

Come funziona la raccolta di grassi esausti con Öli della Val Pusteria:

1. Un pratico aiuto in cucina

Öli è un aiuto di grande praticità in cucina. Basta, infatti, versare l'olio di frittura e il grasso di cucina raffreddato (massimo tre litri) in questo contenitore e chiuderne bene il coperchio. In tal modo l'olio, il grasso e lo strutto esausti si conservano in modo ottimale fino al completo riempimento del contenitore Öli della Val Pusteria.

Il contenitore Öli può essere ritirato presso l'ufficio della Polizia municipale (lo stesso dove si ritirano i sacchi per i rifiuti) nei seguenti orari:

**da lunedì a giovedì: dalle ore 8:45 alle ore 10:00 e dalle ore 15:00 alle ore 16:00
venerdì: dalle ore 8:45 alle ore 10:00**

2. Trasporto all'impianto di riciclaggio

Una volta riempito il contenitore Öli della Val Pusteria è necessario trasportarlo **all'impianto comunale di riciclaggio, in Via Pusteria n. 25/B**. Lì sono già stati predisposti dei contenitori vuoti pronti per il ritiro.

Il "principio dello scambio di Öli" funziona così:

Si consegna un contenitore pieno di Öli della Val Pusteria nel box di raccolta e si ritira un contenitore Öli della Val Pusteria vuoto da riportare a casa. Tutto qui! Fino alla volta successiva e al nuovo scambio di un contenitore Öli pieno con uno vuoto.

3. Una doccia bollente per gli Öli

Nell'impianto per gli Öli della ditta Dabringer presso Bressanone si effettua la pulizia degli Öli della Val Pusteria. Lì i contenitori riutilizzabili vengono svuotati, lavati e nuovamente destinati alla raccolta in Val Pusteria.

4. Energia ricavata dal grasso

Öli fornisce energia preziosa con i residui dell'olio e del grasso della Vostra cucina. La nuova e moderna centrale della ditta Dabringer nei pressi di Bressanone trasforma questo "grasso in energia", cioè in corrente ecologica.

5. Servizio ecologico e gratuito

I comuni ed i servizi ambientali della Val Pusteria mantengono a regime il "ciclo dei grassi". Fanno in modo che ogni nucleo familiare della Val Pusteria disponga gratuitamente di un Öli della Val Pusteria. Anche la partecipazione al sistema di raccolta (consegna di Öli pieni e ritiro di Öli vuoti) è gratuita per tutte le famiglie!

Consigli per una raccolta "liscia come l'olio!
Cosa raccogliere e cosa evitare?

Sì...

- Oli esausti di frittura e da cucina
- Oli di conserve (tonno, olive...)

- Burro, margarina, strutto
- Oli e grassi alimentari deteriorati e scaduti

No...

- Oli minerali, di motore e lubrificanti (da smaltire tra i rifiuti speciali!)
- Altri liquidi e sostanze chimiche
- Salse e dressing per insalate
- Resti alimentari ed altri rifiuti

Consigli per la raccolta:

Far raffreddare gli oli e i grassi e non introdurli con una temperatura superiore a 40° C!

Öli della Val Pusteria è un contenitore riutilizzabile. Si prega di impiegarlo solo nella raccolta di grassi da cucina, facendone un uso appropriato.

Il coperchio di Öli della Val Pusteria dovrebbe essere sempre ben chiuso finché non si sente il dispositivo di blocco (il trucco sta nel clic!). Öli della Val Pusteria riesce così a trattenere gli odori e può essere trasportato in sicurezza.

Conferite all'impianto di riciclaggio solo Öli della Val Pusteria pieni. Pensate ai costi di trasporto e di lavaggio dei contenitori!

6. Nell'impianto di riciclaggio può essere consegnato solo Öli della Val Pusteria! Non si accettano altri recipienti o barattoli.