

Jetzt kostenloses Erstgespräch vereinbaren

1. Anmeldung

Füllen Sie das kurze Kontaktformular aus (Name, Betrieb, Standort, DEHOGA-Mitgliedsnummer).

2. Terminabstimmung

Wir melden uns bei Ihnen, um einen persönlichen Termin (vor Ort oder telefonisch) zu vereinbaren.

3. Kostenfreies Erstgespräch

Wir besprechen Ihre aktuelle Situation, zeigen mögliche Risiken auf und skizzieren direkt erste Lösungswege.

4. Individuelles Angebot

Sie erhalten im Anschluss ein transparent aufgeschlüsseltes Konzept für Wartung, Entsorgung oder Sanierung – ohne versteckte Kosten.

KONTAKT



Zentrale Grimma

An der Schäferei 4a
04668 Grimma / OT Döben
03437 - 92 3 80

info@kanal-tuerpe-sachsen.de

Niederlassung Leipzig

Störherstraße 8
04347 Leipzig
0341 - 30873700

info@kt-leipzig.de

www.kanal-tuerpe-gruppe.de

Für wen ist unser Angebot gedacht?

- Hotels und Gastronomiebetriebe jeder Größe
- Kantinen, Catering-Unternehmen und Gemeinschaftsverpflegung
- Betriebe mit Leichtflüssigkeits- und Fettabscheidern (nach EN 1825 oder anderen Normen)
- Standorte im Umkreis von 100 km um Leipzig

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Null Euro für das Erstgespräch** – Exklusiv für DEHOGA-Mitglieder
- **Rechtssichere Beratung** – Aktuelle Vorschriften in Sachsen und bundesweit
- **Kostentransparenz** – Klare Preisgestaltung, keine Überraschungen
- **Zeitersparnis** – Ein Ansprechpartner für alles rund um den Fettabscheider
- **Umwelt- und Ressourcenbewusstsein** – Nachhaltige Entsorgungs- und Wartungskonzepte



**Kostenfreies Erstgespräch:
Ganzheitliche Fettabscheider-Lösungen
für DEHOGA-Mitglieder**

**Exklusiv für alle Gastronomiebetriebe
(Hotels, Restaurants, Kantinen etc.)
im Umkreis von 100 km um Leipzig**



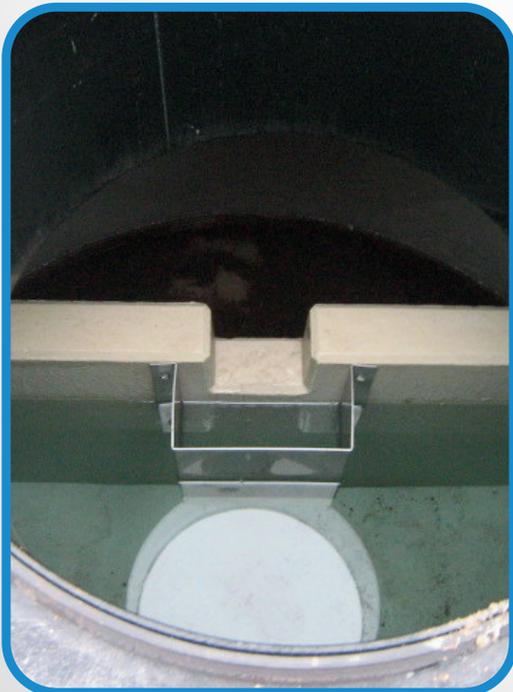
Ihr Fettabscheider ist unverzichtbar ...

... damit Ihr Betrieb reibungslos läuft und alle gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden.

Von der jährlichen Wartung bis hin zur fachgerechten Entsorgung und eventuellen Sanierung – viele Gastronomen stehen vor Fragen wie:

- **Wann muss ich welche Inspektion durchführen?**
- **Welche Fristen gelten in meiner Region?**
- **Wie vermeide ich kostspielige Beanstandungen oder Umweltstrafen?**

Genau hier setzt unser kostenfreies Erstgespräch an: Wir, die Kanal-Türpe-Gruppe, bieten Ihnen als DEHOGA-Mitglied eine individuelle, auf Ihren Betrieb abgestimmte telefonische Beratung – komplett kostenlos und unverbindlich.



Unsere Leistungen im kostenlosen Erstgespräch

- **Status-quo-Analyse Ihrer Fettabscheider-Anlage bei der Erstentsorgung**
Wir schauen uns gemeinsam an, in welchem Zustand Ihre aktuelle Anlage ist (Leichtflüssigkeitsabscheider, Fettabscheider oder Kombinationslösungen). So erkennen wir schon im ersten Gespräch, ob Ihre Wartungsintervalle stimmen und ob eine Sanierung oder Anpassung an geänderte gesetzliche Vorgaben ansteht.
- **Telefonische Beratung zu gesetzlichen Verpflichtungen & Auflagen**
In Sachsen gelten spezifische Vorschriften (Landeswassergesetze, Gefahrenabwehrverordnung, Abwasserverordnungen). Wir erläutern Ihnen genau, was aktuell (u. a. nach AbfklärV und WHG) einzuhalten ist, welche Dokumentationspflichten existieren und wie Sie Bußgelder oder Betriebsschließungen vermeiden.
- **Wartungs- und Entsorgungskonzepte**
Ob turnusmäßige Reinigung, fachgerechte Entsorgung von Fett und Schlamm oder Planung einer Generalinspektion – wir zeigen Ihnen konkrete Wege, wie Sie langfristig Zeit und Kosten sparen. Auf Wunsch erstellen wir ein bedarfsorientiertes, individuelles Wartungskonzept, das exakt zu Ihrem Betrieb passt.
- **Bedarfsorientierte, individuelle Angebotserstellung**
Im Anschluss an das Gespräch erhalten Sie ein maßgeschneidertes Angebot für Wartung, Entsorgung und Sanierung. Dabei berücksichtigen wir Ihre Betriebsgröße, die Auslastung Ihrer Küche und die örtlichen Gegebenheiten.

Warum DEHOGA-Mitglieder von uns profitieren

Ganzheitliche Lösungen aus einer Hand

Bei uns bekommen Sie alles rund um Fettabscheider: von der technischen Inspektion über die gesetzeskonforme Entsorgung bis hin zu Sanierungs- und Modernisierungsmaßnahmen. Kein lästiges Zusammenspiel mehrerer Dienstleister – wir koordinieren alles für Sie.

Langjährige Erfahrung in der Gastronomie

Wir kennen die betrieblichen Abläufe in Hotels, Restaurants und Großküchen genau. Unsere Techniker und Berater haben mehrere Hundert Einsätze in der Region Leipzig und Umgebung erfolgreich begleitet.

Rechtssichere Dokumentation & Transparenz

Sie erhalten alle relevanten Prüfberichte, Wartungsprotokolle und Entsorgungsnachweise in digitaler Form. So sind Sie gegenüber Behörden jederzeit auf der sicheren Seite.

Schnelle Reaktionszeiten & Flexibilität

Innerhalb von 100 km um Leipzig sind unsere Serviceteams in kürzester Zeit bei Ihnen. Notfälle (z. B. bei Verstopfungen oder unerwarteten Betriebsstörungen) behandeln wir prioritär.

