

Aanvraagformulier maatwerk vetafscheider / slibvangput

Artikel 3.131 lid 5 van het Activiteitenbesluit milieubeheer. Met dit formulier vraagt u toestemming om zonder vetafscheider te werken. Op uw verzoek ontvangt u een beslissing.

Ontheffing voor het lozen van afvalwater met een vetafscheider / slibvangput afkomstig van de activiteit "bereiden van voedingsmiddelen". Dit formulier is bruikbaar voor activiteiten waarbij slechts op kleine schaal voedingsmiddelen worden bereid waarbij nauwelijks vet vrij komt.

Dit verzoek om maatwerk en bijbehorende documenten kunt u zenden naar de Omgevingsdienst Midden- en West-Brabant: info@OMWB.nl. Indien de behandelend ambtenaar bekend is kunt u die in de mail vermelden.

Gegevens aanvrager

Naam	Chidoz (MPB invest b.v.)
Straatnaam	Bollenhofsestraat 118 BS
Postcode / woonplaats	3572 VS Utrecht
Telefoon	06-14018206
E-mailadres	michel@chidoz.mx

Gegevens inrichting

Bedrijfsnaam	Chidoz Breda
Straatnaam	Boschstraat 9
Postcode / woonplaats	4811 GA Breda
Soort bedrijf	Restaurant
Datum waarop het bereiden van voedingsmiddelen is/wordt begonnen	3 december

Aanleiding tot verzoek om maatwerk (aankruisen indien van toepassing)

- ☒ Oprichting van het bedrijf
☐ Verandering van een sinds _____ (datum oprichting) bestaand bedrijf
☐ Anders, namelijk _____

Gebruikte bereidingstechnieken (aankruisen indien van toepassing)

- ☐ Frituren
☐ Bakken of braden in olie of vet
☐ Grillen
☐ (Af)bakken in de oven
☒ Slechts opwarmen van elders bereide voedingsmiddelen
☐ Anders, namelijk _____

Kenmerken van bedrijfsvoering

Omschrijving van het bedrijf: *Mexicaans fast-casual concept. Wij gebruiken geen vet, frituur, grill, bakplaat. Het vlees wat wij gebruiken wordt in een centraal keuken bereid. Op deze locatie wordt het opgewarmd in Bain-Marie waardoor er geen stoom vrijkomt.*

Er zijn 31 (aantal) zitplaatsen zijn voor klanten

Er zijn 1 (aantal) schrobputjes in de keuken

☒ Er wordt alleen geserveerd op wegwerp servies (aankruisen indien van toepassing)

Aanwezige keukenapparatuur (vul aantallen in)

<u>1</u> Vaatwasmachine(s)	___ Grill(s)	___
<u>1</u> Spoelbak(ken)	___ Pizzaoven (s)	___
___ Friteuse(s)	___ Braadslede(s)	___
<u>1</u> Oven(s)	___ Magnetron(s)	___
___ Bakplaat	<u>1</u> Rijstkoker(s)	___
___ Kookplaten	<u>1</u> Koeltoonbank	___

Omvang van de voedselbereiding

Voedselbereiding op : ☒ maandag ☐ dinsdag ☒ woensdag ☐ donderdag ☒ vrijdag ☒ zaterdag ☐ zondag

Hoeveel uren wordt er gemiddeld per dag voedsel bereid? 2 uur

Hoe groot is de productie? *Enkel mise-en-place van koude groenten, gem. 10kg*

Hoe wordt de keukenapparatuur schoongemaakt?

Via handdoeken of droeft. Alleen d.m.v. standaard afwas producten.

Beschrijf het gebruik van keukenpapier:

Keuken papier wordt standaard gebruikt tijdens voorbereiding, etc.

Wat is het percentage afhaal? *pre-corona: 90%*

De motivatie voor mijn verzoek is

Dat wij geen vetafschieder nodig hebben omdat ~~we~~ ons afvalwater niet vervuilen is dan dat van een standaard huishouden. Al onze andere locaties hebben dit boornetier ook niet.

Verplichte bijlagen

☒ De menukaart. Als er geen menukaart is moet er een omschrijving bij van de gerechten / etenswaren die worden bereid:

☒ Een plattegrond met de ligging van de riolering en de plaats van de lozingspunten (zoals de spoel-spoelbakken, vaatwasmachine, schrobputjes).

☐ Foto's van de keuken en de keukenapparatuur. *(De ze hebben wij nog niet omdat de keuken nog moet worden geplaatst.)*

Datum 26-10-2020

Ondertekening *MB*