A vertical decorative bar on the left side of the slide, consisting of three stacked rectangular segments: a blue segment at the top, a grey segment in the middle, and a lighter grey segment at the bottom.

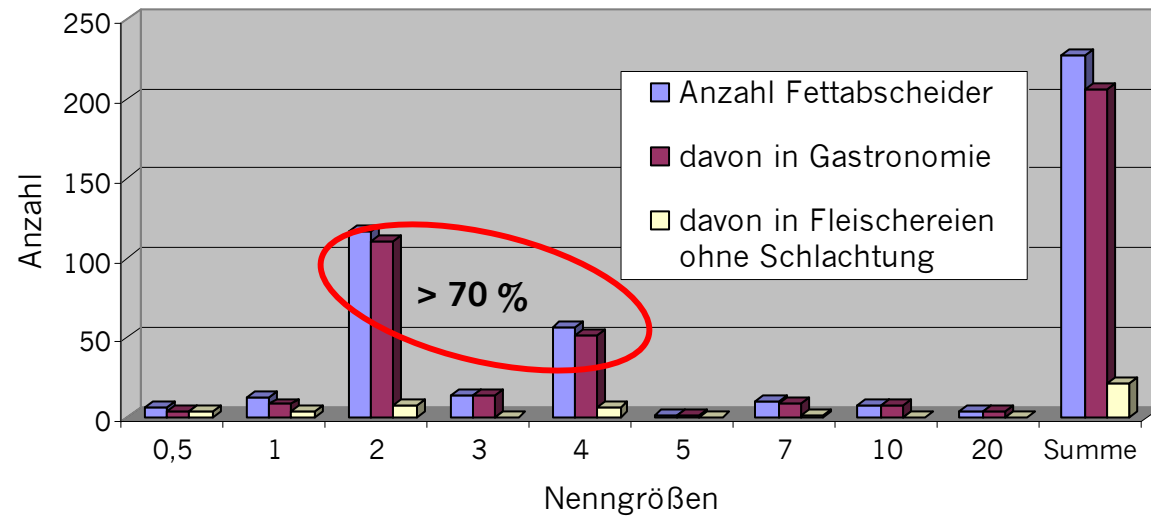
Zusammenhang zwischen **Entsorgungsintervallen** von Fettabscheideranlagen und dem Parameter für **schwerflüchtige lipophile Stoffe** im Ablauf

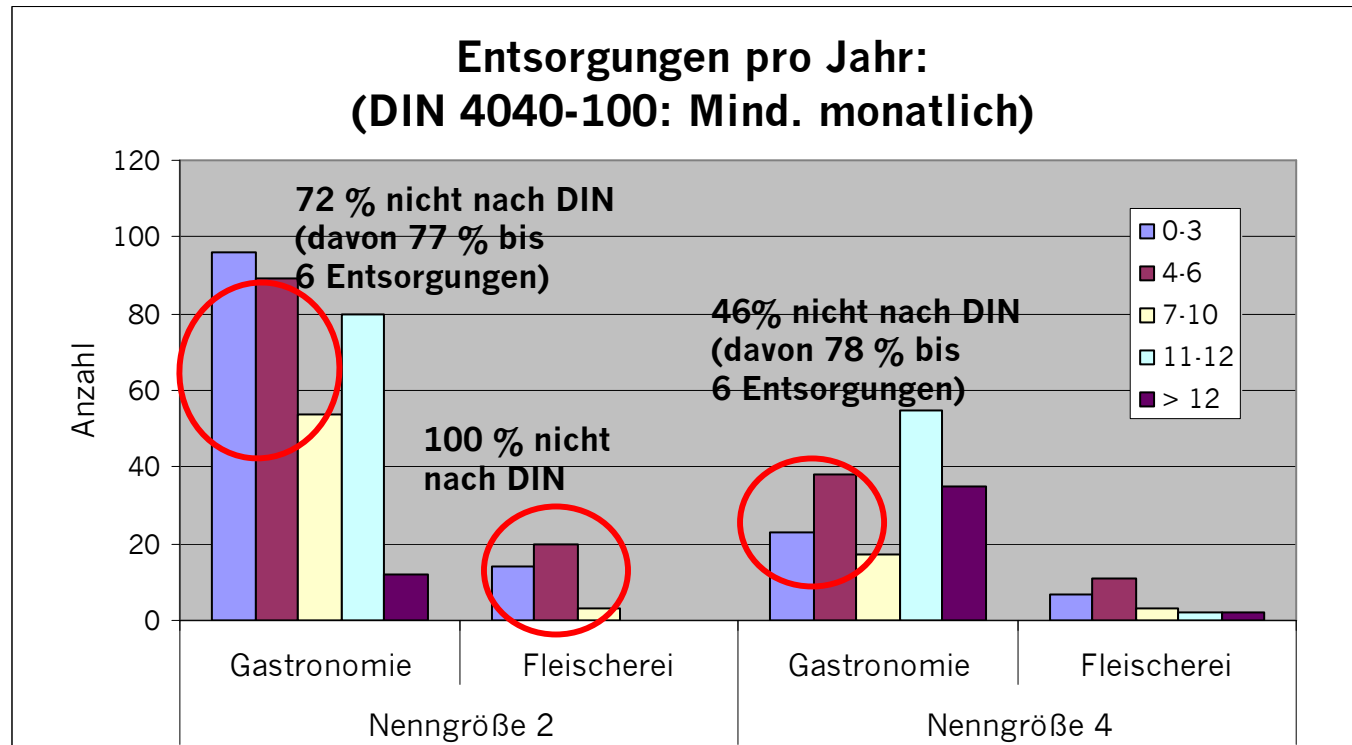
(Erfahrungsbericht der Wissenschaftsstadt Darmstadt)

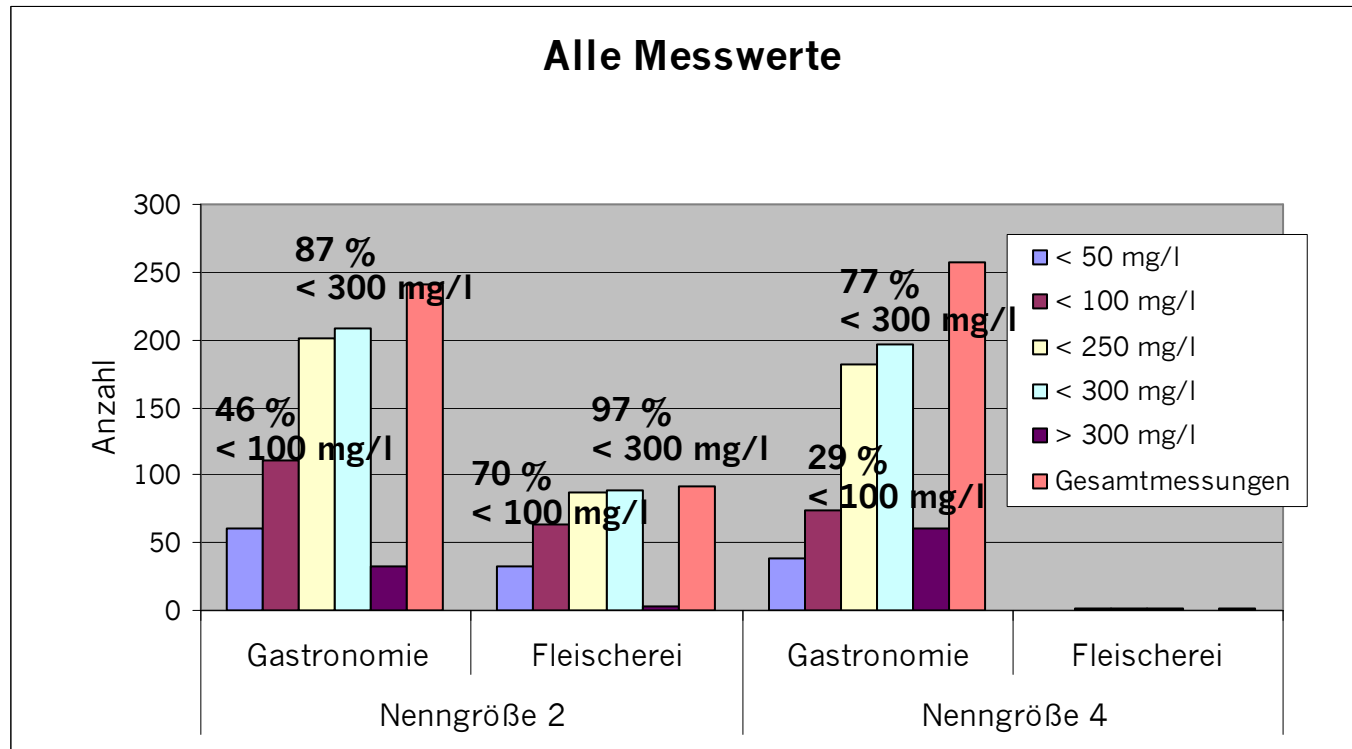
Untersuchungsumfang

Jahr	Gesamtzahl der Beprobungen	Gesamtzahl beprobter Fettabscheider	durchschnittliche Beprobung pro Fettabscheider
2000	121	67	1,8
2001	123	61	2,0
2002	152	63	2,4
2003	135	68	2,0
2004	171	85	2,0
2005	201	100	2,0
Gesamtsumme	903	444	
Durchschnitt pro Jahr	151	74	

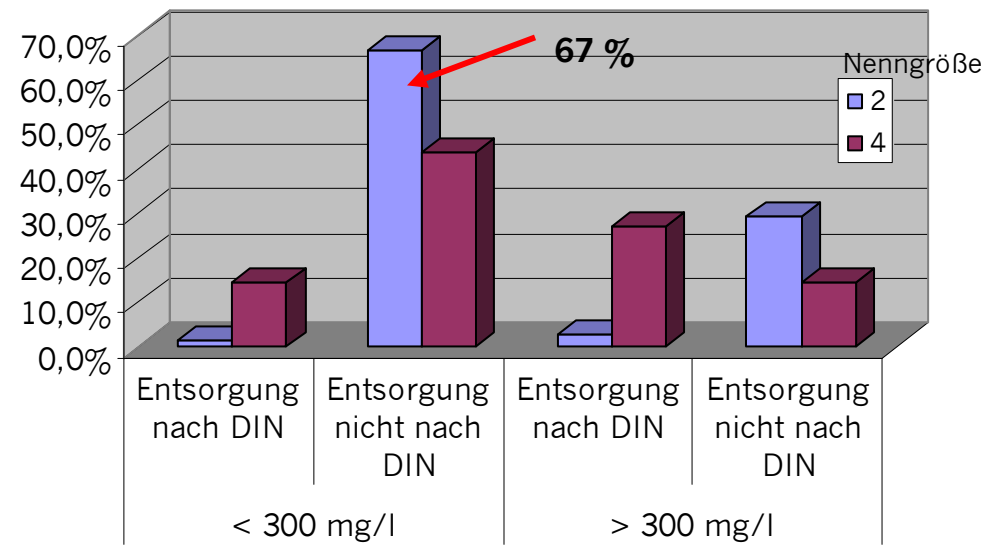
Unterteilung in Nenngroßen

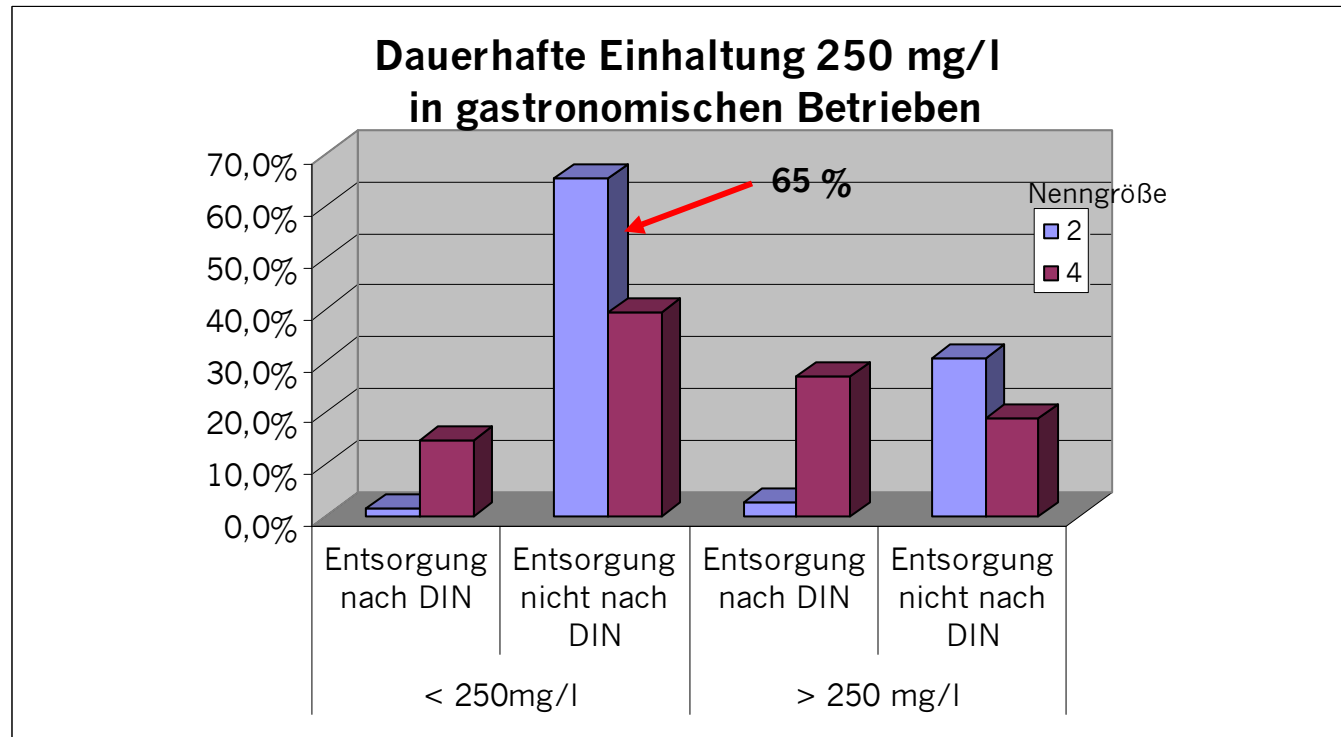




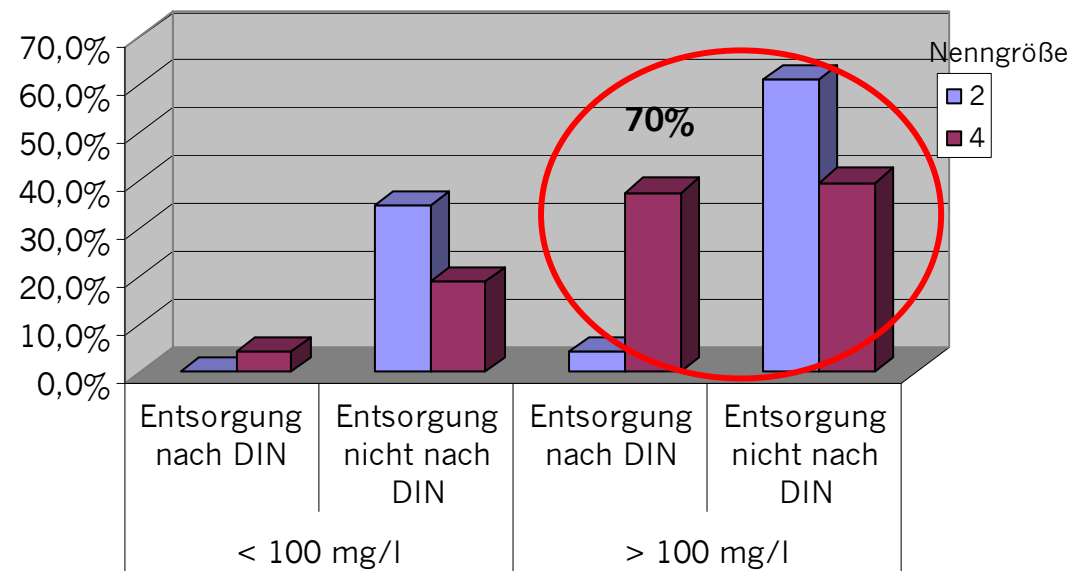


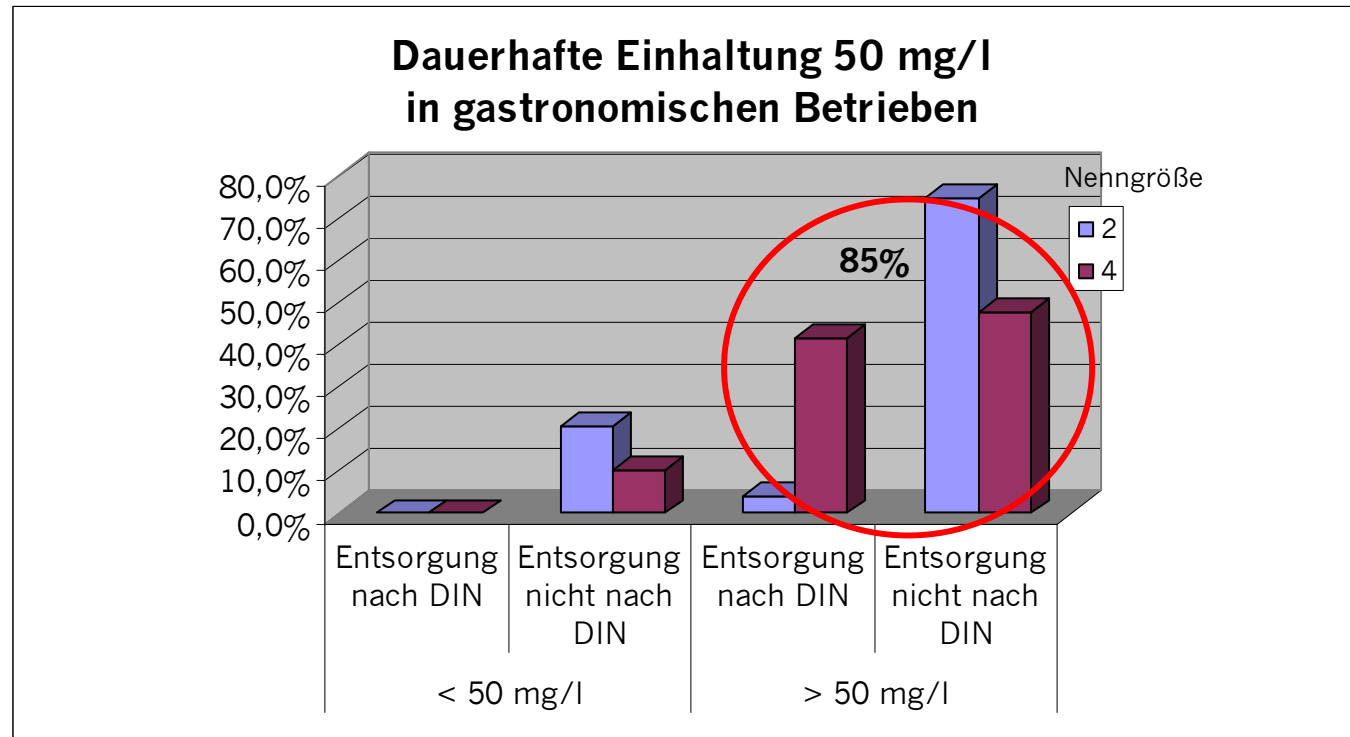
Dauerhafte Einhaltung 300 mg/l in gastronomischen Betrieben





Dauerhafte Einhaltung 100 mg/l in gastronomischen Betrieben





FAZIT

Sind längere Entsorgungsintervalle, als nach DIN 4040 100 vorgeschrieben, möglich, ohne dass sich dies negativ auf die Ablaufwerte der Fettabscheideranlagen auswirkt?

JA, in Verbindung mit einer analytischen Überwachung der Ablaufwerte und einem optimierten Betriebsablauf, sofern sich die kommunalen Satzungswerte im Bereich des Richtwertes nach dem DWA-Merkblatt M 115-2 befinden. Dies erfordert allerdings eine intensive kooperative Kommunikation zwischen Behörden und den Betreibern von Fettabscheideranlagen.