Korporativne komunikacije

Av. V. Holjevca 10

Zagreb 10002

Tel: 01 6450 406

Fax: 01 6452 406

**PRIOPĆENJE**

**Otpadno jestivo ulje reciklirati se može i na Ini**

* **Na 30 odabranih maloprodajnih mjesta u središnjoj Hrvatskoj INA preuzima otpadno jestivo ulje**
* **Udruga za održivi razvoj Hrvatske i poznati domaći blogeri o hrani, Darko Kontin i Željka Gulan, istaknuli potrebu za recikliranjem otpadnog jestivog ulja**
* **Kupci se počastili fritulama i preuzeli INA lijevak za lakše recikliranje otpadnog jestivog ulja u kućanstvima**

**Zagreb, 16. listopada 2017.** **– INA je svojim kupcima ponudila novu „zelenu“ uslugu – prikupljanje otpadnog jestivog ulja. Pilot-projekt pokrenut je na** [**30 odabranih maloprodajnih mjesta**](https://www.ina.hr/UserDocsImages/maloprodaja-akcije/Jestiva_ulja-popis_lokacija.pdf) **u središnjoj Hrvatskoj. Svi oni koji već recikliraju otpadno jestivo ulje ili će to tek početi mogu doći po svoj besplatni INA lijevak na jednu od odabranih lokacija i tako si olakšati prikupljanje ulja u vlastitim kućanstvima.**

U Hrvatskoj kućanstva godišnje stvore oko 9 milijuna litara otpadnog jestivog ulja, više od 2 litre po stanovniku, a njegovo recikliranje postaje lakše nego ikada. *„Kao društveno odgovorna kompanija usmjerena održivom razvoju, INA je svojim kupcima na odabranim maloprodajnim mjestima omogućila brzo i jednostavno odlaganje otpadnog jestivog ulja. Dakle, više nije potrebno tražiti dvorišta za reciklažu već je to moguće učiniti kada dođete točiti gorivo, opskrbiti se namirnicama ili jednostavno dok se vozite na posao.“*, istaknula je Tea Tonković Pleša, direktorica Naprednih tehnologija i razvoja proizvoda u Ini.

U okviru događaja koji se održao na Ininom maloprodajnom mjestu Maksimirska-sjever u Zagrebu poznati domaći blogeri o hrani, Željka Gulan i Darko Kontin, pripremali su fritule za Inine kupce te im dijelili besplatne INA lijevke za lakše prikupljanje otpadnog jestivog ulja u vlastitom kućanstvu. *„Svjesna sam koliko otpadno ulje može biti korisno, a ujedno i štetno za okoliš. Zaista sam sretna što ga od sada mogu puno jednostavnije reciklirati. I ovaj lijevak znatno olakšava cijelu stvar.“*, naglasila je blogerica Željka Gulan, a njezin kolega Darko Kontin je nadodao: *„Ne libim se pržiti jela i pripremati recepte koji to uključuju. Mnogo građana Hrvatske priprema takvu hranu i zato svi skupa moramo biti svjesni da otpadnom jestivom ulju nije mjesto u odvodu.“*

Matija Hlebar, predsjednik Udruge za održivi razvoj Hrvatske, istaknuo je potrebu za recikliranjem svih vrsta otpada pa tako i otpadnog jestivog ulja te naglasio: *“Otpadnom jestivom ulju nikako nije mjesto u odvodu. Iako je bio-razgradivo, ako završi u okolišu u većim količinama privremeno može onečistiti tlo i ugroziti rast bilja, a u vodi može ugroziti i životinjski svijet jer se hvata na dlaku i perje. Istovremeno, ono je i vrijedna sirovina jer se reciklirano jestivo ulje može koristiti u proizvodnji bio dizela, sapuna, deterdženata i sintetskih guma.“* Više informacija o štetnosti i koristima otpadnog jestivog ulja može se naći na [www.ina.hr](http://www.ina.hr).

INA će otpadno jestivo ulje prikupljati u skladu sa svim važećim zakonskim propisima, a odvoz kontejnera s Ininih maloprodajnih mjesta i daljnje zbrinjavanje obavljat će kompanija Agroproteinka d.d., koja ima dozvolu za gospodarenje otpadom na području Republike Hrvatske, a s kojom INA ima suradnju tijekom ovog pilot-projekta. U idućih godinu dana INA će ispitati kako tržište reagira na ovakvu mogućnost te donijeti konačnu odluku o nastavku projekta prikupljanja otpadnog jestivog ulja.

**O INA Grupi**

INA Grupa ima vodeću ulogu u naftnom poslovanju u Hrvatskoj te značajnu ulogu u regiji u istraživanju i proizvodnji nafte i plina, preradi nafte te distribuciji nafte i naftnih derivata. INA Grupu čini više ovisnih društava u potpunom ili djelomičnom vlasništvu INA, d.d. Sjedište Grupe nalazi se u Zagrebu, Hrvatska. U području istraživanja i proizvodnje nafte i plina, INA danas posluje, osim u Hrvatskoj, u Angoli i Egiptu. Prerada nafte odvija se u Ininim rafinerijama nafte; RN Rijeka i RN Sisak, dok se regionalna maloprodajna mreža sastoji od 495 benzinskih postaja u Hrvatskoj i u susjednim zemljama.

**PR**

Avenija Većeslava Holjevca 10, Zagreb

Tel: 01 6450 552|Fax: 01 6452 406| @: [pr@ina.hr](mailto:pr@ina.hr)