

Kitzingen startet kostenlose Sammlung: Neuer Behälter für Speiseöle!

Landkreis Kitzingen verschenkt 1000 Mehrweg-Behälter zur Sammlung von Speiseölen am Wertstoffhof – einfach und umweltfreundlich!

Kitzingen, Deutschland - Kitzingen hat ein innovatives Projekt ins Leben gerufen, um die nachhaltige Entsorgung von Speiseölen und -fetten zu fördern. Seit über zwei Jahren können die Bürger in Kitzingen bereits ihre gebrauchten Öle kostenlos am Wertstoffhof abgeben. Um diesen Prozess noch einfacher zu gestalten, bietet die Kommunale Abfallwirtschaft ab sofort kostenlose Mehrwegbehälter an, die den Umweltgedanken weiter unterstützen und die Sammlung erleichtern sollen.

Die ersten tausend Mehrwegbehälter werden kostenlos an die Haushalte verteilt. Jeder Haushalt hat die Möglichkeit, einen dieser Behälter zu erhalten. Sollte die Nachfrage höher sein, können zusätzliche Behälter gegen ein Pfand von lediglich 2,50 Euro am Wertstoffhof im conneKT-Park erlangt werden. Personen, die beispielsweise häufig frittieren und daher einen höheren Bedarf haben, können problemlos mehrere Behälter in Anspruch nehmen. Jeder Behälter wird mit einem Informationsflyer geliefert, der die wichtigsten Informationen zur korrekten Nutzung bereitstellt.

Details zu den Mehrwegbehältern

Die neuen Sammelbehälter haben ein Fassungsvermögen von 1,2 Litern und bieten verschiedene Vorteile: Sie sind auslaufsicher, geruchsdicht und halten Temperaturen bis 70

Grad Celsius stand. In den Behältern dürfen alle im Haushalt verwendeten Speiseöle und -fette gesammelt werden, selbst wenn sie ungesiebt sind, einschließlich Rückstände von Panade, Kräutern oder Käsebrösel. Wenn der Behälter voll ist, können die Bürger diesen in eine der Speiseöl-Tonnen am Wertstoffhof entsorgen und erhalten einen sauberen Behälter für ihre weitere Sammlung zurück.

Alternativ können auch eigene Behälter genutzt werden, solange diese aus Plastik oder Metall sind. Bei der Collection am Wertstoffhof spielt jedoch auch das Recycling eine entscheidende Rolle. Die gesammelten Speiseöle und -fette werden von der regionalen Verwerterfirma „Jeder Tropfen Zählt GmbH“ abholt, gereinigt und aufbereitet, um daraus klimaschonende Biokraftstoffe sowie Strom und Wärme herzustellen. Ein Teil dieser aufbereiteten Öle wird zudem für die Herstellung von Reinigungsmitteln und Kosmetikprodukten verwendet.

Die getrennte Sammlung der Öle hat nicht nur Vorteile für die Umwelt, sondern verhindert auch kostenintensive Probleme in den Abwassersystemen. Speiseöle können Rohrleitungen verstopfen und den Klärprozess in den Anlagen stören, weshalb eine korrekte Entsorgung unerlässlich ist.

Was darf in die Mehrwegbehälter?

In den neuen Behältern dürfen folgende Stoffe gesammelt werden:

- Gebrauchte Frittier- und Bratfette sowie Speiseöle aller Art
- Öl von eingelegten Speisen (wie z.B. Sardinen, Schafskäse, Peperoni)
- Margarine
- Verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Es ist jedoch wichtig, bestimmte Materialien nicht in die Behälter

zu geben, darunter:

- Mineral-, Motor- und Schmieröle
- Mayonnaisen, Salatsaucen und Dressings
- Speisereste und sonstige Abfälle
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien

Für Fragen rund um die Sammlung von Speiseöl und -fett stehen die Abfallberater des Landratsamtes unter der Telefonnummer 09321 928-1234 oder per E-Mail unter abfall@kitzingen.de zur Verfügung. Dieses Projekt kann als weiteren Schritt in eine nachhaltige Zukunft gesehen werden, der nicht nur die Umwelt schont, sondern auch den Bürgern einen einfachen und effektiven Weg zur Entsorgung ihrer Speiseöle und -fette bietet.

Mehr Details zu diesem Thema finden sich in einem ausführlichen Bericht [auf www.infranken.de](http://www.infranken.de).

Details

Ort	Kitzingen, Deutschland
------------	------------------------

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at