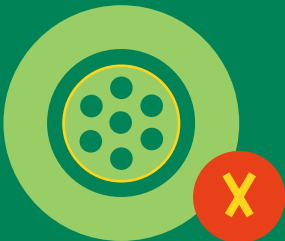


Klimaschutz und Ressourcenschonung - Recycling von Speisefetten & -ölen

Vermeidung - Was kann der Verbraucher tun ?



Benutzte Speisefette und -öle dürfen nicht in den Abfluss gegossen werden. Sie führen zu Ablagerungen und Verstopfungen und Problemen in der Kläranlage.



Wenn Frittierreste nach dem Frittieren abgesiebt oder herausgelfert werden, kann das Fett länger benutzt werden.



Nutzen Sie für gebrauchte Speisefette und -öle den **SuperDrecksKëscht**® - Frittierfettbehälter, den Sie gegen geringe Pfandgebühr im Rückkonsumzentrum erhalten.

Kreislaufwirtschaft praktisch - Recycling von alten Speisefetten und -ölen



BIO-DIESEL

90% der eingesammelten Fette werden zu Bio-Diesel verarbeitet, der z.B. in Dieselfahrzeugen oder Blockheizkraftwerken eingesetzt wird. Im Gegensatz zu herkömmlichen Diesel ist Bio-Diesel CO₂-neutral und trägt somit zum Klimaschutz bei.



HEIZUNG

Speisefette und -öle können nach Aufbereitung, bei der Wasser und Fremdstoffe abgetrennt werden, direkt als Energiequelle genutzt werden. Das **SuperDrecksKëscht**®-Center in Colmar-Berg / Luxemburg wird so beheizt.



ENERGIEGEWINNUNG

Der geringe Teil der gebrauchten Speisefette und -öle, der z.B. durch Mineralöl verunreinigt ist, kann immer noch thermisch verwertet, also mit Energieerzeugung verbrannt werden.

WAS DARF IN DEN **SuperDrecksKëscht**® -EIMER ?



gebrauchte Fritterfette, Bratenfette, Fette & Öle aus Fritteusen, Öle von eingelegten Speisen



Öle über 80°C Mineralöl, Motoröl, Schmieröl, Nähmaschinenöl, Marinaden, Salatsauce u.ä.

