

SLÄNG FETT PÅ RÄTT SÄTT

Matfett är en viktig resurs som ska sorteras ut och samlas in skiljt från övrigt avfall. Fettet kan återanvändas som råvara till nya produkter eller omvandlas till biogas. Därför är det viktigt att slänga fett på rätt sätt.

Sedan den 1 januari 2024 måste du enligt lag sortera ut ditt matavfall. Matavfall är avfall som är biologiskt nedbrytbart och uppkommer när livsmedel hanteras. Lagen omfattar också ätlig olja, till exempel matolja, fityrolja och flytande ätligt fett.

→ Matfett från till exempel stekpannan torkas upp med papper och slängs i papperspåsen för matavfall.

→ Mindre mängd flytande matfett, 1-2 dl, hålls i en behållare - till exempel en gräddförpackning. Förpackningen läggs väl försluten i restavfallet.

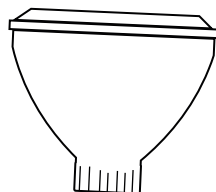
→ Större mängder matolja, till exempel från en fritös ska samlas upp i en flaska eller dunk. Använd gärna plastflaskan som du köpte matoljan i. Flaskan eller dunken lämnas väl försluten på återvinningscentralen.*



** Vissa hyresvärdar erbjuder egen insamling av fett i flaska eller dunk. Kolla med din hyresvärd vad som gäller där du bor.*

Tips!





TIPS: ANVÄND EN MILJÖTRATT

Miljötratten är ett hjälpmedel som skruvas fast på en vanlig PET-flaska och försluts med ett lock. Överbliven matolja hälls i Miljötratten och ner i flaskan, trattlocket stängs och flaskan förvaras sedan med övrig källsortering. Trattlocket förhindrar otrevlig lukt och läckage av matolja. Som privatperson kan du hämta en Miljötratt utan kostnad på din närmaste återvinningscentral.

VAD HÄNDER MED FETTET SEN?

Fett som lämnas på återvinningscentralen kan återanvändas som råvara till nya produkter som tvål och gummi eller för framställning av biogas. Det fett som slängs i matavfallspåsen rötas och blir till biogas och biogödsel. När fettet slängs i restavfallet förbränns det och blir till fjärrvärme och el.



För mer inspiration till miljösmarta val,
följ SÅM på sociala medier.



@samverkanatervinningmiljo



@samiljo.se