

Typische Altspeiseöle und -fette

Diese Stoffe gehören in den (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 (GASTRO-)NÖLI:

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



ALTSPEISEÖL/-FETT

Der Umwelt zuliebe muss Altspeiseöl/-fett im (GASTRO-)NÖLI gesammelt werden. Bitte bedienen Sie sich der vom GV Krems zur Verfügung gestellten Möglichkeiten:



WSZ

Wertstoffsammelzentrum

Die NÖLIs aus Haushalten werden in den Wertstoffsammelzentrum übernommen. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unter www.gvkrems.at

WSZ

im Internet

Auf www.gvkrems.at sind die aktuellen Informationen zu Ihrem WSZ jederzeit abrufbar. Zusätzlich lässt sich die Anreise mittels Anfahrtsplan planen.

mobile Sammlung

Volle NÖLIs werden auch bei der mobilen Problemstoffsammlung übernommen und getauscht. Die genauen Termine sind am jeweiligen Abfuhrkalender ersichtlich.

NÖLI

Der richtige Umgang mit
gebrauchtem Speiseöl und -fett



Die richtigen Entsorgungswege erfahren Sie unter: www.gvkrems.at



Gemeindeverband
Krems

Gemeindeverband Krems

3550 Langenlois, Kamptalstraße 85
Tel. 02734/32333-0, Fax DW 34
info@gvkrems.at • www.gvkrems.at



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?

Alt Speiseöle/-fette sind wertvolle Rohstoffe für die Biodiesel-Erzeugung. Außerdem dürfen 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.



© pixelio.de | Paul-Georg Meister

Neuer Rohstoff

Wie entsteht aus Alt Speiseöl/-fett wertvoller Rohstoff?

Das Alt Speiseöl/-fett wird in 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 Kommunalfahrzeuge 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 140 g CO₂! Pro Jahr werden in Niederösterreich mit dem NÖLI fast eine Million Kilogramm Alt Speiseöle/-fette gesammelt. Aus dieser Sammelmenge werden etwa 1 Million Liter Biodiesel gewonnen. Das entspricht einer Fahrleistung von ca. 18 Millionen Kilometern!

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 sorgsamem und ordnungsgemäßen Gebrauch.
- ☒ Deckel immer fest verschließen (zudrücken 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 in das 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.