



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 tuky 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
zvážame 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?