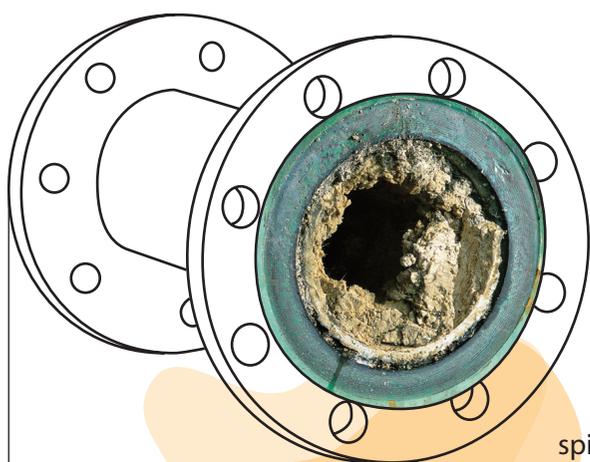




# Fett im Kanal - die Folgen für die Umwelt sind *fatal*



Leider kommt es häufig vor, dass große Mengen fetthaltiger Abwässer aus der Gastronomie einfach über die öffentliche Kanalisation entsorgt werden. Die Auswirkungen für Umwelt sind im wahrsten Sinne des Wortes **„fatal“**: Frittieröle und Bratfette verbinden sich nämlich mit dem Ballast des Abwassers zu zähen Feststoffen. Diese lagern sich ab und verstopfen die Kanalrohre. Kostspielige Wartungsarbeiten und fettschäumende Kläranlagen sind die Folge.

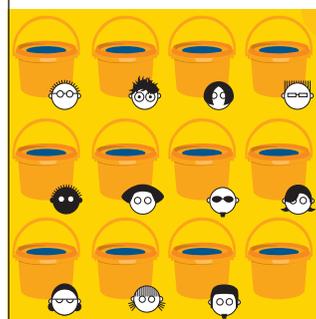
## Kanal und Kläranlagen schlucken viel, aber nicht alles ...

Durch den konsequenten Ausbau der Kanalisation und Abwasserreinigung ist es gelungen, die Wasserqualität unserer Gewässer deutlich zu verbessern. Für einen nachhaltigen Gewässerschutz müssen wir uns jedoch alle an gewisse Spielregeln halten. Wir fordern Sie daher auf:

### Nützen Sie die kostenlosen Sammelsysteme für gebrauchtes Öl und Fett!

Die Gemeinden und die Umweltdienste Vinschgau bieten seit einigen Jahren kostenlose Sammelsysteme für gebrauchte Frittieröle und Bratfette an. **Für die Haushalte gibt es den praktischen „Vinschger-Öli“; für Hotels und Gastronomiebetriebe den Abholdienst über die Firma Dabringer.** Beide Sammelsysteme sorgen dafür, dass Ihr gebrauchtes Frittierfett umweltfreundlich wieder verwertet wird – und zwar zu wertvoller Energie in Form von Ökostrom.

Die Devise für die Zukunft lautet also: **Ab ins Fettnäpfchen mit dem alten Fett!** Für weitere Informationen zur Bratfettsammlung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



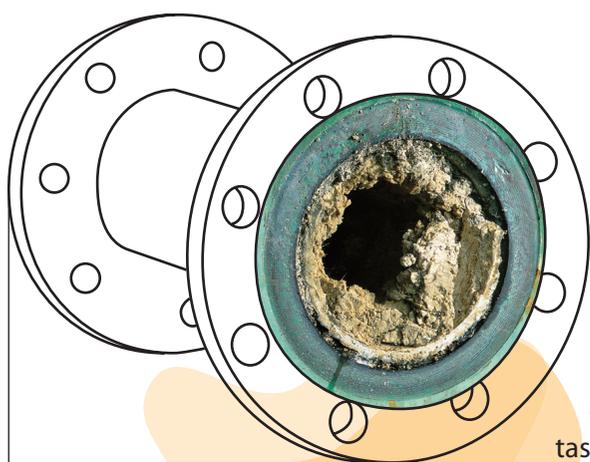
**Umweltdienste Vinschgau:** Hansjörg Dietrich, Tel. 0473 736850

**Fa. Dabringer/Feldthurns:** Tel. 0472 979700

[www.bzgvn.it](http://www.bzgvn.it)



# Grasso nel canale – il danno per l'ambiente è *fatale*



Accade purtroppo spesso che grandi quantità di liquidi grassi, provenienti dalla gastronomia, vengano semplicemente smaltiti utilizzando i normali scarichi pubblici. Gli effetti per l'ambiente sono letteralmente „*fatali*“: oli di frittura e grassi di cottura si uniscono infatti alle scorie degli scarichi trasformandosi in sostanze solide e resistenti. Questi corpi solidi si depositano, intasando i tubi della canalizzazione. Ne conseguono costosi lavori di manutenzione e l'accumulo di grassi nei depuratori.

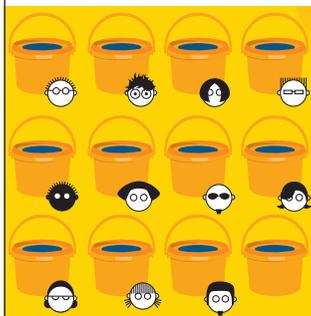
## I canali e i depuratori ingoiano molto, ma non tutto ...

Con il coerente ampliamento della canalizzazione e la depurazione degli scarichi si è riusciti a migliorare notevolmente la qualità dei nostri corsi d'acqua. Per assicurare però nel tempo la tutela dei corsi d'acqua è necessario osservare determinate regole del gioco. Vi invitiamo quindi a:

### utilizzare i sistemi di raccolta gratuiti per gli oli e i grassi usati!

I Comuni ed i Servizi Ambientali della Val Venosta offrono da alcuni anni sistemi di raccolta gratuiti per gli oli di frittura e i grassi di cottura esausti. **Per le famiglie è stato creato il pratico “Vinschger-Öli”; per gli alberghi e i pubblici esercizi il servizio di ritiro della ditta Dabringer.** Entrambi i sistemi di raccolta fanno in modo che il grasso di frittura usato venga riutilizzato in modo ecosostenibile – mediante la sua trasformazione in preziosa energia in forma di corrente ecologica.

Il motto per il futuro è quindi: **usiamo i contenitori dedicati per i grassi consumati!** Restiamo sempre a disposizione per ulteriori informazioni sulla raccolta di oli di cottura.



**Servizi Ambientali Val Venosta:** Hansjörg Dietrich, tel. 0473 736850  
**Ditta Dabringer/Velturno:** tel. 0472 979700