



Pojďte třídit kuchyňské oleje s námi.

Taky už se k vám doneslo, že jedlé oleje a tuky lze jednoduše třídit a recyklovat? Zabráníte tím nejen zanášení a ucpání odpadního potrubí u vás doma i v celém městě. Pomůžete tím i planetě! Recyklací se z oleje stává surovina pro výrobu moderních biopaliv – a díky tomu, že jednou vypěstovaný olej je použit hned dvakrát, šetříte půdu, vodu, ovzduší a další zdroje.

Jak správně třídit oleje



Do tříděného odpadu patří všechny potravinářské oleje a tuky, které používáte při přípravě jídla.



Použité oleje a tuky stačí slít nebo stěrkou přesunout do jakékoli PET lahve, nejlépe se širším hrdlem.



Plnou a dobře uzavřenou PET lahev odnesete do nejbližšího označeného kontejneru na třídění oleje.



Jaké druhy olejů třídíme



Olej z nakládaných
potravin



Výpek
z masa



Oleje a tuky
z konzerv



Olej ze salátu



Marinády
na grilování



Máslo, sádlo
& pevné tuky



Olej ze smažení,
fritování, fondue



Rostlinné
oleje

Co se s vaším olejem
děje dál?



Olej pravidelně
svážíme do továrny,
kde jej vyčistíme
a zpracujeme na
novou surovinu.

PET lahve
recyklujeme,
zbytky jídel
z oleje posíláme
do bioplynky.

Z recyklovaného
oleje se vyrobí
biosložka nafty nebo
plně recyklované
letecké palivo.

Auta a letadla jezdí
a létají na odpad,
společně tak šetříme
cenné přírodní
zdroje a ovzduší.

Víte, že...

... recyklací 1 litru vytríděného oleje ujedou osobní
dieselová auta 14 až 20 km bez emisí?

... když vytrídíte 4 litry použitého oleje,
je to podobné, jako byste vysadili 1 strom?