



Hinweise zum Betrieb von Abluftanlagen in der Gastronomie

Abluft Absaugen, Reinigen und Abführen

Über Grill- und Frittierstellen, Herd oder ähnlichem, ist eine ausreichend große **Sammelhaube mit Fettfiltern** anzubringen. Dem Stand der Technik entsprechend ist die Abluft wirksam **mechanisch abzusaugen, zu reinigen und über Dach bzw. über Dachfirst** in den freien Luftstrom **auszublasen**. Verhindert die umgebende Bebauung ein freies Abströmen, ist die Abluft ggf. höher abzuleiten. Die Be- und Entlüftung der Küche über die Fenster beim Kochen und Braten von Speisen ist **nicht zulässig**. Die Abluftanlage muss den Anforderungen der VDI 2052 „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“ entsprechen.

Fachbetrieb von Anfang bis Inbetriebnahme

Die Abluftanlage **muss** durch einen **Fachbetrieb** für Lüftungstechnik **geplant, eingebaut und regelmäßig gewartet** werden. **Der Fachbetrieb** hat die **Anlage abzunehmen und** dem Eigentümer und dem Betreiber eine **Bescheinigung/Nachweis** über die sach- und fachgerechte Errichtung sowie die Inbetriebnahme auszustellen.

Bezirks - Schornsteinfeger, Wartung und Überwachung

Fettfang- und Vorfilter sind in Abhängigkeit von Art und Dauer der Kochtätigkeit **regelmäßig zu reinigen**. Ggf. sind geeignete technische Maßnahmen zu treffen, um die Gerüche auf ein Mindestmaß zu reduzieren, **z.B. durch Aktivkohlefilter**. Solche **Reinigungsstufen sind** ebenfalls durch einen Fachbetrieb zu installieren und zu warten.

Abluftanlagen gehören zu den kehr- oder überprüfungspflichtigen Anlagen. Der zuständige Bezirksschornsteinfegermeister gibt hier weitere Auskünfte. Gemäß § 2 Nds. Überprüfungsverordnung sind gewerbliche Dunstabzugshäuben **einmal im Kalenderjahr** vom Schornsteinfeger auf ihre Betriebs- und Brandsicherheit **zu überprüfen**. Dem Eigentümer und dem Betreiber ist eine Bescheinigung über die Durchführung der Überprüfung auszustellen.