

# Global denken, lokal handeln!

## Welche Speiseöle und Speisefette befinden sich in Deiner Küche?

Frittiert? Überlagert? Unbrauchbar?

→ Öli kümmert sich darum!

Auf gar keinen Fall sollte man altes Pflanzenöl im Ausguss oder in der Toilette entsorgen. Denn zuviel Fett und Öl setzt nicht nur den Rohren zu, sondern auch den Kläranlagen. Verstopfungen, Geruchsbildung und Verschmutzung des Kanalsystems sind die teure Folge für Verbraucher und Kommunen.

## Der Öli Eimer kommt nach Seubersdorf

Das moderne und innovative Sammel- und Verwertungssystem für Altspisefett-entsorgung startet in Seubersdorf.

Ab November können Sie bei dem Wertstoffhof Ihre Altspiseöle und Speisefette kostenlos und umweltfreundlich im Tauschbehälter entsorgen.

⇒ **Ab November auch in Seubersdorf**



*Der fette Inhalt ist die  
Alternative zum Palmöl  
in der Biodieselherstellung*

### Was darf in den Öli-Eimer?

- ✓ gebrauchte Frittier- & Bratfette/-öle
- ✓ Öle von eingelegten Speisen
- ✓ Butter, Margarine, Schmalz
- ✓ verdorbene und abgelaufene Speisefette und Speiseöle

### Wo erhalte ich meinen Öli-Eimer und wo kann ich ihn wieder abgeben?

Die frischen Öli-Eimer erhältst Du an der **Öli Sammelstelle**:

**Wertstoffhof Seubersdorf  
Kirchstraße 23  
(beim Bauhof)**

Pfand pro Eimer: 2 €

Dort kannst du den vollen Öli Eimer abgeben und bekommst einen leeren und sauberen Eimer zurück.



Speiseöle aus Oliven, Raps, Kürbiskern, Nuss, Argan, Distel, Avokado, Kokos, Sonnenblumen, Trüffel, Sesam, Mandel oder Würzöle etc.

