Nur knapp die Hälfte der Niederösterreicher:innen entsorgt ihr Altspeiseöl immer sachgemäß.*

Das verursacht nicht nur massive technische Probleme und unnötige Kosten, sondern ist auch eine verpasste Chance für mehr Nachhaltigkeit.

Die Ursache ist meist eine Kombination aus Unwissenheit und Bequemlichkeit. Genau dort entwickelt das bewährte Sammelsystem der Münzer Bioindustrie seine Wirkung:

- ✓ Die Sammlung wird den Verbraucher:innen buchstäblich nähergebracht
- ✓ Die Flaschensammlung ist eine einfache Ergänzung zur bestehenden NÖLI-Sammlung
- ✓ Die Integration in die alltägliche Entsorgungspraxis (z.B. bei der Altglassammlung) fördert die Bewusstseinsbildung

Der Fett-BehÖLter

Abmessungen:
H 146 x B 75 x T 90 cm

Fassungsvermögen:
240 Liter

Größe des Einwurfs:
190 mm Durchmesser

Ihre Vorteile

- ✓ Münzer Rund-um-Service
- ✓ Keine Kosten für Gemeinden
- ✓ Doppelt auslaufgesichert
- ✓ Wetter- und witterungsfest
- ✓ Beschriftung in einfacher Sprache
- ✓ Markantes Design als visuelle Erinnerung für die korrekte Entsorgung

**Münzer Umfrage 04/2024 mit marketagent. N=1020; Alter: 18-65; wohnhaft in K, NÖ, STMK und W*

Einfach sammeln in nur wenigen Schritten

Ob beim Kochen oder dem Genuss eingelegter Lebensmittel - Altspeiseöl fällt wirklich in jedem Haushalt an.

Auch kleinste Mengen machen einen Unterschied, wenn gewissenhaft gesammelt.

Das Altspeiseöl abkühlen lassen, und danach in eine Plastikflasche oder Blechkanister füllen. Am besten nutzt man einen Trichter als Einfüllhilfe.

Das Öl von Antipasti, Thunfisch oder ähnlichem kann sofort abgefüllt werden.

Ölplastikflaschen sind pfandfrei!

Die fest verschlossene Flasche einfach bei nächster Gelegenheit in einen Fett-BehÖlter einwerfen.

Der Sammelbehälter wird in regelmäßigen Abständen von der Firma Münzer geleert.

Das wird gesammelt:

- ✓ Altspeiseöl & -fett
- ✓ Öl eingelegter Lebensmittel, z.B. Ziegenkäse
- ✓ Antipasti-Öl, z.B. von Artischocken oder getrocknete Tomaten
- ✓ Öl von Sardinen, Thunfisch und anderen Fischkonserven
- ✓ Butter, Schmalz und Margarine
- ✓ Ranzige und verdorbene Öle