



Informationsmøde om **fedtudskillere for restauranter, cafeer, hoteller, pizzeriaer og lignende**

Stevns Kommune og Stevns Erhverv inviterer til informationsmøde om reglerne for fedtudskillere. Har du en virksomhed med et professionelt køkken, hvor der udledes fedt eller olie til kloakken - skal du have en godkendt fedtudskiller.

Informationsmødet er for alle erhvervsdrivende, der er forpligtet til at have en godkendt fedtudskiller. På mødet kan du høre om baggrunden/lovene, kravene, og hvordan du ansøger og får en godkendelse af et anlæg.

Det er lovpligtigt at have en godkendt fedtudskiller, hvis der udledes mere fedt eller olie til kloaksystemet end en almindelig husstand. Mange har en fedtudskiller, men mange har ikke en godkendelse fra Stevns Kommune af deres anlæg.

Program:

1. Velkomst og formål med mødet v/ Stevns Erhverv
2. Problemstillingen med fedt i rørene og konsekvenser for kloaksystem og renseanlæg v/ KLAR Forsyning
3. Gennemgang af lovgrundlaget/regler for fedtudskiller v/ Stevns Kommune
4. Gennemgang af processen for ansøgning, tilladelse og færdigmelding v/ Stevns Kommune
5. Spørgsmål og opsamling

Praktisk:

Tid: 17. juni kl. 9-11

Sted: Strøby Idrætscenter,
Lendrumvej 3, 4671 Strøby

Tilmeldingsfrist: torsdag d. 13. juni
På mail til:
thomas@stevnserhverv.dk

Kontakt: direktør Stevns Erhverv,
Thomas Christensen



stevns kommune



**Stevns
Erhverv**