



Bau- und Verkehrsdirektion  
Amt für Wasser und Abfall  
Siedlungswasserwirtschaft  
Grundstücksentwässerung

Reiterstrasse 11  
3013 Bern  
+41 31 633 38 11  
info.awa@be.ch  
www.be.ch/awa

Merkblatt vom 31. Juli 2020

## Abfall- und Gewässerschutzvorschriften für Küchen- und Speiseabfälle aus Gaststätten und kollektiven Haushaltungen

- Grundsatz** Abfälle dürfen nicht mit dem Abwasser über die Kanalisation entsorgt werden (Gewässerschutzverordnung GSchV vom 28.10.1998, Art. 10). Verschmutzte Abwässer aus Küchen müssen in die Kanalisation / ARA eingeleitet werden.
- Abfälle** Als flüssige oder teigige Abfälle im Sinne dieses Merkblatts gelten:
- Speise- und Küchenabfälle
  - Speise-Öle
  - Fett aus Abscheideanlagen
  - Presswasser aus Kompaktierungsanlagen (Nassmüllpressen) für Speise und Küchenabfälle
- Als feste Abfälle gelten:
- Rüstabfälle
  - Feste Speise- und Küchenabfälle
- Definition von Speiseresten** Küchen- und Speiseabfälle stammen aus Einrichtungen, in denen Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen für den unmittelbaren Verzehr hergestellt werden, wie private Haushalte, Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschliesslich Gross- und Haushaltsküchen
- Entsorgung der Abfälle** Der Begriff Entsorgung umfasst das Sammeln, Lagern, Befördern, Verarbeiten, Verwerten und Beseitigen der Abfälle. Der Inhaber von Küchen- und Speiseabfällen ist für die vorschriftsgemässe Entsorgung verantwortlich. Er muss dabei sicherstellen, dass seine Abfälle von einem bewilligten Unternehmen entsorgt werden. Die Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle richtet sich in erster Linie nach den Vorschriften der kantonalen Abfall- und Gewässerschutzgesetzgebung sowie der Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP).
- Verfütterungsverbot** Seit dem 1. Juli 2011 gilt ein generelles Verfütterungsverbot von Speiseresten an alle Nutztiere für die ganze Schweiz. Dieses Verbot gilt unabhängig von Betriebsform, Betriebsgrösse und Haltungsform.

<b>Transport</b>	Das Einsammeln und Transportieren von Speiseresten ist gemäss VTNP bewilligungspflichtig. Für Fahrzeuge und Behälter gelten spezielle Hygienevorschriften.
<b>Verwertung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergären in einer Biogasanlage (regionale, industriell-gewerbliche oder landwirtschaftliche Biogasanlagen):</li> <li>• Es gelten spezielle Vorschriften bezüglich der Hygienisierung der angelieferten Substrate.</li> <li>• Vergären im Faulturm einer Abwasserreinigungsanlage (ARA): Absprache mit der ARA-Betriebsleitung notwendig. Die Entsorgung via die Kanalisation ist nicht erlaubt!</li> <li>• Recyclingdüngerherstellung durch Trocknung mit Dampf</li> <li>• Verwertung als Dünger in der Landwirtschaft nach entsprechender Behandlung gemäss VTNP: Die direkte Verwertung als Düngemittel in der Landwirtschaft (Austrag der flüssigen oder festen Abfälle auf die Felder, Abgabe in Güllegruben und Vermischen mit Gülle) ist verboten.</li> </ul>
<b>Beseitigung</b>	Verbrennen in einer Kehrlichtverbrennungsanlage KVA: KVA sind in der Lage, Küchen- und Speiseabfälle auf Anmeldung hin in fester, breiiger oder sogar flüssiger Form anzunehmen und zu entsorgen (Direktanlieferung). Die Entsorgung via Kehrlichtabfuhr ist nur gestattet, sofern die Abfälle mindestens stichfest sind.
<b>Behandlung der Abfälle</b>	Der Einsatz von Kehrlicht- und Küchenabfallzerkleinerern sowie von Nassmüllspülpressen ist nicht zulässig, da sie gegen verschiedene Gesetzesbestimmungen verstossen, welche die Entsorgung von Abfällen über die Kanalisation grundsätzlich verbieten. Ebenso wenig dürfen ausgepresste Konzentrate von solchen Anlagen in Entwässerungsanlagen eingeleitet werden.
<b>Speiseöl und Fett aus Abscheideanlagen</b>	Die Entsorgung des Speiseöls oder der Schlämme aus Fettabscheidern richtet sich nach den Bestimmungen der eidgenössischen Verordnung über den Verkehr mit Abfällen (VeVA) vom 22. Juni 2005. Diese Abfälle dürfen nur einem Entsorgungsbetrieb mit entsprechender kantonaler Bewilligung abgegeben werden.
<b>Abscheideanlagen für Fette</b>	Die fetthaltigen Abwässer aus Gaststätten und kollektiven Haushaltungen mit mehr als 300 warmen Mahlzeiten pro Tag sind vor der Ableitung in die Kanalisation in geeigneten Abscheideanlagen zu behandeln. Fettabscheideanlagen gelten als Abwasser-Vorbehandlungsanlagen. Bei bestehenden Gaststätten und kollektiven Haushaltungen ist eine Nachrüstung dann erforderlich, wenn sie umgebaut werden oder wenn die Ableitung des Abwassers zu Problemen in der Kanalisation (Ablagerungen) führt.
<b>Planung, Ausführung und Betrieb</b>	Als Minimalmassnahme gilt ein nach Schweizer Norm SN 592 000 dimensionierter Fettabscheider. Der Vorbehandlungsanlage darf nur Abwasser, das mit Fetten und Ölen aus dem Küchenbereich belastet ist, zugeleitet werden. Häusliches Abwasser, Regenwasser, Kühlwasser und mineralölhaltiges Abwasser dürfen nicht zugeleitet werden.

**Wartung**

Fettabscheider sind periodisch zu warten. Der aufschwimmende Öl- und Fettschlamm ist zu entfernen und möglichst wasserfrei nach den Bestimmungen in Abschnitt 5 zu entsorgen. Der Fettabscheider muss je nach Art und Betriebsgrösse der Anlage periodisch entleert oder durchgespült werden. Vor der Entleerung oder Durchspülung ist die Fettschicht zu entfernen. Nach erfolgter Reinigung muss der Fettabscheider wieder vollständig mit frischem Wasser aufgefüllt werden.

**Verzicht auf Fettabscheider**

In Küchen von Gaststätten und kollektiven Haushaltungen, bei denen auf den Einbau von Fettabscheidern verzichtet werden kann, sind die sanitären Installationen für die Ableitung der fetthaltigen Abwässer so zu erstellen, dass Schlammfang und Fettabscheider bei Bedarf ohne grössere Probleme nachträglich eingebaut werden können.