

# Drugie życie zużytego oleju spożywczego

27 marca 2025

Każdego dnia miliony litrów zużytego oleju kuchennego (UCO) trafiają do śmieci lub kanalizacji, nierzadko przyczyniając się do problemu zatkanych rur. W ten sposób marnuje się cenny surowiec – wskazują pomysłodawcy projektu Olejomaty. Jego celem jest ułatwienie konsumentom oddawania zużytego oleju kuchennego do specjalnych maszyn, a następnie przetworzenie surowca m.in. na biopaliwa.

„Zużyty olej spożywczy w zakresie gospodarstwa domowego i jednostki samorządu terytorialnego potrafi być naprawdę bardzo problematycznym odpadem. Jest to olej, który w momencie, jak już ostygnie, kawali się, staje się bardzo lepki, łączy się z żywnością, chusteczkami i niejednokrotnie zatyka rury, minimalizuje ich przekrój poprzeczny, co wiąże się później z kosztownymi naprawami dla gospodarstwa domowego. Jeżeli to jest blok mieszkalny, zatykają się rury sieci kanalizacji, a wtedy gmina, miasto ponosi koszty z własnej kieszeni” – mówi agencji Newseria Małgorzata Rdest z EMKA Oil, inicjatorka projektu Olejomaty.

Wyrzucany do śmieci lub wylewany do kanalizacji UCO, czyli m.in. olej i masło po smażeniu czy olej z sałatek, puszek i konserw, stanowi zagrożenie nie tylko dla infrastruktury kanalizacyjnej, ale też dla gleby i wody pitnej. Powoduje m.in. skażenie wód powierzchniowych i podziemnych, obumieranie fauny i flory, zanieczyszczenie gleby i narażanie zdrowia publicznego. W 2017 roku głośno było o londyńskim „fatbergu”, czyli tłuszczowym zatorze w kanalizacji, który ważył 130 t i miał 250 m długości. Koszty usunięcia takich zatorów sięgają milionów funtów, dlatego miasto wprowadziło dodatkowe regulacje i edukuje mieszkańców o właściwej utylizacji oleju.

„Zużyty olej spożywczy to bardzo cenny surowiec, który w momencie zastosowania naszej technologii, która wydziela wodę, frakcję stałą i oczyszczony olej, można wykorzystać do funkcji wszelakich. Najbardziej powszechną i popularną będzie produkcja biopaliw, dodatek do biodiesla, ale takie mniej konwencjonalne i o których rzadziej się słyszy, to będzie chociażby produkcja mydeł, farb olejnych albo dodatek wiążący do pasz dla zwierząt” – wymienia Małgorzata Rdest.

Z recyklingiem zużytego oleju kuchennego dobrze radzą sobie Chiny, gdzie przetwarzane jest 60 proc. UCO, a celem jest osiągnięcie pułapu 90 proc. Znaczna część jest wykorzystywana w sektorze transportowym – w Shenzhen 70 proc. przetworzonego oleju zasila transport publiczny, ale także w przemyśle chemicznym, gdzie znajduje zastosowanie m.in. w produkcji mydeł, smarów i dodatków do tworzyw sztucznych.

Również w innych krajach azjatyckich stosowane są nowoczesne technologie recyklingu UCO. Jak podano na stronie Olejomaty.pl, w Japonii we współpracy z Japan Airlines oraz miastem Jokohama wdrożono program Fry to Fly, w ramach którego olej z gospodarstw domowych jest przetwarzany na biopaliwa lotnicze (SAF). W tym roku projekt wszedł w zaawansowaną fazę. Z kolei Singapur wprowadził programy finansowe, w ramach których mieszkańcy mogą sprzedawać UCO, otrzymując za niego zapłatę. Stosowana w różnych krajach technologia pozwala śledzić przebieg procesu zbiórki i przetwarzania oleju, ponieważ dochodziło przy tym do licznych nieprawidłowości, m.in. ponownego wykorzystywania oczyszczonego UCO w gastronomii.

„Technologia w znacznym stopniu pomaga w recyklingu oleju spożywczego, czego przykładem jest projekt Olejomaty, czyli ogólnopolska zbiórka UCO. Na nasz system składa się pięć elementów: maszyna, czyli Olejomat, prosta w obsłudze, ale zaawansowana, ponieważ do swojego funkcjonowania potrzebuje jedynie energii słonecznej, specjalnej butelki i aplikacji mobilnej. Jak mamy aplikację mobilną, w której się

rejestrujemy jako użytkownik, możemy podejść do maszyny, pobrać swoją butelkę i już nie olewać, ale zlewać” – wyjaśnia inicjatorka projektu. „Kolejnym elementem jest nasza logistyka, ale najważniejsza w tym wszystkim jest edukacja, zwłaszcza młodszych pokoleń. W ramach wstawienia Olejomatu do gminy odwiedzamy każdą placówkę edukacyjną, przedszkola, szkoły i mówimy o zużytym oleju spożywczym, jaki to jest poważny problem, jakie niesie zagrożenia, ale też jakie płyną korzyści z jego recyklingu”.

W ciągu kilku miesięcy sieć Olejomatów rozrosła się do 60 maszyn, a wkrótce ma być ich prawie trzy razy więcej. Spółka planuje uruchomienie specjalnego zakładu do oczyszczania oleju w bezpośrednim sąsiedztwie Instalacji Termicznego Przekształcania Odpadów w Kędzierzynie-Koźlu.

Źródło: [Newseria.pl](http://Newseria.pl)

## **Komentarz admina „Wolnych Mediów”**

Sam pomysł rewelacyjny, ale wszedłem na stronę Olejomaty.pl i zachwyt prysł jak bańka mydlana! Zamiast kontenerów z otworem na wrzucanie butelek po oleju ze zużytym olejem (wiecie, że nie można ich wyrzucać do kontenerów na plastik, bo są tłuste?), wymyślili jakieś elektroniczne automaty, które po rejestracji, pobraniu aplikacji i zeskanowaniu kodu QR wydają butelki na olej, które przed zwróceniem z olejem w środku trzeba znów zeskanować. Jak się taki olejomat pojawi w okolicy, nie będę z niego korzystał, bo nie mam ochoty bawić się w jakąś biurokrację połączoną z utratą anonimowości. Rozumiem jednak, że nie chodzi tylko o ekologię, ale żeby dać zarobić producentowi automatów, producentowi nowych butelek, twórcy aplikacji i osobie zarządzającej zgromadzoną bazą danych o użytkownikach. Jak uwalić świetny pomysł? Komplikuując prostą czynność najbardziej, jak się da! Twórcom pomysłu sugeruję wlać sobie trochę oleju do głowy, a potem przemyśleć sprawę od nowa. Ich ekologiczne podejście jest według mnie

dalekie od ekologii, skoro wymaga produkcji nowych butelek i zużycia prądu.