

EMKA®
OLEJOMATY

**WPISY
BLOGOWE**

Ekobohaterowie!



Przekazujemy kolejny zestaw narzędzi, które pomogą popularyzować Olejomaty - zbórkę zużytego oleju spożywczego. W środku znajdziecie gotowe **propozycje wpisów na bloga wraz z grafikami** – wszystko po to, aby przyciągnąć jak najwięcej mieszkańców do wspólnego działania na rzecz środowisk, zwiększając świadomość na temat prawidłowego postępowania z zużytym olejem kuchennym (UCO) oraz działania Olejomatów. Chcemy, by korzystanie z tych materiałów było dla Was łatwe, efektywne i motywujące.

Obiecujemy, że z naszej strony również będziemy aktywnie działać, by projekt Olejomaty zyskał rozgłos i wsparcie. Cieszymy się, że razem budujemy zaangażowaną społeczność, której zależy na czystej planecie. Liczymy, że wspólnymi siłami uda się osiągnąć wysoką frekwencję i prawdziwy, pozytywny wpływ!

Zapraszamy do korzystania z naszych materiałów i dziękujemy, że wspólnie możemy dbać o lepszą przyszłość!

EkoOlek,
wraz z Zarządem
i Zespołem Marketingu EMKA®

Dedykowany link

www.olejomaty.pl/OLEJOMATYAPP.html

Publikacje zawierają dedykowany link dla JST, który pozwala na monitorowanie liczby pobrań aplikacji, aktywności użytkowników oraz innych statystyk dotyczących korzystania z aplikacji przez mieszkańców JST. Zachęcamy do wykorzystania tego linku zarówno w proponowanych niżej publikacjach, jak i innych które Państwo przygotowują, aby efektywnie śledzić zaangażowanie użytkowników.

Kategorie publikacji:



Blog

Treści: Blogowe wpisy i informacje prasowe o recyklingu oleju, ciekawostki o UCO, inspiracje i aktualizacje projektu.

Cel: Zainteresowanie i zaangażowanie mieszkańców, poprzez ciekawostki i informacje o sukcesach projektu.

Rekomendowane hasztagi:

#Olejmaty #Ekologia #Recykling #UCO #UsedCookingOil
#OchronaŚrodowiska #ZeroWaste #ZrównoważonyRozwój

TYTUŁ

DLACZEGO RECYKLING UCO JEST KLUCZOWY DLA ŚRODOWISKA?



1



BLOG

Wylewanie zużytego oleju i tłuszczu roślinnych (UCO) do kanalizacji jest powszechnym zjawiskiem, które może mieć poważne negatywne skutki dla środowiska. UCO jest produktem ubocznym, który powstaje podczas gotowania i smażenia, a jego nieodpowiednie postępowanie stanowi zagrożenie dla wód powierzchniowych, gleby i zdrowia publicznego.

Zanieczyszczenie wód powierzchniowych i gleby

Wylewanie UCO do kanalizacji prowadzi do zanieczyszczenia wód powierzchniowych. Zużyty olej i tłuszcz osadzają się na powierzchni rzek, jezior i mórz, co uniemożliwia prawidłowe natlenienie wody. W rezultacie zostają zakłócone procesy rozkładu materii organicznej przeprowadzane przez bakterie i przemiany chemiczne oraz występuje niedobór tlenu potrzebnego do oddychania roślin i zwierząt. Co więcej, powłoka oleju na powierzchni wody uniemożliwia przepuszczanie promieni słonecznych, niezbędnych do przeprowadzania fotosyntezy przez np. glony. W konsekwencji obumiera zarówno flora wodna, jak i fauna. Nieprawidłowe postępowanie z UCO wpływa równie negatywnie na ziemię. Podobnie dochodzi do niedotlenienia gleby, ale także zaburzenia swobodnego obiegu wody.

Blokowanie infrastruktury kanalizacyjnej

UCO jest tłusty i lepki, co sprawia, że może przyczepiać się do wewnętrznych ścian rur kanalizacyjnych. Wylewanie dużych ilości UCO do kanalizacji może prowadzić do blokowania przepływu ścieków, powodując awarie i konieczność kosztownych napraw infrastruktury kanalizacyjnej.

Uszkodzenie oczyszczalni ścieków

UCO jest trudne do oczyszczenia w tradycyjnych oczyszczalniach ścieków. Tłuszcz tworzy warstwę, która może osadzać się na powierzchni



wody, utrudniając skuteczne usuwanie zanieczyszczeń. To może prowadzić do nieprawidłowego funkcjonowania oczyszczalni i obniżenia jakości wody, którą otrzymują społeczności lokalne.

Skutki dla zdrowia publicznego

Nieprawidłowe wylewanie UCO może mieć negatywny wpływ na zdrowie publiczne. Podczas rozkładu, UCO może wydzielać nieprzyjemne zapachy i przyciągać owady i gryzonie. Ponadto, jeśli woda zanieczyszczona UCO jest spożywana przez ludzi, może powodować problemy zdrowotne, takie jak zatrucia pokarmowe.

Recykling jako rozwiązanie

Aby zmniejszyć zagrożenia związane z wylewaniem UCO do kanalizacji, recykling jest najbardziej optymalnym rozwiązaniem. Pozwala on na przetworzenie go na biopaliwa lub inne produkty, zamiast trafiać do środowiska i prowadzić do jego degradacji. Proces recyklingu pozwala na odzyskanie wartości z zużytego oleju kuchennego i ogranicza negatywny wpływ na wody, glebę i zdrowie publiczne. Recykling UCO stanowi kluczowe rozwiązanie, które pozwala na nie tylko zmniejszenie tych zagrożeń, ale także wykorzystanie zużytego oleju kuchennego w sposób bardziej zrównoważony. Edukacja społeczna i skuteczne systemy recyklingu są niezbędne w walce z tym problemem i dążeniu do ochrony naszej planety.

Aby ułatwić zbiórkę UCO, wprowadziliśmy Olejomaty – nowoczesne punkty zbiórki UCO, które umożliwiają mieszkańcom łatwe i wygodne oddawanie zużytego oleju kuchennego. Te innowacyjne urządzenia wspierają edukację ekologiczną i stanowią istotny element skutecznego systemu recyklingu, który przyczynia się do ochrony naszej planety.



TYTUŁ

BEZPIECZNY RECYKLING ZUŻYTEGO OLEJU KUCHENNEGO



2



BLOG

Zużyty olej kuchenny to pozornie niewielki problem, który jednak może mieć ogromny wpływ na nasze środowisko. Dziś opowiemy o tym, jak możesz w łatwy sposób zadbać o naszą planetę, odpowiedzialnie pozbywając się oleju kuchennego po użyciu. Bezpieczny recykling to krok w stronę czystszych rzek, mórz i gleby. Oto kilka praktycznych wskazówek, które pomogą Ci postępować zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

1. Zbieraj zużyty olej:

Po skończonym gotowaniu, zamiast wylewać olej do zlewu, odłóż go do specjalnego pojemnika. Może to być np. stara butelka po napoju, która już nie ma zastosowania lub specjalna butelka zoptymalizowana pod kątem zdawania oleju, którą można otrzymać rejestrując się w aplikacji „Olejomaty” i pobierając ją z najbliższego Olejomatu. W ten sposób unikniesz zanieczyszczania kanalizacji i ochronisz swoje rury przed zatykaniem.

2. Oddawaj do Olejomatu:

Sprawdź, czy w Twojej okolicy istnieją punkty zbiórki zużytego oleju kuchennego, a także sprawdź, czy jest dostępna możliwość przekazania go do Olejomatów. Ten zebrany olej może posłużyć jako surowiec do produkcji biopaliw czy kosmetyków, co pomaga zminimalizować wpływ na środowisko.



3. Zapobiegaj wylewaniu, Nie olewaj, zlewaj!:

Pamiętaj, że wylewanie oleju do zlewu czy toalety prowadzi do poważnych problemów w kanalizacji. Może to doprowadzić do zatykania rur, a także zanieczyszczać wody gruntowe i rzeki. Dlatego tak ważne jest, aby zawsze starannie zbierać zużyty olej i oddać go do odpowiednich punktów zbiórki takich jak Olejomaty.

4. Zbieraj punkty za oddany olej!

Oddawaj olej do Olejomatów i zdobądź nagrodę dla siebie i środowiska!

Za zdanie zużytego oleju, otrzymujesz punkty, które możesz wymienić na nagrody.. Jedną z nagród może być np. sadzonka drzewka co pozwoli Ci nie tylko wspierać środowisko, ale także mieć bezpośredni wpływ na jego ochronę i może upiększyć Twoje podwórko lub gminę.

Zużyty olej kuchenny to nie tylko problem gospodarczy, ale także ekologiczny. Dbając o właściwy recykling oleju, możemy pomóc w ochronie naszego środowiska. Pamiętajmy, że nasze codzienne działania mają wpływ na przyszłe pokolenia, dlatego warto poświęcić trochę czasu na przemyślenie, jak możemy działać bardziej odpowiedzialnie. Przyjęcie nawyku bezpiecznego recyklingu oleju to mały krok dla Ciebie, ale ogromny krok dla naszej planety.



TYTUŁ

CZY SAMOLOTY MOGĄ BYĆ ZASILONE ZUŻYTYM OLEJEM SPOŻYWCZYM?



3



BLOG

W porównaniu z transportem kołowym czy kolejowym transport lotniczy jest szybszy i wygodniejszy dla pasażerów. W stosunkowo krótkim czasie samolotem można dotrzeć na drugi kraniec Ziemi. Jednak nie należy zapominać o tym, że transport lotniczy nie jest obojętny dla środowiska naturalnego. Transport powietrzny negatywnie wpływa na klimat, emitując do atmosfery ogromne ilości gazów cieplarnianych, zwłaszcza dwutlenku węgla. Szacuje się, że na ten moment lotnictwo stanowi nawet 3% światowej emisji gazów cieplarnianych, a w 2050 roku będzie odpowiadało już za 20%. Dodatkowo w połowie stulecia staniemy przed tragiczną wizją rosnącego efektu cieplarnianego, którego skutki mogą być dla ludzkości zatrważające i przede wszystkim – nieodwracalne.

Wyzwania i innowacje w lotnictwie

W obliczu tych wyzwań naukowcy stale poszukują alternatywnych rozwiązań. Powstał pomysł na samolot elektryczny. Firma Eviation stworzyła taki projekt – Alice – zdolny pomieścić na pokładzie 9 osób i dwie załogi i ma zamiar wypuścić go w powietrze w 2024 roku. Wprowadzane jest także coraz więcej restrykcji względem ograniczenia emisji spalin. Oczywiście pozostaje również przeniesienie odpowiedzialności na społeczeństwo i oczekiwanie porzucenia podróży lotniczych na rzecz innych środków transportu. Nie jest to jednak całkowite rozwiązanie – komercyjne loty były, są i będą potrzebne i nieraz konieczne. Ich ograniczenie, o ile pomocne w zatrzymaniu globalnego ocieplenia, nie likwiduje problemu. Z odsieczą przychodzą konstruktorzy nowoczesnych samolotów o niskim spalaniu paliwa lotniczego i próby konstrukcji samolotów bez emisyjnych.

Rewolucja nadchodzi

28 listopada o godzinie 11:49 GMT z portu lotniczego Londyn-Heathrow wystartował Boeing 787 linii Virgin Atlantic. Czym wyróżniał się ten lot? Był



pierwszym komercyjnym lotem na długim dystansie, wykorzystującym w całości SAF, czyli zrównoważone paliwo lotnicze. Paliwo użyte do zasilania wtorkowego lotu zostało w większości wyprodukowane z zużytego oleju spożywczego (UCO) i odpadów tłuszczu zwierzęcego, co oznacza, że do jego produkcji zużywa się 70% mniej węgla. SAF jest już stosowany w silnikach lotniczych jako część mieszanki z tradycyjnym olejem napędowym, ale po udanych testach naziemnych Virgin i jego partnerzy otrzymali zgodę Federalnej Administracji Lotnictwa USA, kanadyjskich i brytyjskich regulatorów, aby polecieć wyłącznie na SAF. Samolot wylądował bezpiecznie na nowojorskim lotnisku Johna F. Kennedy'ego o 14:05 EST. "Gdybyście nie wiedzieli, że to lot na 100% SAF, nikt by nie zauważył" – powiedział Mark Harper – Minister Transportu Wielkiej Brytanii, nazywając lot kamieniem milowym w kierunku przyjęcia w pełni SAF i stworzenia zrównoważonego transportu powietrznego.

UCO i SAF odpowiedzią na potrzeby niskoemisyjnego transportu

Zmniejszenie emisji gazów cieplarnianych pochodzących z lotnictwa było jednym z najtrudniejszych wyzwań dla sektora transportu. Być może powstało już rozwiązanie, które uczyni komunikację powietrzną niskoemisyjną, i jest nim zrównoważone paliwo lotnicze. Zastosowanie SAF staje się kluczowym elementem dążenia do zrównoważonego rozwoju w sektorze lotnictwa. W porównaniu z tradycyjnymi paliwami, SAF stanowi bardziej ekologiczną alternatywę, redukując emisje gazów cieplarnianych i minimalizując wpływ lotnictwa na środowisko naturalne. Chociaż koszty produkcji SAF są obecnie wyższe niż tradycyjnych paliw lotniczych, rosnące zainteresowanie i wsparcie rządów oraz przedsiębiorstw przyczyniają się do rozwoju tej branży. Firmy specjalizujące się w recyklingu surowców w tym UCO, takie jak firma EMKA Oil, odgrywają kluczową rolę, dostarczając surowce do produkcji zrównoważonego paliwa.



TYTUŁ

REWOLUCYJNE WYKORZYSTANIE ZUŻYTEGO OLEJU SPOŻYWCZEGO.



4



BLOG

W obliczu rosnącej świadomości ekologicznej i globalnych wyzwań związanych ze zmianami klimatycznymi, recykling stał się nieodłącznym elementem działań mających na celu ochronę naszej planety. Jednym z fascynujących obszarów, który nabiera coraz większego znaczenia w kontekście zrównoważonego rozwoju, jest recykling zużytego oleju spożywczego (UCO). Ten pozornie niepozorny odpad, pochodzący z kuchennych procesów gotowania i smażenia, stał się cennym surowcem o szerokim spektrum zastosowań.

Produkcja biopaliw

Jednym z głównych zastosowań recyklingu UCO jest produkcja biopaliw. UCO może być poddane procesowi rafinacji, który przekształca go w biopaliwo, takie jak biodiesel. Biopaliwa są alternatywą dla tradycyjnych paliw ropopochodnych i mają mniejszy wpływ na emisję gazów cieplarnianych.

Produkcja mydeł i kosmetyków

Recykling UCO może być również wykorzystywany w produkcji mydeł i kosmetyków. Tłuszcz zawarty w UCO może być przetworzony na naturalne składniki, które znajdują zastosowanie w różnych produktach kosmetycznych, takich jak mydła, szampony, balsamy do ciała i kremy. Wykorzystanie recyklingu UCO w branży kosmetycznej pomaga w zmniejszeniu wykorzystania surowców naturalnych i redukuje negatywny wpływ na środowisko.

Produkcja środków smarujących

UCO może być również używane do produkcji środków smarujących. Przetworzenie UCO w smary pozwala na wykorzystanie go jako alternatywy dla tradycyjnych olejów smarowych. Dzięki recyklingowi



UCO można ograniczyć wykorzystanie surowców naturalnych, zmniejszyć ilość odpadów i zmniejszyć emisję zanieczyszczeń powietrza związaną z produkcją tradycyjnych olejów smarowych.

Produkcja bioproduktów i nawozów

Recykling UCO może być również wykorzystywany w produkcji różnych bioproduktów i nawozów. Przetworzenie UCO pozwala na otrzymanie składników, które mogą być wykorzystane w produkcji bioplastików, farb czy materiałów budowlanych. Ponadto, przetworzony UCO może służyć jako naturalny nawóz dla roślin, co przyczynia się do zrównoważonego rolnictwa i ogranicza wykorzystanie chemicznych nawozów.

W trosce o środowisko

Recykling UCO jest niezwykle korzystny dla środowiska. Weźmy pod uwagę wody powierzchniowe. Poprzez wylewanie zużytego oleju do kanalizacji doprowadzamy do osadzania się tłuszczu na powierzchni rzek, jezior i mórz, co prowadzi do obumierania fauny i flory. Nieprawidłowe postępowanie z UCO nie jest również obojętne dla gleby. Poprzez recykling tego odpadu dbamy o jej odpowiednie natlenienie oraz obieg wody. Biorąc z kolei pod uwagę zastosowanie UCO i produkcję biopaliw należy zauważyć ograniczenie emisji gazów cieplarnianych i zmniejszenie wpływu na zmiany klimatyczne.

Aby ułatwić zbiórkę UCO, uruchomiliśmy Olejomaty – nowoczesne punkty, które pozwalają mieszkańcom w prosty i wygodny sposób oddawać zużyty olej kuchenny. Te innowacyjne urządzenia wspierają edukację ekologiczną i stanowią kluczowy element efektywnego systemu recyklingu, który przyczynia się do ochrony środowiska.



TYTUŁ

JAK POSTĘPOWAĆ Z UCO W DOMU?

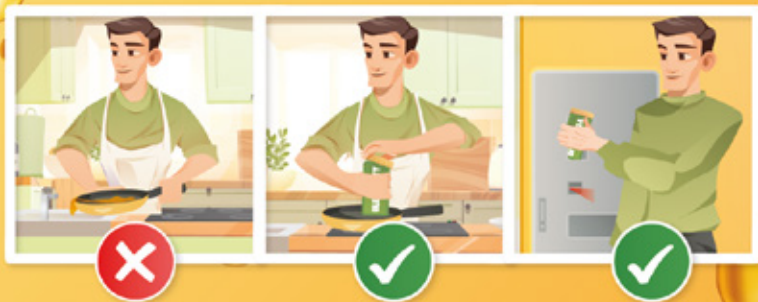


5



BLOG

Okres świąteczny, pełen radości, spotkań rodzinnych i pysznych potraw, niestety często wiąże się z niekorzystnym wpływem na środowisko. Jednym z problemów, z którym musimy się zmierzyć, jest produkcja znacznych ilości przepracowanego oleju spożywczego w wyniku przygotowywania wysokotłuszczowych bożonarodzeniowych posiłków. Warto zastanowić się, jak możemy ograniczyć negatywny wpływ naszych świątecznych przygotowań na planetę i prawidłowo gospodarować UCO.



Oddaj zużyty olej do Olejomatu

Zużyty olej możesz oddawać do Olejomatów, nowoczesnych punktów zbiórki, które znajdują się w wielu lokalizacjach. Sprawdź w aplikacji Olejomaty, gdzie znajduje się najbliższy punkt, aby w prosty sposób pozbyć się zużytego oleju spożywczego i przyczynić się do ochrony środowiska. W ten sposób zapewnisz, że olej zostanie poddany odpowiedniemu przetwarzaniu, np. na biopaliwa, mydła czy kosmetyki.



Przechowuj zużyty olej w specjalnej butelce

Najważniejszą kwestią jest odpowiednie przechowywanie zużytego oleju spożywczego. Zamiast wylewać go do zlewu, przelej go do specjalnej butelki pobranej z Olejomatu. Upewnij się, że pojemnik jest dobrze zakręcony, aby zapobiec wyciekom oleju. Dzięki temu olej trafi do odpowiedniego punktu recyklingu, gdzie zostanie przetworzony w sposób przyjazny dla środowiska.

TYTUŁ

JAK PRAWIDŁOWO PRZECHOWYWAĆ UCO



6



BLOG

Nie ulega wątpliwości, że przyrządzanie potraw wielu osobom kojarzy się z wykorzystywaniem oleju lub oliwy i nie wyobrażają sobie bez nich życia. Bez względu na to, czy mamy na myśli oliwę z oliwek czy też olej słonecznikowy lub rzepakowy, niemal każdego dnia sięgamy po nie, przyrządzając smaczkowe posiłki. O ile jednak z korzystaniem z olejów problemu nie ma, o tyle schody zaczynają się w sytuacji, gdy musimy je przechować. Okazuje się bowiem, że nie wszyscy robią to we właściwy sposób.

Prawidłowe przechowywanie oleju – czyli jak?

Aby zachowywał swoje właściwości, olej – podobnie jak inne tłuszcze powinien być przechowywany w miejscu zarówno suchym, jak i chłodnym. Powód jest prosty: wysoka temperatura mogłaby negatywnie oddziaływać na tłuszcz, przyczyniając się do jego zjełczenia. Podobnie zresztą sprawa ma się ze światłem, które także działa niekorzystnie, równocześnie doprowadzając do utraty zawartych w oleju witamin i nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Co więcej – w przypadku nieprawidłowo przechowywanego oleju roślinnego może dojść nie tylko do zjełczenia, a co za tym idzie pojawienia się przykrych zapachów. Dodatkowo w oleju mogą rozwinąć się substancje toksyczne. Warto przy tym mieć na uwadze jeszcze jeden fakt – raz użyty olej nie powinien być wykorzystywany ponownie, ponieważ jego kolejne smażenie wiązałoby się z wytworzeniem substancji rakotwórczych. Te z kolei mogłyby przeniknąć do przygotowanych potraw, wpływając na stan zdrowia konsumujących. Wykorzystany olej nie powinien być z tego samego powodu zbyt długo przechowywany.

Co zrobić z UCO? – Nie olewaj, zlewaj!

Zużyty olej kuchenny to nie tylko problem gospodarczy, ale także ekologiczny. Dbając o właściwe postępowanie z użytym olejem spożywczym,



możemy pomóc w ochronie naszego środowiska. Pamiętajmy, że nasze codzienne działania mają wpływ na przyszłe pokolenia, dlatego warto poświęcić trochę czasu na przemyślenie, jak możemy działać bardziej odpowiedzialnie.

1. Zbieraj zużyty olej:

Po skończonym gotowaniu, zamiast wylewać olej do zlewu, odłóż go do specjalnego pojemnika. Może to być np. stara butelka po napoju, która już nie ma zastosowania lub specjalna butelka zoptymalizowana pod kątem zdawania oleju, którą można otrzymać rejestrując się w aplikacji Olejomaty i pobierając ją z najbliższego Olejomatu. W ten sposób unikniesz zanieczyszczenia kanalizacji i ochronisz swoje rury przed zatykaniem.

2. Oddawaj do recyklingu:

Sprawdź, czy w Twojej okolicy istnieją punkty zbiórki zużytego oleju kuchennego, a także sprawdź, czy jest dostępna możliwość przekazania go do Olejomatów. Ten zebrany olej może posłużyć jako surowiec do produkcji biopaliw czy kosmetyków, co pomaga zminimalizować negatywny wpływ na środowisko.

3. Zapobiegaj wylewaniu:

Pamiętaj, że wylewanie oleju do zlewu czy toalety prowadzi do poważnych problemów w kanalizacji. Może to doprowadzić do zatykania rur, a także zanieczyszczać wody gruntowe i rzeki. Dlatego tak ważne jest, aby zawsze starannie zbierać zużyty olej i oddać go do odpowiednich punktów zbiórki takich jak Olejomaty.

4. Zdawaj olej i zyskuj więcej korzyści dla siebie i środowiska!

Oddawaj olej do Olejomatów i zdobądź nagrodę dla siebie i środowiska! Za oddawany olej, otrzymujesz punkty, które możesz wymienić na nagrodę.



TYTUŁ

OLEJE I BIOPALIWA W OCHRONIE ŚRODOWISKA



7

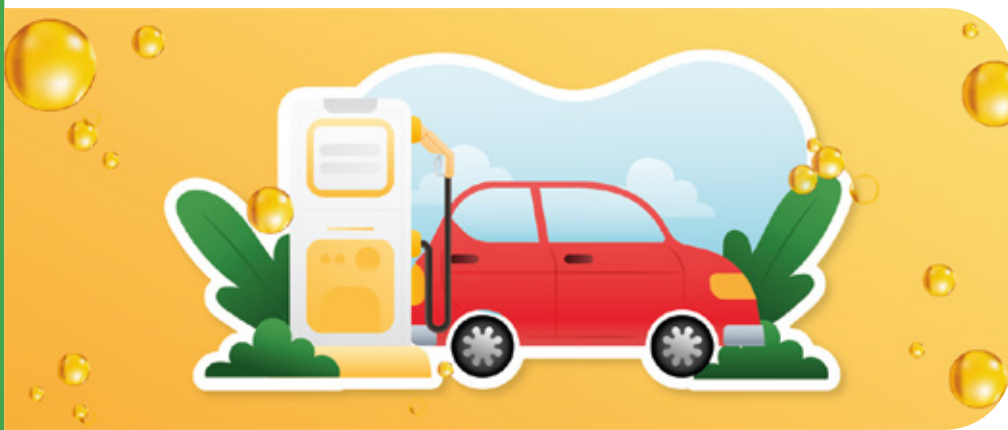


BLOG

Oleje i biopaliwa są tematami, które w ostatnim czasie stają się coraz bardziej popularne i ważne dla ochrony środowiska. W tym artykule przedstawimy Ci informacje na temat olejów oraz biopaliw, ich znaczenia oraz korzyści, jakie niosą ze sobą dla środowiska.

Oleje kuchenne to produkty, które każdego dnia znajdują się na naszych stołach i w naszych kuchniach. Niestety, po ich zużyciu często lądują w zlewie lub śmietniku, co stanowi poważne zagrożenie dla środowiska. Zużyty olej kuchenny może bowiem zanieczyszczać glebę i wody, a także emitować szkodliwe substancje do atmosfery. Dlatego tak ważne jest, aby właściwie zagospodarowywać odpady organiczne, w tym również zużyte oleje kuchenne. Mogą one bowiem posłużyć jako surowiec do produkcji biopaliw.

Biopaliwa to alternatywa dla tradycyjnych paliw naftowych, które pochodzą z ograniczonych źródeł, produkowane są z różnych surowców, w tym z roślin, takich jak rzepak, soja, słonecznik, ale również z odpadów organicznych, takich jak zużyte oleje kuchenne. Ich produkcja nie tylko przyczynia się do poprawy jakości powietrza oraz redukcji emisji gazów cieplarnianych, ale także zwiększa niezależność energetyczną kraju oraz ogranicza wykorzystanie surowców naturalnych.



Jednym z najpopularniejszych biopaliw jest biodiesel, który powstaje z przetworzenia zużytych olejów kuchennych, a także z innych surowców roślinnych. Jest on bardziej przyjazny dla środowiska niż tradycyjne paliwa, ponieważ jest biodegradowalny i emituje mniej szkodliwych substancji, takich jak dwutlenek węgla, tlenki azotu i pyły. Co więcej, biodiesel ma lepsze właściwości smarne niż tradycyjne paliwa, co wpływa na zmniejszenie zużycia silników i kosztów eksploatacji.

W ostatnim czasie biopaliwa i oleje kuchenne stały się przedmiotem zainteresowania wielu osób, zarówno ze względu na ich korzyści dla środowiska, jak i na łatwość w pozyskiwaniu oraz stosowaniu.

Właściwe zagospodarowanie odpadów organicznych i wykorzystanie ich do produkcji biopaliw przyczynia się do poprawy jakości powietrza i redukcji emisji gazów cieplarnianych, co stanowi ważny krok w kierunku ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju!

TYTUŁ

REWOLUCYJNE ZASTOSOWANIA ZUŻYTEGO OLEJU
KUCHENNEGO, O KTÓRYCH MAŁO KTO WIE



8



BLOG

Olej kuchenny jest nieodłącznym elementem gotowania w wielu domach na całym świecie. Jego zastosowanie nie kończy się jednak tylko na przygotowywaniu posiłków. Zużyty olej kuchenny, zamiast trafiać do zlewu czy wyrzucany do śmieci, może być wykorzystany na wiele zaskakujących sposobów.

Biopaliwo: Zrównoważone Korzystanie z Zużytego Oleju

Jednym z najbardziej ekologicznych zastosowań zużytego oleju kuchennego jest jego przetwarzanie na biopaliwo. Proces ten, znany jako transestryfikacja, przekształca zużyty olej w biodiesel, który może być wykorzystywany jako paliwo do pojazdów. To nie tylko redukuje ilość odpadów, ale również zmniejsza zależność od paliw kopalnych, co ma kluczowe znaczenie dla ochrony środowiska.

Środki Czystości: Ekonomiczne i Ekologiczne Rozwiązania

Zamiast wydawać pieniądze na drogie środki czystości, można wykorzystać zużyty olej kuchenny do produkcji domowych środków czystości. Po zmieszaniu go z octem czy sokiem z cytryny, otrzymuje się potężny środek do mycia powierzchni czy usuwania uporczywych plam. Jest to nie tylko bardziej ekonomiczne rozwiązanie, ale również mniej szkodliwe dla środowiska.

Konserwacja Drewna: Naturalny Środek Do Pielęgnacji

Olej kuchenny może także znaleźć zastosowanie jako naturalny środek do konserwacji drewna. Po odpowiednim zmieszaniu z octem jabłkowym lub cytrynowym, można uzyskać skuteczny środek do pielęgnacji mebli drewnianych czy desek kuchennych. Takie rozwiązanie nie tylko wydłuża żywotność drewnianych powierzchni, ale też eliminuje konieczność stosowania chemicznych środków



Produkcja mydeł i świec: Kreatywne Wykorzystanie Odpadów

Zużyty olej kuchenny stanowi doskonałą bazę do produkcji mydeł i świec. Proces ten, choć wymaga pewnej wiedzy i umiejętności, jest stosunkowo prosty. Przetworzenie zużytego oleju w domowych warunkach na mydło czy świecę to nie tylko sposób na ograniczenie odpadów, ale także szansa na stworzenie własnych, naturalnych produktów.

Ochrona Środowiska i Oszczędność: Potencjał Zużytego Oleju

W obliczu rosnącej świadomości ekologicznej, wykorzystanie zużytego oleju kuchennego staje się kluczowe. Od zmniejszenia emisji CO₂ poprzez produkcję biopaliwa, po zastosowanie w ekologicznych środkach czystości – możliwości są ogromne. Wystarczy trochę wyobraźni i chęci do zmiany nawyków, by wykorzystać potencjał tego codziennego produktu w sposób bardziej zrównoważony. Zamiast wylewać zużyty olej kuchenny, warto pomyśleć o jego alternatywnych zastosowaniach. To krok ku bardziej ekologicznemu stylowi życia, redukcji odpadów i kreatywnemu wykorzystaniu zasobów, które z pozoru wydają się być już bezużyteczne.

Zadbajmy o nasze środowisko, wybierając innowacyjne metody przetwarzania produktów, które mogą służyć dłużej niż ich pierwotne przeznaczenie. Jednym z takich rozwiązań są Olejomaty – nowoczesne punkty zbiórki, które umożliwiają mieszkańcom łatwe oddanie zużytego oleju kuchennego w dogodny sposób. Dzięki Olejomatowi, zużyty olej trafia do systemu recyklingu, gdzie może zostać przetworzony na biopaliwa lub inne wartościowe produkty. Olejomaty to innowacyjne urządzenia, które znajdują się w różnych lokalizacjach, ułatwiając dostęp do odpowiedniego przetwarzania UCO. W aplikacji „Olejomaty” możesz łatwo znaleźć najbliższy punkt zbiórki, aby w prosty sposób przekazać zużyty olej do recyklingu. Tylko wspólnymi działaniami możemy osiągnąć zrównoważony rozwój i skutecznie chronić naszą planetę na przyszłość.



TYTUŁ

ZUŻYTY OLEJ KUCHENNY: TRANSFORMACJA W BIOPALIWO PRZYSZŁOŚCI – PROCES PRODUKCJI BIODIESLA



9



BLOG

Zużyty olej kuchenny to nie tylko odpad. To potencjalne źródło zrównoważonej energii i ochrony środowiska. Dzięki procesowi przetwarzania, ten kiedyś uciążliwy odpad może stać się cennym surowcem do produkcji biodiesla, ekologicznego paliwa, które może zrewolucjonizować nasze podejście do transportu. W dzisiejszym wpisie odkryjemy fascynujący proces przetwarzania zużytego oleju kuchennego na biodiesel.

Krok 1: Zbieranie i Przygotowanie Oleju:

Proces rozpoczyna się od zebrania zużytego oleju kuchennego. Może być olej po smażeniu, który jest już zanieczyszczony i nie nadaje się do konsumpcji. Po skończonym gotowaniu, zamiast wylewać olej do zlewu, odłóż go do specjalnego pojemnika. Może to być np. stara butelka po napoju, która już nie ma zastosowania lub specjalna butelka zoptymalizowana pod kątem zdawania oleju, którą można otrzymać rejestrując się w aplikacji HYPERLINK "<https://olejomaty.pl/>" „Olejomaty” i pobierając ją z najbliższego Olejomatu. W ten sposób unikniesz zanieczyszczania kanalizacji i ochronisz swoje rury przed zatykaniem.

Zebrane oleje są filtrowane, aby usunąć resztki stałe i większe zanieczyszczenia. Ten przygotowany olej jest gotowy do poddania reakcji chemicznej.

Krok 2: Reakcja Transestryfikacji:

Najważniejszym krokiem w procesie produkcji biodiesla jest reakcja transestryfikacji. W tej reakcji, olej kuchenny reaguje z alkoholem, najczęściej metanol lub etanol, w obecności katalizatora (najczęściej jest to związek zasadowy lub enzym). Rezultatem reakcji jest biodiesel oraz



gliceryna, która ma wiele zastosowań, m.in. w przemyśle kosmetycznym.

Krok 3: Rozdzielenie Biodiesla i Gliceryny:

Biodiesel jest lżejszy niż gliceryna, więc po reakcji obie substancje się oddzielają. Biodiesel jest oczyszczany poprzez procesy takie jak mycie, odsalanie i odparowywanie. W wyniku tych procesów otrzymuje się czysty biodiesel gotowy do użycia jako paliwo.

Krok 4: Testowanie i Certyfikacja:

Otrzymany biodiesel jest poddawany testom jakościowym i laboratoryjnym, aby upewnić się, że spełnia określone normy jakości i jest bezpieczny do użytku. Po pomyślnym przejściu testów, biodiesel może być certyfikowany zgodnie z odpowiednimi standardami.

Krok 5: Zastosowanie Biodiesla:

Gotowy biodiesel może być wykorzystywany jako zamiennik konwencjonalnych paliw silnikowych w pojazdach. Biodiesel jest przyjazny dla środowiska, ponieważ podczas spalania emituje mniej szkodliwych gazów cieplarnianych i zanieczyszczeń powietrza niż tradycyjne paliwa.

Przetwarzanie zużytego oleju kuchennego na biodiesel to przykład tego, jak innowacyjne rozwiązania mogą przekształcać odpady w cenne surowce. Proces transestryfikacji pozwala wykorzystać potencjał odpadów kuchennych w produkcji ekologicznego paliwa. Dzięki temu możemy dążyć do zmniejszenia emisji gazów cieplarnianych i zminimalizowania negatywnego wpływu na środowisko, jednocześnie kreując bardziej zrównoważone społeczeństwo.



TYTUŁ

PRAKTYCZNE SPOSOBY NA GROMADZENIE ZUŻYTEGO OLEJU KUCHENNEGO W DOMU



10



BLOG

Zużyty olej kuchenny to jedna z tych rzeczy, które często sprawiają nam problem, kiedy zastanawiamy się, jak się go pozbyć. Wylewanie go do zlewu czy toalety może jednak prowadzić do poważnych problemów z kanalizacją i zanieczyszczeniem środowiska. W dzisiejszym wpisie na blogu podpowiemy praktyczne i proste sposoby na gromadzenie zużytego oleju kuchennego w domu, aby umożliwić jego odpowiednie zagospodarowanie.

1. Przechowuj zużyty olej w szczelnych pojemnikach:

Najważniejszą kwestią jest odpowiednie przechowywanie zużytego oleju. Po skończonym gotowaniu, zamiast wylewać olej do zlewu, odłóż go do specjalnego pojemnika. Może to być np. stara butelka po napoju, która już nie ma zastosowania lub specjalna butelka zoptymalizowana pod kątem zdawania oleju, którą można otrzymać rejestrując się w aplikacji HYPER-LINK "<https://olejomaty.pl/>" „Olejomaty” i pobierając ją z najbliższego Olejomatu. W ten sposób unikniesz zanieczyszczania kanalizacji i ochronisz swoje rury przed zatykaniem.

2. Oddaj zużyty olej do punktów recyklingu:

Sprawdź, czy w Twojej okolicy istnieją punkty zbiórki zużytego oleju kuchennego, a także sprawdź, czy jest dostępna możliwość przekazania go do Olejomatów. Ten zebrany olej może posłużyć jako surowiec do produkcji biopaliw czy kosmetyków, co pomaga zminimalizować wpływ na środowisko.

Znajdź najbliższy punkt recyklingu w Twojej okolicy i regularnie oddawaj zgromadzony olej. W ten sposób zapewnisz, że będzie on poddany odpowiedniemu przetwarzaniu, np. na biopaliwa, mydła czy kosmetyki.

3. Korzyści z recyklingu UCO

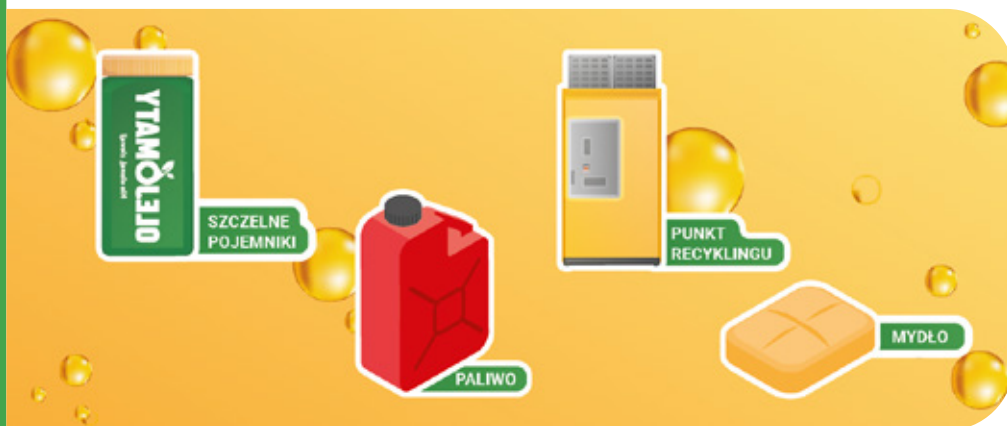
Wbrew pozorom, istnieje szereg rozmaitych zastosowań dla zużytego oleju spożywczego, uznawanego za odpad. Mając na uwadze wysoką zawartość trójglicerydów w przetworzonym tłuszczu, wykorzystuje się go bardzo często jako biokomponent w procesie produkcji eko diesla lub innych eko



paliw. To jednak nie jedyna możliwość – oczyszczony, przetworzony olej może być także zastosowany w piecach olejowych jako swoiste paliwo, zapewniając energię cieplną. Ponadto w przemyśle chemicznym tego rodzaju oczyszczone już odpady znajdują dodatkowe zastosowanie przy produkcji różnego rodzaju tworzyw syntetycznych. Wówczas oczyszczony olej poddaje się dalszej obróbce wraz z innymi substancjami.

Wśród wielu korzyści odpowiedniego recyklingu UCO możemy wymienić:

- usprawnienie procesu oczyszczania wody użytkowej i ponownego wprowadzenia jej do obiegu;
- zapobieganie zatykaniu trudno dostępnych miejsc w rurach kanalizacyjnych w swoich domach;
- ograniczenie konieczności uciążliwych remontów przez dbanie o kanalizację miejską;
- dostarczanie surowców potrzebnych do badań naukowych i produkcji paliw;
- zmniejszenie zapotrzebowania na surowce naturalne potrzebne do wytwarzania nowego oleju;
- ograniczenie ilości zanieczyszczeń przedostających się do wód i powietrza.
- Jakie produkty powstają dzięki recyklingowi UCO?
- biopaliwa;
- kosmetyki;
- środki czystości
- biodegradowalne tworzywa sztuczne;
- farby;
- świece;
- karma dla zwierząt.



TYTUŁ

ZNACZENIE ODPOWIEDNIEGO ZAGOSPODAROWANIA UCO



11



BLOG

Zużyte oleje kuchenne (UCO) to produkt, który każdego dnia powstaje w naszych kuchniach. Niestety, wiele osób nie wie, jak właściwie zagospodarować UCO, co powoduje, że trafia on do śmieci, a tym samym stanowi zagrożenie dla środowiska. W tym artykule przedstawimy Ci, jak należy postępować z użytymi olejami kuchennymi, aby zminimalizować ich wpływ na środowisko.

Co zrobić z UCO? – Nie olewaj, zlewaj!

Zużyty olej kuchenny to nie tylko problem gospodarczy, ale także ekologiczny. Dbając o właściwą utylizację oleju, możemy pomóc w ochronie naszego środowiska. Pamiętajmy, że nasze codzienne działania mają wpływ na przyszłe pokolenia, dlatego warto poświęcić trochę czasu na przemyślenie, jak możemy działać bardziej odpowiedzialnie. Przyjęcie nawyku bezpiecznej utylizacji oleju to mały krok dla Ciebie, ale ogromny krok dla naszej planety.

Innym sposobem na zagospodarowanie zużytych olejów kuchennych jest samodzielne przetworzenie ich w domu. Możesz to zrobić, przechowując UCO w szczelnym pojemniku i wykorzystując je w celu produkcji mydła lub innych kosmetyków. Możesz również użyć ich jako biopaliwa do ogrzewania, ale należy pamiętać, że ten sposób zagospodarowania olejów kuchennych może prowadzić do emisji szkodliwych substancji, takich jak dwutlenek węgla.

Ważne jest, aby nie wylewać UCO do kanalizacji, ponieważ mogą one powodować zator, który z kolei prowadzi do uszkodzenia rur oraz



zanieczyszczenia wód. Zużyte oleje kuchenne są również szkodliwe dla gleby, dlatego powinniśmy unikać wylewania ich na ziemię.

Zagospodarowanie zużytych olejów kuchennych jest nie tylko ważne dla ochrony środowiska, ale także dla ekonomii. Ich przetworzenie na biopaliwa przyczynia się do zwiększenia niezależności energetycznej kraju oraz ograniczenia wykorzystania surowców naturalnych. Właściwe zagospodarowanie UCO pozwala również na redukcję kosztów usuwania odpadów, co stanowi korzyść zarówno dla środowiska, jak i dla budżetu domowego.

Sprawdź, czy w Twojej okolicy istnieją punkty zbiórki zużytego oleju kuchennego, a także sprawdź, czy jest dostępna możliwość przekazania go do olejomatów. Ten zebrany olej może posłużyć jako surowiec do produkcji biopaliw czy kosmetyków, co pomaga zminimalizować wpływ na środowisko.

Po skończonym gotowaniu, zamiast wylewać olej do zlewu, odłóż go do specjalnego pojemnika. Może to być np. stara butelka po napoju, która już nie ma zastosowania lub specjalna butelka zoptymalizowana pod kątem zdawania oleju, którą można otrzymać rejestrując się w aplikacji HYPERLINK "<https://olejomaty.pl/>„Olejomaty” i pobierając ją z najbliższego olejomatu. W ten sposób unikniesz zanieczyszczania kanalizacji i ochronisz swoje rury przed zatykaniem.



TYTUŁ

ZUŻYTY OLEJ SPOŻYWCZY: OD ODPADU DO WARTOŚCIOWEGO SUROWCA.



12



BLOG

Zużyty olej spożywczy, nazywany również UCO (Used Cooking Oil), to odpad pochodzący z naszych domowych kuchni, restauracji i zakładów przetwórstwa spożywczego. Co zwykle kończyłoby jako odpad, można przekształcić w wartościowy surowiec, przynoszący korzyści zarówno dla środowiska, jak i gospodarki. Proces przetwarzania UCO stał się popularny ze względu na swoje pozytywne skutki dla ekologii i innowacyjne wykorzystanie odpadów.

Przetwarzanie UCO na biopaliwo:

Jednym z najważniejszych sposobów przetwarzania UCO jest jego konwersja na biopaliwo. Zużyty olej spożywczy poddawany jest specjalnemu procesowi rafinacji, w wyniku czego jest oczyszczany z niepożądanych substancji i cząstek. Następnie rafinowany olej spożywczy jest przekształcany w biopaliwo, które może być wykorzystane w pojazdach, generatorach i innych urządzeniach. Biopaliwo z UCO jest przyjazne dla środowiska, ponieważ emituje znacznie mniej zanieczyszczeń atmosferycznych w porównaniu do tradycyjnych paliw na bazie ropy naftowej.

Zastosowanie UCO w innych branżach:

Przetworzenie UCO na biopaliwo to tylko jedno z wielu możliwych zastosowań tego surowca. Zużyty olej spożywczy może również być wykorzystywany jako surowiec do produkcji mydeł, kosmetyków, bioplastików i innych produktów. Przez takie wykorzystanie UCO, przyczyniamy się do ograniczenia zużycia surowców naturalnych i zmniejszamy negatywny wpływ na środowisko.

Korzyści przetwarzania UCO:

Przetwarzanie zużytego oleju spożywczego przynosi liczne korzyści. Po pierwsze, pomaga w ograniczeniu odpadów i zmniejszaniu obciążenia



dla środowiska. Zamiast trafiać do kanalizacji lub śmieci UCO może być przekształcone w wartościowy surowiec, eliminując tym samym potencjalne zanieczyszczenie wód gruntowych i rzek. Po drugie, przetwarzanie UCO na biopaliwo przyczynia się do redukcji emisji gazów cieplarnianych, co jest istotne dla walki z globalnym ociepleniem i zmianami klimatycznymi. Ponadto, proces przetwarzania UCO może stanowić również źródło dochodu dla przedsiębiorstw zajmujących się recyklingiem tworząc nowe miejsca pracy i wspierając rozwój gospodarczy.

Mając to wszystko na uwadze, przetwarzanie zużytego oleju spożywczego na wartościowy surowiec, takim jak biopaliwo, ma znaczący wpływ na ochronę środowiska i zrównoważony rozwój. Dzięki wykorzystaniu UCO w procesie produkcji biopaliwa oraz w innych branżach, możemy ograniczać odpady, zmniejszać emisje zanieczyszczeń i chronić zasoby naturalne. Jest to doskonały przykład, jak zwykły odpad może zostać przekształcony w wartościowy surowiec generujący korzyści zarówno dla środowiska jak i gospodarki. Ważne jest, aby społeczeństwo i przedsiębiorstwa były świadome możliwości przetwarzania UCO i angażowały się w recykling tego odpadu. Poprzez wspieranie i promowanie takich inicjatyw, możemy wspólnie dążyć do bardziej zrównoważonej przyszłości, chroniąc nasze środowisko i tworząc ekonomiczne możliwości rozwoju.

Po skończonym gotowaniu, zamiast wylewać olej do zlewu, odłóż go do specjalnego pojemnika. Może to być np. stara butelka po napoju, która już nie ma zastosowania lub specjalna butelka zoptymalizowana pod kątem здаwania oleju, którą można otrzymać rejestrując się w aplikacji HYPERLINK "<https://olejomaty.pl/>" „Olejomaty” i pobierając ją z najbliższego olejomatu. W ten sposób unikniesz zanieczyszczania kanalizacji i ochronisz swoje rury przed zatykaniem.



TYTUŁ

ZUŻYTY OLEJ KUCHENNY JAKO ŹRÓDŁO ZRÓWNOWAŻONEJ ENERGII PRZYSZŁOŚĆ W KROPELCE



13



BLOG

Olej kuchenny – niepozorny, codzienny składnik każdej kuchni, którego zużycie generuje odpady. Często zalegający w rurach kanalizacyjnych lub wyrzucany do śmieci, staje się źródłem problemów dla środowiska. Jednakże, w tych kropelkach zużytego oleju kryje się potencjał. Potencjał, który ma moc zmienić nasze postrzeganie zużycia i wykorzystania zasobów.

Problem przekształcony w potencjał.

Codziennie gotowanie generuje setki litrów zużytego oleju rocznie. To, co jest dla nas odpadem, może być jednak cennym surowcem w kwestii zrównoważonej energii. Przetwarzanie zużytego oleju kuchennego na biopaliwo lub biodiesel to jeden ze sposobów wykorzystania tych odpadów w celu wytwarzania energii.

Transformacja w zrównoważoną energię.

Zużyty olej kuchenny może przejść proces recyklingu, podczas którego jest oczyszczany i konwertowany na biopaliwo. Proces ten ma potężne znaczenie dla środowiska. Zamiast trafiać do rzek czy składowisk odpadów, ten olej jest ponownie wykorzystywany, stając się alternatywnym źródłem energii.

Korzyści dla środowiska i społeczeństwa.

Wykorzystanie zużytego oleju kuchennego jako zrównoważonego



źródła energii przynosi liczne korzyści. Przede wszystkim redukuje zanieczyszczenie wód i gleby, które wynika z wylewania tego oleju do kanalizacji lub śmieci. Ponadto, produkcja biopaliwa z tego surowca zmniejsza emisję dwutlenku węgla, przyczyniając się do walki ze zmianami klimatycznymi.

Wyzwania i perspektywy.

Mimo obiecujących perspektyw, istnieją wyzwania związane z masowym wykorzystaniem zużytego oleju kuchennego jako źródła energii. Wymaga to stworzenia bardziej skomplikowanych systemów zbierania i przetwarzania oleju oraz edukacji społeczeństwa w zakresie segregacji odpadów. Jednakże, patrząc na rosnącą świadomość ekologiczną społeczeństwa oraz rozwój technologii, widzimy świetlaną przyszłość dla wykorzystania zużytego oleju kuchennego jako zrównoważonej formy energii.

Kropla oleju kuchennego może stanowić początek wielkiego kroku w kierunku zrównoważonej przyszłości. Przemiana tego odpadu w źródło energii nie tylko redukuje szkodliwe skutki dla środowiska, ale również ukierunkowuje naszą świadomość na bardziej efektywne wykorzystanie zasobów. Wykorzystajmy tę kropelkę potencjału, aby zbudować bardziej zrównoważony świat. Jest to możliwe poprzez oddawanie zużytego oleju kuchennego do Olejomatów.



TYTUŁ

JAKIE KORZYŚCI PŁYNĄ Z RECYKLINGU ZUŻYTEGO OLEJU ROŚLINNEGO?



14



BLOG

Podobnie jak w przypadku wielu innych surowców, także olej roślinny powinien być w odpowiedni sposób poddawany recyklingowi. O ile jednak w przypadku makulatury, tworzyw sztucznych czy też szkła jesteśmy jako społeczeństwo świadomi korzyści, płynących z takiego działania, o tyle w przypadku olejów pozostają one niekiedy zagadką. Przyjrzyjmy się zatem nieco bliżej, dlaczego warto poddawać sortowaniu i recyklingowi zużyty olej posmażalniczy.

W trosce o środowisko

Nie ulega wątpliwości, że zarówno przemysł spożywczy, jak i gastronomia wytwarzają obecnie znaczne ilości zużytych olejów spożywczych. Jeśli nie zostaną one w odpowiedni sposób poddane recyklingowi, mogą zanieczyścić naszą planetę. Co więcej – problem będzie się pogłębiać, ponieważ produkcja spożywcza nieustannie postępuje, wytwarzamy coraz więcej żywności, a tym samym coraz więcej oleju posmażalniczego pozostaje efektem ubocznym naszych działań. Tymczasem okazuje się, że odpowiednie zebranie i poddawanie we właściwy sposób recyklingowi zużytego tłuszczu smaźalniczego może przyczynić się do pozyskania cennych surowców.

Na ratunek drzewom i maszynom

Zużyte oleje roślinne mogą być przetwarzane przez przedsiębiorstwa, które są wyspecjalizowane w ich recyklingu. Odzyskane i przetworzone przez nie oleje służą następnie na rozmaite sposoby – najczęściej jako surowiec do produkcji biodiesla, ale także jako surowiec podczas



wytwarzania uwodornionych olejów roślinnych (tzw. HVO) oraz smarów technicznych. Istotne jest jednak, by tzw. tłuszcze odpadowe poddane zostały oczyszczeniu, ponieważ mogą zawierać niepożądane cząstki stałe, będące ciałami obcymi, pozostałymi po procesie smażenia. Tymczasem wytworzone z nich biopaliwo do samochodów lub samolotów pozwala nie tylko zaoszczędzić kurczące się zasoby naturalne, ale też przyczynia do zmniejszenia emisji CO₂ do środowiska. Warto bowiem wiedzieć o tym, że efekt poddania recyklingowi zaledwie 40 litrów oleju posmażalniczego porównywalny jest z zasadzeniem aż 10 drzew, które w równym stopniu zniwelowałyby obecność dwutlenku węgla w naszej atmosferze.

Na czym polega recykling oleju?

Recykling olejów, prowadzona przez przystosowane do tego przedsiębiorstwa, wiąże się przede wszystkim z ich regeneracją. To właśnie na tym etapie niezwykle istotny jest proces rafinacji, czyli oczyszczenia olejów odpadowych z wszelkiego rodzaju zanieczyszczeń oraz produktów utleniania. W efekcie otrzymujemy, które są gotowe do ponownego wykorzystania na rozmaite sposoby lub mogą być poddane kolejnym procesom, w zależności od docelowego przeznaczenia oleju po jego oczyszczeniu. Należy także pamiętać o tym, że dzięki właściwemu postępowaniu ze zużyтым olejem posmażalniczym dodatkowo zapobiegamy awariom sieci kanalizacyjnych – zarówno tych domowych, jak i dużych, miejskich sieci. Awarie wywoływane są bowiem nierzadko przez osadzający się wewnątrz rur odpływowych zużyty tłuszcz, ograniczający lub całkowicie niwelujący drożność systemu kanalizacyjnego.



TyTuł

ODPAD CZY ZASÓB? WSZYSTKO, CO MUSISZ WIEDZIEĆ



15



BLOG

Zużyty olej kuchenny, znany również jako UCO (Used Cooking Oil), jest powszechnie uważany za problematyczny odpad. Wiele osób wyrzuca go bez zastanowienia, co prowadzi do zanieczyszczenia środowiska i marnotrawstwa cennych zasobów. Czy jednak UCO naprawdę jest tylko odpadem, czy może stać się cennym zasobem? Przyjrzyjmy się, jak możemy przekształcić zużyty olej kuchenny w coś wartościowego.

Problem z wyrzucaniem zużytego oleju kuchennego

Wiele osób pozbywa się zużytego oleju kuchennego wylewając go do zlewu, co jest nie tylko niewłaściwe, ale także szkodliwe. Olej może zatykać rury i powodować poważne problemy w systemach kanalizacyjnych. Co gorsza, olej, który trafia do rzek i oceanów, staje się zagrożeniem dla życia wodnego.

Recykling i ponowne wykorzystanie UCO

Zamiast traktować zużyty olej kuchenny jako odpad, możemy go przekształcić w zasób, jak np:

- Biopaliw
- Mydła
- Świeczki
- Kompostowanie

Aby móc przetworzyć UCO, ważne jest jego prawidłowe zbieranie i przechowywanie. Oto kilka kroków, które warto podjąć aby dołączyć do zbiórki UCO:



1. Zarejestruj się w aplikacji Olejomaty

Załącz konto w aplikacji OLEJOMATY, która umożliwia udział w programie zbierania zużytego oleju spożywczego (UCO). Aplikacja jest bezpłatna, dostępna w App Store / Google Play.

2. Pobierz butelki z Olejomatu

Po rejestracji w aplikacji udaj się do wybranego Olejomatu. Skanując kod QR z aplikacji pobierz z Olejomatu specjalną butelkę, wykonaną z ekologicznego materiału (odporną na wysokie temperatury oleju), która jest przeznaczona do zbierania zużytego oleju spożywczego.

3. Zbieraj zużyty olej spożywczy

Zbieraj zużyty olej spożywczy w swoim gospodarstwie domowym do specjalnej butelki pobranej z Olejomatu. Średni czas zbiórki zużytego oleju wynosi półtora miesiąca.

4. Oddaj butelki do Olejomatu

Po zapełnieniu butelki oddaj butelkę ze zużyтым olejem spożywczym do Olejomatu, ponownie skanując kod QR z aplikacji mobilnej. Pamiętaj, aby mocno zakręcić butelkę przed włożeniem jej do Olejomatu. W tym momencie możesz pobrać nową butelkę do dalszego zbierania zużytego oleju spożywczego. Po weryfikacji poprawności zbiórki zużytego oleju spożywczego, za każdą oddaną butelkę otrzymasz punkty na swoje konto w aplikacji.

5. Zbieraj punkty i wymieniaj nagrody

Za każdą oddaną butelkę otrzymasz 100 punktów na swoje konto. Po zebraniu 300 punktów możesz je raz w roku wymienić na nagrodę.

Nie olewaj, zlewaj!

www.olejomaty.pl