



Pod'te triediť kuchynské oleje s nami

Tiež už sa k vám donieslo, že jedlé oleje a tuky je možné jednoducho triediť a recyklovať? Zabráňte tým nielen zanášaniam a upchatiu odpadového potrubia u vás doma aj v celom meste. Pomôžete tým aj planéte! Recykláciou sa z oleja stáva surovina na výrobu moderných biopalív – a vďaka tomu, že raz vypestovaný olej je použitý hneď dvakrát, šetríte pôdu, vodu, ovzdušie a ďalšie zdroje.

Ako správne triediť oleje

- ✓ Do triedeného odpadu patria všetky potravinárske oleje a tuky, ktoré používate pri príprave jedla.
- ✓ Použitý olej a tuk stačí zliať alebo stierkou presunúť do akejkoľvek PET fľaše, najlepšie so širším hrdlom.
- ✓ Plnú a dobre uzavretú PET fľašu odneste do najbližšieho označeného kontajnera na triedenie oleja.



Aké druhy olejov triedime?



Olej z nakladaných potravín



Výpek z mäsa



Oleje a tuky z konzerv



Olej zo šalátov



Marinády na grilovanie



Maslo, sadlo a pevné tuky




Olej z vyprážania, fritovania, fondue



Rastlinné oleje

Čo sa s vaším olejom deje ďalej?



Olej pravidelne zväžame do továrne, kde ho vyčistíme a spracujeme na novú surovinu.

PET fľaše recyklujeme, zvyšky jedál z oleja posielame do bioplynky.

Z recyklovaného oleja sa vyrába biozložka nafty alebo plne recyklované letecké palivo.

Autá a lietadlá jazdia a lietajú na odpad, spoločne tak šetríme cenné prírodné zdroje a ovzdušie.

Viete, že...

... recykláciou 1 litra vytriedeného oleja prejdú osobné dieselové autá 14 až 20 km bez emisií?

... keď vytriedite 4 litre použitého oleja, je to podobné, ako by ste vysadili 1 strom?