

Je čas odľahčiť prírodu



Vedeli ste, že pár kvapiek
kuchynského oleja môže znečistiť
stovky litrov vodných zdrojov?

Použité jedlé oleje a tuky nepatria
do výlevky. Zanášajú odtokové potrubia
a kanalizáciu, znemožňujú ich správny
chod a priťahujú hlodavce.

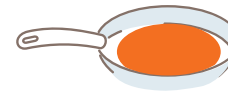
Rozšírili sme zber
jedlých olejov a tukov
do celej Bratislavy.

OLO[®]


BRATISLAVA

Ako na to?

1.



Kuchynský olej je potrebné
vychladiť na izbovú teplotu.

2.



S pomocou lievika ho treba preliať
do **plastovej** (nie sklenenej)
fľaše so **závitovým uzáverom**.
Na zachytenie tuhých nečistôt je
vhodné použiť sitko. Plná fľaša
sa napokon poriadne uzavrie.

3.



Naplnenú fľašu treba vložiť
do **oranžovej** nádoby, ktorá sa
nachádza na stanovišti zberných
nádob. Olej sa nesmie nikdy naliať
priamo do zberných nádob.

4.



Odvoz oleja zabezpečí OLO, a.s.
Nakoniec bude ekologicky
spracovaný a využitý ako zložka
pri výrobe biopalív.

Viac informácií nájdete na www.olo.sk/olejeatuky