

## Il nuovo servizio di raccolta dell'olio vegetale esausto

### A PARTIRE DAL 1 LUGLIO

### IL SERVIZIO DIVENTA PIU' CAPILLARE

Per essere più vicino alle utenze e per intercettare una quantità maggiore di olio il servizio diventa stradale.

Vedi l'elenco delle **postazioni** dove sono collocati i contenitori sul sito di Geovest.

### COSA RACCOGLIERE:

- ✓ olio alimentare derivato da frittura
- ✓ olio alimentare residuo di vasetti sott'oli
- ✓ olio alimentare residuo del tonno e simili
- ✓ olio alimentare scaduto
- ✓ strutto

### COSA NON VA NEL CONTENITORE:

- ✗ olio minerale (es. olio motore, lubrificante, olio idraulico)
- ✗ grassi e oli solidificati, acque di lavaggio di pentole e contenitori, aceto e detersivi

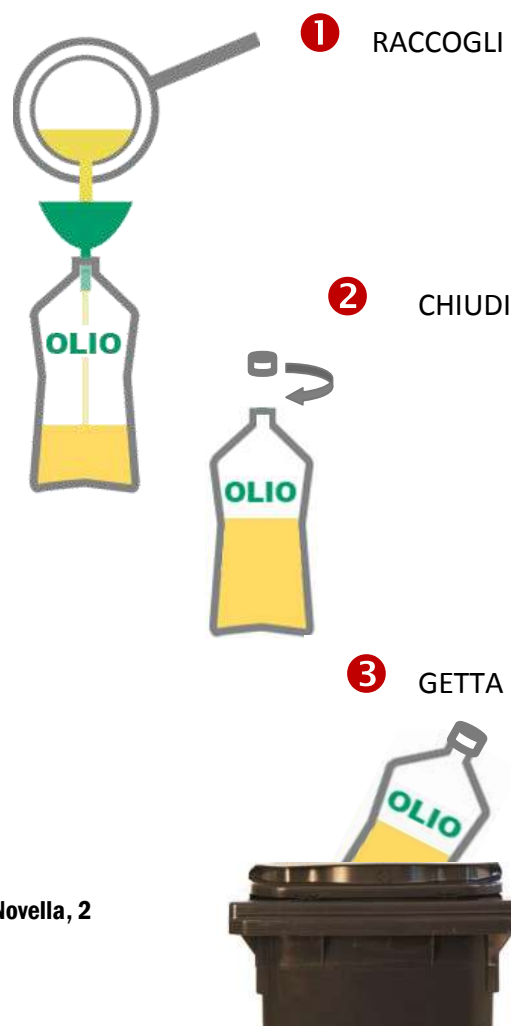
### COME SI FA LA RACCOLTA

- *raccogli* il tuo olio da cucina in un contenitore di plastica
- chiudi bene il contenitore
- *raggiungi* il contenitore di prossimità più accessibile (vedi elenco postazioni)
- *solleva* il coperchio, *inserisci* il contenitore e *richiudi* il coperchi

### I VANTAGGI DELLA RACCOLTA

Si risparmia: l'olio usato, versato nei lavandini, compromette il corretto funzionamento delle reti domestiche e delle reti fognarie

Si protegge l'ambiente: la temperatura elevata raggiunta dall'olio lo rende altamente inquinante.



E' possibile conferire l'olio vegetale al Centro di raccolta di via Rocca Novella, 2

Lunedì, martedì, giovedì e sabato dalle 8.00 alle 12.30  
Giovedì e sabato pomeriggio dalle 14.00 alle 17.30  
Mercoledì e venerdì pomeriggio dalle 14.30 alle 17.30

Con un semplice gesto è possibile salvaguardare l'ambiente e creare, dai nostri scarti, nuovi materiali.