

Typische Altspeseöle/-fette

Diese Stoffe gehören in den NÖLI/GASTRO-NÖLI

- gebrauchte Frittier- und Bratöle/-fette
- Öle von eingelegten Speisen (Sardinen usw.)
- Butterschmalz und Schweineschmalz
- verdorbene und abgelaufene Speiseöle/-fette

Diese Stoffe gehören nicht in den NÖLI/GASTRO-NÖLI

- Mineral-, Motor- und Schmieröle
- andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Mayonnaisen, Saucen und Dressings
- Bade- und Körperöle
- Speisereste und sonstige Abfälle

Weitere Informationen unter
www.trennabc.at



Altspeseöl/-fettabgabe

Der Umwelt zuliebe muss Altspeseöl/-fett im NÖLI/GASTRO-NÖLI gesammelt und sinnvoll weiterverwertet werden. Bitte bedienen Sie sich der vom Abfallverband und den Gemeinden zur Verfügung gestellten Einrichtungen:

Altstoffsammelzentrum(ASZ)

Vollgefüllte NÖLIs werden im ASZ Ihrer Gemeinde übernommen und gegen leere, saubere Kübel getauscht.

Problemstoffsammlung

In Gemeinden, die keinem ASZ angeschlossen sind, werden volle NÖLIs bei der mobilen Problemstoffsammlung übernommen und getauscht.

Service: „Ihr ASZ“ im Web

Auf www.abfallverband.at sind die aktuellen Informationen zu Ihrem ASZ abrufbar. Außerdem lässt sich die Anfahrt mittels Anfahrtsplan darstellen.

Die NÖ Abfallverbände sorgen für die Altspesefettsammlung und eine optimale Weiterverwertung: **innovativ, sauber und umweltfreundlich!**



Gemeindeverband für Abfallbehandlung und Umweltschutz im Bezirk LILIENFELD

3170 Hainfeld, Hauptstraße 5
Tel. & Fax: 02762/67216
E-Mail: gvalilienfeld@utanet.at
www.abfallverband.at/lilienfeld



N Ö L I

Der richtige Umgang mit
gebrauchtem Speiseöl und -fett

Speiseöl/-fett-Sammlung

Jedem Haushalt seinen „NÖLI“ und den „GASTRO-NÖLI“ für die Gastronomie!

Altes Speiseöl/-fett kann sinnvoll verwertet werden. Voraussetzung dafür ist die getrennte Sammlung und ordnungsgemäße Entsorgung, zu der jeder private Haushalt und jeder Gastronomiebetrieb verpflichtet ist. Dafür gibt es den NÖLI sowie den GASTRO-NÖLI: Die bequeme und saubere Sammellösung für alle anfallenden Speiseöle/-fette.

Was ist Alt Speiseöl und -fett?

Dazu gehören alle Öle und Fette, welche im Haushalt und in der Gastronomie anfallen. Wenn diese nicht mehr verwendet werden, gehören sie in den NÖLI bzw. in den GASTRO-NÖLI.

Warum werden Alt Speiseöle und -fette gesammelt?

Damit sie nicht über den Ausguss oder das WC in die Umwelt gelangen. Speiseöle/-fette verursachen Ablagerungen und Verstopfungen in Ihren Abflussleitungen, in der öffentlichen Kanalisation sowie in Pumpwerken. Außerdem sind Alt Speiseöle/-fette wertvolle Rohstoffe für die Biodiesel-Erzeugung.



Alt Speiseöle/-fette & Rohstoff

Wie entsteht aus Alt Speiseöl/-fett wertvoller Rohstoff?

Die im NÖLI gesammelten Speiseöle/-fette kommen von Ihrem Altstoffsammelzentrum zur Firma ÖLWERT nach Langenlois. Dort wird das Alt Speiseöl/-fett zu unterschiedlichen Qualitäten aufbereitet und schließlich in den Raffinerien zu Biodiesel verarbeitet. Ungeeignete Fette und Reststoffe werden durch Vergärung in Biogasanlagen zu Biogas umgewandelt. Die NÖLI-Kübel werden in Industrie-Spülern gereinigt und können danach erneut befüllt werden.

Biogas und Biodiesel

Biogas kommt in Blockheizkraftwerken für die Strom- und Wärmeerzeugung zum Einsatz. Heimische Umwelttechnologie macht es möglich, dass in Gemeinden Kommalfahrzeuge oder öffentliche Verkehrsmittel mit „Biodiesel aus Alt Speisefett“ umweltfreundlich und schadstoffarm betrieben werden. Somit sind Biogas und Biodiesel aus Alt Speiseöl/-fett ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz. Jeder mit Alternativtreibstoffen gefahrene Kilometer spart 140g CO₂! Pro Jahr werden in Niederösterreich mit dem NÖLI fast eine Million Kilogramm Alt Speiseöle/-fette gesammelt (Stand 1/09). Aus dieser Sammelmenge werden etwa 1 Million Liter Biodiesel gewonnen, was einer Fahrleistung von ca. 18 Millionen Kilometern entspricht!

Tipps für den Alltag

Tipps für den Umgang mit dem NÖLI

- Öle und Fette nicht über 80° C einfüllen!
- Der NÖLI ist ein Mehrweggebinde nur für den Zweck der Alt Speisefettsammlung. Achten Sie bitte auf einen sorgsam und ordnungsgemäßen Gebrauch.
- Deckel immer fest verschließen (aufdrücken bis er einrastet). Dies macht den NÖLI geruchsdicht und transportsicher.
- Geben Sie nur vollgefüllte NÖLIs bei Ihrer Sammelstelle ab. Denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Kübelreinigung!
- In die NÖLI-Sammelbox darf nur der NÖLI! Andere Gebinde, Eimer und Dosen werden nicht übernommen.

WC und Ausguss sind der falsche Weg!

Unbrauchbar gewordene Öle/Fette **niemals** in den Ausguss oder ins WC schütten! Das führt zu massiven Problemen für Umwelt, Abflussleitungen, Kanalisation und Pumpwerke. In ganz NÖ summieren sich die Kosten zur Beseitigung der Fettschichten auf jährlich ca. 2,4 Millionen Euro. Diese Wartungs- und Reinigungskosten sind durch umweltbewusstes Handeln vermeidbar.

