

BAV *in*form *umwelt*

Die Speiseöl/fett-Entsorgung über die ASZ und der MASI.



Der Öli

ist das modernste Sammel- und Verwertungssystem für Altspeiseöl aus Haushalten und der Gastronomie. Der gelbe Mehrweg-3-Liter-Sammelbehälter „Öli“ gibt dem System den Namen.



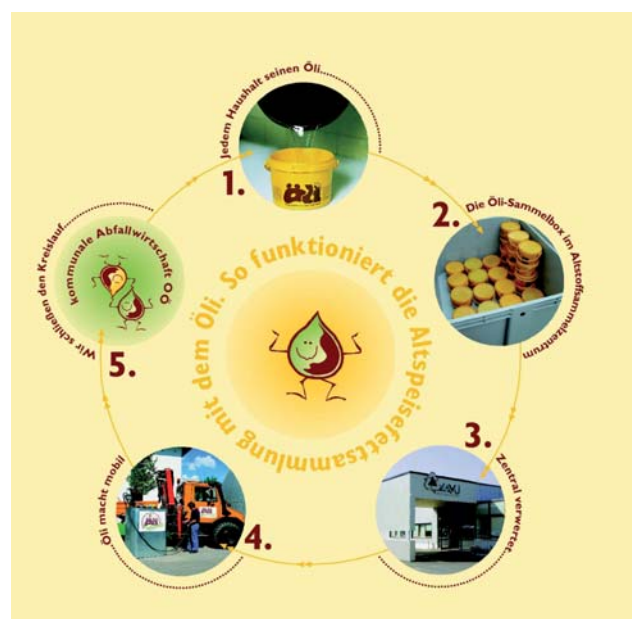
Seit einigen Jahren hat sich der Öli bewährt und erfreut sich großer Beliebtheit. Der Öli, der jedem Haushalt zur Verfügung gestellt wird, ermöglicht nicht nur die kostenlose und umweltfreundliche Entsorgung von Speiseöl und -fett, sondern auch die Wiederverwertung des gesammelten Altspeisefetts zu Biodiesel.

Kennen Sie schon den Gastro-Öli?

Der Gastro-Öli ist ein 25-Liter-Mehrwegsammler, für Altspeiseöle & -fette aus der Gastronomie. Er steht in den Altspeiseölsammelzentren unseres Bezirkes um einen kleinen Selbstkostenpreis bei der Erstanschaffung (€ 5,-) bereit. Sie können den befüllten Gastro-Öli kostenlos in einem der ASZ abgeben, und erhalten dafür sofort wieder kostenfrei einen sauberen leeren Behälter.

Gebrauchte Speiseöle und -fette sind ein wertvoller Rohstoff. Seit März 2002 ist die in Europa einzigartige Öli-Wasch- und Aufbereitungsanlage der OÖ LAVU AG in Betrieb. Das aufbereitete Alt-Speiseöl wird zu österreichischen Biodiesel-Raffinerien angeliefert und zu umweltfreundlichem Biodiesel verarbeitet.

Dadurch befindet sich auch weniger Fett im Kanal. Achtlos in das WC oder den Abfluss geleertes Altspeiseöl und -fett verursacht hartnäckige Ablagerungen und hohe Kosten, nicht nur in der Kanalisation, sondern auch in der Kläranlage.



Das darf in den ÖLI!

- ✓ gebrauchte Frittier- und Bratfette/öle
- ✓ Öle von eingelegten Speisen
- ✓ Butter- und Schweineschmalz
- ✓ verdorbene/abgelaufene Speiseöle und -fette

Das leider nicht!

- ✗ Mineral-, Motor- und Schmieröle
- ✗ andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- ✗ Mayonnaisen, Saucen und Dressings, Speisereste