



# Speisefett & Speiseöl

ASN: 12302

## Beispiele



- gebrauchte Frittier- und Bratfette/-öle
- Öle von eingelegten Speisen (Thunfisch, Sardinen, usw.)
- verdorbene und abgelaufene Speiseöle & -fette

## Keinesfalls



- Mineral-, Motor- & Schmieröle  
- zu Altöl
- andere Flüssigkeiten und Chemikalien  
- in den Problemstoffraum
- Mayonnaisen, Saucen und Dressings
- Speisereste
- tierische Fette  
- in den Bioabfall

## Achtung



- Öle und Fette nicht über 80°C einfüllen.
- Der Öli ist ein Mehrweggebinde:  
**3 Liter Haushalts-Öli: Kostenfrei**
- Nur vollgefüllte Ölis im Recyclinghof abgeben. Deckel immer fest verschließen (aufdrücken bis er einrastet).



**LAND  
SALZBURG**

## Weitere Informationen

### Sammelhinweis

Im Recyclinghof muss immer ein Tauschkontingent an leeren Haushalts-Ölis vorhanden sein, damit der Haushalt bei Anlieferung eines vollen Öli ein leeren bekommt. Dieses Kontingent ist unterschiedlich und richtet sich vor allem nach der Sammelmenge und Entsorgungsintervall.

### Empfohlenes Sammelgebilde



Palette mit Aufsetzgitter (HH-Öli Box 120 bzw. Gastro-Öli Box 12) mit Fassanhänger versehen!

### Verwertungskreislauf

Das aufbereitete Alt-Speisöl wird per Tankwagen zu österreichischen Biodiesel-Raffinerien transportiert und zu umweltfreundlichen Biodiesel verarbeitet („Umesterung“).

**Biodiesel** ist eine hochwertige Alternative zu den begrenzten Ressourcen von Erdöl. Biodiesel ist ungiftig, voll biologisch abbaubar. Biodiesel hat einen hohen Sauerstoffgehalt, enthält kaum Schwefel. Biodiesel besitzt eine hohe Schmierfähigkeit, schont den Motor und gilt nicht als Gefahrgut.



### Auswirkungen auf die Umwelt

Öle und Fette werden zum Problem, wenn sie einfach in den Ausguß oder ins WC geschüttet werden. Ablagerungen und Verstopfungen in den Abflußleitungen und in der öffentlichen Kanalisation sowie Störungen in den Pumpwerken sind die Folge. Die daraus resultierenden hohen Wartung- und Reinigungskosten sind durch umweltbewußtes Handeln vermeidbar.