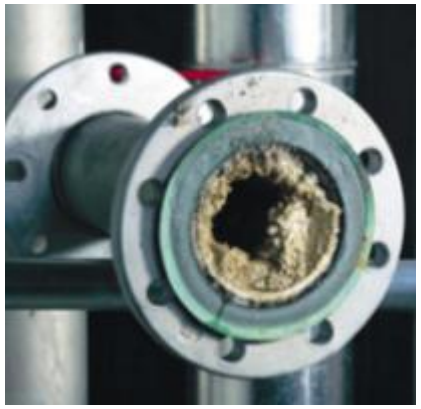
Warum Speisefett und Speiseöl sammeln?

Im Abfluss verstopfen Öle und Fette die Rohre und können in der Hausinstallation oder im öffentlichen Kanal erheblichen Ärger und Kosten verursachen.



Die Restmülltonne wird durch Öle und Fette unangenehm verschmutzt. Davon abgesehen steckt in Ölen und Fetten sehr viel Energie, die sinnvoll genutzt werden kann. Darum gibt's den Öli.

Der Gastro-Öli

An den Wertstoffhöfen in Städten und Märkten des AWV Isar-Inn werden nur Speisefette und –öle aus privaten Haushalten angenommen. Für die gewerbliche Gastronomie gibt es den Gastro-Öli. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie bei der Abfallberatung des AWV Isar-Inn oder im Internet unter: www.frittfett.de.

Was passiert mit dem gesammelten Fett und Öl?

Das in den Wertstoffhöfen des AWV Isar-Inn gesammelte Fett und Öl wird von der ARGE Energie aus Treibstoff und Fett abgeholt und nach Oberding bei Erding transportiert. Dort werden die Ölis entleert und gereinigt und gehen anschließend wieder an die Wertstoffhöfe des AWV Isar-Inn zurück.

Aus dem Altspeiseöl und -fett wird in modernen Anlagen Biodiesel hergestellt, ein hochwertiger und umweltfreundlicher Treibstoff für Dieselfahrzeuge.

Ein Teil des gereinigten Altspeiseöls wird zur Energiegewinnung (Öko-Strom und Wärme) in Blockheizkraftwerken genutzt.

Stand: 01.09.2016

Infobroschüre:

Sammlung von Altspeiseöl und Altfett

Der Öli

Der Öli

Der Öli ist ein modernes Sammel- und Verwertungssystem für altes und gebrauchtes Speiseöl und Speisefett aus Haushalten.
Der gelbe Mehrweg-Sammeleimer "Öli" gibt dem System den Namen.
Das Öli-System ermöglicht die saubere und effiziente Sammlung von gebrauchtem Speisefett und -öl und dessen Verwertung zu Biodiesel und Ökostrom.

Wo bekommt man den Öli?

Der Öli ist ein praktischer 3-Liter Mehrweg-Eimer aus Kunststoff mit Deckel.
Er ist kostenlos an den Wertstoffhöfen in den Städten und Märkten des AWV Isar-Inn erhältlich (maximal 1 bis 2 Eimer je Haushalt). Wenn der Öli voll ist, gibt man ihn einfach in einem der Wertstoffhöfe in den Städten und Märkten ab und bekommt wieder einen sauberen, frisch gespülten, leeren Öli, natürlich kostenlos.

Was darf in den Öli?

Gebrauchte Frittier- und Bratfette und –öle, Öle von eingelegten Konserven (Oliven, Sardinen, Fetakäse usw.), Butter, Margarine, Schmalz. Auch verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette.

Was darf nicht in den Öli?

Auf keinen Fall dürfen Mineral, Motor- und Schmieröle in den Öli eingefüllt werden. Auch keine Lösungsmittel und sonstige Chemikalien.
Bitte geben Sie keine Emulsionen wie Mayonnaise, Saucen, Dressings und keine Speisereste in den Öli.
Selbstverständlich sollten auch keine Verpackungen wie Becher, Gläser, Tuben usw. und sonstigen Abfälle in den Öli gelangen.

Tipps, damit die Sammlung wie geschmiert läuft:

- Öle und Fette nicht über 80 Grad C einfüllen!
- Achten Sie darauf, dass die Speiseöle und -fette frei von Verunreinigungen (Speisereste, Wasser, Spülmittel) sind.
- Den Deckel bitte immer fest verschließen (aufdrücken bis er einrastet). Dies macht den Öli geruchsdicht und transportsicher.
- Geben Sie nur vollgefüllte Ölis in Ihrem Wertstoffhof ab. Bitte denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Reinigung!
- Der Öli ist ein Mehrweggebinde für den Zweck der Altspeisefett-Sammlung. Bitte achten Sie auf einen ordnungsgemäßen Gebrauch!
- Ihren voll gefüllten Öli können Sie bequem an den Wertstoffhöfen der Städte und Märkte des AWV Isar-Inn abgeben. Vergessen Sie bitte nicht wieder einen leeren, sauberen Öli mit nach Hause zu nehmen.
- In die Öli-Sammelbox darf nur der Öli! Andere Eimer und Dosen werden nicht angenommen.

Die Öli-Sammelbox am Wertstoffhof