

Per informazioni

Servizio Clienti 800.999.500

chiamata gratuita attivo dal lunedì al venerdì
dalle 8.00 alle 22.00, sabato dalle 8.00 alle 18.00

199.199.500 da telefono cellulare
chiamata a pagamento costi variabili
in base all'operatore e al profilo tariffario scelto

www.gruppohera.it

**DIRE FARE
DIFFERENZIARE**

dicembre 2014

stampato su carta riciclata



 ilRifiutologo.it

Una nuova raccolta per andare lisci come l'olio



Comune di Castelfranco Emilia



Comune di Castelfranco Emilia



L'importanza della raccolta differenziata per l'olio alimentare



Come e dove raccogliere l'olio

Ogni anno in Italia sono immessi sul mercato **1.400.000.000 Kg di olio alimentare**. Ogni cittadino produce circa **5 Kg/procapite** all'anno di olio esausto proveniente principalmente dalla **cottura dei cibi** e dai processi di **frittura**. Se versati nel lavandino o dispersi nell'ambiente **intasano le tubature, inquinano e causano problemi anche ai depuratori più sofisticati e alle condotte fognarie. Un litro di olio può contaminare seriamente la falda e le acque superficiali, formando una pellicola che ostacola l'ossigenazione dell'acqua.**

LA NUOVA RACCOLTA STRADALE

La **raccolta degli oli alimentari**, già attiva nelle stazioni ecologiche del Gruppo Hera, sarà **implementata anche in strada**, diventando ancora più facile: "per andare lisci come l'olio!". Saranno infatti posizionati dei nuovi contenitori stradali appositamente realizzati per la raccolta degli oli alimentari.

L'OLIO ALIMENTARE, SE CONFERITO CORRETTAMENTE, È UN RIFIUTO COMPLETAMENTE RECUPERABILE

Dopo la raccolta e la rigenerazione, gli oli alimentari diventano una materia prima riutilizzabile/recuperabile per diversi prodotti o all'interno di vari processi:

- biodiesel per trazione;
- recupero energia elettrica e calore;
- altri usi industriali (produzione asfalti, bitumi, mastici, collanti...).

Le bottiglie di plastica contenenti l'olio esausto sono infine avviate a recupero nella raccolta della plastica per la produzione di nuova materia prima.



Istruzioni per una raccolta corretta

SÌ: oli alimentari adoperati in cucina, oli da frittura, strutto e oli utilizzati per conservare gli alimenti nei vasetti (es. tonno, sott'oli...)
NO: oli minerali (oli motore, oli lubrificanti...)
COME: devono essere raccolti a freddo in bottiglie di plastica ben chiuse da conferire all'interno dell'apposito contenitore. Non utilizzare recipienti in vetro. Diametro massimo bottiglie 18 cm.

ECCO DOVE TROVI I CONTENITORI PER CONFERIRE IL TUO OLIO ALIMENTARE

Cerca quello più vicino e comincia la tua raccolta

CONTENITORE GRANDE

Centro Commerciale Le Magnolie
via Loda, 6

CONTENITORE COLONNA

Piazza della Vittoria
davanti al Municipio

via Oberdan (incrocio con via dei Mille)
Piumazzo

Per conoscere l'elenco aggiornato visita
<http://www.ilrifiutologo.it/oliCastelfrancoemilia>

