

## Fragebogen zur Höhe betriebs-/produktionsbedingter Wasserverluste

### 1. Betriebsbedingte Wasserverluste

#### Dampfkessel

Hersteller.....  
Bezeichnung .....

Leistung (Kilogramm Dampf pro Stunde) .....

Laufzeit (Stunden pro Tag) .....

Dampfdruck .....

### 2. Produktionsbedingte Wasserverluste

#### 2.1 Eisherstellung

##### Eisbereiter

Hersteller .....

Leistung (Kilogramm pro Tag oder Stunde) .....

Herstellungstage .....

#### 2.2 Ausdampfmengen an offenen Kochkesseln

Anzahl der Kochkessel .....

Gesamtoberfläche der Kochkessel .....

Betriebszeit .....

Temperatur .....

#### 2.3 Schlachten

Brühmaschine in Betrieb (Hersteller .....

Laufzeit (Stunden pro Tag) .....

Wasser (Liter die nachgefüllt werden pro Woche) .....

Leistung (Kilogramm pro Jahr) .....

#### 2.4 Pökelei

Anlage zum Pökeln?.....

Einspritzmenge in Prozent zur verarbeitenden Menge (Prozent pro Kilogramm) .....

Verarbeitete Menge an Räucher- und Pökelware (Kilogramm pro Jahr) .....

oder (Kilogramm pro Woche) .....



### 2.5 Koch- und Brühwurstherstellung

Menge an hergestellter Brühwurst pro Woche .....

Menge an hergestellter Kochwurst pro Woche .....

Menge an hergestellter Sülze pro Woche .....

### 2.6 Kühlung der Koch- und Brühwurst

Wie wird die Koch- und Brühwurst gekühlt? .....

### 2.7 Wasserverdunstung in Nassräumen

Quadratmeter der ständig nassen Bodenflächen .....

### 2.8 Fläche der Kühlräume

Quadratmeter der Kühlräume .....

### 2.9 Öfen mit Beschwadung

Anzahl der Öfen .....

### 2.10 Kochschrank

Anzahl der Kochschränke .....

### 3.0 Partyservice/Catering

Anzahl der verkauften Essen pro Jahr .....

### 4.0 Abwasser aus Wohnungen

Werden Abwässer aus Wohnungen über den Wasserzähler abgerechnet?  
.....

Wenn ja, wie viele Personen wohnen in den Wohnungen?  
.....  
.....  
.....

**Bitte eine Kopie der letzten Abwasserrechnung beilegen!**