

LAAT UW GEBRUIKTE FRITUUROLIE OF FRITUURVET NIET RONDSPOKEN!

Sinds de start van de communicatieacties van Valorfrit is de inzameling van de gebruikte frituuroliën en –vetten gestegen met **11%**. Toch kunnen we samen nog veel meer gebruikte frituuroliën en –vetten correct inzamelen. Dat is één van de opvallende conclusies van de Universiteit Gent die in opdracht van Valorfrit het frituurbedrag en het inzamelgedrag van de Belg onderzocht.

Thuis frietjes of iets anders lekkers frituren blijft alvast zeer populair, zo leert ons de studie van de Universiteit Gent. Recente gegevens tonen aan dat ongeveer 80% van de Belgische huishoudens een friteuse heeft. 20% heeft zelfs 2 friteuses. Per gezin met een friteuse wordt jaarlijks een kleine 8 kg frituurolie/-vet aangekocht. Gemiddeld maakt een gezin om de 11 dagen gebruik van de friteuse om iets lekkers klaar te maken. De slogan 'lekker frituren' blijft dus actueel!

Hoewel thuisfrituren populair is, blijkt correct inzamelen veel minder populair. Uit onderzoek blijkt immers dat nog steeds een groot deel van de gebruikte frituuroliën -en -vetten van de huishoudens niet op een correcte manier wordt ingezameld. Deze afvalstoffen worden onder andere weggegoten in de gootsteen, het toilet, de tuin of de riool of worden bij het restafval gedaan. Bijgevolg spoken er nog heel wat gebruikte frituuroliën en -vetten rond in ons milieu.

Er zijn alvast twee goede redenen om uw gebruikte frituurolie, fondueolie of frituurvet op een correcte manier in te zamelen. Ten eerste zijn deze afvalstoffen **milieubelastend**. Bijvoorbeeld: verstopping van afvoeren en riolen, watervervuiling en vervuiling van de openbare weg wanneer de vuilniszakken op straat geplaatst worden. Ten tweede kunnen ze **nuttig gerecycleerd** worden. Zo wordt het merendeel van de ingezamelde gebruikte frituuroliën en -vetten verwerkt tot milieuvriendelijke biodiesel (63%). Biodiesel op basis van gebruikte frituurolie/-vet is extra milieuvriendelijk omdat het gaat om recyclage van afvalstromen. Enerzijds moeten er dus niet speciaal grondstoffen geteeld worden voor de productie van deze biodiesel en anderzijds worden er geen grondstoffen aangewend die kunnen dienen als basis voor voedingsmiddelen. De tweede belangrijkste vorm van verwerking is de opwekking van groene energie (23%). Naast biodiesel en energieopwekking zijn er tal van verwerkingsmogelijkheden in technische toepassingen (14%) als pershout, plastic, industriële zepen, smeermiddelen, kaarsen, enz. Nuttig recycleren is dus een feit!

In plaats van verloren te gaan kunnen de gebruikte frituuroliën en -vetten dus nuttig aangewend worden en bijdragen tot een beter milieu. Breng uw gebruikte frituurolie, fondueolie of frituurvet dus steeds naar het recyclagepark.

Gaat u slechts zelden naar het recyclagepark dan kunt u deze afvalstoffen bewaren tot wanneer het voor u het beste uitkomt. Voor meer informatie kan u steeds terecht bij Horizon Net.