

IL SERVIZIO COMPRENDE:

Consegna dei contenitori a norma, con capienza variabile (30-60 litri) in base all'esigenza del cliente;

Programmazione periodica della raccolta dei contenitori, oppure ritiro apposito dei contenitori pieni prima della programmazione, su richiesta telefonica del cliente;

- Prelievo dei contenitori pieni e contestuale consegna di quelli vuoti;
- Compilazione e rilascio del "Formulario Rifiuti", che attesta la corretta gestione del rifiuto.







FIORENZUOLA D'ARDA (PC) Via S. Giuseppe, 12

CASTEL SAN GIOVANNI (PC) Piazza Olubra, 5/A

EZONE LIMITROFE

A PIACENZA

VOLIO!

20523.480165

SERVIZIO GRATUITO

DI RACCOLTA E RECUPERO OLI ALIMENTARI USATI

0523.48132

www.autospurghibottazzi.it

raccoltaolio@autospurghibottazzi.it

AUTOSPURGHI BOTTAZZI S.R.L. Fax (+39) 0523.497365



VUOITU ED ESSERE PERFETTAMENTE IN REGOLA...?

...SI, LO VOLIO!

NUOVO SERVIZIO GRATUITO!!!

RACCOLTA E RECUPERO OLI ALIMENTARI USATI

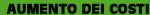
COSA SONO GLI OLI ALIMENTARI USATI E PERCHÈ È NECESSARIO RECUPERARLI CORRETTAMENTE



Si tratta dei **prodotti grassi** utilizzati per la frittura (<u>olio e burro</u>), ma anche dell'olio utilizzato per la conservazione dei prodotti sott'olio.

Gli oli e i grassi utilizzati per la cottura producono un residuo fluido e denso di colore giallo o rosso-bruno diventato un **rifiuto** (CER 20.01.25), che necessita di un corretto recupero. Questi, dopo il loro utilizzo, modificano la propria struttura originaria, ossidandosi e componendosi con altre sostanze inquinanti derivanti dalla cottura dei cibi, aumentando la propria densità. Questo comporta il galleggiamento del residuo sull'acqua, quando viene sversato in fognatura, e ciò è causa di inquinamento e di possibili danni agli impianti di scarico e depurazione: viceversa se raccolto in modo corretto l'olio alimentare già usato per cucinare entra in un processo di rigenerazione e diventa una materia prima riutilizzabile in alcuni processi industriali: produzione di biocarburanti, lubrificanti, articoli cosmetici, riutilizzo energetico.





per la manutenzione ordinaria e straordinaria degli scarichi fognari (mal funzionamento dei degrassatori, otturazione delle tubazioni, ...)

MAGGIOR INQUINAMENTO ambientale

RISCHIO SANZIONI amministrative e pecuniarie

RISTORANTI,
PIZZERIE, FAST-FOOD,
FRIGGITORIE,
MENSE, BAR CON
PICCOLA CUCINA,
ECC...



Gli esercizi commerciali che **detengono** e quindi **fanno uso di oli e grassi alimentari** <u>hanno</u> <u>l'obbligo</u>, una volta utilizzati, di provvedere allo **stoccaggio** degli stessi in appositi contenitori conformi alle <u>disposizioni di legge</u> e devono dimostrare di **conferirli** almeno una volta l'anno, a soggetti autorizzati al recupero.

Gli esercizi commerciali che <u>non si attengono</u> a questa disposizione di legge incorrono, in caso di controlli, alle **sanzioni previste nel DLgs**. **152/2006**.





ABBATTIMENTO COSTI

per la manutenzione degli scarichi fognari (pulizia degrassatori, disotturazione tubazioni, ...)

MINOR INQUINAMENTO ambientale

NO SANZIONI

In quanto il servizio viene svolto in ottemperanza alla normativa vigente SÌ, LO VOLIO! E' UN NUOVO SERVIZIO ALL-INCLUSIVE A COSTO ZERO PER IL CLIENTE



La ditta **Bottazzi S.r.l.** è autorizzata alla raccolta degli oli alimentari esausti ed è in grado di offrire un **servizio completo** a tutte le aziende del territorio piacentino e provincie limitrofe.

La raccolta è effettuata con **mezzi propri regolarmente autorizzati** dall'Albo Nazionale Gestori Rifiuti - Emilia Romagna.

Lo stoccaggio (messa in riserva) degli oli alimentari usati, prima dell'invio al recupero, avviene presso il nostro sito di Piacenza, provvisto di **regolare**

autorizzazione

rilasciata dalla Provincia di Piacenza.





