



INTERREG ist ein von der Europäischen Union unterstütztes Programm zur Förderung der grenzübergreifenden Zusammenarbeit der Regionen.

Das Projekt „Bioenergie aus der Küche“ setzt die Inhalte dieses Programms in die Praxis um. Die beiden Partner ATM, Tirol und ZAK, Kempten kooperieren hier bei der Sammlung und Verwertung von Altpeiseölen und -fetten. Das in Tirol bereits bewährte Sammelsystem über die Öli-Eimer wird nun auch im ZAK-Gebiet eingeführt und im Projekt weiterentwickelt.



3 Liter Biotreibstoff erzeugen.

Die gesammelten Frittieröle und Bratfette sind eine nachhaltige Energiequelle. Neue Technologien ermöglichen daraus die Produktion von Biodiesel. So lassen sich aus dem Inhalt eines vollen Ölis

Das Sammeln von Altpeiseölen und -fetten ist damit nicht nur Teil einer erfolgreichen grenzübergreifenden Zusammenarbeit, sondern auch ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.



Das Projekt „Bioenergie aus der Küche“ wird im Zuge des Programms Interreg IV-A Bayern – Österreich durchgeführt und aus Mitteln des Fonds für Regionale Entwicklung kofinanziert.



Tipps, damit die Sammlung wie geschmiert läuft



- Der Öli ist ein Mehrwegeimer – nur für den Zweck der Altpeisefettsammlung. Achten Sie daher auf einen sorgsamen und ordnungsgemäßen Gebrauch.
- Den Deckel bitte immer fest verschließen (aufdrücken bis er einrastet). So wird der Öli geruchsdicht und transportsicher.
- Geben Sie nur voll gefüllte Ölis bei Ihrer Sammelstelle ab. Denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Behälterreinigung!
- In die Öli-Sammelbox darf nur der Öli. Andere Eimer und Dosen werden nicht übernommen.

Sammelpotential im ZAK-Gebiet:
 ca. 200 Tonnen
 Altpeiseöle und -fette.
 Das entspricht
 ca. 200.000 Liter
 Biodiesel!



Fragen zum Thema?

ZAK-Info-Tel: 0831 - 252 82 68
 Ansprechpartner: Frau Renate Jeni

ZAK Abfallwirtschaft GmbH
 Dieselstraße 9, 87437 Kempten



Aus Altpeiseöl und -fett wird Energie

Hier kommt
 der Öli!



**Wir sammeln Ihr
 Altpeiseöl und -fett
 über alle ZAK-
 Wertstoffhöfe!**

ZAK Abfallwirtschaft GmbH
 Dieselstraße 9, 87437 Kempten



Bilder: fotolia (fovito)

Der Öli hat Energie!

3 Liter
Altspeiseöl
und -fett
= 3 Liter
Biodiesel

Ab Herbst 2013 ...

... wird mit dem Öli gesammelt. Bis zu drei Liter gebrauchtes Öl und Fett können Sie in den gelben Öli-Eimer füllen. Ist der Öli voll, geben Sie ihn einfach bei der Öli-Sammelstelle an einem der 38 ZAK-Wertstoffhöfe ab. Dort erhalten Sie im Austausch einen frisch gewaschenen Öli – völlig kostenlos.

Geruchsdicht, sauber & transportsicher

Der Öli ist Ihr neuer Mehrweg-Sammeleimer für Altspeiseöl und -fett. **Wichtig:** Vorsicht beim Hantieren mit heißem Öl und Fett – es besteht Verbrennungsgefahr! Lassen Sie es auf ca. 40°C abkühlen, bevor es in den Öli gefüllt wird.



Der Abfluss ist der falsche Weg

Wenn Sie das restliche Fett einfach in den Ausguss oder ins WC schütten, sind Ablagerungen und Verstopfungen in Ihren Abflussleitungen und der Kanalisation die Folge. Das verursacht hohe Wartungs- und Reinigungskosten. Altspeiseöl und -fett sammeln ist der richtige Weg!



BioEnergie
aus der Küche

Achtung:

Ihren ersten Öli-Eimer erhalten Sie auf einem der 38 ZAK-Wertstoffhöfe oder bei Ihrer Gemeinde.

1 Sammlung im Haushalt

Gebrauchte Speiseöle und -fette sammeln Sie sauber und praktisch mit dem Öli.



2 Abgabe am Wertstoffhof

Sie geben den vollen Öli an einem der 38 ZAK-Wertstoffhöfe ab und erhalten einen neuen sauberen Öli-Sammelbehälter.



3 Entleerung und Reinigung der Ölis

Die gesammelten Ölis werden in der Öli-Anlage unseres Partners kontrolliert, geleert und danach sorgfältig gewaschen – bereit für die nächste Sammeltour.



4 Verarbeitung

Mit modernster Technik wird das Altspeiseöl und -fett gereinigt und zur Biodieselproduktion aufbereitet.



5 Verwendung als Biodiesel

Aus jedem Liter Altspeiseöl und -fett kann ein Liter Biodiesel produziert werden.



Das darf NICHT rein!

- Mineral-, Motor- und Schmieröle
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Mayonnaise, Saucen und Dressings
- Speisereste und sonstige Abfälle

Das darf rein!

- ← Gebrauchte Frittier- und Bratenfette/-öle
- ← Öle von eingelegten Speisen
- ← Margarine



Klimaschutz durch innovative Abfallwirtschaft Aus Altspeiseöl und -fett wird BioEnergie