

Österreichischer Wasser- und
Abfallwirtschaftsverband
zH Frau DI Elisabeth Haberfellner-Veit
Marc-Aurel-Straße 5
1010 Wien

Abteilung für Umwelt- und Energiepolitik
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900DW | F 05 90 900-269
E up@wko.at
W wko.at/up

per E-Mail:
haberfellner-veit@oewav.at

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom	Unser Zeichen, Sachbearbeiter	Durchwahl	Datum
	Up/20/4/Ne/BB	4268	13.01.2021
	Dr. Monja Nemec		

ÖWAV-Unterausschuss „Überarbeitung Regelblatt 39“; Stellungnahme

Sehr geehrte Frau DI Haberfellner- Veit!

Die Wirtschaftskammer Österreich dankt für die Übermittlung des Entwurfs der Überarbeitung des ÖWAV Regelblattes 39 und nimmt dazu wie folgt Stellung.

I. Allgemeines

Basierend auf den Novellen der Allgemeinen Abwasseremissionsverordnung (AAEV), der Indirekteinleiterverordnung (IEV) sowie der Methodenverordnung Wasser (MWV) hat der Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV) sein Regelblatt 39 „Einleitung von fetthaltigen Betriebsabwässern aus Gastronomie, Küchen und Lebensmittelverarbeitung in öffentliche Abwasseranlagen“ grundlegend überarbeitet. In diese Überarbeitung waren ua. auch Vertreter der WKO involviert. Der ÖWAV hat mit Ende Oktober 2020 das Stellungnahmeverfahren betreffend die vollständig überarbeitete Neufassung des ÖWAV RB 39 eröffnet.

II. Im Detail

- Ein österreichweit einheitliches (Muster-)Formular für Anträge von Gastronomiebetrieben an die Kanalisationsunternehmen zum Umstieg auf die erleichterte Überwachung nach § 4 Abs 5a IEV wäre wünschenswert.
- Bei den Definitionen (Seite 4) wäre bei „Fünfjährige Überprüfung“ das Wort „Emissionsverhalten“ durch das Wort „Reinigungsleistung“ zu ersetzen, da es suggeriert, dass im Rahmen der alternativen Überwachung Abwasseruntersuchungen durchgeführt werden müssen.

- Zur Diskussion soll gestellt werden, ob die Gastronomie, die dem freien Gewerbe unterliegt (bis 8 Verabreichungsplätze), nicht generell aus dem Erfordernis eines Fettabscheidens genommen werden soll. Allfällig könnte man für Orte nahe an „kritischen Stellen der Kanalisation“ (Endbereich, geringe hydraulische Spülung, Nähe zu Hebeanlagen, ...) eine Ausnahme dazu kreieren.
- Hinweis: Feinkostabteilung heißt nicht zwingend, dass dort mit „offenen“ fetthaltigen Lebensmitteln umgegangen wird.
- Die Aufzählung der in den Anwendungsbereich fallenden Betriebsformen soll sprachlich mit der Betriebsaufzählung im 2. Absatz von 1.1 in Einklang gebracht (Seite 6).
- Die Wendung „in einem untergeordneten Ausmaß“ in 1.1.2. (Seite 7) ist unbestimmt.
- Die Frischfleischbearbeitung einer Fleisch- und Feinkostabteilung des Lebensmittelhandels ist im Ausmaß zumeist zu vernachlässigen. Laut Regelblatt 3 (ÖWAV 1992) fällt bei der Bearbeitung von 1000 kg Fleisch maximal 150 l Abwasser mit einem CSB von 100 bis 150 g an (entspricht etwa 1,5 EW). Bitte dies zu berücksichtigen.
- In 1.2 (Kein Erfordernis von Fettabscheideranlagen): Hier soll noch versucht werden, Geschirrmietbetriebe aufzunehmen.
- In 2.2 wären noch klärende Worte zu finden was „normale Küchenfette“ sind (zB. durch Verweis auf Tabelle B.1 ÖN EN 1825-2) bzw. welche Waschzusätze im Sinne der Wirksamkeit eines Fettabscheidens zulässig sind - siehe dazu 1.8 der Standardvorschreibungen (https://www.awv.at/pdf/IE_Standardvorschreibung_Fettabscheider_AWV_Ager-West_2010.pdf).
- Die Vorgangseise bei unvorhersehbaren längeren betrieblichen Unterbrechungen (zB. Lockdown) sollte erläutert werden - Pflichtentleerung, Fettabschöpfung (uä.) sofern möglich?
- Die Eigenkontrolle (3.2.2) und auch die jährliche Überprüfung (3.2.5) sollen jeweils generell gemäß der Betriebsanleitung erfolgen. Dies soll auch in den Überschriften und an anderen Stellen des Regelblattes Eingang finden.
- In Kap. 3.2.3. (Überprüfung und Probenahme) wäre einerseits die „normale“ Vorgehensweise nach § 4 Abs 2 bis 5 IEV (ausschließlich Fremdüberwachung bei mitgeteilter Abwassermenge nicht größer als 50 m³/d bzw. Eigen- und Fremdüberwachung bei mitgeteilter Abwassermenge größer als 50 m³/d) je nach Abwasseranfall im Teilstrom und andererseits die alternative Überwachung nach § 4 Abs 5a IEV (ohne Probenahme und Abwasseruntersuchung) verständlich zu erklären.
- Eine „verpflichtende fünfjährige Überprüfung“ ist nur dann durchzuführen, wenn § 4 Abs 5a IEV zur Anwendung kommt (Antrag des Einleiters auf erleichterte Überwachung und Zustimmung des KanU). In allen anderen Fällen kommen § 4 Abs 2 bis 5 IEV und § 50 WRG (Instandhaltung) zur Anwendung, sofern nicht im einzelnen Indirekteinleitervertrag zusätzliche Bedingungen durch das KanU gestellt werden. Auch das Kapitel 8 in ÖNORM EN 1825-2 ist dabei sehr zurückhaltend.

- „Halb- und vollautomatische Steuerungen“ sind als Eigenheit des Fettabscheiders zu sehen und somit im Rahmen der Wartung bzw. der Fehlermeldungs-Behebungsvorgaben gemäß Betriebsanleitung zu behandeln. Der letzte Halbsatz in Tab. 2 (3.2.7) in der Zeile „Jährliche Überprüfung“ ist zu streichen.
- Abbildung 2 (Erleichterte Überwachung) ist in sich nicht schlüssig. Nach dem „Dokument 4a.) Zustimmung“ müsste der Prozess mit der Handlungsaufforderung „Vorgehen gemäß § 4 Abs 5a IEV“ bzw. nach dem „Dokument 4b Ablehnung“ die Handlungsaufforderung „Vorgehen gemäß § 4 Abs 5 IEV“ enden.
- Zu den Schlüsselnummern 92121 und 92403 ist anzumerken, dass die Verwendung der Schlüsselnummern nur in Rücksprache mit dem Abfallsammler und der weiterfolgenden Behandlung erfolgen soll.

Bei der Schlüsselnummer 92121 ist im Aktuellen Abfallverzeichnis (EDM-Portal) angemerkt: zur Vergärung; auch gebrauchtes Öl oder Fett, sofern ausgeschlossen werden kann, dass tierische Anteile vorhanden sind; Materialien, die nach der Kompostverordnung für die Herstellung von Qualitätskompost geeignet sind.

Bei der Schlüsselnummer 92403 ist im [Aktuellen Abfallverzeichnis \(EDM-Portal\)](#) angemerkt: zur Vergärung; Material gemäß Art 6 Abs 1 lit l der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002; auch gebrauchtes pflanzliches Öl oder Fett, sofern nicht ausgeschlossen werden kann, dass tierische Anteile enthalten sind; Materialien, die nach der Kompostverordnung für die Herstellung von Qualitätskompost geeignet sind; bei Materialien der Kategorie 2 oder 3 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 erforderlichenfalls hitzebehandelt im Einklang mit dieser Verordnung.

Zum Erfordernis des Einbaus eines SFA bei kleinen Gastronomiebetrieben (lit a) wurden im Überarbeitungsprozess mit dem ÖWAV bereits einige Verbesserungen gegenüber der Fassung des Regelblattes aus 2008 erreicht - zB. bei Abgabe von warmen Speisen eine Steigerung der täglich abzugebenden Essensportionen von mehr als 50 (bzw. einmal pro Monat mehr als 70) auf mehr als 50 (bzw. zweimal pro Monat mehr als 100) - siehe Kap. 1.1.1, oder bei Abgabe von kalten Speisen Steigerung der täglich abzugebenden Essensportionen von 50 pro Tag (bzw. einmal pro Monat mehr als 70) auf 50 Essensportionen pro Tag im Jahresdurchschnitt (bzw. zweimal pro Monat mehr als 100) - siehe Kapitel 1.1.2. Eine praxisgerechte Erhöhung der Anzahl der Verabreichungsplätze in den genannten Abschnitten des Regelblattentwurfes (zB. von 30 auf 50 Verabreichungsplätze bei Abgabe von warmen Speisen bzw. von 50 auf 70 Verabreichungsplätze bei kalten Speisen) ist jedoch ebenfalls dringlich erforderlich und wird diese Forderung unvermindert aufrecht gehalten.

Die Wirtschaftskammer Wien weist auf eine spezielle Situation der Wiener Gastronomen hin und ersucht ebenso, die im ÖWAV-Regelblatt 39 festgelegten Grenzen - vor allem hinsichtlich der Anzahl der Verabreichungsplätze - unbedingt anzuheben, um in der Praxis einigermaßen damit leben zu können.

Sollte dies nicht möglich sein, wird ersucht um eine Klarstellung ersucht, dass die mit der Wien Kanal bestehende Vereinbarung aus 2018 durch das Regelblatt ausdrücklich ermöglicht und anerkannt wird.

Dazu wird Nachfolgendes im Detail ausgeführt:

Die Wiener Gastronomie hat im Jahr 2018 mit Wien Kanal eine Vereinbarung (liegt bei) getroffen, wonach in der Wiener Gastronomie (mit Kochbetrieb) die Notwendigkeit des Einbaus eines Fettabscheiders erst ab 100 Verabreichungsplätzen gegeben ist.

Argumentiert wurde dies damals ua. damit, dass das ÖWAV-Regelblatt 39 aus 2008 nicht mehr den aktuellen Stand der Technik widerspiegeln würde (siehe Details in der Vereinbarung vom 26.11.2018 im Anhang).

Wenn nun das ÖWAV-RB 39 überarbeitet wird, so besteht unseres Erachtens die große Gefahr, dass Wien Kanal von der bisherigen Vereinbarung abgehen und das überarbeitete Regelblatt 39 zum neuen Stand der Technik erheben könnte und damit künftig viele Wiener Gastronomen einen Fettabscheider benötigen würden - zumindest bei Neugenehmigungen und bei Betriebsanlagenänderungen, und zwar nicht nur bei Erhöhung der Verabreichungsplätze. Denn das neue ÖWAV-Regelblatt 39 ist bzgl. Erfordernis von Fettabscheideanlagen noch immer bei weitem restriktiver als unsere Vereinbarung mit Wien Kanal! Es wäre daher unserer Ansicht nach essentiell, die im ÖWAV-Regelblatt 39 festgelegten Grenzen - vor allem hinsichtlich der Anzahl der Verabreichungsplätze - unbedingt anzuheben, um in der Praxis einigermaßen damit leben zu können.

Es geht bei unseren Wiener Betrieben um einen erheblichen Kostenfaktor für den Einbau und die Servicierung von Fettabscheideanlagen. Gerade in der aktuellen Situation der Gastronomie und Hotellerie müssen alle Zusatzbelastungen tunlichst vermieden werden.

Auch ist zu berücksichtigen, dass die Wiener Betriebe oft nur Mieter oder Pächter von Lokalen sind und nicht über ausreichend Platz verfügen, um einen Fettabscheider einzubauen zu können - denn vielfach ist der Keller nicht mitvermietet. Auch wenn es laut ÖWAV-Regelblatt 39 primär neue Betriebe und Betriebsanlagenänderungen betrifft, könnte sich daraus ein zusätzlicher Hemmschuh für unsere Gastronomiebetriebe ergeben, es sei denn, Wien Kanal würde weiterhin zu unserer Vereinbarung aus 2018 stehen. Das wäre aus unserer Sicht vorweg sicherzustellen, indem derartige Vereinbarungen zum Beispiel durch das Regelblatt ausdrücklich ermöglicht und anerkannt werden.

III. Zusammenfassung

Wir ersuchen um Berücksichtigung unserer Anmerkungen und stehen für Gespräche gern zur Verfügung.

Freundliche Grüße

Univ. Doz. Dr. Mag. Stephan Schwarzer
Abteilungsleiter