

PER GLI ESERCIZI APERTI AL PUBBLICO

Pizzerie, ristoranti, agriturismi etc... Potranno aderire alla raccolta tramite **una convenzione diretta con LA GRANDA SRL** che fornirà un servizio dedicato, specifico, più mirato ad agevolare il loro lavoro.

LO SAPEVI CHE...

- L'olio vegetale esausto può creare gravi danni di funzionamento ai depuratori, quando arriva ai fiumi, laghi e mari crea problemi agli animali e alle piante, quando arriva in falda compromette la potabilità dell'acqua, un litro di olio può inquinare 1000 metri quadrati di superficie di falda acquifera.
- Ogni famiglia produce circa 10 kg di olio vegetale esausto all'anno, MIGLIAIA di tonnellate in Italia!
- L'olio vegetale dopo la rigenerazione diventa una base per produrre olii lubrificanti, biodiesel e altro



RACCOGLIERLO È NOSTRO DOVERE, AIUTACI ANCHE TU!

> **PER INFORMAZIONI** <
chiama ora tel. **0172.655377**
o scrivici **lagranda@lagrandasrl.eu**



VISITA IL NOSTRO SITO
www.lagrandasrl.eu



RACCOGLIAMO INSIEME L'OLIO VEGETALE DA CUCINA E AIUTIAMO L'AMBIENTE



LA GRANDA SRL
Piazza Botero, 14 • Bene Vagienna (CN)
Borgata Pian del Troglio, 34 • Dogliani (CN)
tel. 0172.655377 • lagranda@lagrandasrl.eu
www.lagrandasrl.eu

LA GRANDA SRL

Dal 2006 si occupa specificamente di raccolta, trasporto e avvio a recupero di oli vegetali esausti, ovvero i comuni oli di frittura usati, prodotti nelle cucine di ristoranti, mense, gastronomie, aziende alimentari, utenze domestiche etc.

SERVIZI AL CITTADINO

Il servizio **OLIO VEGETALE ESAUSTO** è mirato a salvaguardare l'ambiente con il minimo impegno da parte della collettività. Il cittadino infatti potrà raccogliere l'olio vegetale usato dentro una qualsiasi bottiglia di plastica che una volta piena dovrà essere inserita nell'apposito contenitore.

I **contenitori** sono dislocati nel territorio comunale e sono facilmente identificabili dalla presenza sul fronte di questo simbolo:

SOLO OLIO VEGETALE > USATO DI FRITTURA <



SACCHI
O ALTRI RIFIUTI



OLI MINERALI
AUTOMEZZI



BOTTIGLIE
VUOTE



OLIO DI
FRITTURA
USATO
BOTTIGLIA
DI PLASTICA
CHIUSA



SERVIZIO OLIO VEGETALE ESAUSTO

Per un servizio efficace per l'ambiente gli utenti non dovranno fare altro che introdurre nel cassonetto solo olio di frittura usato all'interno di bottiglie di plastica chiuse.

SÌ

Inserire negli appositi contenitori solo olio di frittura usato, all'interno di bottiglie di plastica chiuse.

NO

- **NON** inserire altre tipologie di rifiuto (NO bottiglie vuote, NO sacchi, NO vetro, NO oli minerali usati negli automezzi - NON sono la stessa cosa!).
- **NON** inserire nella bottiglietta acqua o altri liquidi.
- **NON** disperdere nell'ambiente (non gettarlo nei lavandini o nelle fogne, non abbandonare le bottiglie piene all'esterno del contenitore).

UN PICCOLO GESTO PER UN GRANDE RISULTATO!

CERCA IL PUNTO DI RACCOLTA PIÙ VICINO A CASA TUA