



Resümee-Protokoll über die Besprechung der Wirtschaftskammer Wien und Wien Kanal am 26.11.2018, Thema Fettabscheider in der Gastronomie, Teilnehmer siehe Anwesenheitsliste

Wien Kanal (Fachbereich Kanalmanagement):

- PPT-Präsentation von Herrn Ing. Bernhard Roth, Bilder zur Sensibilisierung bzgl. Thema Fett/Entsorgung/Wiener Kanalisation samt aktuellen Problemen.
- Darstellung der rechtlichen Grundlagen und Stand der Technik aus der Sicht von Wien Kanal (ÖNORM EN 1825-2, ÖWAV-Regelblatt 39, AAEV, Kanalanlagen und Einmündungsgebührengesetz, Kanalgrenzwertverordnung, §§ 74, 356b GewO, § 32b WRG, IEV).
- Betriebliche Abwässer aus Gastronomiebetrieben, sofern mehr als 1 m³/Tag Abwässer, unterliegen der Indirekteinleiterverordnung - IEV: u.a. Mitteilungspflicht, Zustimmung von Wien Kanal zur Einleitung erforderlich.
- Problematik Altanlagen - Lösungsansätze? Gemeint sind betriebsanlagenrechtlich genehmigte Betriebsanlagen in Altbauten, die erweitert werden sollen - welche Lösung gibt es, wenn der Einbau eines Fettabscheiders technisch nicht möglich ist?
- Die Emissionsbegrenzung für verseifbare natürliche Öle und Fette (schwerflüchtige lipophile Stoffe) von dzt. 100 mg/l lt. KGVO bzw. AAEV gilt gleichermaßen für Betriebe mit und ohne Fettabscheider.

Wirtschaftskammer Wien (Fachgruppe Gastronomie, Betriebsanlagenservice, Umwelt):

- Fettabscheider samt daraus resultierenden Folgemaßnahmen sind ein erheblicher Kostenfaktor für Gastronomen!
- Private Haushalte sind ebenso Verursacher von Fettablagerungen im Kanal wie die Gastronomie, daher kann nicht die Hauptlast auf die Betriebe abgewälzt werden.
- Vorschlag für neuen Ansatz ev. im Baurecht bei Neubauten gesamt.
- „Stand der Technik“: Das ÖWAV-Regelblatt 39 aus 2008 mit viel zu restriktiven Vorgaben für Fettabscheider wird von der WKW nicht als Stand der Technik anerkannt! Die Gastronomie hat sich seither deutlich verändert, es wird viel Lieferservice, take away mit angeboten, ein geändertes Speisenangebot, weniger Einsatz von Fett/Öl. Der Wasserverbrauch etwa von Geschirrspülern wurde in den letzten 10 Jahren drastisch abgesenkt und hat sich so das anteilige Fettmengenkonzentrat im Abwasser erhöht, ohne die gesamte Fetteinbringung in den Wiener Kanal zu erhöhen. Das sollte beim derzeitigen Grenzwert von 100 mg/l

mitberücksichtigt bzw. dieser angepasst werden. Der Wasserverbrauch insgesamt ist viel geringer als früher - 1 m³/Tag Abwässer wird nach allgemeiner Einschätzung in Wien nur von sehr großen Gastronomen überschritten; ein nicht unerheblicher Teil des bezogenen Wassers wird für andere Zwecke als zur Reinigung des Geschirrs verwendet, ist also nicht Abwasser. Aus all diesen Gründen wären die Vorgaben des ÖWAV-Regelblattes 39 aus dem Jahre 2008 nicht mehr aktuell, entsprechen nicht dem Stand der Technik von heute und sollten daher praxistaugliche Grenzen für Fettabscheider gefunden werden.

- Weitere Hürden für den Einbau von Fettabscheidern wären, dass in Wien die Lokalbetreiber vielfach nur Mieter sind und nicht über den darunter liegenden Keller verfügen können.
- Auf welcher Rechtsgrundlage wird Wien Kanal bei den Betriebsanlagenverfahren beigezogen? Die WKW folgt der Ansicht des BMDW, dass Fettabscheider (samt Fragen zum verpflichtenden Einbau, zur Dimensionierung bzw. Reinigung, Wartung, Entleerung, etc.) keine Schutzinteressen der Gewerbeordnung berühren und daher grundsätzlich nicht Gegenstand des gewerbebehördlichen Verfahrens wären.

Im Zuge der Besprechung wird folgende Übereinkunft zwischen der Wirtschaftskammer Wien und Wien Kanal getroffen:

- Das Bewusstsein der Gastronomen soll gefördert werden; mehr Sensibilisierung der Problematik Fett/Kanal; Fachgruppenobmann KommR Peter Dobcak MSc bietet Wien Kanal den Newsletter und die Mitgliederzeitung der Fachgruppe Gastronomie für eine Infokampagne an. Wien Kanal wird diesbezüglich mit der Fachgruppe Gastronomie Kontakt aufnehmen.
- Konsens wurde dahingehend vereinbart, dass in der Gastronomie (mit Kochbetrieb) die Notwendigkeit des Einbaus eines Fettabscheiders künftig erst ab 100 Verabreichungsplätzen gegeben ist. Das Abrücken von den bisherigen Kenngrößen laut ÖWAV Regelblatt 39 von 2008 erscheint sinnvoll, die als Berechnungsgrundlagen festgelegten Abwassermengen pro Essensportion erscheinen zwischenzeitlich zu hoch. Es sollte größeres Augenmerk auf die eingeleitete Abwassermenge der Betriebe gelegt werden. Über die Zahl der Verabreichungsplätze kann näherungsweise auf die Abwassermenge rückgerechnet werden. Inwieweit noch Spielraum nach oben bestehen könnte, bleibt abzuwarten. Seitens Wien Kanal werden Abwasserüberprüfungen auch bei Gastronomiebetrieben ohne Fettabscheider durchgeführt.
- Übereinkunft wird weiters erzielt, dass der Betreiber im Betriebsanlagenverfahren nicht verpflichtet ist, einen Kanalplan vorzulegen (Gastronomen sind idR nur Mieter und verfügen nicht darüber).