

Agro Business Park 75-83

Postbus 360
6700 AJ Wageningen

t. 0317 - 47 12 11
f. 0317 - 47 12 90

e. info@tenba-bv.nl
i. www.tenba-bv.nl

Rapport milieutechnische maatregelen ambachtelijke bakkerij

De Veldkeuken

BUNNIK

De Veldkeuken

Rhijnauwenselaan

BUNNIK

30 juni 2017

Rapport betreffende de
milieutechnische maatregelen ten
behoefte van vestiging van een
ambachtelijke bakkerij en keuken
op locatie Rhijnauwenselaan te
Bunnik.

De heer P.T.G. (Pieter) Röling

Senior adviseur Bakkerijen/
Gecertificeerd RegisterTaxateur
bakkerijen

Inhoud

1	Inleiding	4
2	Uitgangspunten	5
2.1	Bedrijfstypering	
2.2	Bedrijfsvoering	
2.3	Wet Milieubeheer	
3	Geur	7
3.1	Geur	
4	Geluid	8
4.1	Geluid door productie	
4.2	Geluid door koeltechnische installaties	
4.3	Geluid door transportbewegingen	
5	Stof	10
5.1	Stof	
6	Gevaar	11
6.1	Gevaarlijke stoffen	
6.2	Reinigingsmiddelen	
6.3	Elektra	
6.4	Gas	
7	Bedrijfsafvalwater	12
7.1	Bedrijfswaterafvoer	
8	Conclusie	13

1 Inleiding

De heer van der Veer en mevrouw Borggreve exploiteren een ambachtelijke bakkerij en horecabedrijf, onder de naam De Veldkeuken, aan de Koningslaan 1 te Bunnik. De exploitatie omvat een ambachtelijke brood- en banketbakkerij met verkoop via eigen winkels, horecagelegenheden en levering aan derde kanaal klanten.

De ondernemers hebben plannen om de huidige ambachtelijke bakkerij en keuken te verplaatsen naar een leegstaande boerderij in de directe omgeving van de huidige locatie. Na een ruime periode van vooroverleg is dit jaar de omgevingsvergunning voor de plannen ingediend.

Tijdens het overleg van 22 juni 2017 is ons verzocht om ten behoeve van een GROB (goede ruimtelijke onderbouwing) een aanvullend rapport op te stellen over de genomen milieutechnische maatregelen voor het vestigen van deze ambachtelijke bakkerij en keuken op de beoogde locatie.

2 Uitgangspunten

2.1 Bedrijfstypering

De structuur van de bakkerijbranche in Nederland wordt regelmatig in kaart gebracht door het Nederlands Bakkerij Centrum. Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen het ambachtelijke midden- en kleinbedrijf en het industriële grootbedrijf.

De bakkerijbranche telt circa 2.400 bakkersbedrijven. Hiervan zijn er zo'n 2.300 midden- en kleinbedrijven en 100 grootbedrijven. Middenbedrijven zijn bedrijven met een productievolume vanaf 100 balen meel/bloem per week.

De Veldkeuken is in vakjargon een ambachtelijk bakkersbedrijf, waar zowel brood-, banket- als horecaproducten geproduceerd worden. De bakkerij heeft een productievolume van zo'n 20 balen meel/bloem à 50 kg per week en is afhankelijk van seizoensinvloeden. Hiermee behoort De Veldkeuken tot de groep kleine ambachtelijke brood- en banketbakkerijen.

In het kader van de Wet milieubeheer valt de inrichting onder het Activiteitenbesluit Wet Milieubeheer als type B bedrijf. In de Staat van Bedrijfsactiviteiten, opgesteld door de Vereniging Nederlandse Gemeenten (VNG) is de bakkerij een categorie 2 bedrijf (SBI code 4724). Gezien de huidige bedrijfsvoering en toekomstverwachting is aan te nemen dat het bedrijf ook in de nieuwe situatie onder dezelfde categorie blijft behoren. Door de mogelijke beperkte groei kan het bedrijf vallen onder SBI code 1071, nummer 1.

In dit rapport hebben we rekening gehouden met deze laatste richtlijn omdat deze de zwaarste vereisten heeft.

2.2 Bedrijfsvoering

De Veldkeuken is een gemengd bedrijf en produceert brood-, banket- en horecaproducten. De producten worden afgezet via de eigen winkels, horecagelegenheden en via het zogenoemde derde kanaal. De productie kenmerkt zich door de duurzame en biologische invloeden en gedachtegoed van de ondernemers in het bedrijf.

Het gehele assortiment kenmerkt zich door een grote diversiteit van ambachtelijke producten. Alle producten worden dagelijks in eigen beheer en dagvers geproduceerd. Voor De Veldkeuken is het kunnen voeren van een ruim assortiment van commercieel belang, omdat zij zich hiermee onderscheiden van andere aanbieders zoals andere collega bakkers en de supermarkt.

De producten worden dagelijks in charges op ambachtelijk proces geproduceerd. Dit is een arbeidsintensief proces, waarbij het in de hand houden van de kostprijs een belangrijke rol speelt. De kostprijs kan in de hand gehouden worden door een efficiënt en flexibel productieproces waarbij een goed ingerichte bedrijfsruimte van groot belang is.

2.3 Wet milieubeheer

De Veldkeuken valt onder het Activiteitenbesluit Wet Milieubeheer. In dit besluit worden eisen gesteld waaraan de bakkerij moet voldoen. In de nieuwe situatie wordt uiteraard rekening gehouden met de gestelde eisen.

Een melding in het kader van het Activiteitenbesluit voor de nieuwe locatie van de bakkerij en keuken is reeds gedaan op 21 februari 2017 via de AIM module. In deze melding is een toelichting gegeven op de te verwachten bedrijfsvoering door het beantwoorden van alle vragen. Daarnaast is destijds een kadastrale tekening en inrichtingstekening toegevoegd aan deze melding.

In aanvulling op deze vragen worden in dit rapport de meest relevante en belangrijke onderwerpen van de milieutechnische invloeden, op de omgeving en de beoogde maatregelen die in het plan zijn meegenomen, benoemd.

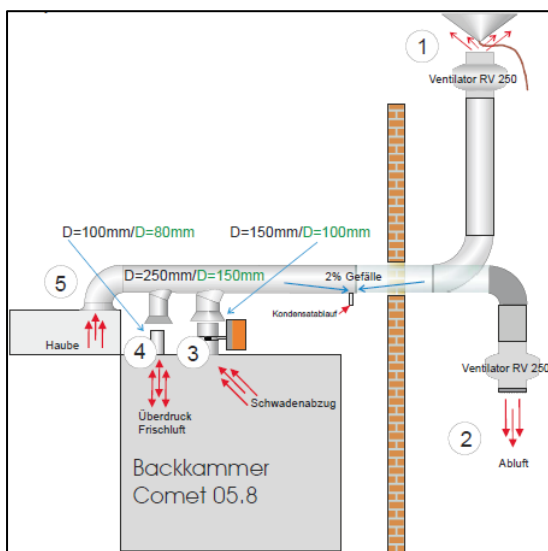
3 Geur maatregelen

3.1 Geur

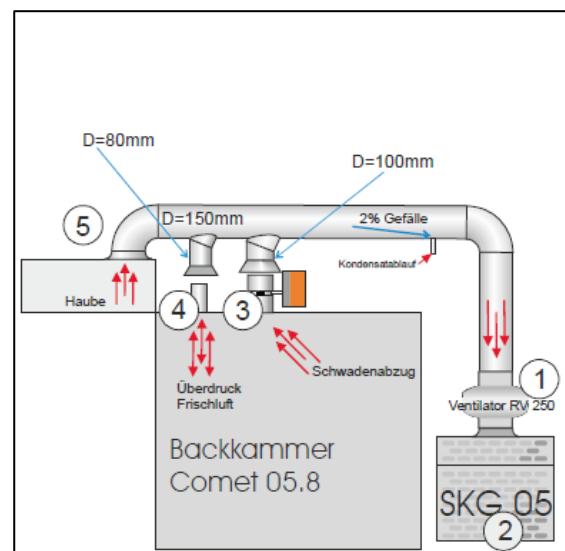
In het activiteitenbesluit ter voorkoming van geurhinder worden eisen gesteld ten aanzien van de hoogte van de wasem- en bakdampafvoerkanalen. Deze dienen 2 meter boven de hoogste daklijn van de binnen een straal van 25 meter gelegen gebouwen uit te monden.

Vanwege de Rijks monumentale status van het pand zijn deze afvoerkanalen niet gewenst vanuit esthetisch als omgevingsperspectief.

Het is op dit moment technisch uitvoerbaar een condensatie principe van bak- en wasemdampen toe te passen. Via dit systeem wordt voorkomen dat bak- en wasemdampen naar de buitenlucht afgevoerd worden, in plaats daarvan worden ze volledig binnen het pand verwerkt.



Voorbeeld: Traditionele luchtafvoer bak- en wasemdampen



Voorbeeld: Condensatie principe bak- en wasemdampen

4 Geluid maatregelen

4.1 Geluid door productie:

In de nieuwe locatie zal door de bedrijfsvoering, machines en koeltechnische installaties geluid geproduceerd worden.

De invloed van productiegeluiden zal naar de omgeving nihil zijn gezien de beperkte omvang van de bedrijfsvoering. Daarnaast zullen ramen en deuren zoveel mogelijk gesloten blijven, mede ook vanuit voedselveiligheidsprincipes en zal er een good-housekeepingsbeleid gevoerd worden.

Op de wanden naar de aangrenzende woningen zullen extra akoestische maatregelen voor genomen worden in de vorm van extra akoestische isolatie..

4.2 Geluid door koeltechnische installaties:

De compressors van de beoogde koelmotoren produceren geluid. Vandaar dat er uit gegaan wordt van een in pandige opstelling om geluidsoverdracht naar de omgeving te voorkomen. Deze worden tevens geluidsarm uitgevoerd en geplaatst op rubberen geluidsdemping.

De condensators, die buiten geplaatst worden, worden eveneens geluidsarm uitgevoerd. Deze condensators hebben een geluidniveau van minder dan 40dBA op 10 meter afstand. De opstelling vindt plaats op de geplande uitbouw volledig uit zicht, via de daken afgeschermd naar de omgeving en door de plaatsing volledig van geluidsgevoelige objecten afgericht.

4.3 Geluid door transportbewegingen:

Personenwagens:

Binnen de onderneming wordt een actief beleid gevoerd op het feit dat medewerkers met de fiets of openbaar vervoer komen. Dit resulteert over de gehele dag 5 tot maximaal 10 voertuigbewegingen zijn welke in hoofdzakelijk de dagperiode plaatsvinden.

Bestelwagens (< 3.500kg):

Er wordt met twee eigen bestelwagens producten getransporteerd naar de winkels en afnemers. Deze transportbewegingen vinden alléén plaats in de dagperiode (07.00 tot 19.00 uur).

Vrachtwagens (>3.500kg):

Transportbewegingen met vrachtwagens vinden alleen plaats in de dagperiode (07.00 tot 19.00). Buiten deze tijdstippen worden laad- en losactiviteiten niet toegestaan. Het aantal vrachtbewegingen is overigens zeer beperkt. Doorgaans zal tweemaal per week grondstoffen en verpakkingen aangevoerd worden.

5 Stof maatregelen

5.1 Stof:

Stuifgevoelige grondstoffen zoals bloem zullen niet merkbaar zijn. Buiten het pand komen geen installaties zoals silo's o.i.d. die stof kunnen produceren. Alle stuifgevoelige ingrediënten zoals meel en bloem zullen verpakt worden aangevoerd.

Daarnaast geldt er in de bakkerijbranche, buiten de gestelde eisen in het activiteitenbesluit, een Arbo convenant grondstofallergie. In dit Arbo convenant voor de maalindustrie en bakkerijgrondstoffensector is vastgelegd dat deze branches een actief beleid moeten voeren om de gezondheidsrisico's van de blootstelling aan meelstof te minimaliseren.

In de nieuwe situatie worden (technische) toepassingen aangebracht zoals bijvoorbeeld filters op ventilatiekanalen en zal de bedrijfsvoering zich richten op een zogenoemd 'good-housekeepingsbeleid' van tips, adviezen en maatregelen die genoemd zijn in de handreiking voor dit convenant.

6 Gevaar

Er zijn op dit moment geen redenen te benoemen die gevaar voor de omgeving kunnen opleveren in dit type bedrijf. Desondanks beschrijven wij hier de meest voorkomende onderdelen en de te nemen maatregelen.

6.1 Opslag gevaarlijke stoffen

Er zijn geen gevaarlijke stoffen aanwezig in het pand. Vandaar vind er ook geen opslag plaats van gevaarlijke stoffen. Ook zullen er geen boven- of ondergrondse opslagtanks geplaatst worden.

6.2 Reinigingsmiddelen

Er worden geen andere reinigingsmiddelen gebruikt die anders zijn dan bij huishoudelijk gebruik. De opslag is beperkt te noemen en naar verwachting maximaal 50 kg zijn. Deze zullen in een veilige locatie opgeslagen worden.

6.3 Elektra

De gehele elektrische installatie zal worden aangelegd door een erkende installateur. Deze zal bij oplevering de gehele installatie controleren op NEN 1010. De hoofdaansluiting zal voldoen aan de eisen die het nuts bedrijf daaraan stelt.

6.4 Gas

De gehele gas installatie zal worden aangelegd door een erkende installateur. Deze zal bij oplevering de gehele installatie controleren en druk- en lektesten uitvoeren. De hoofdaansluiting zal voldoen aan de eisen die het nuts bedrijf daaraan stelt.

7 Bedrijfsafvalwater maatregelen

7.1 Bedrijfswaterafvoer:

Bedrijfswater wordt in de nieuwe situatie afgevoerd via een vetvangput die voldoet aan NEN-EN 1825-1 en -2. De capaciteit van de vetvangput zal definitief berekend worden zodra de definitieve inrichting bekend is. Als reële richtlijn voor dit rapport is de volgende berekening aangehouden:

Selecteer toepassing		Selecteer apparaten	
Bedrijfskeuze	Bedrijf keuken	Kookketel uitlaat 25 mm	0.00 l/s
Temperatuurfactor (Ft)	Factor: 1.00 Lager of gelijk aan 60°C	Kookketel uitlaat 50 mm	0.00 l/s
Plaatsing afscheider	Vrije opstelling	Kantelketel via afv. 70 mm	0.00 l/s
Materiaal	HDPE (Vrijstaand)	Kantelketel via afv. 100 mm	0.00 l/s
Dichtheidsfactor (Fd)	Factor: 1.00 Standaard / keukens - Dichtheid: 0.94	Spoelbak met sifon 40 mm	0.50 l/s
Reinigingsfactor (Fr)	Factor: 1.30 Wordt gebruikt	Spoelbak met sifon 50 mm	0.00 l/s
Totalen en geselecteerde afscheider		Spoelbak zonder sifon 40 mm	0.00 l/s
Om de berekening en uitkomst te mail/printen moet de projectnaam en plaats zijn ingevuld.		Spoelbak zonder sifon 50 mm	0.00 l/s
NG = Qs x Ft x Fd x Fr		Vaatwasser max. 2 l/s	1.20 l/s
Benodigd type: 3.00		Braadslee kantelbaar	0.00 l/s
NG = 1.70 x 1.0 x 1.00 x 1.3		Braadslee vast	0.00 l/s
Slibopvangcapaciteit: 300		Hogedruk - of stoomreiniger	0.00 l/s
Berekende groote (NG): 2.21		Schrapmachine	0.00 l/s
Afscheider: Zie melding hieronder		Groentewasmachine	0.00 l/s
		DN15	0.00 l/s
		DN20	0.00 l/s
		DN25	0.00 l/s
		Watervolume in l/s (Qs):	1.70 l/s

8 Conclusie

Door het zeer kleinschalige en ambachtelijke karakter van de bedrijfsvoering, gecombineerd met (technische) maatregelen die reeds voorzien zijn, verwachten wij dat de bedrijfsvoering nagenoeg geen impact heeft op de directe omgeving.

De invloeden op de woningen in de omgeving zijn nihil en waar mogelijk zijn technische maatregelen voorzien die als preventief gezien kunnen worden. Deze preventieve maatregelen zijn door de ondernemers al doorgevoerd in de planontwikkeling om de het karakter van het gebouw als omgeving in ere te laten.