

Die mobilen Service-Profis für kommerzielle Küchen



Unsere Nachhaltigkeits-Services

- Mobiler Fritteusenservice
- Öl- und Fettmanagement
- Fettabscheidung mit dem FiltaFOG Cyclone
- Ersatz von Kühlschranksdichtungen
- Automatische Reinigung von Abzugsanlagen
- Chemiefreie Abflussreinigung



Filta – Die Mission

Unsere Mission ist es, der vertrauenswürdigste, zuverlässigste und bekannteste Serviceanbieter für kommerzielle Küchen zu werden, indem wir Lösungen anbieten, die den Küchenbetrieb sicherer, effektiver und nachhaltiger machen.

Markenversprechen:

Wir machen kommerzielle Küchen effizienter, grüner, sicherer und sauberer.

Markenmotto:

Do the Right Thing

Filtera als Teil von Franchise Brands PLC



Die Unternehmenshistorie

- 1995 Filta Mobile Filtration Unit
- 1996 Filta Pilotprojekt
- 1997 erstes Filta Franchise vergeben
- 1999-2012 Expansion nach USA, Australien, Portugal, Südafrika, Ungarn, Polen, Libanon, Malaysia, Bulgarien, Griechenland
- 2013 Gründung von Filta Benelux
- Okt. 2014 Gründung der FiltaFry Deutschland GmbH
- Nov. 2016 Börsenlistung
- Aug. 2017 Gründung in Kanada
- 2018 - 2020 Gründung in Spanien, Finnland, Estland
- April 2021 Gründung in Frankreich
- 2021 Einführung des Fettabscheiders FiltaFOG in Europa
- März 2022 Franchise Brands plc übernimmt die Filta Group Holdings plc

Filta international



Europa

- EU
- Deutschland
- Österreich
- Großbritannien
- Frankreich
- Irland
- Spanien
- Niederlande
- Belgien
- Luxemburg
- Estland
- Griechenland
- Portugal
- Polen



Amerika

- USA
- Kanada
- Costa Rica

Standorte Deutschland & Österreich



Über Filta

Alle Fast-Food-Restaurants, Kantinen und Restaurants haben eins gemeinsam:

Sie nutzen Fritteusen.

Wie alle Kücheneinrichtungen und -geräte müssen sie gründlich und oft gereinigt werden.
Das Reinigen von Fritteusen ist komplizierter und zeitaufwendiger.

Hier bietet Filta eine perfekte Lösung. Zum Service von Filta gehören u.a. die

- Mikro-Filtration von Frittieröl
- Reinigung von Fritteusen
- Lieferung von neuem Öl
- Entsorgung von gebrauchtem Öl

Das Unternehmen startete 1996 und ist seit 1997 als Franchisegeber erfolgreich etabliert.
Aktuell gibt es über 290 Franchisenehmer in 16 Ländern, die mit dem Filta-Service wöchentlich ca. 7.000 Kunden bedienen.

Was ist Filta?

Filta bietet einen umweltfreundlichen, mobilen Vor-Ort-Service für die Mikrofiltration von Speiseöl, eine vakuumbasierte Reinigung von Fritteusen, sowie ein vollständiges Fritteusen Management.

Durch Filta sparen unsere weltweit mehr als 7.000 Kunden wöchentlich:

- Geld
- Zeit
- Ressourcen (Nachhaltigkeit!)
- Personal

Das Unfallrisiko wird ausgelagert und minimiert.

Der Arbeitsprozess



Mit unserer einzigartigen mobilen Filtriermaschine kommen wir in Ihre Küche.



Zuerst messen wir die Ölqualität.



Wir pumpen das Öl aus der Fritteuse in die Filtriermaschine.



Während das Öl filtriert wird, reinigen wir die Fritteusen.

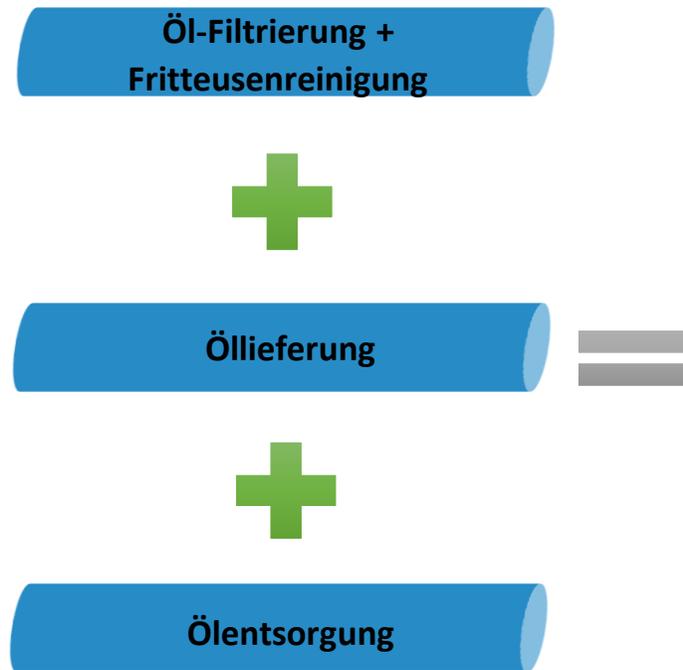


Wir befüllen die gereinigten Fritteusen entweder mit filtriertem oder frischem Öl.



Und dokumentieren alles gemäß HACCP-Verordnung.

Full Service aus einer Hand



Filta im Video



So funktioniert der mobile Fritteusen Full Service von FiltaFry

Hier geht es zu unserem [Video](#).

Direktlink: <https://www.youtube.com/watch?v=NHHjMmnO7WE>

Das Ergebnis des Filtrierens



Fritteusen vorher - nachher

Das reinigt Ihnen
keine
Filtermaschine!



Dieses Ergebnis erzielt **Filta!**

Wir kombinieren die verlängerte
Nutzungsdauer von Öl mit der
Pflege und Reinigung. Saubere
Fritteusen verlängern zusätzlich
die Nutzung von Frittierfett.



Kosten



3 Kriterien sind von Bedeutung, um zu den Kosten eine fundierte Aussage treffen zu können:

- Ihre Wechselhäufigkeit
- Ihre Ölentsorgung (L/Monat)
- Ihre Kosten pro Liter

Damit können wir eine individuelle Analyse erstellen, die das Einsparungspotenzial Ihres Betriebes aufzeigt.

Öl von Summum

Die Lieferung von Frittieröl gehört mit zu unseren Services rund um die Fritteuse. Auf Wunsch liefern Ihnen unsere Servicepartner Frittieröl der Marke Summum von Oiltrade. Diese

- erfüllen höchste Qualitätsansprüche und Nachhaltigkeitskriterien,
- eignen sich optimal zum Frittieren verschiedenster Produkte,
- bieten ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis,
- liefern geschmacklich beste Frittiererergebnisse.

Wir bieten unseren Filta-Kunden:

- Summum Extra
- Summum Green
- Summum Bio
- Summum Longlife
- Summum Special



Kostenanalyse – ein Beispiel

Voraussichtliche Kostenanalyse



diese Berechnung geht von den mir zur Verfügung gestellten Daten aus

Objekt:	Name	Ort:	Stadt	Zeitraum: von	bis																																	
Service Preis pro Besuch		60,00 €																																				
Tag	01.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.							
	M	D	M	D	F	S	S	M	D	M	D	F	S	S	M	D	M	D	F	S	S	M	D	M	D	F	S	S	M	D	M							
	o	i	i	o	r	a	o	o	i	i	o	r	a	o	o	i	o	i	o	r	a	o	o	i	i	o	r	a	o	o	i	i						
Ölverbrauch <i>ohne</i> FiltaFry	W				W				W				W				W					W				W				W								
Filterung + Service	R					R							R								R						R											
Ölverbrauch <i>mit</i> FiltaFry	KAS					KAS							KAS								KAS						KAS											
Anzahl der Fritteusen und Fassungsvermögen (L)	4 X 10 Ltr.				Gas	Strom																																
Wie oft wird das Öl gewechselt	8				0	4																																
Aktueller Ölverbrauch pro Monat	384				Liter inklusive Auffüllung																																	
Ölverbrauch <i>ohne</i> FiltaFry	384				Ltr. zu	1,69	€/L	=	648,96	€																												
Kosten des FiltaFry Services	Anzahl der Serviceeinheiten x Preis				5	X	44,50	€	=	222,50	€																											
Ölverbrauch <i>mit</i> FiltaFry	2,5	Wechsel	120		Ltr. zu	1,69	€/L	=	202,80	€																												
Gesamtkosten pro Monat								425,30		€																												
Einsparung pro Monat								223,66		€																												
								34,46%																														
Gesamte Ersparnis pro Jahr								2683,92		€																												
<table border="1"> <tr> <td>KAS</td> <td>=</td> <td>Teilwechsel des Öls</td> </tr> <tr> <td>R</td> <td>=</td> <td>Reinigung der Fritteuse und Filterung des Öls</td> </tr> <tr> <td>W</td> <td>=</td> <td>Komplettwechsel verbrauchtes Öl</td> </tr> </table>				KAS	=	Teilwechsel des Öls	R	=	Reinigung der Fritteuse und Filterung des Öls	W	=	Komplettwechsel verbrauchtes Öl																										
KAS	=	Teilwechsel des Öls																																				
R	=	Reinigung der Fritteuse und Filterung des Öls																																				
W	=	Komplettwechsel verbrauchtes Öl																																				
Unterschrift																									Datum													
Berechnung ohne USt																																						

Mit dem Einsatz von FiltaFry würden Sie im Jahr

3168 Liter Frittieröl einsparen.

Dies bedeutet statistisch eine Verringerung der CO2-Emissionen von ca.

5336,81 kg

Dies ist gleichzusetzen mit der Pflanzung von **593** Bäumen

und bedeutet zudem noch eine wirtschaftliche Ersparnis von

2683,92 €



Einsparanalyse

Sie sparen zusätzlich:

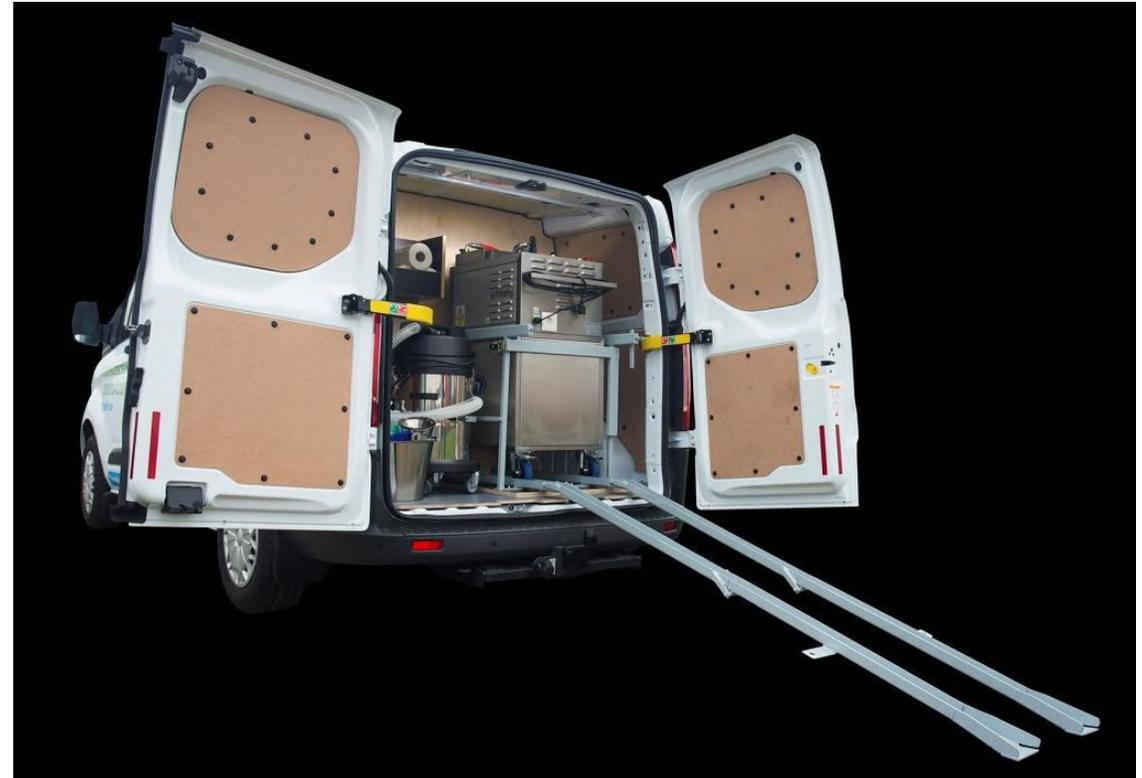
- Mitarbeiterzeit
- Kosten für Reinigungsmittel
- Entsorgungskosten
- Lagerungskosten
- Anschaffungskosten



Die Höhe der
Investition zum
Erreichen der
Einsparung beträgt:

0 €

Der Filta Service-Van



Die Filta-Arbeitskleidung

Kopfbedeckung

Schürze

Kevlar Hand- &
Ellbogenschützer



Augenschutz

Ölbeständige
Hand-/Ellenbogen
Acryl-Handschuhe

Schnell
Sauber
Grüner
Sicherer

Mit dem aktiven
Fritteusen-
Management
von:



Acrylamidverordnung

Am 10. April 2018 ist EU-weit die neue Acrylamidverordnung in Kraft getreten.

Für Gastronomen bedeutet das:

Sie müssen schonender und gesünder frittieren.

Und noch mehr Vorschriften beachten.

Für Kunden von Filta bedeutet das:

Sie können sich entspannt zurücklehnen.

Die Vorteile - Zusammenfassung

- Keine Lagerhaltung
- Keine Investitions- und Reparaturkosten
- Reduzierung der Betriebsnebenkosten
- Keine sicherheitsgefährdeten Tätigkeiten an den Frittieranlagen durch eigenes Personal
- Regelmäßiger Besuchsturnus verlängert die Gebrauchsdauer des Frittierfettes ohne Geschmackseinbuße
- Minimaler Zeitaufwand pro Reinigung reduziert die Ausfallzeit
- Erste Reinigungseinheit wird kostenlos durchgeführt
- Kunden erhalten alles aus einer Hand und genießen den Vorteil eines abgeschlossenen Kreislaufsystems

Nachhaltigkeit & Ressourcenschonung

Professionelle Fritteusenreinigung + Filtrieren des Öls auf Mikrobasis

=

Verlängerung der Öl-Lebensdauer um **bis zu 100 %**

=

Gastronomen reduzieren die Menge an Frittieröl um **bis zu 50 %**

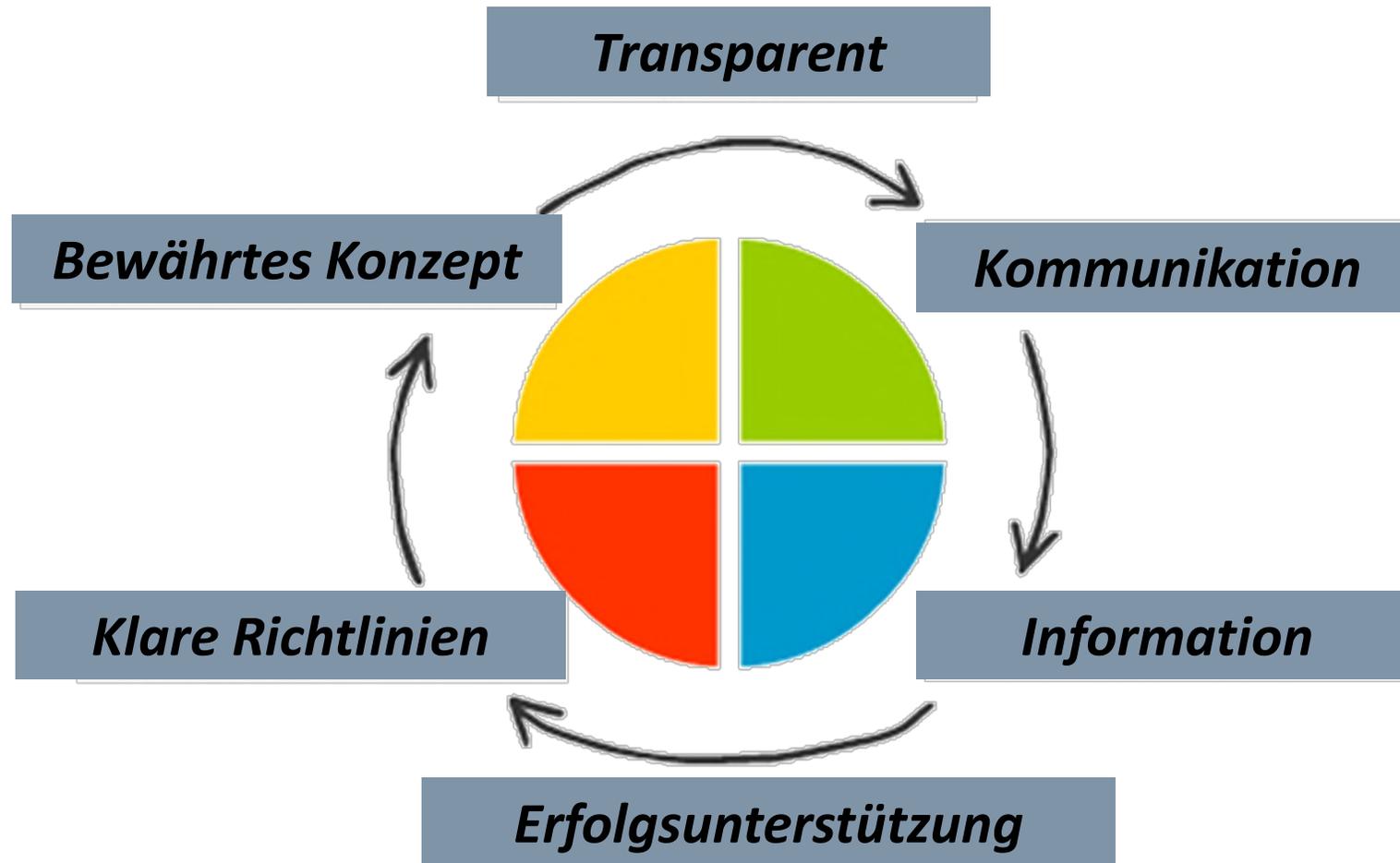


5000 Liter weniger Frittieröl bedeuten:

ca. **8 Tonnen weniger CO₂**, das einer Neupflanzung von ca. **900 Bäumen** entspricht.

Das von Filta abgeholte Öl wird umweltgerecht zu Biodiesel weiterverarbeitet.

Wie wir arbeiten



Kundenstimmen

"Die Fritteusen sind bei unserem Ganzjahresbetrieb im Dauereinsatz, dabei legen wir größten Wert auf Frische und Sauberkeit. Das nachhaltige, umweltschonende Konzept von Filta passt daher bestens zu uns. Der zuverlässige Rundumservice aus Ölfilterung, Reinigung, Auffüllung und lückenloser Dokumentation gibt uns und unseren Gästen beste Produktsicherheit. Und auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schätzen den Einsatz der Profis von Filta sehr, die ihnen die mühevollen und nicht ungefährlichen Reinigung der Fritteusen abnehmen."

Dirk Schönekeise,
Leitung Parkgastronomie
Erlebniszoo Hannover



„Ich freue mich, dass ich dank Filta meine Mitarbeiter entlasten kann und sie jetzt viel sicherer arbeiten. Dass ich einmal nachhaltiger frittieren kann und dennoch Kosten spare, weiß ich, seitdem ich Filta kenne.“

Felix Jacques (auf Bild links),
Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Bonn

„Dass wir dank Filta nicht nur unsere Mitarbeiter bei den oft unbeliebten Fritteusenjobs entlasten, sondern zusätzlich jede Menge Öl einsparen und damit Ressourcen schonen, passt perfekt zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie... Auch lassen wir uns von Filta mit hochwertigem Frittieröl beliefern und verzichten bewusst auf Palmöl, um ein Zeichen gegen die Abholzung des Regenwaldes zu setzen. Qualitätsöl auf Sonnenblumenbasis ist zudem weitaus länger nutzbar und sorgt für gesündere Frittierprodukte.“

Maximilian Übelhör, Head of Quality & Purchasing, Marché Mövenpick

Unsere mobilen Zusatzservices



Direktersatz von Kühlschrankdichtungen

Ob für Kühlschränke, Kühltruhen oder Kühltheken:
Wir fertigen Dichtungen aller Art nach Maß ohne lange Wartezeit.

- Unser mobiler Service kommt direkt zu Ihnen.
- Vor Ort kontrollieren und vermessen wir Ihre Dichtung.
- Die Montage erfolgt innerhalb von 10 Werktagen.
- Wir können alle Dichtungssorten und -modelle ersetzen.
- Gerne übernehmen wir eine regelmäßige Wartung und Kontrolle.



Die Vorteile

- Sie reduzieren Ihre Ersatzkosten um bis zu 40 %.
- Sie vermeiden unnötigen Ausfall und Zeitverzögerungen.
- Ihre Umwelt- und Gesundheitsvorgaben sind immer erfüllt.
- Sie sorgen für Energieeinsparung und mehr Nachhaltigkeit.



Chemiefreie Abflussreinigung

Wir nutzen einen speziell für Filta entwickelten, probiotischen Abflussschaum, bei dem Bakterienkulturen Öl und Fett, Zucker und Stärke sowie andere organische Reste auf natürlichem, nichtchemischem Wege beseitigen.

- Wir behandeln Ihre Abflüsse regelmäßig.
- Bakterien „fressen“ Verstopfungen einfach weg.
- Regelmäßige Wartung beugt auch langfristig vor.



Die Vorteile

- Nie wieder verstopfte Abflussrohre.
- Keine Geruchsbildung.
- Keine Abflussfliegen.



Automatische Permanentreinigung von Abzugsanlagen

Durch die Synergie zwischen dem Reinigungssystem und dem Reinigungs-Liquid werden Verschmutzungen wie Öl und Fett aus den Abzugskanälen gelöst und abtransportiert. Das Brandrisiko wird dadurch auf ein Minimum reduziert, gesetzliche Vorschriften sind jederzeit erfüllt.



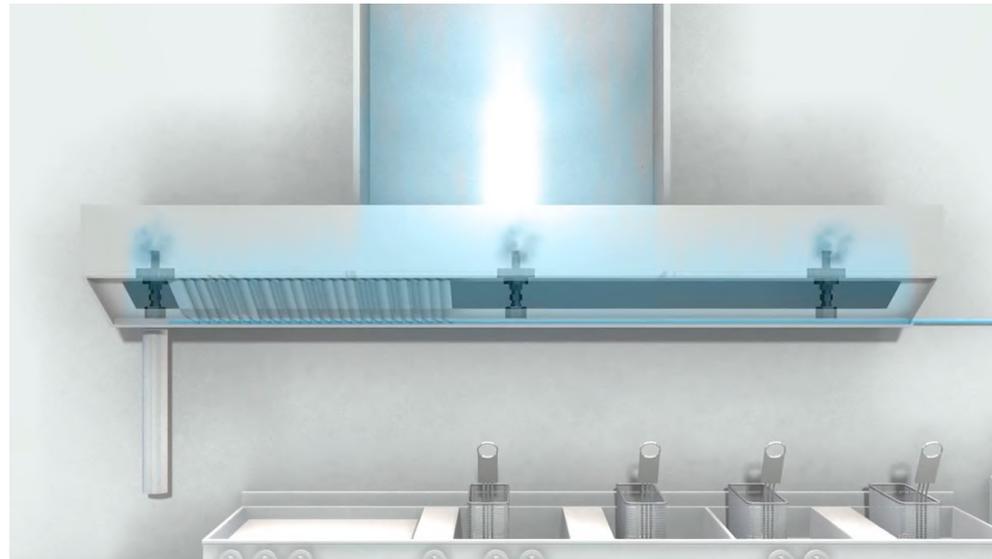
Enzyme statt Chemie

- Biologische Enzyme werden über speziell installierte Düsen in die gesamte Anlage eingesprüht.
- Auf diese Weise werden Öle und Fette zu fließfähigen Nebenprodukten aufgelöst.
- Diese Nebenprodukte sind dann durch Auffangrinnen und Ablasshähne leicht aus der Abluftanlage zu entfernen.



Die Vorteile

- Ihr Abzugssystem bleibt kontinuierlich sauber.
- Sie erfüllen alle relevanten Richtlinien.
- Die Brandgefahr ist auf ein Minimum reduziert.
- Verbesserte Luftqualität um bis zu 80 %.



Fettabscheidung mit dem FiltaFOG Cyclone

Der Fettabscheider FiltaFOG Cyclone vereint 15 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Fettabscheidern. Er wurde von Ingenieuren aus der Praxis heraus entwickelt und löst alle Kritikpunkte, die in der Vergangenheit mit Fettabscheidern verbunden waren.



- Der FiltaFOG Cyclone ist der weltweit erste Fettabscheider für kommerzielle Küchen mit acht unabhängigen Hydrozyklonen.
- Der FiltaFOG Cyclone bietet derzeit das Höchstmaß an Öl- und Fett-Rückgewinnung bei einem weitaus geringerem Energieverbrauch als herkömmliche Anlagen.



Die Vorteile

- Einfach zu bedienen und täglich zu reinigen.
- Hohe Stabilität und Zuverlässigkeit.
- Hervorragende Abdichtung verhindert Geruchsbildung.
- Minimaler Energieverbrauch.
- Weniger als 25 ppm Fett im Abwasser.
- Maximale Fettrückgewinnung für nachhaltige Weiterverarbeitung.



Mitgliedschaften und Auszeichnungen

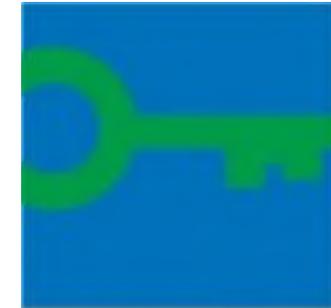


**GREEN FRANCHISE
AWARD 2022**

EINE AUSZEICHNUNG DES
DEUTSCHEN FRANCHISEVERBANDES



SIEGER
Deutscher
Nachhaltigkeitspreis
Design 2023



Green Key



Ausgezeichnet durch den NACHHALTIGKEITSRAT

Kunden in Deutschland + Österreich

sodexo

marché
MÖVENPICK

XXX Lutz

Köln/Messe

Kochlöffel

Wunderland
KALKAR
AM NIEDERRHEIN

TANK & RAST

Domino's
Pizza

SUBWAY

POMMES
FREUNDE

MUNDFEIN
PIZZAWERKSTATT

Westfalahallen
Dortmund

ZOO GASTRONOMIE

aramark

möma

StWB
STUDIARENDEWERK
BONN

MÖBEL MARTIN *...besser leben!*



STUDIARENDEWERK
STUTT GART

... und über 400 mehr

Internationale Kunden



Weitere internationale Kunden finden Sie [hier](#).

Eine Gruppe



Haben Sie weitere Fragen?

