

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 kommt nach Hof!

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

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

Mehr Infos auf: www.altspisefett-entsorgung.de
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 ab sofort an der **Öli Sammelstelle:**

Wertstoffhof Hof
Am Silberberg 1a
95030 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.