

Sushi Eight Best

Nieuwstraat 74
5683 KD Best

Omgevingsdienst Zuidoost Brabant

Uw kenmerk Z-2023-012047/D-2023-134951

Best, 25-1-2024

Betreft: Uw kenmerk Z-2023-012047/D-2023-134951
Motivering verzoek maatwerk (niet hoeven hebben vetafscheider)

Geachte

Onderstaand een uitgebreide uitleg over onze werkwijzen;

1. Welke bereidingsprocessen worden toegepast naast het frituren:

Er worden geen andere warme bereidingen gedaan dan het frituren van kip, ebi garnalen, mini-loempia's en goza. Er wordt dus niets gebakken of gegrild.

De overige bereidingen hebben we puntsgewijs ter completering hieronder toegevoegd. Wat betreft het koken, dit is maximaal 2 pannetjes van 3 liter per week, dit geldt ook voor het blancheren.

- Stropen; de huid wordt van de zalmzijdes verwijderd
 - Fileren; het verwijderen van graten uit de aangeleverde zalmzijdes en stukken tonijn
 - Marineren; de kippendijen worden met kruiden gemarineerd alvorens ze gefrituurd worden
 - Wassen; de binnengekomen groentes worden gewassen om ze te ontdoen van stof en zand
 - Versnijden; voornamelijk komkommers en avocado's worden gesneden (en de avocado's ontdaan van de schil en pit) voor ze in de sushi verwerkt worden, daarnaast gebruiken we ook lollo bianco en rosso, radijsjes, lenteui, bieslook, mais, rettich, rucola, groene asperges
 - Ontdooien; de kippendijen worden ontdooid alvorens ze te frituren
 - Koken; restanten tonijn en tonijnsnippers worden in water gekookt en op smaak gebracht om hiervan een tonijnsalade te maken, hetzelfde gebeurt met restanten zalm en zalmsnippers (ook om verspilling tegen te gaan)
 - Blancheren; de groene asperges worden beetgaar gekookt na het schillen. Ook de soyabonen worden geblancheerd wanneer deze besteld worden
 - Flamberen; verschillende luxe rollen worden bedekt met o.a. zalm en tonijn en vervolgens met een klein brandertje geroosterd voor een nog betere smaak
2. Hoe wordt er bij het verpakken van de producten voorkomen dat er vet vrijkomt?
- We gebruiken zoveel mogelijk tupperware bakjes, waarvan de grootte is afgestemd op het verbruik per dag. Hierdoor behouden we een maximale versheid van de half- en eindfabricaten. Tevens hoeven we hierdoor minimaal te reinigen en komen er dus een zeer geringe hoeveelheid stoffen in het riool.
3. Wat zijn de reinigings/afwasprocedures met betrekking tot het gebruikte keukengerei?
- Keukengerei wordt tijdens de voorbereidende werkzaamheden direct schoongemaakt
 - Tijdens de uitgifte/drukste momenten, worden de lege bakjes en keukengerei dat niet meer nodig is in de spoelbak gelegd. Deze worden direct na de drukte handmatig afgewassen met

water en afwasmiddel. Na het afdrogen worden ze weer op de daarvoor bestemde plekken neergelegd.

- De 2 roosters van de afzuigkap worden periodiek gewassen met water en afwasmiddel, dit gebeurt meestal zo'n 2 á 3 keer per week.
4. En hoe wordt hiermee voorkomen dat er vet in het vuilwaterriool terecht komt?
- Door de keukenmaterialen af te stemmen op het gebruik zorgen we dat we géén onnodige handelingen doen.
 - Visresten worden met een speciale schraper van de messen en snijplanken geschraapt, zodat deze in de prullenbak gaan met een papieren servet, waardoor niet door het riool.
5. Menukaart van gerechten die bereid worden binnen onze inrichting?
- De menukaart met onze gerechten is een zéér uitgebreide met foto's. Deze wordt telkens aangevuld met nieuwe gerechten. Dit is voornamelijk sushi, aangezien dit ons "Unique Selling Point" is. Met zéér uitgebreid bedoelen we dat er een grote variatie aan sushi is, die wordt bereid uit een andere samenstelling van de ingrediënten.
 - Deze kaart is via <https://schijndel.sushi-eight.nl/> te bekijken en kunnen wij eventueel ook voor u afdrukken en toesturen.

Wij hopen u hiermee voldoende informatie te hebben verschaft voor het accorderen van een maatwerk oplossing en het achterwege laten van een vetput.

Naast onze werkwijzen hebben we nog enkele argumenten:

- Op de website infomil is het mogelijk de grootte van de vetput te berekenen. De onderstaande link geeft de pagina weer.
<https://www.infomil.nl/onderwerpen/lucht-water/handboek-water/activiteiten/lozen-afvalwater-1/technische/vetafscheiders-0/vetafscheider-op-0/>
- Hierbij komen wij tot 0,76ns wat onderbouwt dat er een geringe activiteit is.
- Daarnaast wordt aangegeven dat monsterafname geen controlemethode is aangezien hoeveelheden per monster sterk van het gemiddelde kunnen afwijken, maar zoals gezegd hebben we 39 identieke locaties betreft werkwijze en zijn daar geen nadelige constatering gedaan.
- We zien dus dat de bevuilding per liter zéér gering is.
- Daarnaast hebben we het waterverbruik bijgehouden wat uitkomt op 2,5 m3 water per week. Daarmee willen we onderbouwen dat het volume van de locatie in Schijndel nog aanzienlijk lager ligt dan het gemiddeld gebruik van een gezien van 4 personen volgens onderstaande link (169m3 per jaar oftewel 3,25 m3 per week).

https://www.gemiddeldwaterverbruik.nl/gemiddeld-waterverbruik-gezin/?utm_content=cmp-true

Behalve de grootte van de keuken en de inrichting is er weinig verschil met de keuken van een huishouden. Een aanmerkelijk verschil is dat er bij Sushi Eight slechts enkele specifieke bewerkingen worden gedaan, waarna de ingrediënten handmatig worden gecombineerd tot sushi en vervolgens gesneden in 1-haps gerechtjes.

Een huishouden kookt doorgaans gevarieerder, gaat minder professioneel met producten om en produceert daardoor ook veel meer en veel vuiler water in de keuken. Dan hebben we het nog niet eens over douche en toiletgebruik.

Mocht u nog vragen en/of opmerkingen hebben dan vernemen wij deze graag.

Met vriendelijke groet,

[Redacted signature]

[Redacted signature]

Sushi Eight Best

[Redacted signature]