



## MERKBLATT ZUR REDUZIERUNG DER ABWASSERBELASTUNG BEI FETTHALTIGEN ABWÄSSERN

In Küchen entsteht fetthaltiges Abwasser beim Zubereiten von Speisen, beim Kochen, Braten und Frittieren, beim Spülen des Geschirrs und bei der Reinigung der Geräte, Anlagen und Räume. Dadurch bedingt gelangen produktionsbedingte Rückstände, aggressive Speisereste und Flüssigkeiten über das Rohrsystem und die Fettabscheideranlage in die öffentliche Kanalisation. Zur Einhaltung der Einleitgrenzwerte der Entwässerungsatzung haben sich folgende Maßnahmen bewährt:

1. Grundsätzlich ist das Einleiten von Ölen und Fetten, insbesondere aus Kippbratpfannen und Fritteusen in das Abwassersystem zu vermeiden. Speiseöle und Fette sollten getrennt als Abfall aufgefangen und entsorgt werden.
2. Molkereiprodukte und flüssige Speisereste, wie Suppen, Saucen, Dressing, Fischfonds, essighaltige Fischmarinaden usw. sind über ein Lebensmittelentsorgungssystem aufzufangen und sollten nicht über Bodenabläufe, Wasch- oder Ausgussbecken entsorgt/weggespült werden.
3. Vor der maschinellen Reinigung (Spülen) sollten Speisereste und vor allem stark fetthaltige Rückstände an Tellern, Schüsseln, Eimern, Töpfen, Pfannen, Warmhaltebehältnissen und andere Gerätschaften sorgfältig per Hand mithilfe von Küchenkrepp oder Schabern entfernt werden. Diese Reste sollten ebenfalls über den Nassmüll entsorgt werden.
4. Verpackungsgebilde (Kunststoffbehälter), die Reste der unter Punkt (2) angegebenen Lebensmittel enthalten, sollten nicht ausgespült werden, sondern besser in ungereinigtem Zustand in die Abfalltonne des Dualen Systems gegeben werden.
5. Der Einsatz von Handbrausen zur Vorreinigung des Geschirrs sollte unterbleiben.
6. Die Sinkkästen in den Bodenabläufen sind täglich zu reinigen. Auch dieser Abfall sollte über ein Lebensmittelentsorgungssystem oder den Hausmüll entsorgt werden.
7. Es sollten bevorzugt alkalische Reinigungsmittel eingesetzt werden. Auf den Einsatz von aggressiven chlorhaltigen Reinigungsmitteln sollte ganz verzichtet werden.
8. Aufgrund der hohen Fettanhaftungen sollte die Reinigung von Filtern aus Dunstabzugshauben (Wrasenfilter) nicht in Ausgussbecken oder Geschirrspülmaschine erfolgen. Die Spüllösung sollte getrennt ordnungsgemäß entsorgt werden.
9. Der Einsatz von Hochdruckreinigungsgeräten sollte auf das Nötigste beschränkt werden, oder wenn möglich komplett unterlassen werden. Durch den Einsatz dieser Geräte können sich aufgrund von hohem Wasserdruck, Temperatur und Zusatz von Reinigungsmitteln, sogenannte stabile Emulsionen bilden, welche die Fettabscheideranlage nicht zurückhalten kann.

