

## Speiseöle und -fette

Speiseöle und -fette, wie zum Beispiel Reste von Bratfetten, Frittierfetten und -ölen oder überlagerten Pflanzenfetten, sind im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes (KrWG) keine gefährlichen Abfälle.

Dennoch ist es aus vielen Gründen sinnvoll, diese Abfälle am Schadstoffmobil oder bei Fachfirmen abzugeben.

### Entsorgung, so nicht!

#### Toilette

Die Entsorgung über die Toilette hinterlässt langfristige Schäden am Kanalnetz und fördert die Vermehrung von Nagern.

#### Kompostierung

Die Entsorgung über die Biotonne oder Eigenkompostierung ist ebenfalls ausgeschlossen.

#### Hausmüll/Restmüll

Die Entsorgung über die Hausmülltonne ist nicht zu empfehlen, da beim Entleeren der Tonnen erhebliche Verschmutzungen auftreten können.

In den meisten Kommunen ist dazu die Entsorgung von „flüssigen Abfällen“ über die Restmülltonne per Satzung ausgeschlossen.

Es besteht die Möglichkeit, kleinste Mengen in den Hausmüll zu geben. Dabei ist darauf zu achten, dass durch die Zugabe von genügend Küchenpapier das Öl aufgesaugt wird.

## Entsorgungsempfehlung

### Schadstoffsammlung

Gesammelte Speiseöle und -fette können im Rahmen der Schadstoffsammlung abgegeben werden, wenn die Behälter den Anlieferbedingungen entsprechen. Die Einzelbehältnisse dürfen ein Volumen von 25 Litern nicht überschreiten und müssen dicht verschlossen sein.

### Fachfirmen

Sollten bei Ihnen regelmäßig größere Mengen an Speiseölen und -fetten anfallen, können Sie sich an die nachfolgenden Entsorgungsfachbetriebe wenden:

Refood GmbH & Co.KG  
Niederlassung Hüttenfeld  
Telefon: 06256/859 910  
[www.refood.de](http://www.refood.de)

Enegor GmbH  
61169 Friedberg  
Telefon: 06031/156 89  
[www.enegor.de](http://www.enegor.de)

NFK GmbH  
61206 Wöllstadt  
Telefon: 06034/902 936  
[www.nfk-gmbh.de](http://www.nfk-gmbh.de)

Die Abholung ist in der Regel kostenfrei.

Speiseöle und -fette werden mit modernster Verwertungstechnik z. B. in Biodiesel, Glycerin oder erneuerbare Energie umgewandelt. Durch diese Behandlung wird die Umwelt geschont und Ressourcen werden eingespart.