



**Marktgemeinde
Lichtenwörth**
Pol. Bezirk Wiener Neustadt, NÖ
A-2493 Lichtenwörth
Hauptstraße 1

Lichtenwörth, im August 2016
DVR: 0405442
UID-Nr. ATU 16223405
Tel.: 02622/75227
Fax: 02622/75227-9
E-Mail: gemeindeamt@lichtenwoerth.at
Internet: <http://www.lichtenwoerth.gv.at>

„NÖLI“ – Sammelsystem für Altspeseöl/-fett

Sehr geehrte Lichtenwörtherinnen und Lichtenwörther,

wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen hiermit den „NÖLI“ überreichen dürfen. Das „NÖLI“-Sammelsystem ist eine einfache und bequeme Lösung, um gebrauchtes Speiseöl und –fett ordnungsgemäß zu entsorgen, zu dem jeder private Haushalt und jeder Gastronomiebetrieb verpflichtet ist.

Was ist der „NÖLI“?

Jeder Haushalt bekommt einen „NÖLI“-Sammelbehälter kostenlos von der Marktgemeinde Lichtenwörth zur Verfügung gestellt, um gebrauchtes Speiseöl und –fett zu sammeln. Das Fassungsvermögen beträgt 3 Liter.

Wie funktioniert der „NÖLI“?

Wenn der Behälter voll ist, kann dieser in der Gründeponie **mit der Servicecard** gegen einen sauberen und leeren Sammelbehälter ausgetauscht werden.

Öffnungszeiten Gründeponie (April bis Oktober):

Mittwoch: 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Samstag: 13.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Öffnungszeiten Gründeponie (März und November):

Samstag: 13.00 Uhr bis 16.00 Uhr



Die Öffnungszeiten während der **Wintersaison von Dezember bis Februar** werden noch bekannt gegeben.

Die „NÖLI“-Behälter werden danach in Industriespülern gereinigt und können erneut verwendet und befüllt werden.

Was gehört in den „NÖLI“?

- Gebrauchte Frittier- und Bratöle/-fette
- Öle von eingelegten Speisen (Sardinen etc.)
- Butter- und Schweineschmalz
- Verdorbene und abgelaufene Speiseöle/-fette

Was gehört NICHT in den „NÖLI“?

- Mineral-, Motor- und Schmieröle
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Mayonnaisen, Saucen und Dressings
- Bade- und Körperöle
- Speisereste und sonstige Abfälle

Tipps für den Umgang mit dem „NÖLI“

- Öle und Fette nicht über 80°C einfüllen!
- Achten Sie auf einen sorgsamem und ordnungsgemäßen Gebrauch.
- Deckel immer fest verschließen (zudrücken bis er einrastet). Dies macht ihn geruchsdicht und transportsicher.
- Geben Sie bitte nur vollgefüllte „NÖLI“-Behälter ab, um den Aufwand für den Transport und die Reinigung des „NÖLI“-Sammelbehälters gering zu halten.
- In die „NÖLI“-Sammelbox darf nur der „NÖLI“. Andere Gebinde, Eimer und Dosen werden nicht übernommen.

Warum gibt es den „NÖLI“?

Wenn altes Speiseöl/-fett getrennt gesammelt wird, kann es sinnvoll verwertet werden, z.B. für die Biodiesel-Erzeugung.

Wenn Alt Speiseöle und -fette im WC oder Ausguss entsorgt werden, wird einerseits die Umwelt geschädigt und andererseits können dadurch auch Ablagerungen und Verstopfungen in Ihren Abflussleitungen, in der öffentlichen Kanalisation und in Pumpwerken entstehen.

Bitte helfen auch Sie mit, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Gerne für unsere Gemeinde tätig!



Harald Richter
Bürgermeister