

# Conceptvoorstel instructieregels vetafscheiding

(bij het bereiden van niet-industriële voedingsmiddelen)

Posterbijdrage namens Omgevingsdienst Haaglanden (ODH)

Onderwerp: afscheiders bij indirecte lozingen

De Omgevingsdienst Haaglanden (ODH) legt aan de Delflandse gemeenten een voorstel voor: werk met duidelijke instructieregels voor vetafscheiding in het omgevingsplan. Zo ontstaat een eenduidige lijn voor ondernemers, gemeenten en toezichthouders.

## Waarom dit voorstel?

- Horeca vraagt regelmatig om een uitzondering op de vetafscheiderplicht.
- Soms is een grote afscheider niet nodig; een compacte oplossing kan volstaan.
- Doel: duidelijke en uitvoerbare regels in het omgevingsplan.

## Voordelen

Ondernemers weten waar zij aan toe zijn  
Minder maatwerk → lagere kosten en lasten  
Toezicht en handhaving eenvoudiger

## Wat is een vetafscheider?

Een vetafscheider, ook bekend als grease trap of grease interceptor, scheidt vetten, oliën en vaste deeltjes uit afvalwater voordat het de riolering ingaat. Vet is lichter dan water en drijft naar boven. Door vertraging, inwendige scheidingsplaten en zwaartekracht kan het water relatief schoon wegstromen.



Vetafzetting op installaties



Vetafscheider voor grote horeca



Compacte vetafscheider

## Drie situaties in de praktijk

### 1 Grote horeca: volledige vetafscheider

**Voorbeelden:** Chinese restaurants, cafetaria's en grootkeukens.

Activiteiten: frituren, wokken of uitgebreid koken.  
Regel: vetafscheider volgens NEN-EN 1825 en artikel 22.198 van het omgevingsplan.

### 2 Kleine horeca/kantines: compact toegestaan

**Voorbeelden:** sportkantine en kleine snackbar.

Onder de wasbak kan een compacte, CE-conforme afscheider volstaan, bijvoorbeeld 2,2 l/s.

Voorwaarde: activiteiten en lozingspunten aantonen; gemeente en ODH beoordelen.

### 3 Lichte bereiding: geen afscheider nodig

**Voorbeelden:** broodjes afbakken en croissants opwarmen.

Activiteiten: geen frituur, vetverwerking of relevante afwas met vetlozing.

Omschrijf deze categorie scherp om misbruik te voorkomen.

## Wat vindt u van dit conceptvoorstel?

Hoofregel: een vetafscheider is verplicht bij bereiding met vetlozing.

Categorieën: 1. grote horeca → verplicht; 2. kleine horeca → compact toegestaan; 3. lichte bereiding → niet verplicht.

NB: ook kleine afscheiders moeten CE-conform zijn.

Bijdrage namens ODH

Netwerkdag georganiseerd door STOWA en Omgevingsdienst NL

## Afkortingen kort uitgelegd

<b>ODH</b>	= Omgevingsdienst Haaglanden
<b>NEN-EN 1825</b>	= norm voor vetafscheiders
<b>CE-conform</b>	= voldoet aan de Europese producteisen
<b>FOG</b>	= fats, oils and grease: vetten en oliën
<b>VTH</b>	= vergunningverlening, toezicht en handhaving

## Contact

Hamed Mohammadi - Senior adviseur Ruimtelijke Ontwikkeling  
hamed.mohammadi@odh.nl | tel. : 06-220 290 57