



Segreguj zużyty olej i tłuszcz ze świątecznych dań

Nie wyobrażasz sobie świąt bez karpia czy kotleta schabowego? Kuchenne przygotowania nie mogą obyć się bez oleju i tłuszczu. Nawet w okresie przedświątecznej gorączki ważna jest segregacja zużytych olejów, aby nie szkodziły sieciom kanalizacyjnym i mogły zostać wykorzystane ponownie. To takie proste...



Jak segregować oleje i tłuszcze?



Do segregacji oleju wystarczy plastikowa butelka, do której można zlewać wszystkie oleje i tłuszcze pozostałe po przygotowaniu świątecznych dań. Resztki jedzenia nie mają znaczenia.

Jakie oleje i tłuszcze można segregować?



Wszystkie, których używasz w kuchni!
Oleje roślinne, tłuszcze stałe (smalec, masło, margaryna), marynaty, tłuszcz z pieczonego mięsa.



Gdzie oddać pełną butelkę?



Po napełnieniu szczelnie zamknij plastikową butelkę i zanieś ją do najbliższego pojemnika do segregacji oleju. Mapa pojemników znajduje się na stronie www.segregujolej.pl/mapa.



Dlaczego nie używać szklanej butelki?



Ponieważ może pęknąć w pojemniku lub w czasie transportu. Plastikowa butelka trafia do recyklingu tak samo jak olej, który segregujesz.



Co się dzieje z olejem, który segregujesz?



Olej jest oczyszczany i trafia do dalszej obróbki w rafinerii, gdzie powstaje z niego biopaliwo dla samochodów i samolotów. Dzięki temu oszczędzamy wiele surowców i zasobów naturalnych.

www.segregujolej.pl

Kontakt

+48 661 117 187

www.segregujolej.pl

www.facebook.com/segregujolej

info@segregujolej.pl

Na www.segregujolej.pl/mapa znajdziesz lokalizacje pojemników na zużyty olej jadalny.