

Bundesministerium für  
Nachhaltigkeit und Tourismus  
Abteilung IV/1 - Wasserlegistik und -ökonomie  
Stubenring 1  
1010 Wien

Abteilung für Umwelt- und Energiepolitik  
Wiedner Hauptstraße 63 | Postfach 189  
1045 Wien  
T 0590 900DW | F 0590 900269  
E up@wko.at  
W wko.at/up

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom  
BMNT-UW.4.1.4/0004-IV/1/2018  
05.06.2018

Unser Zeichen, Sachbearbeiter  
Up/18/12/Ne/BB  
Dr. Monja Nemeč

Durchwahl  
4268

Datum  
6.7.2018

## **Änderung der AAEV und IEV betreffend Fettabscheider in der Gastronomie; STELLUNGNAHME**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die WKÖ dankt für die Übermittlung der Begutachtungsunterlagen und nimmt dazu wie folgt Stellung:

Wir begrüßen die in der Novelle enthaltenen Änderungen der AAEV und IEV betreffend Fettabscheider in der Gastronomie als wichtigen Schritt für Praktikabilität und Rechtssicherheit. Die Verordnung enthält Maßnahmen, die zu einer administrativen und/oder finanziellen Entlastung unserer Mitgliedsbetriebe führen. Wir bedanken uns dafür, dass Inputs aus der Praxis berücksichtigt wurden.

Kritisch sehen wir, dass das ÖWAV Regelblatt (Regelblatt des Österreichischen Wasser- und Abfallwirtschaftsverbands) nicht mehr den aktuellen Gegebenheiten in der Praxis entspricht. Angesprochen wird die im ÖWAV Regelblatt 39 getroffene Festlegung mit 30 Sitzplätzen und 50 Essensportionen. Diese ist willkürlich, überholt und berücksichtigt nicht die sich immer stärker entwickelnde „Szene der Lokale“ mit hohem Anteil an Gassenverkauf (Take Away), bei denen der Geschirr-Rücklauf stark reduziert oder nicht gegeben ist. Auch das Speisenangebot hat sich in den letzten Jahren deutlich verändert, sodass immer weniger Fett in der Küche verarbeitet wird bzw auf den Tellern verbleibt.

Hier ist es erforderlich, dass weiterhin Platz für Individualentscheidungen der Behörde gegeben ist. Es gilt auch zu bedenken, dass jede in der Gastronomie ausgegebene Essensportion einer nicht im eigenen Haushalt zubereiteten und verzehrten Mahlzeit entspricht. Die Gastronomie belastet daher in der Summe die Kanäle nicht mehr als die Haushalte. Eine Mehrbelastung ergibt sich gegebenenfalls durch die Bewirtung im touristischen Bereich.

Es sollte nicht primär die Anzahl von Sitzplätzen und/oder Essensportionen ausschlaggebend sein, sondern die Art des Betriebes im Fokus stehen. Im Regelblatt 39 wird - ohne nähere Erklärung - eine Großküche wie die eines Krankenhauses mit einem in der Relation kleinen Verabreichungsbetrieb mit knapp über 30 Sitzplätzen oder gar einem Würstelstand gleichgestellt. Hier muss schon aufgrund der planerischen Möglichkeiten bei Errichtung einer Großküche ein Unterschied zu einem durchschnittlichen Gasthaus im städtischen Verbund von Althäusern mit allen dabei gegebenen baulichen Restriktionen gemacht werden.

Einen Verweis auf eine Schrift wie das Regelblatt 39, die außerhalb der verfassungsmäßig definierten Gesetzgebung entstanden ist, halten wir aus grundsätzlichen Überlegungen für problematisch. Dies umso mehr da das Regelblatt 39 nur eine Leitlinie darstellt und nur gegen Entgelt bezogen werden kann.

Wir fordern stattdessen eine klare Festlegung nach aktualisierten, vom ÖWAV-Regelblatt abweichenden praxisnahen, Kriterien in der AAEV und IEV.

Daher lehnen wir den Verweis auf das Regelblatt 39 in den aktuellen Verordnungen ab.

Für den Verweis auf die ÖNORM EN 1825 sind die Bestimmungen des § 9 Normengesetz zu beachten (Veröffentlichung im RIS).

Für weiterführende Gespräche zur Bereinigung der noch offenen Punkte stehen wir gerne zur Verfügung. Wir hoffen auf eine rasche Erlassung der Verordnungen.

Freundliche Grüße



DI Dr. Richard Schenz  
Vizepräsident



Karlheinz Kopf  
Generalsekretär