

PŘIPOMÍNÁME TŘÍDĚNÍ KUCHYŇSKÝCH OLEJŮ A TUKŮ

Použitý olej z domácností **NEPATŘÍ** do dřezu, toalety ani do směsného odpadu. Správným tříděním šetříte své trubky, domácí čističky, jímky i životní prostředí.



JAK SPRÁVNĚ TŘÍDIT OLEJ

Připravte si dobře uzavíratelnou PET lahev.

Tuky nechte vychladnout na cca 40 °C.

Přelijte je do lahve.

Plnou PET lahev odnesete do označené sběrné nádoby.



CO DO SBĚRU PATŘÍ

Všechny jedlé rostlinné oleje a tuky z kuchyně.



Oleje po smažení (řízky, hranolky, ryby, langoše, koblihy...).

Oleje z marinád, fondue a grilování.

Oleje z nakládaných potravin (česnek, zelenina, sýry, olivy, rajčata...).

Tuky po rozpuštění (máslo, sádlo...).

CO DO SBĚRU NEPATŘÍ

Motorové oleje,

technické oleje,

veškeré jiné odpady,

oleje smíchané s jinými látkami.



KDE U NÁS ODEVZDÁVAT?

Kuchyňské oleje a tuky můžete ukládat v uzavřených PET lahvích do označených nádob na dvou místech:

- Sběrné místo u horní autobusové zastávky.
- Sběrné místo v dolní části obce za mostkem.



**DĚKUJEME, ŽE TŘÍDÍTE A
POMÁHÁTE CHRÁNIT ŽIVOTNÍ
PROSTŘEDÍ.**