

# Speiseöle und -fette

## Rhein-Main Abfall GmbH

Persönliche Beratung  
durch unsere Mitarbeiter:

Herr Remmele	069/80052-140 K.Remmele@rmaof.de
Frau Freund	069/80052-142 M.Freund@rmaof.de
Frau Tan	069/80052-144 G.Tan@rmaof.de
Fax	069/80052-292

Eine Information der Rhein-Main Abfall GmbH zur Sonderabfall-Kleinmengensammlung:  
Hochtaunuskreis, Main-Taunus-Kreis,  
Stadt und Kreis Offenbach, Stadt Maintal.



Rhein-Main Abfall GmbH  
Ludwigstraße 44  
63067 Offenbach  
Telefon: 069/80052-0  
Telefax: 069/80052-299  
info@rmaof.de  
www.rmaof.de

## 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 nicht über die Hausmülltonne oder die Toilette zu entsorgen.

### Entsorgung, so nicht!

#### Toilette

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

#### Komposter

Die Entsorgung über den eigenen Komposter eignet sich nur bedingt. Speiseöle und -fette können wie auch Fleisch, Wurst oder Knochen Ratten anlocken und ihnen als Nahrungsquelle dienen.

#### Hausmüll/Restmüll

Die Entsorgung über die Hausmülltonne ist nur bedingt empfehlenswert, da beim Entleeren der Tonnen erhebliche Verschmutzungen auftreten können.

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

## Entsorgungsempfehlung

### Schadstoffmobil

Gesammelte Speiseöle und -fette können problemlos am Schadstoffmobil abgegeben werden, wenn die Behälter den Anlieferbedingungen entsprechen. Die Einzelbinde dürfen ein Volumen von 20 Litern nicht überschreiten und müssen dicht verschlossen sein.

Die Speiseöle und -fette werden separat erfasst und in die Verwertung gegeben.

Speiseöle und -fette liefern dank modernster Verwertungstechnik erneuerbare Energie.

In sogenannten Biogasanlagen werden die Speiseöle und -fette zusammen mit Speiseresten aus der Gastronomie oder aus Großküchen energetisch verwertet, d.h. in Energie umgewandelt. Zum anderen sind sie aber auch Ausgangsstoff für die Herstellung von Biodiesel und für die chemische Industrie (z.B. aufbereitet als Glycerin).

Durch diese Behandlung wird die Umwelt geschont und Ressourcen werden eingespart.

### Fachfirmen

Sollten bei Ihnen regelmäßig große Mengen an Speiseölen und -fetten anfallen, nennen wir Ihnen gerne Firmen. Die Abholung ist in der Regel kostenfrei und eine umweltschonende Verwertung ist gewährleistet.

Auch hier erfolgt die Verwertung in Biogasanlagen bzw. in der chemischen Industrie.