetriebe
- Restaurants und Küchenbetriebe, die i.d.R. mehr als 70 Essen pro Tag zubereiten,

**dürfen ihr Abwasser nur über einen Fettabscheider in den Kanal einleiten.**

***Ausnahmen gelten für Kleinbetriebe mit geringem Fetthanfall, wie:***

- Imbisse
- Restaurants und Küchenbetriebe, die weniger als 70 Essen pro Tag zubereiten.

Diese können auf die Abwasserreinigung durch einen Fettabscheider verzichten, solange der Abwasserabfluss nicht zu den oben beschriebenen Störungen führt.

***Was macht ein Fettabscheider?***

In einem Fettabscheider setzen sich Feststoffe am Boden ab. Fette und Öle schwimmen auf und werden im Fettabscheider zurückgehalten, bevor das Wasser in die Kanalisation fließt.

***Damit ein Fettabscheider dauerhaft richtig funktioniert muss er...***

**...die richtige Größe haben!**

Die erforderliche Größe des Fettabscheiders, richtet sich nach der Menge und der Zusammensetzung des Abwassers. Lassen Sie sich vor dem Einbau eines Fettabscheiders fachlich beraten.

### **...regelmäßig entleert werden!**

Der Fettabscheider muss mindestens einmal monatlich durch eine zugelassene Fachfirma (Entsorgungsbetrieb) entleert, gereinigt und anschließend mit Frischwasser oder gereinigtem Wasser befüllt werden.

Die Entleerungsintervalle können in Phasen geringer Belastung (z.B. Urlaubs- und Ferienzeiten) bis auf 3 Monate ausgedehnt werden.

Achten Sie auf eine vollständige Entleerung und sorgfältige Reinigung. Verkrustungen und Ablagerungen können den Fettabscheider schädigen. Mittel zur Selbstreinigung, zum Beispiel enzymhaltige Mittel, sind nicht zulässig.

### **...regelmäßig gewartet werden!**

Der Fettabscheider muss mindestens einmal jährlich durch eine sachkundige Person bzw. eine Fachfirma gewartet werden (**Jährliche Wartung**).

Alle fünf Jahre, muss der Fettabscheider durch eine fachkundige Person bzw. eine Fachfirma überprüft werden (**Generalinspektion**).

### **Wichtig**

Es ist ein Betriebstagebuch zu führen, in dem Entsorgungen, Eigenkontrollen, Wartungen und Reparaturen etc. festgehalten werden.

Den ordnungsgemäßen Betrieb des Fettabscheiders müssen Sie auf Verlangen nachweisen.

### ***Für Fragen stehen im Tiefbauamt der Stadt Bonn gerne zur Verfügung***

Martin Kämper, Tiefbauamt (Servicebereich), Tel.: 77 35 04

Bernhard Fink, Tiefbauamt (Indirekteinleiterüberwachung), Tel.: 42 99 14 40

Mit freundlichen Grüßen

**Ihre Stadt Bonn**