

COMUNE DI SEMIANA



SALVAGUARDIAMO L'AMBIENTE RECUPERANDO OLI E GRASSI DI CUCINA

PERCHÈ RECUPERARE?

- Per ridurre i rifiuti a carico del sistema fognario comunale
- Per ridurre gli interventi (privati e comunali) necessari a causa della formazione di tamponi grassi
- Per eliminare i grassi alimentari negli impianti di depurazione (con riduzione dei costi di gestione)
- Per eliminare il rischio di soffocamento della flora e della fauna nei corsi d'acqua
- Per ridurre l'uso di oli vergini nelle lavorazioni industriali a favore di quelli di recupero

COME SI RECUPERA?

Gli oli alimentari domestici, di scarto, devono essere versati negli appositi contenitori e conferiti nei punti di raccolta indicati.

Personale qualificato provvederà periodicamente al loro ritiro, inviando il tutto all'impianto di trattamento per ottenere oli di recupero da utilizzare in molteplici lavorazioni industriali (Bio-diesel, corrente, generazione di calore, ...)

COSA SI METTE NEI CONTENITORI?

SI:

- Oli dei barattoli sott'olio
- Oli derivanti da frittture e/o cotture in pentola
- Oli scaduti, burro e/o simili

NO:

- Residui di cibo
- Acqua di lavaggio di pentole, piatti, vasetti o di qualsiasi altro genere