

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 Lauterhofen

Das moderne und innovative Sammel- und Verwertungssystem für Altspeisefett-entsorgung startet in Lauterhofen.

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

⇒ Ab November auch in Lauterhofen 



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 Lauterhofen
Industriestraße 1

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, Avocado, Kokos, Sonnenblumen Trüffel, Sesam, Mandel oder Würzöle etc.

