



Seit 1. Mai 2015
Schutzgebühr
für neue
Öli-Eimer

Bio-Energie aus der Küche Altspeiseöl und -fett sammeln *MIT DEM ÖLI*

Der Öli hat *ENERGIE!*

3 Liter
Altspeiseöl
und -fett
= 3 Liter
Biodiesel

Seit Herbst 2013 ...

... **WIRD MIT DEM ÖLI GESAMMELT.** Bis zu drei Liter gebrauchtes Öl und Fett können Sie in den gelben Öli-Eimer füllen. Ist der Öli voll, geben Sie ihn einfach bei der Öli-Sammelstelle an einem der 38 ZAK-Wertstoffhöfe ab. Dort erhalten Sie im Austausch einen frisch gewaschenen Öli. **Wichtig:** Den ersten Eimer erhalten Sie gegen eine Schutzgebühr.

Geruchsdicht, sauber & transportsicher

DER ÖLI IST Ihr neuer Mehrweg-Sammeleimer für Altspeiseöl und -fett.

Wichtig: Vorsicht beim Handtieren mit heißem Öl und Fett – es besteht Verbrennungsgefahr! Lassen Sie es auf ca. 40°C abkühlen, bevor es in den Öli gefüllt wird.



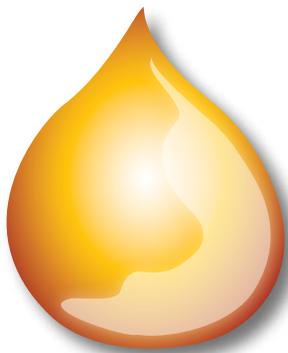
Der Abfluss ist der falsche Weg

WENN SIE DAS RESTLICHE FETT einfach in den Ausguss oder ins WC schütten, sind Ablagerungen und Verstopfungen in Ihren Abflussleitungen und der Kanalisation die Folge. Das verursacht hohe Wartungs- und Reinigungskosten. Altspeiseöl und -fett sammeln ist der richtige Weg!



BioEnergie
aus der Küche

Umweltschutz – der ZAK macht's
www.zak-kempton.de



Klimaschutz durch innovative Abfallwirtschaft

Aus Altspeiseöl und -fett wird **BIOENERGIE**

1) Sammlung im Haushalt

Gebrauchte Speiseöle und -fette sammeln Sie sauber und praktisch mit dem Öli.



2) Abgabe am Wertstoffhof

Sie geben den vollen Öli an einem der 38 ZAK-Wertstoffhöfe ab und erhalten einen neuen sauberen Öli-Sammelbehälter.



3) Entleerung und Reinigung der Ölis

Die gesammelten Ölis werden in der Öli-Anlage unseres Partners kontrolliert, geleert und danach sorgfältig gewaschen – bereit für die nächste Sammeltour.



4) Verarbeitung

Mit modernster Technik wird das Altspeiseöl und -fett gereinigt und zur Biodieselproduktion aufbereitet.



5) Verwendung als Biodiesel

Aus jedem Liter Altspeiseöl und -fett kann ein Liter Biodiesel produziert werden.



Das darf rein!

- ← Gebrauchte Frittier- und Bratenfette/-öle
- ← Öle von eingelegten Speisen
- ← Schmalz und Margarine
- ← Verdorbene und abgelaufene Speiseöle/-fette



Das darf NICHT rein!

- Mineral-, Motor- und Schmieröle
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Mayonnaise, Saucen und Dressings
- Speisereste und sonstige Abfälle



BioEnergie
aus der Küche

Warum wird eine **SCHUTZGEBÜHR** erhoben?

DER ÖLI-SAMMELEIMER für Altspeiseöl und -fett wird von der Bevölkerung sehr gut angenommen. Seit Herbst 2013 wurden bereits über 90.000 Ölis im ZAK-Gebiet ausgegeben.

Das Problem: Der ZAK musste feststellen, dass die Ölis häufig zweckentfremdet genutzt werden. Deshalb gilt seit 1. Mai 2015 eine Schutzgebühr für neue Sammeleimer.

Diese Gebühr ist allerdings nur fällig, wenn kein Öl am Wertstoffhof abgegeben wird.



Wer seine gesammelten Altspeiseöle und -fette im Öl am Wertstoffhof abgibt, erhält auch weiterhin kostenlos einen neuen gewaschenen Öl.

Regeln zur Schutzgebühr für **NEUE** Öl-Eimer



- **1,- Euro** für den 3-Liter-Eimer.
- **5,- Euro** für den 22-Liter-Eimer (Gastro-Eimer).
- Der Betrag wird von der Wertstoffhof-Leitung kassiert.
- Bei Rückgabe eines Eimers wird die Gebühr **NICHT** zurückerstattet!

TIPPS, damit die Sammlung wie geschmiert läuft



- Der Öl ist ein Mehrwegeimer – **nur für** den Zweck der Altspeisefettsammlung. Achten Sie daher auf einen sorgsamem und ordnungsgemäßen Gebrauch.
- Den Deckel bitte immer fest verschließen (aufdrücken bis er einrastet). So wird der Öl geruchsdicht und transportsicher.
- Geben Sie nur voll gefüllte Ölis bei Ihrer Sammelstelle ab. Denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Behälterreinigung!
- In die Öl-Sammelbox darf nur der Öl. Andere Eimer und Dosen werden nicht übernommen.

Fragen zum Thema?

ZAK-Info-Tel: 0831 - 252 82 68
Ansprechpartner: Frau Renate Jeni
ZAK Abfallwirtschaft GmbH,
Dieselstr. 9, 87437 Kempten

