

# Global denken, lokal handeln!

## Welche Öle & Fette befinden sich in Deiner Küche?

Frittiert, überlagert oder unbrauchbar

- Öli kümmert sich darum!

Auf gar keinen Fall sollte man altes Pflanzenöl im Ausguss oder der Toilette entsorgen. Denn zu viel Fett und Öl setzt nicht nur den Rohren zu, sondern auch den Kläranlagen. Verstopfungen, Geruchsbildung und Verschmutzung des Kanalsystems sind die teure Folge für Verbraucher und Kommunen.

## Der Öli im Hofer Land!

Das moderne und innovative Sammel- und Verwertungssystem für Altspisefett-entsorgung in unserer Region.

Ab sofort können private Haushalte ihre Altspiseöle kostenlos und umweltfreundlich im Tauschbehälter entsorgen.

Mehr Infos auf: [www.altspisefett-entsorgung.de](http://www.altspisefett-entsorgung.de)  
[www.azv-hof.de](http://www.azv-hof.de)



*Der fette Inhalt ist die Alternative zum Palmöl in der Biodieselherstellung*

### Was darf in den Öli-Eimer?

- ✓ gebrauchte Frittier- & Bratfette/-öle
- ✓ Öle von eingelegten Speisen
- ✓ Butter, Margarine, Schmalz
- ✓ verdorbene & abgelaufene Speisefette & Öle

### Wo erhalte ich meinen Öli-Eimer und wo kann ich ihn wieder abgeben?

Die frischen Öli-Eimer erhältst Du an den **Öli Sammelstellen**:

**alle Wertstoffhöfe**  
in Stadt und Landkreis Hof

Dort kannst du die vollen Öli Eimer und auch sonstige mit Öl gefüllte Kunststoffverpackungen abgeben.



Speiseöle aus Oliven, Raps, Kürbiskern, Nuss, Argan, Distel, Avokado, Kokos, Sonnenblumen, Trüffel, Sesam, Mandel oder Würzöle etc.