

Holen Sie sich Ihren Sammeleimer und leisten auch Sie einen Beitrag für unsere Umwelt.



AUCH STARK FÜR GASTGEWERBE

Sie führen einen Imbissbetrieb, eine Gaststätte, einen Cateringservice oder eine Großküche für Pflegeheime, Krankenhäuser oder Kindertagesstätten. Gern beraten wir Sie zu unserem individuellen Behältertauschsystem und werden Ihr zuverlässiger Partner für die Entsorgung und Verwertung überlagerter Lebensmittel.



www.berndt-gmbh.de



Nicht verschwenden - wieder verwenden!



Auf gar keinen Fall sollte man altes Pflanzenöl im Ausguss oder der Toilette entsorgen. 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.



Aus 1 Liter Speiseöl werden ca. 0,9 Liter Biodiesel produziert! Dem konventionellen Diesel werden max. 7% Biodiesel beigemischt (B7). Alt Speiseöl ist die Alternative zum Palmöl in der Biodieselherstellung.



FUNFACT

Der Inhalt eines vollen Öli-Eimers liefert genug Energie, um dein Smartphone 3 Jahre lang vollständig aufzuladen.



**GLOBAL DENKEN,
LOKAL HANDELN.**



Aus Speiseölen

privater Haushalte

gewinnen wir neue Energie.

WELCHE ÖLE FINDEN SICH IN DEINER KÜCHE?

FRITTIERT, ÜBERLAGERT ODER UNBRAUCHBAR - ÖLI KÜMMERT SICH DARUM!

WAS IST ÖLI?

Der Öli ist ein modernes Sammel- und Verwertungssystem für Alt Speiseöl- und fett aus privaten Haushalten. Der Mehrweg Sammeleimer „Öli“ gibt dem System den Namen. Das Öli-System ermöglicht die saubere und effiziente Sammlung von gebrauchtem Speisefett und -öl und dessen Verwertung. Bis zu 3 Liter gebrauchtes Öl & Fett können in den Öli-Behälter gefüllt werden. Ist der Öli voll, kann er bei einer Öli-Sammelstelle oder am Recyclinghof abgegeben und gegen einen leeren, sauberen Öli-Behälter eingetauscht werden. Selbstverständlich können alle Öle auch in Originalverpackungen abgegeben werden.



TIPPS, DAMIT DIE SAMMLUNG WIE GESCHMIERT ABLÄUFT

Achten Sie darauf, dass die Speiseöle & -fette frei von Verunreinigungen (Speisereste, Wasser, Spülmittel) sind. Den Deckel bitte immer fest verschließen (aufdrücken bis er einrastet). So wird der Öli geruchsdicht und transportsicher. Lassen Sie das heiße Öl und Fett auf 40°C abkühlen, bevor Sie es in den Öli-Eimer füllen.



DAS DARF REIN!

- ✓ gebrauchte Frittierfette u. Bratfette/-öle
- ✓ Öle von eingelegten Speisen
- ✓ Butter, Margarine, Schmalz
- ✓ verdorbene u. abgelaufene Speiseöle /-fette
- ✓ Raps- & Sojaöl
- ✓ Palmöl
- ✓ Kürbiskern- & Balsamicoöl
- ✓ Mandelöl
- ✓ Avocadoöl
- ✓ Distelöl
- ✓ Sesam- & Olivenöl
- ✓ Kokos- & Walnussöl
- ✓ Sonnenblumenöl
- ✓ Arganöl



DAS DARF NICHT REIN!

- ✗ keine Mineral-, Motor- und Schmieröle
- ✗ keine Körperpflegeöle oder -produkte
- ✗ andere Flüssigkeiten u. Chemikalien
- ✗ Mayonnaisen, Saucen u. Dressings
- ✗ Holzlasuren
- ✗ Saunaöle & Badezusätze
- ✗ sonstige Abfälle

KONTAKTIEREN SIE UNS

Berndt GmbH
Hauptstr. 2-4
85445 Oberding

Telefon: 0 81 22 / 8 88 – 0
Telefax: 0 81 22 / 8 88 – 88
E-Mail: oeli@berndt-gruppe.com



Weitere Infos auf: www.altspeisefett-entsorgung.de