

Der Einbau eines Klein-Fettabscheiders entlastet nicht nur das Kanalnetz und die Kläranlage, sondern auch Ihre **Geldbörse**, da



die Abwasserbeprobung im Jahr des Einbaus entfällt

Ersparnis: ca. 150 € im Einbaujahr



bei Einhaltung der Grenzwerte jedes 3. Jahr die Abwasserbeprobung entfällt

Ersparnis: ca. 150 € jedes 3. Jahr

Da darüber hinaus keine Entsorgungskosten anfallen, können über die Jahre mehrere hundert Euro eingespart werden.

Weitere Vorteile des Klein-Fettabscheider

- ⇒ er ist mobil einsetzbar, z. B. kann er bei einem Umzug mitgenommen werden
- und
- ⇒ er kann platz sparend eingebaut werden und passt so auch in kleine Küchen.

Für weitergehende **Informationen** zur Funktionsweise des Klein-Fettabscheiders, zur Entsorgung, zur Abfallrückhaltung und zu dem Einsatz von Reinigungsmitteln stehen Ihnen

Herr Mkrtchian vor Ort

und

Herr Meyer-Ott 0 44 21 / 16-25 65

zur Verfügung.

Vereinbaren Sie gerne einen unverbindlichen **kostenlosen** Beratungstermin.

HERAUSGEBER

Stadt Wilhelmshaven

Der Oberbürgermeister

- Fachbereich Umwelt -

26386 Wilhelmshaven

Telefon: 0 44 21 / 16-0

Telefax: 0 44 21 / 16-25 44

Email: [fbumwelt@stadt.wilhelmshaven.de](mailto:fbumwelt@stadt.wilhelmshaven.de)

Internet: <http://www.wilhelmshaven.de>



Nordsee Stadt  
Wilhelmshaven



**Informationen zum Einbau und Betrieb von Klein-Fettabscheidern**

Die Einleitung fetthaltigen Abwassers auch kleinerer gastronomischer Betriebe, wie z. B. Grillimbiss, Pizza-Service, Bistro, in die Kanalisation führt zu einer erhöhten Belastung der abwassertechnischen Anlagen (Kanalisation, Pumpwerke und Zentralkläranlage) mit Abfällen und lipophilen Stoffen. Schon nach wenigen Tagen bildet sich aus dem Fett durch bakterielle Umsetzung Fettsäure, die das Material angreift und zu Geruchsbelästigung führt. Die Zurückhaltung dieser Stoffe ist daher notwendig.



Abbildung oben: Sand- und Fettfang der Zentralen Kläranlage mit oben auf schwimmender Fettschicht

Klein-Fettabscheider stellen wegen ihrer relativ geringen Anschaffungskosten gerade für **kleinere gastronomische Betriebe** eine preisgünstige und somit wirtschaftlich vertretbare Möglichkeit dar, die im Betrieb anfallenden Öle und Fette weitgehend zurückzuhalten und somit die abwassertechnischen Anlagen zu entlasten.

**Das Prinzip des Abscheidens :**

**Öle und Fette schwimmen wegen ihrer geringeren Dichte als Wasser auf der Wasseroberfläche auf und werden dort abgeschieden.**

Das Abwasser läuft über den Zulauf in die **erste Kammer** des Klein-Fettabscheiders. Hier können die im Abwasser enthaltenen absetzbaren Stoffe zu Boden sinken.

Das weitgehend von absetzbaren Stoffen befreite Abwasser gelangt nun in die **zweite Kammer**, wo die leichteren Öle und Fette auf der Wasseroberfläche aufschwimmen und eine Schwimmschicht bilden, die zwischen zwei Tauchwänden zurückgehalten wird.

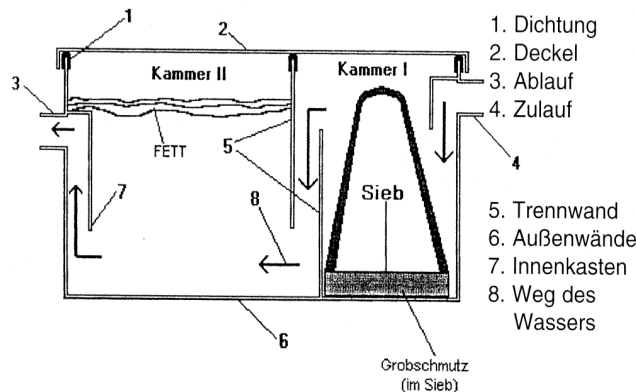


Abbildung oben: Funktionsprinzip des Klein-Fettabscheiders

Für eine einwandfreie Funktion des Fettabscheiders ist hinsichtlich des Betriebes und der Wartung Folgendes zu beachten:

Bitte verwenden Sie abwasserschonende und abscheidefreundliche **Spül- und Reinigungsmittel**, die **chlor- und phosphatfrei** sind und **keine Enzyme und/oder Bakterien** enthalten. Das jeweilige Sicherheitsdatenblatt des Herstellers gibt Auskunft über die Inhaltsstoffe. Achten Sie darüber hinaus auf eine **sparsame Dosierung**.

Das sich ansammelnde Fett ist rechtzeitig, alle 1 bis 3 Tage abzuschöpfen und alle 7 bis 10 Tage zu entleeren, in einem geruchsdichten Behälter zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen. Die Abscheideanlage ist wieder mit Frischwasser aufzufüllen. Die **Wartungsvorschriften** der jeweiligen Hersteller sind entsprechend zu beachten.

Durch den **Einsatz feiner Siebeinsätze** in der Spüle und die **Trockenvorreinigung** von Pfannen, Töpfen etc. wird der Fetteintrag durch (Abfall-) Stoffe, wie z.B. Essensreste, in das Abwasser verringert.

Das Abschöpfen, die Entleerung, die Verwertung des Fettes und die eingesetzten Reinigungsmittel werden im Nachweisbuch für die Behörde belegbar dokumentiert.