



Erhebungsbogen zum Indirekteinleiterkataster

Gastronomie

Bei Fragen melden Sie sich bitte unter: 03361 59659-37 oder technik@fuewasser.de

Bitte füllen Sie pro Betriebsstätte einen Erhebungsbogen aus und schicken Sie ihn an: technik@fuewasser.de

1. Allgemeine Angaben zum Betrieb

Betriebsname:

Kundennummer, falls bekannt:

Anschrift des Betriebes:

Inhaber/in oder Betreiber/in:

Nutzungsverhältnis: ☐ Eigentümer ☐ Mieter ☐ Pächter

Grundstückseigentümer/in:

Nur ausfüllen, falls Grundstückseigentümer/in und Betreiber/in nicht identisch sind.

Ansprechpartner/in:

Telefon: Mobil:

E-Mail:

Der Betrieb wird geführt als:

- ☐ Hauptbetrieb ☐ Nebenbetrieb
☐ Saisonbetrieb ☐ sonstiges

Sonstiges, bitte benennen:

Öffnungszeiten/Betriebstage:

Tage pro Woche: Betriebswochen pro Jahr:

Anzahl der Beschäftigten:



2. Art des Betriebes

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

- | | |
|---|--|
| ☐ Restaurant/Gaststätte | ☐ Imbiss |
| ☐ Döner/Kebab | ☐ Pizzeria |
| ☐ Asia-Imbiss | ☐ Café/Bistro |
| ☐ Bäckerei/Konditorei mit Speisenzubereitung | ☐ Catering/Partyservice |
| ☐ Hotel/Pension mit Küche | ☐ Fleischerei |
| ☐ Kantine / Großküche | ☐ sonstiges |

Sonstiges, bitte benennen:

Kurze Beschreibung des Betriebes: Was wird hauptsächlich zubereitet oder verkauft?

3. Umfang des Küchenbetriebes

Werden warme Speisen zubereitet?

- ☐ ja ☐ nein ☐ nur Aufwärmen fertiger Speisen

Ungefähre Anzahl warmer Portionen pro Tag:

im Durchschnitt:

maximal:

Durchschnittliche Gäste pro Tag:

Sitzplätze:

innen:

außen:

☐ keine Sitzplätze

Gibt es besondere Nutzungen?

- | | |
|---|---|
| ☐ Saal/Veranstaltungen | ☐ Catering/Außer-Haus-Produktion |
| ☐ Frühstücksbuffet | ☐ Lieferdienst |
| ☐ sonstiges | |

Sonstiges, bitte benennen:

**4. Kücheneinrichtung und Abwasseranfall****Welche Einrichtungen sind vorhanden?**

- | | | |
|--|---|------------------------------|
| ☐ eigene Küche | ☐ Fritteuse | Anzahl: <input type="text"/> |
| ☐ Grill/Bratplatte | ☐ Herd/Kochstelle | |
| ☐ Backofen/Pizzaofen | ☐ Kombidämpfer | |
| ☐ gewerbliche Geschirrspülmaschine | ☐ Topfspüle | |
| ☐ Handwaschbecken | ☐ Bodenablauf im Küchenbereich | |
| ☐ Reinigungsplatz für Geräte/Behälter | ☐ keine eigene Küche | |
| ☐ Kartoffelschäler/Gemüsewaschanlage | ☐ Speiserestezerkleinerer | |

Wird ein Hochdruckgerät zur Raumreinigung verwendet?

- ☐ ja ☐ nein

Fällt außer Sanitärabwasser weiteres Abwasser an?

- | | |
|--|--|
| ☐ ja, aus Küche/Speisenzubereitung | ☐ ja, aus Reinigung von Geräten/Behältern |
| ☐ ja, aus Reinigung von Fußböden/Arbeitsflächen | ☐ nein, nur Sanitärabwasser |

Wohin wird das Abwasser eingeleitet?

- | | |
|---|--|
| ☐ öffentliche Schmutz-/Mischwasserkanalisation | ☐ abflusslose Sammelgrube |
| ☐ Kleinkläranlage | ☐ sonstiges |

Sonstiges, bitte benennen:

Wird zusätzlich Brunnenwasser, Regenwasser oder anderes Wasser im Betrieb genutzt?

- ☐ nein ☐ ja, und zwar:

Falls ja, bitte benennen:

**5. Fettabscheider / Abwasservorbehandlung****Ist ein Fettabscheider nach DIN EN 1825 vorhanden?**☐ ja☐ nein

Falls ja, bitte die folgenden Angaben zum Fettabscheider ausfüllen.

Standort des Fettabscheiders:☐ im Gebäude☐ außerhalb des Gebäudes

Hersteller/Typ:

Nenngröße:

Schlammfangvolumen (in Liter):

Baujahr/Inbetriebnahme:

Liegt der Fettabscheider unterhalb der Rückstauenebene (z. B. Keller)?☐ ja☐ nein**Ist ein Probenahmeschacht vorhanden?**☐ ja☐ nein**Wird ein Betriebstagebuch geführt?**☐ ja☐ nein**Wird der Fettabscheider min. 1x jährlich gewartet?**☐ ja☐ nein**Werden regelmäßig Eigenkontrollen durchgeführt?**☐ ja☐ nein**Wird der Fettabscheider regelmäßig entleert/gereinigt?**☐ ja☐ nein**Entleerungs-/Reinigungsintervall:**☐ monatlich☐ alle 2 Monate☐ vierteljährlich☐ seltener☐ nach Bedarf☐ 14-tägig



Entsorgungsunternehmen:

Datum der letzten Entleerung/Reinigung:

Liegt ein Wartungsvertrag vor?☐ ja☐ nein**Liegt eine Generalinspektion/Dichtheitsprüfung vor?**☐ ja☐ nein

Falls ja, Datum:

6. Fette, Speiseöle und Abfälle

Fallen Altspeisefette oder gebrauchte Speiseöle an?☐ ja☐ nein**Falls ja, wie werden diese entsorgt?**☐ Abholung durch Entsorgungsunternehmen☐ Rückgabe an Lieferanten☐ sonstiges

Sonstiges, bitte benennen:

Entsorgungsunternehmen, falls bekannt:

Wie werden Speisereste entsorgt?☐ Abholung durch Entsorgungsunternehmen☐ Biotonne/Restabfall☐ sonstiges

Sonstiges, bitte benennen:

Weitere abwasserrelevante Abfälle oder Stoffe:

7. Behördliche Auflagen / Bescheide / Genehmigungen

Liegen behördliche Bescheide oder Auflagen vor?☐ ja☐ nein

Falls ja:

Behörde:

Datum:

Aktenzeichen:



8. Weitere Betriebe / gemeinsame Nutzung

Sind auf dem Grundstück oder im Gebäude weitere Betriebe ansässig, die dieselbe Entwässerung oder denselben Fettabscheider nutzen?

☐ ja☐ nein

Falls ja, welche?

9. Vorhandene Unterlagen

Bitte beifügen, soweit vorhanden:

- ☐ einfache Lageskizze oder Foto mit Lage des Fettabscheiders
- ☐ Entwässerungsplan oder Skizze der Küchenabflüsse
- ☐ letzte Entleerungs-/Reinigungsnachweise des Fettabscheiders
- ☐ Wartungs- oder Generalinspektionsbericht
- ☐ Unterlagen zum Fettabscheider, z. B. Typenschild, Rechnung, Herstellerangaben
- ☐ behördliche Bescheide, Auflagen oder Genehmigungen zur Abwassereinleitung
- ☐ Sicherheitsdatenblätter bei besonderen Reinigungs- oder Fettlösemitteln

10. Bemerkungen

Weitere Hinweise oder Bemerkungen:

11. Erklärung

Ich bestätige, dass die Angaben nach bestem Wissen gemacht wurden. Änderungen des Betriebes, der Kucheneinrichtung oder der Abwasservorbehandlung teile ich dem ZVWA unaufgefordert mit.

Ort, Datum:

Name:

Datenschutzhinweis:

Die Angaben in diesem Erhebungsbogen werden vom ZVWA ausschließlich zur Überwachung der Einleitungen in die öffentlichen Abwasseranlagen verarbeitet. Weitere Informationen zur Verarbeitung personenbezogener Daten finden Sie in unserer Datenschutzerklärung auf unserer Internetseite unter www.fuewasser.de/indirektleinleiter