

...

Bewertungsmatrix zur Entscheidung über die Notwendigkeit eines Fettabscheiders

a) Grunddaten

Name und Anschrift des Grundstückeigentümers:

Firma

Vorname

Nachname

Straße

Hausnummer

Hausnummernzusatz

PLZ

Ort:

Mailadresse

Tel: (sofern bekannt)

Name und Anschrift des Betreibers:

Firma

Vorname

Nachname

Straße

Hausnummer

Hausnummernzusatz

PLZ

Ort

Mailadresse

Tel

b) Angaben zur Betriebsstätte

Standort der Betriebsstätte:

Ansprechpartner vor Ort

Straße

Hausnummer

Hausnummernzusatz

Name der Betriebsstätte

c) Bewertungsmatrix

Kriterium	Ausprägung	Merkmale / Begründung	Bitte zutreffendes mit „X“ markieren
A: Art des Betriebes	1) Schanklokal, Barbetrieb, Hotel, Garni	Keine Speisenzubereitung, kein Fetteintrag	
	2) Reine Ausgabeküche	Geringerer Fetteintrag aufgrund fehlender Speisenzubereitung	
	3) Imbissbetrieb (Vorwiegend Mitnahme von Speisen, Pizzabringdienst)	Geringe Geschirreinigung, dennoch überproportional hoher Fetthanfall im Abwasser	
	4) Cafe mit warmen Speisen, Pizzerias mit eingeschränktem Inhouse-Verzehr	Geringer Fettanteil im Abwasser	
	5) Restaurant, Gaststätte, Imbissbetrieb mit Inhouse-Verzehr	Hoher Fettanteil im Abwasser	
	6) Restaurant, Gaststätte mit Event-Betrieb (z.B. Hochzeiten, Firmenevents)	Hoher Fettanteil mit Stossbelastung im Abwasser	
	7) Kantine, Großküche, Mensa	Großküchenausstattung mit höherem Abwasseranfall	
	8) Systemgastronomie	Überproportional hoher Fetthanfall im Abwasser	
B: Verwendetes Geschirr	1) Einweg	Geschirreinigung und der damit korrespondierende Abwasserstrom entfällt	
	2) Mehrweg	Fetthanfall bei Spülvorgang	
C: Essensportionen pro Tag	1) Bis 50	Fettfracht mit zunehmender Zahl	
	2) 50 - 100	der Essensportionen	
	3) > 100		

D: Art des Publikums	1) Schüler, Kinder, Senioren	Geringe Essensportionen
	2) Standardkunde	Normale Essensportionen
E: Art der Zubereitung	1) Reiner Aufwärm- und/oder Backvorgang: z.B. Mikrowelle, Dampfgarer, Backofen	Eher geringe Fettfracht aus der Zubereitung
	2) Zubereitung in Vollküche, z.B. Kochen, Frittieren, Grillen, Braten, Backen	Eher hohe Fettfracht bei der Zubereitung
F: Küchenausstattung	1) Spülbecken	Geringere Fettfracht, geringere Emulgierung von Fett zu erwarten
	2) Spülmaschine, ggf. mit Handbrause zur Vorspülung	Indiz für erhöhtes Geschirraufkommen und damit höhere Fettfracht
	3) Fest installierte Kochkessel, Kippbratpfanne	Indiz für Zubereitung größerer Zahl von Mahlzeiten, stoßweiser Abwasseranfall bei Entleerung/Reinigung
	4) Größere Zahl Ablufthauben bzw. Einsatz Abluftdecke	Indiz für Zubereitung größerer Zahl von Mahlzeiten, hohe Fettfracht bei Reinigung (Fettfilter bei Abluftbehandlung)
G: Betriebspersonal	1) Betreiber	Wenig Personal als Indiz für geringe Zahl zubereiteter Mahlzeiten
	2) Koch/Köche	Größere Anzahl von Speisen
	3) Feste Servicekräfte	Kontinuierlicher Betrieb
	4) Häufig wechselnde Hilfskräfte	Eher fehlende Kenntnis über abwassertechnische Zusammenhänge, tendenziell höhere Abwasserbelastung
H: Eintragungen in diese Zeile erfolgen ausschließlich durch die Behörde		Ergebnis:

Datum

Das ausgefüllte Dokument bitte per Mail an Gewerbliches-Abwasser@mail.aachen.de zurücksenden.

Ansprechpartner für Rückfragen:

Herr Spelthann Tel.: 0241/432-36324; Mail: Gewerbliches-Abwasser@mail.aachen.de

Herr Pfeiffer Tel.: 0241/432-36321; Mail: Gewerbliches-Abwasser@mail.aachen.de