

## Gastro-Öli:

### DIE saubere Lösung für alle Wirte

Für Oberösterreichs Restaurants, Imbiss- und Cateringbetriebe, Großküchen, Feste und Veranstaltungen ist der 25-Liter Gastro-ÖLI - erhältlich und abzugeben in allen oberösterreichischen Altstoffsammelzentren - die optimale Sammellösung. Mit dem Gastro-ÖLI sind Sie als Sammler rechtlich auf der sicheren Seite und leisten zudem einen wichtigen Beitrag für die Umwelt.



### Der richtige Platz für Ihr Altspeseöl und -fett

Laut Abfallwirtschaftsgesetz müssen Altöle und -speisefette in Österreich getrennt gesammelt und einem berechtigten Abfallsammler oder -behandler zur weiteren Verwertung übergeben werden. Zudem sind gebrauchte Speiseöle und -fette wertvolle Rohstoffe - so entsteht in österreichischen Biodieselraffinerien aus einem Liter Altöl ein Liter Biodiesel. Seit Einführung des ÖLIs im Jahr 2001 wurden bereits mehr als **13 Millionen Liter** fossiler Diesel ersetzt und rund **37.000 Tonnen** CO<sub>2</sub> für den Klimaschutz eingespart!

Nicht zuletzt ist, wer sein Öl im Gastro-ÖLI sammelt, auch auf der „sauberen“ Seite. Denn Öle und Fette, die im Ausguss oder WC entsorgt werden, bilden Ablagerungen und Verstopfungen in den Abflussleitungen. Das bedeutet in Folge oftmals hohe Wartungs- und Reinigungskosten. Der Gastro-ÖLI hingegen ist ein günstiger Mehrwegbehälter, denn Sie bezahlen nur den ersten Kübel. Wenn Sie einen vollen Kübel ins ASZ bringen, erhalten Sie kostenlos einen leeren und gereinigten Kübel - dies gilt für alle weiteren Kübel.

### Was gehört in den Gastro-ÖLI?

#### Hinein kommen:

- Gebrauchte Frittier- und Bratfette/-öle
- Öle von eingelegten Speisen
- Verdorbene und abgelaufene Speiseöle/-fette

#### Das darf NICHT in den ÖLI:

- Mineral-, Motor- & Schmieröle -> zu Altöl
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Mayonnaisen, Saucen und Dressings
- Speisereste



### AKTION: Sammeln wird jetzt belohnt!

**Wer 4 volle Gastro-Ölis ins ASZ bringt, bekommt eine 10l Frivissa-Öldose als Dankeschön!**

*Sammelpässe erhalten Sie per Post oder in Ihrem nächsten ASZ.*

*Aktion gültig solange der Vorrat reicht!*



## Gastro-Öli in der Praxis

**Gabriele Feichtinger,**

**Wirtin in der Jausenstation Feichtinger in Hohenzell:**

*„Ob Schnitzel, Pofesen oder gebackene Leberknödel, in unserer Jausenstation fällt vor allem in der kalten Jahreszeit - außerhalb der Brettljausezeit - viel Altspeseöl an.“*

*Die Abgabe im ASZ ist praktisch und geht auf der regelmäßigen Entsorgungstour von Altstoffen einfach mit!“*

Tipp der Wirtin: Das heiße Öl nach dem Schnitzelbacken in einer Blechdose (z.B. alte Sauerkrautdose) abkühlen lassen und erst abgekühlt in den ÖLI einfüllen.



**Martina Reichenberg,**

**Da Hendlbrater, Ried im Innkreis:**

Fast täglich ist Martina Reichenberg mit ihrer Hendlbraterie im ganzen Bezirk unterwegs. Dabei entsteht Altspeseöl vor allem aus dem Bratrückstand der Hendln und aus der Fritteuse.

*„ Als kleiner Betrieb mit abgelegenen Betriebsstandort wird mein altes Öl durch keinen Entsorger abgeholt. So bringe ich meinen Gastro-Öli wöchentlich ins ASZ. Das Tolle am Gastro-Öli: Er ist handlich und fährt immer in meinem Wagen mit.“*

