

Aanvraag

Maatwerk Vetafscheider/Slibvangput

UITLEG BIJ EN BEPERKINGEN VAN DIT VERZOEK OM MAATWERK

Dit formulier is bruikbaar voor activiteiten waarbij slechts op kleine schaal voedingsmiddelen worden bereid waarbij nauwelijks vet vrij komt (bijvoorbeeld bij detailhandel [*niet zijnde slagerijen*] en keukenfuncties in een dagopvang).

Dit verzoek om maatwerk, en de bijbehorende documenten, kunt u zenden aan:

De Milieudienst of Omgevingsdienst van uw gemeente.

BIJ DIT VERZOEK OM MAATWERK DIENEN DE VOLGENDE GEGEVENS OP EEN PLATTEGRONDTEKENING OP EEN SCHAAL VAN TENMINSTE 1:250 (BIJ VOORKEUR 1:100) TE WORDEN VERMELD:

- Adres en huisnummer waarop het verzoek betrekking heeft
- De bedrijfsnaam
- De bestemming van de te onderscheiden ruimten van de inrichting, zoals verkoopruimte, horecagedeelte, keuken enz.
- Plaats van apparatuur, zoals koeltoonbank, fornuis, oven, frituur
- De ligging van de bedrijfsriolering en de plaats van de lozingspunten, zoals het aanrecht met spoel- en wasbakkenbakken, vaatwasmachine, afvoerputjes in vloeren
- eventuele mobiele vetafscheider(s) niet conform NEN-EN 1825 ten behoeve van spoel- en wasbakken

De plattegrondtekening(en) moeten zijn voorzien van datum en handtekening.

GEGEVENS VAN DE AANVRAGER OM MAATWERK

Naam:	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
Postcode en woonplaats:	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Emailadres:	[REDACTED]

GEGEVENS VAN HET BEDRIJF WAARVOOR MAATWERK WORDT GEVRAAGD

Naam:	VBE Group B.V.
Adres:	Van Leeuwenhoekweg 33
Postcode en woonplaats:	3316 AV Dordrecht
Telefoonnummer:	0180 22 10 80
Emailadres:	[REDACTED]
Contactpersoon:	[REDACTED]
KVK nummer:	23054572
Datum waarop met bereiden van voedingsmiddelen is/wordt begonnen:	1-1-2024

*Doorhalen van niet van toepassing is

Aanleiding tot verzoek om maatwerk

Het verzoek om maatwerk heeft betrekking op (aankruisen wat van toepassing is):

- Het oprichten van een bedrijf
- Het veranderen van een sinds bestaand bedrijf
- Anders, nl: naar aanleiding van een bezoek van de omgevingsdienst.

OMSCHRIJVING VAN DE AARD EN OMVANG VAN DE ACTIVITEITEN

Kruis aan hoe voedsel wordt bereid en hoeveel in aantallen of gewicht per week.

Bereiden van Voedingsmiddelen

Hoeveelheid / Aantal per week:

- 0 Frituren van:
- 0 Bakken en/of braden in olie en/of vet van:
- 50 Grillen van: tosti's

- 20 (Af)bakken in oven van: broodjes
- 10 Slechts opwarmen van elders bereide voedingsmiddelen
- 0 Anders nl: Zeer incidenteel wordt de oven gebruikt voor bereiding van vlees.

Omschrijving en hoeveelheid gebruikte olie en/of vet

Kg / liters per week:

- 0,01L Bij kamertemperatuur vloeibare olie nl:
- 0 Bij kamertemperatuur vaste vetten: nl:
- 0 Anders nl:

Manier waarop oude olie en/of vet wordt afgevoerd

Naam inzamelaar:

- Afvalcontract met inzamelaar:
- Bij het overige bedrijfsafval
- Anders nl: Er is geen olie/vetinzameling, aangezien dit nagenoeg niet wordt gebruikt. In geval de apparatuur gebruikt wordt, wordt gebruik gemaakt van bakpapier en/of aluminiumfolie om vet op te vangen. Dit wordt afgevoerd via het bedrijfsafval.

OVERIGE KENMERKEN VAN BEDRIJFSVOERING

		ja	nee
n.v.t.			
1.	Biedt u uw klanten gelegenheid ter plaatse te consumeren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		
1.a.	Zo ja hoeveel plaatsen ? 128		
1.b.	Zo ja, gebruikt u enkel wegwerpservies en bestek?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Gebruikt u bakpapier in uw oven(s)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		
3.	Gebruikt u aluminiumfolie in uw grill om druipevet op te vangen?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		
4.	Bevinden zich in de keukenvloer een of meer schrobputjes?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

ALTERNATIEVE VET- EN SLIB OPVANG

ja nee

1. Heeft u een tafelmodel vet- en slibafscheider?

1.a. Zo ja, welk merk en type?

Toelichting

Toelichting
In ons pand is een grote keuken geïnstalleerd t.b.v. de bedrijfskantine.
De kantine is niet toegankelijk voor horecadoeleinden. Er is ook geen menukaart, danwel er is geen verkoop (ook niet aan medewerkers).
De geplaatste apparatuur wordt incidenteel gebruikt (m.u.v. de tosti-ijzers) en het voornemen is er ook niet.
De apparatuur is geplaatst om de mogelijkheid te hebben voor incidentele bereiding van gerechten.
Tot op heden is dat zelden gebeurd en het daadwerkelijke gebruik is daarmee marginaal.
In geval de apparatuur gebruikt wordt, wordt gebruik gemaakt van bakpapier en/of aluminiumfolie om vet op te vangen.

N.a.v. het contact met/via inspecteur Sean Broos onderstaand ook de aanvullend gevraagde informatie:
In de keuken staat de volgende apparatuur:
- 3 tosti-ijzers. (Relatief veel, maar komt omdat er 1 Halal is.)
- 4x magnetron
- 1x oven
- 1x kookplaat
- 1x airfryer
De apparatuur wordt zeer beperkt gebruikt, met uitzondering van de tosti-ijzers en de magnetrons. Een frituurpan is er niet.
Er is ook een vaatwasser/spoelkeuken aanwezig. Hierin worden borden, bestek etc. afgewassen met bijbehorende reinigingsproducten. Borden etc. worden leeggemaakt/afgeschraapt boven de aanwezige vuilnisbakken voor ze in de vaatwasser gaan en indien nodig kort afgespoeld. Zoals toegelicht betreft dit niet meer dan broodkrumels en soms wat ketchup/mayonaiseresten. Doekjes gebruiken we niet.
Het reinigen van de aanrechten gebeurt na de lunch door deze eerst schoon te vegen en daarna af te nemen met een vochtige doek. Er is sprake van lichte vervuiling, omdat ons personeel de aanrechten alleen gebruikt om brood te smeren (op en bord uiteraard)

Ondertekening

Naam in blokletters	Datum ondertekening	Handtekening
██████████	7-11-2024	