



ALTSPEISEÖL UND -FETT RICHTIG ENTSORGEN.



Verstopfte Abflüsse durch Altspeiseöl und -fett verhindern.



Verstopfte Abflüsse und gluckernde Rohre – ein Problem, das viele kennen. Oft liegt die Ursache in der unsachgemäßen Entsorgung von Altspeiseöl und -fett. Werden diese nach dem Braten oder Frittieren in die Spüle oder ins WC gegossen, setzen sie sich in den Rohren fest, verhärten und können erhebliche Schäden an der Kanalisation verursachen.

Durch die richtige Entsorgung tragen wir nicht nur zum Schutz der Infrastruktur bei, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Der Abfallverband Schwechat bietet mit dem **NÖLI** und dem **Fett-BehÖLter** gleich zwei nachhaltige und einfache Lösungen dafür.

Wie funktioniert's?

- **NÖLI:** Nachdem das Altspeiseöl oder -fett abgekühlt ist, wird es in den NÖLI Kübel gefüllt und darin gesammelt. Sobald der Behälter voll ist, kann er am AWS Sammelzentrum gegen einen sauberen, leeren NÖLI getauscht werden.
- **BehÖLter:** Nachdem das Altspeiseöl oder -fett abgekühlt ist, wird es in leere Plastikflaschen, wie zum Beispiel die ursprünglichen Ölfaschen, gefüllt und verschlossen in einen Fett-BehÖLter bei einer der zahlreichen AWS Sammelinseln im Gemeindegebiet geworfen.



Diese Lösung macht die korrekte Entsorgung von Altspeiseöl & -fett so einfach wie nie zuvor.

Durch die Sammlung und Aufbereitung von Altspeiseöl und -fett entsteht nicht nur weniger Abfall, sondern auch ein wertvoller Rohstoff für die Herstellung von Biodiesel. Dieser umweltfreundliche Treibstoff kann in Dieselmotoren genutzt werden und trägt zur Reduzierung von CO₂-Emissionen bei.



Das gehört in den NÖLI und den BehÖLter:

- ✓ Altspeiseöl und -fett
- ✓ Frittier- und Bratenfett
- ✓ Öle von eingelegten Speisen (z. B. Tomaten, Sardinen)
- ✓ Butter- und Schweineschmalz
- ✓ Verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Das gehört NICHT in den NÖLI und den BehÖLter:

- ✗ Mayonnaise
- ✗ Dressing
- ✗ Chemikalien und Flüssigkeiten
- ✗ Motoröl und Mineralöl
- ✗ Farben
- ✗ Essensreste

Weitere Informationen:

