



Segreguj z nami oleje jadalne.

Czy wiesz, że zużyte oleje i tłuszcze jadalne można poddać recyklingowi? Wszystkie zużyte oleje i tłuszcze jadalne używane w gospodarstwie domowym nadają się do recyklingu, a przetworzone mogą zostać wykorzystane do innych celów. Wystarczy przelać je do zwykłej plastikowej butelki typu PET i wrzucić do jednego z naszych pojemników, których sieć stale rozbudowujemy. Dzięki temu zużyty olej nie dostaje się do kanalizacji, a my dodatkowo pomagamy chronić naszą planetę!

Jak poprawnie segregować olej?



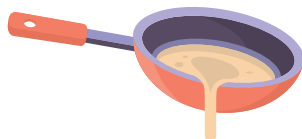
Do pojemnika należy wrzucać wszystkie rodzaje olejów i tłuszczów, które są używane do przygotowania jedzenia w twoim domu.



Zużyte oleje i tłuszcze wystarczy zlać do jakiegokolwiek butelki typu PET.



Pełną, szczelnie zamkniętą butelkę zanieść do najbliższego pojemnika przeznaczonego do segregacji olejów.



Jakie oleje powinieneś segregować?



Oleje
roślinne



Tłuszcze i
margaryny



Oleje z
konserw



Olej po
smażeniu



Olej z
sałatek



Olej z zalew



Marynaty
do grilla



Olej z
fondue

Dlaczego warto segregować oleje?



Zapobiegasz zatykaniu rur
spustowych w twoim domu



Zapobiegasz awariom
lokalnej sieci kanalizacyjnej



Masz wpływ na zmniejszenie
poziomu zanieczyszczenia
ścieków



Pomogasz redukować ilość
CO₂ emitowanego do
atmosfery



Oszczędzasz zasoby
naturalne



Przetworzony przez nas olej
staje się idealnym surowcem
do produkcji nowoczesnych
biopaliw