

Einbau von Fettabscheideranlagen

(ÖWAV Regelblatt 39, 2. Auflage, 2021)

Der Einbau einer gemäß Ö-Norm EN 1825-2 bemessenen Fettabscheideranlage ist erforderlich:

Grundsätzlich sind Fettabscheideranlagen erforderlich für Küchen von Gastronomie- und Hotelbetrieben (inklusive Autobahnraststätten, Jugendherbergen und ortsfeste Kleingastronomie wie Imbissbuden, Würstelbuden, Kebabstände, Pizzastände, Buschenschankbetriebe) Küchenbetriebe, z.B. Werksküchen, Kantinen, Mensen, Cateringbetriebe, Essensausgabestellen, Liefer-/Abholküchen (Take-Away, Lieferservice), Kasernen, Lokale der Systemgastronomie (Fast-Food-Ketten – auch wenn sie nur Einweggeschirr verwenden), Fertigmilchhersteller und Ähnliches, wenn

1. bei Verabreichung /Ausgaben von warmen Speisen

in Betrieben mit **mehr als 30 Verabreichungsplätzen** innen oder im Freien; bei Saisonbetrieben (z.B. Ausflugsrestaurants, Berggasthöfen, Skihütten etc.) ist die Anzahl der Verabreichungsplätze innen und im Freien zu addieren, vorhanden sind

ODER

an den Öffnungstagen **mindestens 50 Essensportionen** (Jahresdurchschnitt) oder zumindest zweimal im Monat mehr als 100 Essensportionen pro Tag hergestellt werden. Dabei wird die Essensportion als „eine Hauptspeise“ definiert.

Für reine Liefer-/Abholküchen (Take-Away, Lieferservice) wird „eine Hauptspeise“ als halbe Essensportion gerechnet. Dieser Ansatz wird gewählt, da hier die Reinigung des Verabreichungsgeschirrs entfällt.

2. bei Verabreichung/Ausgaben von kalten Speisen

(ausschließlich kalte Speisen bzw. warme Speisen nur in einem untergeordneten Ausmaß)

in Betrieben mit **mehr als 50 Verabreichungsplätzen** innen oder im Freien; bei Saisonbetrieben (z.B. Jausenstationen, Buschenschanken, Ausflugsraststätten etc.) ist die Anzahl der Verabreichungsplätze innen und im Freien zu addieren,

ODER

an den Öffnungstagen **mindestens 50 Essensportionen** (Jahresdurchschnitt) oder zumindest zweimal im Monat mehr als 100 Essensportionen pro Tag hergestellt werden. Dabei wird die Essensportion als „eine Hauptspeise“ definiert.

3. Fleisch- und Feinkostabteilungen des Lebensmittelhandels

Eine Fettabscheideranlage ist einzubauen, wenn

eine Frischfleischbearbeitung bzw. Zerlegung verpackt oder unverpackt angelieferter Fleischteile erfolgt (siehe Emissionsbegrenzungen und Geltungsbereiche der AVE Fleischwirtschaft)

ODER

Imbisse hergestellt und ausgegeben werden und die Verkaufsfläche Größer als 600 m² ist.