

Absender/ Name:

Straße

Ort:

Telefon

An

TBL

Postfach 10 11 35 .

Kanalunterhaltung / Indirektenleiterüberwachung

51311 Leverkusen

### **Erhebungsbogen für den Bereich „Gastronomie“**

#### Beschreibung des Betriebes:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gaststätte / Restaurant | <input type="checkbox"/> Fleischtheke/Fleischvorbereitung |
| <input type="checkbox"/> Schankwirtschaft        | <input type="checkbox"/> Fischtheke / Fischvorbereitung   |
| <input type="checkbox"/> Kantine                 | <input type="checkbox"/> Lebensmittelgeschäft             |
| <input type="checkbox"/> Cafeteria               | <input type="checkbox"/> Konditorei                       |
| <input type="checkbox"/> Imbiss / Grill          | <input type="checkbox"/> Bäckerei                         |
| <input type="checkbox"/> Party – Service         | <input type="checkbox"/> Hotel                            |
| <input type="checkbox"/> Metzgerei               | <input type="checkbox"/> Sonstiges                        |

#### Angebotene Dienstleistungen:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Schlachtung und / oder<br>Zerlegung von Tieren | <input type="checkbox"/> Räuchern               |
| <input type="checkbox"/> Fleischzubereitung,<br>Portionierung usw.      | <input type="checkbox"/> Aufschneiden von Wurst |
| <input type="checkbox"/> Wurstherstellung, -verarbeitung                | <input type="checkbox"/> Fischverarbeitung      |
|   | <input type="checkbox"/> Essenzubereitung       |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges:_____                                |   |

Größe des Betriebes:

Wie viele warme Essenportionen werden pro Tag ausgegeben?

Im Mittel: \_\_\_\_\_

Maximal: \_\_\_\_\_

Es sind besondere Räumlichkeiten vorhanden: (z.B. Saal, Kegelbahn etc.)

Bei Schlachtungen: \_\_\_\_\_ Stück Kleinvieh (z.B. Schweine) pro Woche:

\_\_\_\_\_ Stück Großvieh (z.B. Rind) pro Woche:

Kücheneinrichtung

Eigene Küche  ja  nein

Spüle  ja  nein

Auslaufventile : DN 15  DN 20  DN 25

Anzahl : \_\_\_\_\_

Im Küchenbereich ist kein Abfluss für Abwasser vorhanden

Es fällt außer Sanitärabwasser kein weiteres Abwasser an

Spülmaschine gewerblich  ja  nein

Temperatur des Spülwassers: = 50°C  > 50°C

Spülmittel abscheiderfreundlich und bilden keine stabilen Emulsionen

Bildung von stabilen Emulsionen ist nicht ausgeschlossen

Abwasseranfall

Abwasser aus der Reinigung von:

Geräten / Maschinen

Geschirr

Verwendung eines HD – Gerätes zur Raumreinigung

Behältern

Betriebsräumen / Arbeitsflächen

Frischwasserverbrauch: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup> / a

Ort/ Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift : \_\_\_\_\_

(ggfs. Firmen – Stempel)