



Verwaltungshelfer: Nordwasser GmbH

Nordwasser GmbH
Carl-Hopp-Straße 1
18069 Rostock



Kundenservice

Post: Carl-Hopp-Str. 1, 18069 Rostock
Besuch: Kröpeliner Str. 32, 18055 Rostock
Telefon: +49 381 81715-0
E-Mail: info@nordwasser.de
Internet: www.nordwasser.de

**Bitte schicken Sie dieses Formular
unterschieden an die nebenstehende
Adresse.**

Erhebungsbogen für die Indirekteinleiterfassung/ -befragung, Spezieller Teil Gastronomie

Hinweis

Schicken Sie bitte den Fragebogen auf jeden Fall ausgefüllt und mit der rechtsverbindlichen Unterschrift versehen zurück, auch wenn Sie der Meinung sind, dass er für Sie nicht zutrifft!

Im Folgenden wird vereinfachend die Bezeichnung „Betrieb“ für Industrie, -Handels- und Handwerksbetriebe, öffentliche Einrichtungen, Schulen, Praxen etc. verwendet. Bitte kreuzen Sie bei Wahlmöglichkeiten die für Sie zutreffenden Punkte an. Bei einzelnen Fragen können Mehrfachnennungen bzw. Ergänzungen (bitte Rückseite verwenden) erforderlich sein.

1. Allgemeine Angaben zum Betrieb

Betriebsname

Inhaber/in

Anschrift des Betriebes (Hauptsitz)

Postleitzahl

Ort

Branche des Betriebes

Ansprechpartner/in

Telefon

Beschreiben Sie bitte formlos, was in Ihrem Betrieb gemacht wird (ggf. bitte kurze Firmendarstellung beifügen)

Erhebungsbogen für die Indirekteinleiterfassung/ -befragung, Spezieller Teil Gastronomie



Der Betrieb wurde inzwischen abgemeldet

Der Betrieb wurde vermietet/verpachtet

Der Betrieb wurde weitergegeben An

Der Betrieb wird nebenberuflich geführt

Der Betrieb wird hauptberuflich geführt

Anzahl der Betriebsstätten im Gemeindegebiet

2. Angaben zu den Betriebsstätten

Bitte folgende Fragen für jede Betriebsstätte innerhalb des Verbandsgebiets bzw. jeden unterschiedlichen Betriebszweig gesondert beantworten.

2.1. Allgemeine Angaben

Bezeichnung der Betriebsstätte

Straße, Hausnummer

Postleitzahl

Ort

Ansprechpartner/in der Betriebsstätte

Telefon

Kurzbeschreibung der Betriebsstätte

Grundstückseigentümer/in des Betriebsgeländes

Straße, Hausnummer

Postleitzahl

Ort

Größe des Betriebsgrundstückes

 m²

Größe der versiegelten Flächen (Dachflächen, Hofflächen etc.)

 m²

Davon angeschlossen an

Schmutzwasserkanalisation

 m²

Niederschlagswasserkanalisation

 m²

Erhebungsbogen für die Indirekteinleiterfassung/ -befragung, Spezieller Teil Gastronomie



Wie kann Ihr Betrieb näher beschrieben werden?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Gaststätte/Restaurant | <input type="checkbox"/> Cafeteria/Kantine |
| <input type="checkbox"/> Systemgastronomie | <input type="checkbox"/> Konditorei |
| <input type="checkbox"/> Schlachtereier/Metzgerei | <input type="checkbox"/> Pension |
| <input type="checkbox"/> Hotel | <input type="checkbox"/> Imbiss |
| <input type="checkbox"/> Bäckerei | <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Café | |
| <input type="checkbox"/> Schankwirtschaft | |

Besonderheiten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Saal | <input type="checkbox"/> Kegel-/Bowlingbahn |
| <input type="checkbox"/> Wäscherei | <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Schwimmbad | |

Anzahl des festen und freien Personals in der Betriebsstätte

- | | | | |
|--|----------------------------------|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Saisonbetrieb | Von (Datum) <input type="text"/> | Bis (Datum) <input type="text"/> | <input type="checkbox"/> ganzjähriger Betrieb |
|--|----------------------------------|----------------------------------|---|

Wochenarbeitstage

- | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Mo | <input type="checkbox"/> Di | <input type="checkbox"/> Mi | <input type="checkbox"/> Do | <input type="checkbox"/> Do | <input type="checkbox"/> Sa | <input type="checkbox"/> So |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|

Regelarbeitszeit

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Von (Uhrzeit) <input type="text"/> | Bis (Uhrzeit) <input type="text"/> |
|------------------------------------|------------------------------------|

Schichtarbeit

- | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein | 1. Schicht - Uhrzeit <input type="text"/> | 2. Schicht - Uhrzeit <input type="text"/> | 3. Schicht - Uhrzeit <input type="text"/> |
|-----------------------------|-------------------------------|---|---|---|

Wie viele warme Essensportionen werden pro Tag ausgegeben?

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Durchschnittlich <input type="text"/> | Maximal <input type="text"/> |
|---------------------------------------|------------------------------|

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Essen pro Tag <input type="text"/> | Essen pro Tag <input type="text"/> |
|------------------------------------|------------------------------------|

Rücklaufgeschirr

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
|-----------------------------|-------------------------------|

Erhebungsbogen für die Indirekteinleiterfassung/ -befragung, Spezieller Teil Gastronomie



Wie viele Sitzplätze stehen zur Verfügung?

Saal

Speiseraum

Schankstube

Außengastronomie

Durchschnittlich Nutzung des Saals pro Monat?

Wie viele Betten stehen zur Verfügung?

Eigene Küche

Ja

Nein

Küchenausstattung (bitte Anzahl angeben)

Kippbratpfannen

Kochkessel

gewerbliche Spülmaschine

Bandspülmaschine

Topfspüle

Sonstiges

2.2. Wasserversorgung

Durchschnittlicher Wasserbezug aus dem öffentlichen Netz

m³/Jahr

Wasserbezug aus sonstigen Einrichtung (Grundwasser/Niederschlagswasser)

m³/Jahr

Sind an die Wasserversorgung weitere Personen angeschlossen, die nicht dem Betrieb angehören?

Ja

Nein

Anzahl der Personen/Betriebe

2.3. Abwasserentsorgung

Falls für die Abwassereinleitung oder den Anlagenbetrieb eine wasserrechtliche Zulassung (Genehmigung, Erlaubnis) durch die zuständige Wasserbehörde bzw. den Verband erforderlich ist

Es ist keine wasserrechtliche Zulassung notwendig.

Zulassung wurde erteilt am (Datum)

durch

Zulassung wurde beantragt am (Datum)

bei

Zulassung liegt nicht vor – Grund (Bitte eine Kopie der Zulassung beifügen.)

Erhebungsbogen für die Indirekteinleiterfassung/ -befragung, Spezieller Teil Gastronomie



Abwasseranfall

- Im Küchenbereich ist kein Abfluss für Abwasser vorhanden
- Es fällt außer Sanitärabwasser kein weiteres Abwasser an

Gesamtabwassermenge

geschätzt gemessen m³/Jahr

- Verwendung eines Hochdruckreinigers zur Raumreinigung

Sonstige Abwässer (bitte Herkunft angeben)

geschätzt gemessen m³/Jahr

gemessen gemessen m³/Jahr

gemessen gemessen m³/Jahr

Ableitung der Abwässer erfolgt über

- öffentliche Kanalisation
- Untergrund (Versickerung)
- abflusslose Sammelgrube
- eigene Kleinkläranlage
- oberirdisches Gewässer

Gibt es eine Tageszeit, wo besonders viel Abwasser (z. B. wegen Reinigung) anfällt?

- Ja
- Nein

Von (Uhrzeit)

Bis (Uhrzeit)

Abwasservorbehandlungsanlagen

- Es werden keine Vorbehandlungsanlagen betrieben
- Es sind folgende Anlagen in Betrieb

Betriebseinheit

Anlage

Hersteller

Typ

Nenngröße

Datum der Inbetriebnahme

Erhebungsbogen für die Indirekteinleiterfassung/ -befragung, Spezieller Teil Gastronomie



Entleerungshäufigkeit

Entsorgungsunternehmen

Wartungsvertrag für die Abscheideranlagen abgeschlossen (wenn ja, bitte Kopie des Vertrages beilegen)

 Ja Nein

mit

2.4. Abfall

Fettabfälle

Jahresmenge

 kg

Entsorgung durch

Inhalt von Fettabscheider

Jahresmenge

 kg

Entsorgung durch

2.5. Lage und Anzahl der Anschlüsse mit Zuordnung der Abwasserart

Straße, Hausnummer

Schlüssel

Anzahl der Anschlüsse

Straße, Hausnummer

Schlüssel

Anzahl der Anschlüsse

Straße, Hausnummer

Schlüssel

Anzahl der Anschlüsse

Abwasser (Schlüsselzahl)

1. häusliche und sanitäre Abwässer
2. Produktions- und Werkstättenabwässer
3. Reinigungsabwässer
4. Küchenabwässer
5. Regenwasser
6. Kühlwasser

Weitere Betriebe

 Auf dem Betriebsgelände/in dem Gebäude sind keine weiteren Betriebe ansässig Folgende Betriebe sind ebenfalls auf dem Gelände/im Gebäude ansässig

Ihre Bemerkungen

2.6. Unterlagen

Bitte fügen Sie folgende Unterlagen dem Fragebogen bei:

verbindlich

- Entwässerungsplan/-skizze des Betriebsgeländes mit Übersicht über alle Abwasseranfallstellen inklusive Regenwasser, Vorbehandlungsanlagen und Kanalsträngen bis zum Übergabepunkt in die öffentliche Kanalisation
- Übersicht über bauliche Änderungen/ Nutzungsänderungen innerhalb der letzten 5 Jahre (Skizze)
- Auflistung aller produktionsrelevanten Stoffe (z. B. Laugen, Säuren, Fette, Reinigungsmittel etc.), die in das Abwasser gelangen können, mit Angaben zur Menge und zum Verwendungsort

sofern zutreffend

- Technische Angaben zu den Vorbehandlungsanlagen wie Bemessungsunterlagen, Art, Hersteller, Typ, Zulassung, Ausbaugröße, Baujahr etc.
- Wartungs- und Entsorgungsnachweise der letzten 2 Jahre für die Vorbehandlungsanlagen sowie der letzte Generalinspektionenachweis
- Analyseergebnisse von eventuell durchgeführten Abwasseruntersuchungen

Ort, Datum

Stempel

Unterschrift
