

Die Serviceprofis für kommerzielle Küchen





Seit über 20 Jahren hat sich die Filta Group auf umweltschonende Dienstleistungen spezialisiert, dank derer Gastronomen ihre Kosten senken, Ausfallzeiten reduzieren und die Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben gewährleisten können.

Vom professionellen Fritteusen- und Ölmanagement über das schnelle Ersetzen von Kühlschrankdichtungen direkt vor Ort bis hin zum chemiefreien Abfluss- und Desinfektionsservice, verfügt Filta über das Know-how, von dem Sie profitieren, um Ihren Betrieb reibungslos am Laufen zu halten und um nachhaltig zu wirtschaften.

Derzeit betreut Filta weltweit mehr als 7.000 Kunden pro Woche.

Als wachsendes Unternehmen ist die Filta Group an der Londoner Börse notiert. Das gibt unseren Kunden zusätzlich die Sicherheit, dass wir mit Leidenschaft, Herzblut und Engagement auch in Zukunft für sie da sein werden.

Mit Filta auf der sicheren Seite

Da die Gesetzgebung für Gastronomie und Hotellerie immer komplexer wird und der Aufwand für die Einhaltung der Vorschriften wächst, müssen Sie sicher sein, dass Ihre Kooperationspartner diese auch einhalten. Wir haben die gesetzlichen Vorgaben immer im Blick, und Sie vermeiden damit unnötige Strafen.

Wir handeln schnell, wenn Probleme auftreten, und stellen sicher, dass sowohl die Umwelt geschützt, als auch eine sinnvolle Lösung erreicht wird. Wir halten, wenn es erforderlich ist, die zuständigen Behörden auf dem Laufenden und liefern zuverlässig alle vereinbarten Ergebnisse.

**WIR BEDIENEN
ÜBER 7.000
KÜCHEN
JEDE WOCHE**



INHALT

Fritteusenmanagement	1-2
Öl- und Fettmanagement	3-5
Chemiefreie Abflussreinigung	6
Automatische Reinigung für Abzugsanlagen	7-8
Ersatz von Kühlschrankdichtungen	9-10
Verwendung von Qualitätsöl	11
Kundenstimmen	12

Hier sind wir Mitglied:



Fritteusen Management Service

Der einzigartige mobile Filta-Service umfasst die Filtrierung des Öls auf Mikrobasis und ein Fritteusenmanagement inklusive professioneller Reinigung der Fritteusen vor Ort. Damit sparen Sie Zeit und Geld, entlasten Ihre Mitarbeiter und verbessern zudem die Qualität Ihrer Frittierprodukte. Durch den regelmäßigen Filta-Service verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Frittieröls, Sie wirtschaften nachhaltiger und Ihre Küche ist sicherer und sauberer.

Mehr Sicherheit für Mitarbeiter

- » Mitarbeiter hantieren weniger mit heißem Öl, die Verbrennungsgefahr ist dadurch weitaus geringer.
- » Minimiertes Unfallrisiko, da der Bereich von Ölverschmutzungen sauber gehalten wird.

Verbesserte Lebensmittelqualität

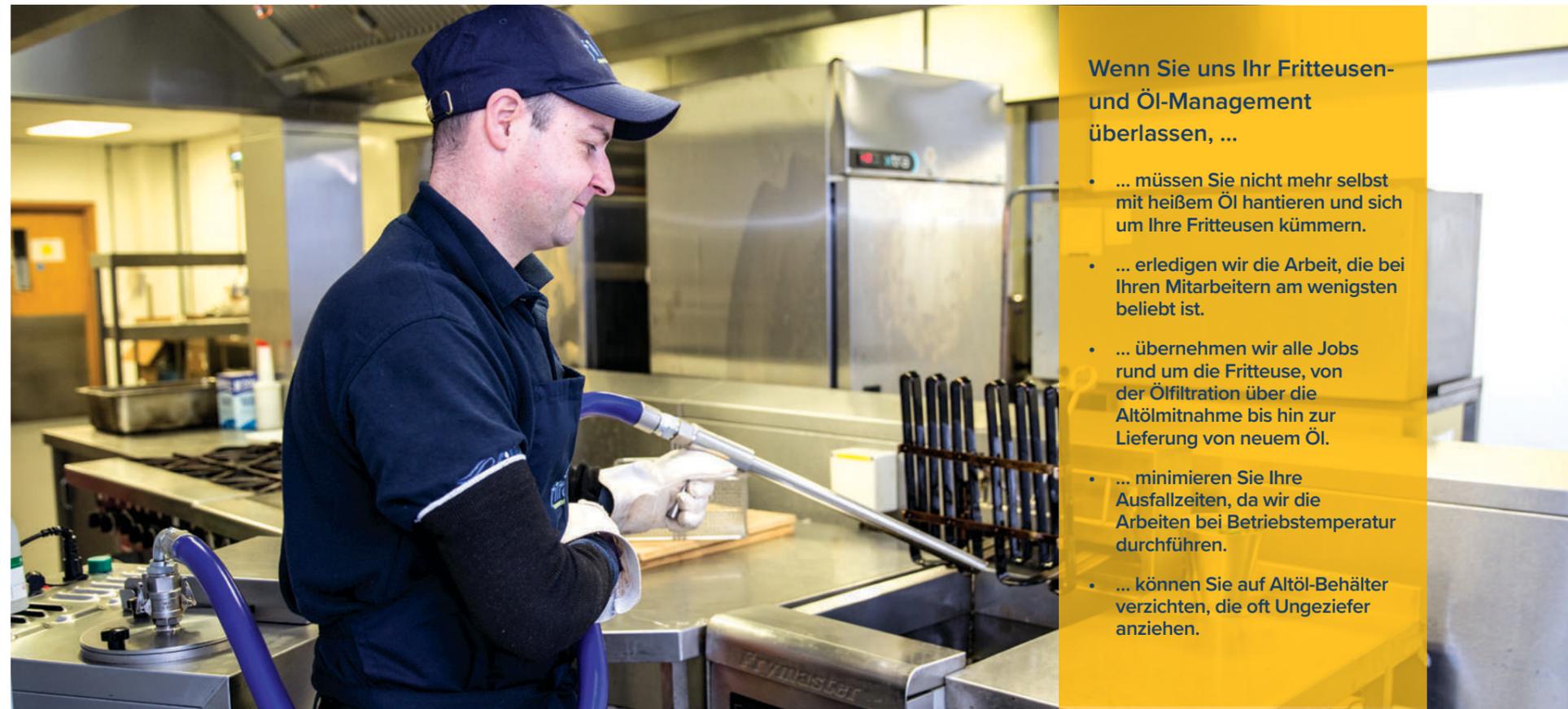
- » Hochwertigeres Öl verbessert den Geschmack der Lebensmittel.
- » Reduzierte Frittiergerüche tragen dazu bei, dass Kunden gerne wiederkommen.

Effizientere Fritteusennutzung

- » Fritteusen werden professionell bei Betriebstemperatur gereinigt.
- » Die Fritteusen sind in weniger als 20 Minuten einsatzbereit, der Küchenbetrieb ist nur minimal betroffen.

Reduzierter Ölverbrauch

- » Selbst kleinste Verunreinigungen werden aus dem Öl herausfiltriert, und es kann somit wiederverwendet werden.
- » Der Ölverbrauch wird erheblich reduziert.



Wenn Sie uns Ihr Fritteusen- und Öl-Management überlassen, ...

- ... müssen Sie nicht mehr selbst mit heißem Öl hantieren und sich um Ihre Fritteusen kümmern.
- ... erledigen wir die Arbeit, die bei Ihren Mitarbeitern am wenigsten beliebt ist.
- ... übernehmen wir alle Jobs rund um die Fritteuse, von der Ölfiltration über die Altölmithnahme bis hin zur Lieferung von neuem Öl.
- ... minimieren Sie Ihre Ausfallzeiten, da wir die Arbeiten bei Betriebstemperatur durchführen.
- ... können Sie auf Altöl-Behälter verzichten, die oft Ungeziefer anziehen.

Fritteusen-Management

Wir schonen Umwelt und Ressourcen, indem wir die Lebensdauer des Frittieröls verlängern. Das gebrauchte Öl wird zu Biodiesel verarbeitet. Der Energieverbrauch und die Lebensmittelabfälle werden somit reduziert.

Vor-Ort-Service



- » Unser Servicemitarbeiter kommt nach Vereinbarung in Ihre Küche und bringt sowohl die Filtriermaschine als auch sonstiges Equipment mit.
- » Vor Reinigung und Filtrierung wird immer der TPM-Wert, also die Qualität des Öls, gemessen.

Fritteusenreinigung



- » Die Fritteusen sind immer sauber und hygienisch.
- » Sie werden professionell gereinigt und sind in weniger als 20 Minuten einsatzbereit.
- » Küchenpersonal braucht dafür wesentlich länger und kann stattdessen die Zeit effektiver nutzen.

Mikrofiltration



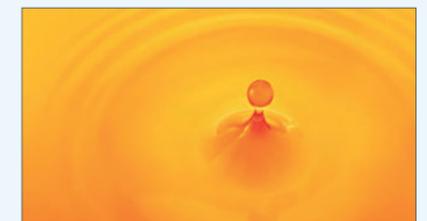
- » Mit einem speziell entwickelten mobilen Mikrofiltrationssystem wird das Öl bei Betriebstemperatur aus der Fritteuse gepumpt und filtriert, um Lebensmittelpartikel und Verunreinigungen wie Kohlenstoffreste zu entfernen.
- » Durch das Mikrofiltrationsverfahren kann die ursprüngliche Menge des zu entsorgenden Öls um bis zu 50 % reduziert werden.

Altölmithnahme



- » Die Abholung bzw. Mithnahme erfolgt regelmäßig im vereinbarten Turnus.
- » Es sind keine Altöl-Behälter mehr nötig.
- » Gebrauchtes Öl wird komplett zu Biodiesel recycelt.

Öllieferung



- » Sie sparen Geld durch Senkung der Lieferkosten.
- » Sie minimieren Ihre Vorratshaltung, sparen Lagerplatz und -kosten.
- » Sie haben die Wahl aus verschiedenen Arten Qualitäts-Frittieröl zu günstigeren Preisen.

“Filta ist für alle Fritteusen in unserem Stadion verantwortlich, inklusive Reinigung, Ölfiltration und Entsorgung des gebrauchten Öls. Wir als Caterer setzen auf exzellente Gastfreundschaft, und Filta hat dieses Engagement vom ersten Tag an unterstützt.”

~ Delaware North, Emirates Stadium, London

Fett- und Ölmanagement

Die Filta Group steht seit über 20 Jahren an der Spitze für Lösungen im Öl- und Fettmanagement und hat sich mit den Anforderungen des Marktes permanent weiterentwickelt. Als engagierte Spezialisten rund ums Thema Öl und Fett sind wir mit diesem Serviceumfang als Partner einzigartig für kommerzielle Küchen.

Information & Schulung

- » Schulung des Küchenpersonals
- » Prüfung der aktuellen Fettmanagement-Praxis
- » Vermittlung der richtigen Verfahren
- » Checklisten für das Personal

Support & Wartung

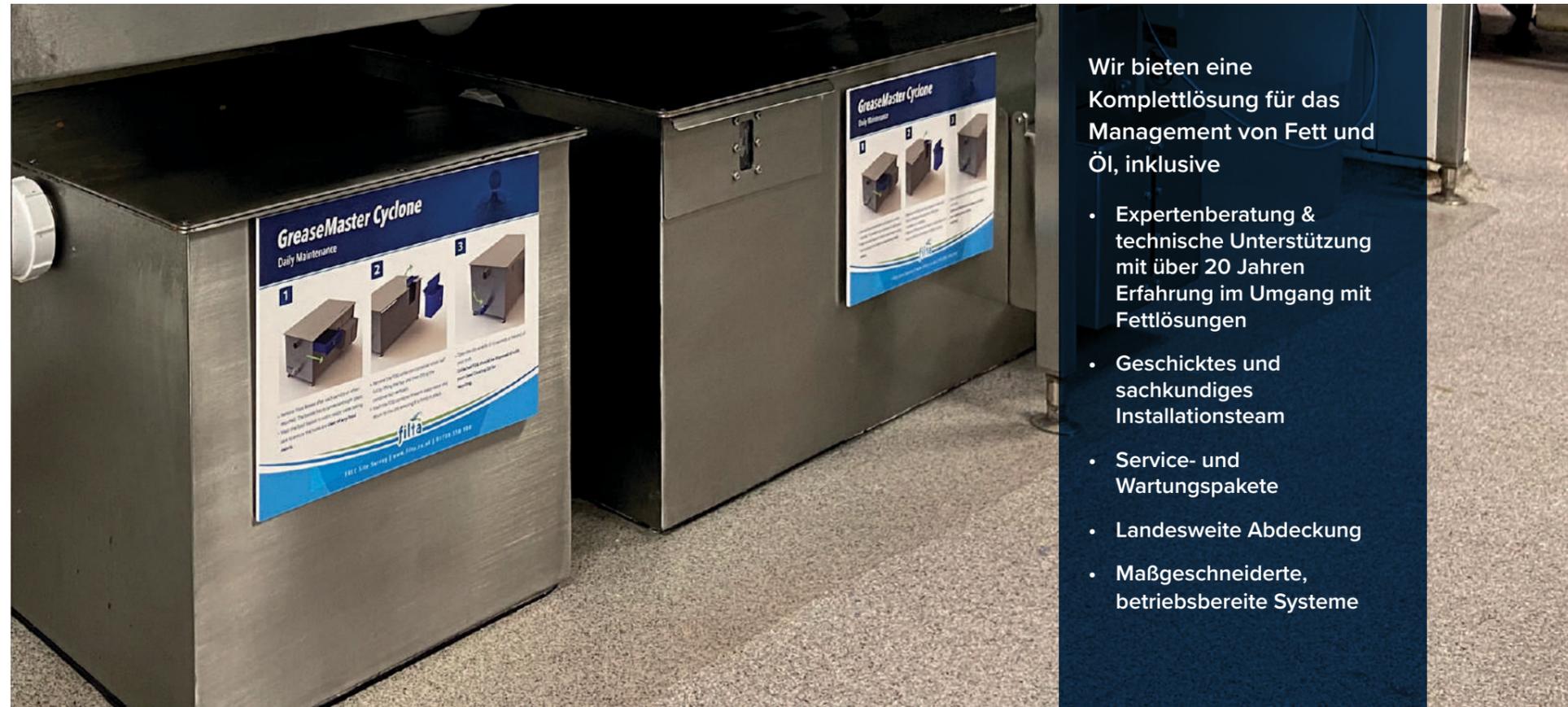
- » Erstellen und Verwalten eines Wartungsplanes
- » Sicherstellen, dass das Küchenpersonal einen Pflegeleitfaden bekommt

Follow up

- » Folge-Besuche, um sicherzustellen, dass das System effizient funktioniert
- » Service- und Wartungsprogramm
- » Überprüfung der Protokolle und Gespräche mit dem Küchenpersonal

Konformität & Dokumentation

- » Altöl/Abfall anhand der gesetzlichen Vorgaben sammeln, aufbewahren und entsorgen
- » Bereitstellung der erforderlichen Dokumentation



“Ich kann Filta jedem empfehlen, der Probleme mit Fett, Öl bzw. Verstopfung in seinen Abflüssen hat und das an seinem Standort sehr kurzfristig und unter Berücksichtigung aller Hygiene-Vorgaben beheben möchte.”

~ The Master Mariner, Brighton (GB), Trust Inns

Wir bieten eine Komplettlösung für das Management von Fett und Öl, inklusive

- Expertenberatung & technische Unterstützung mit über 20 Jahren Erfahrung im Umgang mit Fettlösungen
- Geschicktes und sachkundiges Installationsteam
- Service- und Wartungspakete
- Landesweite Abdeckung
- Maßgeschneiderte, betriebsbereite Systeme

Die Komplettlösung

Aus jahrelanger Erfahrung wissen wir, dass kein Standort wie der andere ist. Aus diesem Grund haben wir uns nicht für eine „einheitliche Lösung für alle“ im Bereich Fett- und Ölmanagement entschieden.

Unsere Lösungen umfassen:

GreaseMaster Cyclone (Fettabscheider)



- » Hochbelastbare Konstruktion aus 2,5-mm starkem Edelstahl 304
- » Einzigartige zweistufige Fettabscheidung und Rückgewinnung
- » Keine Kunststoffteile, wenig Einzelteile
- » Verschiedene Größen für unterschiedliche Durchflussraten
- » Einfach zu bedienen, leicht und schnell zu warten

Planmäßiger Service & Instandhaltung



- » Geschulte und zuverlässige Servicetechniker
- » Vorher- und Nachher-Fotos belegen Ergebnisse und Qualität
- » Effizienz und Lebensdauer des Systems wird maximiert

Professionell installiert



- » Standardinstallation, Nachrüstung, maßgeschneiderte Installation
- » Flexibles Installationsteam verfügbar
- » Prüfung vor und nach der Installation
- » Die Küche wird sauber und ordentlich hinterlassen

GreaseMaster Cyclone Fettabscheider der nächsten Generation



Die Serviceprofis für kommerzielle Küchen

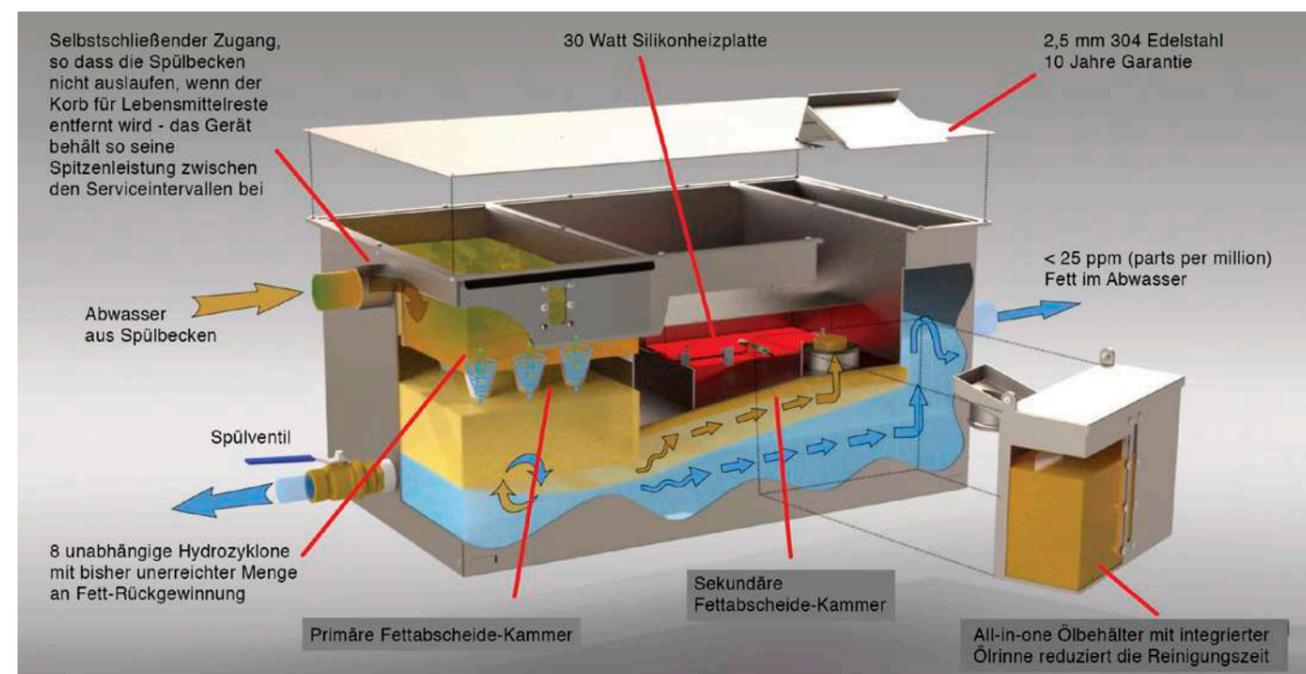
Der GreaseMaster Cyclone vereint 15 Jahre Kenntnisse in der Entwicklung von Fettabscheidern. Er wurde von Ingenieuren aus der Praxis heraus entwickelt und löst alle Kritikpunkte, die in der Vergangenheit mit Fettabscheidern verbunden waren. Die Bauweise des GreaseMaster Cyclone verzichtet auf Kompromisse. Die Anlage bietet ein weitaus höheres Maß an Öl- und Fett-Rückgewinnung bei gleichzeitig weitaus geringerem Energieverbrauch als herkömmliche Anlagen.

Vorteile

- » Einfach zu bedienen
- » All-in-one Prinzip reduziert die täglichen Wartungsarbeiten
- » Keine Kunststoffteile, kaum Einzelteile
- » Hohe Stabilität und Zuverlässigkeit
- » Abgedichteter Auslass verhindert Geruchsbildung
- » Sehr geringer Energieverbrauch
- » Weniger als 25 ppm (parts per million) Fett im Abwasser
- » Maximale Fettabscheidung
- » Bereits erfolgreich im Einsatz

Anwendungen

- » Entwässerungssysteme
- » Geschirrspüler
- » Topf-Waschanlagen
- » Grills mit angeschlossener Drainage

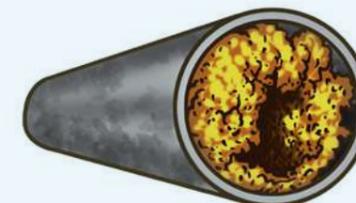


Nachhaltig Abflüsse reinigen ohne Chemie auf natürlicher Basis

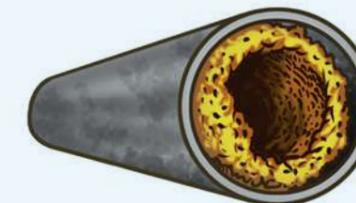
Wir reinigen Abflüsse in Küchen, Theken und Toiletten mit einem speziell für Filta entwickelten probiotischen Abflussschaum, bei dem Bakterienkulturen Öl und Fett, Zucker und Stärke sowie andere organische Reste auf natürlichem, nichtchemischem Wege beseitigen. Regelmäßige Behandlung durch unsere Servicetechniker dient auch der langfristigen Vorbeugung.

Vorteile

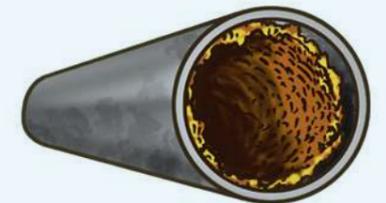
- » Verhindert Abflussprobleme
- » Beseitigt alle Ablagerungen
- » Beugt Verstopfung und Rückstau vor
- » Stoppt Geruchsbildung
- » Rottet Brutstätten von Fruchtfliegen aus
- » Reduziert Notsituationen
- » Nie wieder verstopfte Abflussrohre



Die probiotischen Mikroorganismen im Abflussschaum vermehren sich sofort und beginnen Schmutz und Ablagerungen zu zersetzen.



Innerhalb weniger Wochen beginnt der Abflussschaum das Rohr „aufzuräumen“ und frei zu machen.



Nach einem Monat „Schaumbehandlung“ sind die Abflüsse sauber, wohlriechend und wartungsfrei.

Automatische Permanentreinigung für Küchenabzugs- und Ventilationssysteme

Durch die Synergie zwischen dem Reinigungssystem „FiltaVent“ und dem Reinigungs-Liquid werden Verschmutzungen wie Öl und Fett in den Abzugskanälen gelöst und abtransportiert. Das Brandrisiko wird dadurch auf ein Minimum reduziert, der Arbeitsplatz ist sauber und hygienisch. Durch die permanente Reinigung der Kanäle gibt es keine Unterbrechung des Küchenbetriebes, die Wartungs- und Investitionskosten werden gesenkt.

Schnelle, unkomplizierte Installation

- » Von Beginn an erstellen wir einen maßgeschneiderten Serviceplan
- » Das Küchenabzugssystem bleibt kontinuierlich sauber
- » Ein geschulter Filta-Techniker installiert die Anlage innerhalb weniger Stunden

Erfüllt die relevanten Richtlinien

- » VDI 2052 „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“
- » ZH- 11/37 (neu: BGR 111) der Berufsgenossenschaften
- » ZH-1140 für Abluftanlagen in Bäckereien
- » Arbeitsstättenverordnung V §5
- » VDI 6022, der neue Hygienestandard für Raumlufttechnik (RLT)-Anlagen

“Seit wir das Reinigungssystem mit Filta eingeführt haben, haben wir festgestellt, dass wir die Menge an Fett, Öl und sonstigen Ablagerungen, die sich in unserem Abzugssystem ansammelt, erheblich reduzieren konnten. Unsere Mitarbeiter lieben es.”

~ Norbert Strump, Instandhaltung, Allwetterzoo Münster



Entscheiden Sie sich für ein kontinuierlich sauberes Küchen-Abzugssystem

- Speziell installierte Düsen versprühen die Enzyme direkt in den Kanälen des Abzugssystems
- So werden täglich und automatisch bei Hygiene, Sauberkeit und Funktionsfähigkeit die gesetzlichen Vorgaben eingehalten
- Professionell durch einen geschulten Filta-Techniker installiert
- Kontinuierlicher Wartungsservice
- Planung von Überprüfungen

Biologische Enzyme

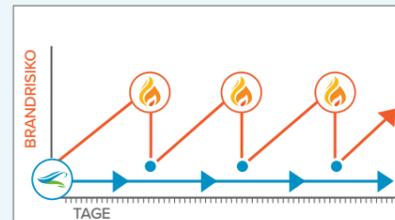
Die Enzyme werden über das gesamte Abzugskanal-System verteilt und gelangen auch in unzugängliche Bereiche, die manuell kaum zu erreichen sind und oft gemieden oder übersehen werden.

Kaum Ausfallzeiten



- » Das System arbeitet rund um die Uhr
- » Flexible, vorprogrammierbare automatische Dosierung
- » Mitarbeiter verbringen viel weniger Zeit mit der Reinigung des Abzugssystems

Geringere Brandgefahr



- » Ohne FiltaVent steigt die Brandgefahr von Tag zu Tag bis zum nächsten Reinigungsdurchlauf
- » Das FiltaVent-System hält die Brandgefahr kontinuierlich auf einem absoluten Minimum

Erhebliche Kosteneinsparung



- » Deutliche Kostensenkung bei Reinigung und Wartung der Anlage
- » Keine Reparaturkosten
- » Keine erneuten Anpassungskosten

Verbesserte Luftqualität



- » In der Luft befindliche Fett-/Öl-Partikel werden aufgelöst
- » Verbessert die Luftqualität um bis zu 80 %
- » Küchenabzugssysteme können ihr volles Potenzial entfalten
- » Weniger schlechte Gerüche verbessern die Kundenzufriedenheit

Wichtige Eigenschaften



- » Made in Germany
- » Gehäuse aus Edelstahl
- » Komplettes Systemmanagement
- » Regelmäßige Wartung und Pflege

Ersatz von Kühlschranksdichtungen schnell, direkt und vor Ort

Filta bietet einen einzigartigen landesweiten Vor-Ort-Liefer- und Montageservice für alle handelsüblichen Ersatzdichtungen für Kühl- und Gefrierschranksüren zu einem fairen Preis. Ein einziger Anruf genügt und wir ersetzen Ihre Dichtungen innerhalb von maximal 10 Werktagen und hundertprozentig korrekt.

Schneller Ersatz in 3 Schritten

- » **Schritt 1. Prüfen der Dichtung**
Messen und spezifizieren vor Ort
- » **Schritt 2. Dichtung herstellen**
Vor Ort mit patentierter Technologie im Filta-Van hergestellt. Bei erstmaliger Reparatur mit reduzierten Kosten
- » **Schritt 3. Dichtung montieren**
100 % richtig angepasst, beim ersten Mal wie auch bei jedem weiteren Mal

Wir setzen Dichtungen ein bei:

- » Kühl- und Gefrierschranks
- » Kühl- und Gefriertruhen
- » Untertischkühlern
- » Kühlschranken
- » Kältekammern
- » Saladetten



“Den Dichtungsservice von Filta nehmen wir seit einiger Zeit in Anspruch. Problemlos und schnell bekommen wir unsere Dichtungen ersetzt. Lange Wartezeiten, die früher die Regel waren, gehören endlich der Vergangenheit an. Auch in punkto Kontrollen sind wir auf der sicheren Seite und müssen uns um nichts kümmern. Sehr empfehlenswert.”
~ Jürgen Wirtz, Wirtz Gastronomie & Großküchenausstattung

Direkter Vor-Ort-Service für den Ersatz von Kühltüрдichtungen

- Maßgefertigte Dichtungen gleich vor Ort im Spezialfahrzeug hergestellt, wenige Minuten später eingesetzt
- Wir können 99 % der Kühltüрдichtungen ersetzen
- Unser Service ist herstellerunabhängig
- Es sind keine mehrfachen Servicefahrten nötig
- Bis zu 40 % günstiger als andere Lösungen
- Landesweite Servicepartner
- Wartungs- und Beratungsservice

Wussten Sie schon,

- » dass eine defekte oder beschädigte Kühltüрдichtung dazu führt, dass Ihre Geräte 3 x mehr Energie verbrauchen?
- » dass beschädigte Dichtungen kühle Luft aus dem Gerät entweichen lassen, was sich sowohl auf die Effizienz Ihres Kühlgeräts als auch auf die Höhe Ihrer Stromrechnung negativ auswirkt?

Risiken einer beschädigten Dichtung



- » Verletzung von Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften
- » Erhöhte Lebensmittelabfälle und Sicherheitsrisiken
- » Höhere Energiekosten

Auf der Suche nach einer bestimmten Dichtung?



- » Mit unserem Sortiment allgemeiner Dichtungsprofile ersetzen wir 95 % aller Kühl- und Gefrierschranksdichtungen
- » Für die restlichen 5 % nutzen wir das Zusatzsystem „Seal-Track“, mit dem wir jede Kühltüрдichtung ausbessern können

Wartezeiten minimieren



- » Sofortige Lieferung und Montage
- » Ein Termin reicht aus, kein zweiter Besuch erforderlich
- » Landesweites Servicenetzwerk

Kosten reduzieren



- » Kein Anruf- oder Arbeitsaufwand
- » Senkt die Stromkosten
- » 40 % billiger als Alternativen

Gesundheit & Sicherheit verbessern



- » Ihre Umwelt- und Gesundheitsvorgaben sind immer erfüllt
- » Sie sind sicher bei Kontrollen
- » Beschädigte Tüрдichtungen sind Brutstätten für gefährliche Bakterien

Sich für das richtige Öl entscheiden heißt Kosten sparen, Ressourcen schonen und gesünder frittieren.



In puncto Frittieröl setzen wir auf Summum und damit auf eine Top-Qualität für verantwortungsvolles Frittieren. Filta bietet verschiedene Öle für Gastronomen, die sowohl wirtschaftlich als auch nachhaltig frittieren wollen und keine Kompromisse bei der Qualität eingehen wollen.

Summum Extra

- » 75 % einfach ungesättigte Fettsäuren
- » Extrem hitzestabil
- » Sehr lange Lebensdauer
- » Minimale Fettaufnahme
- » Neutraler Geruch

Summum Green

- » Frei von Palmöl
- » Frei von GVO-Soja
- » Frei von Erdnussöl
- » Frei von E900

Summum Premium

- » Lange Lebensdauer
- » Sorgt bei Backprodukten für einen ausgezeichneten Geschmack
- » Neutraler Geruch

Summum Fischfrittieröl

- » Spritzt nicht
- » Sehr hitzestabil
- » Neutraler Geruch



„Filta liefert uns hochwertiges Öl, filtriert das gebrauchte Öl auf Mikrobasis, reinigt parallel dazu alle Fritteusen und nimmt bei Bedarf auch das Altöl gleich mit. Das spart uns viel Zeit, Öl und damit Geld! Und indem wir weniger Öl verbrauchen, wirtschaften wir nachhaltiger und tragen zur Ressourcenschonung bei.“
~ Ante Ledic, Inhaber Sonnenhof, Seeshaupt

Unsere Kunden – ihre Erfahrungen



Mitchells & Butler

„Ich nutze die Services von Filta seit über acht Jahren und kann nur bestätigen, dass alles, was sie tun, absolut professionell ist. Ihr Know-how ist sehr wertvoll für uns. Darüber hinaus sind sie immer bereit, eigenverantwortlich alles zu übernehmen, was von ihnen verlangt wird. Kenntnisse und Fähigkeiten sind nach meiner Erfahrung und Meinung unübertroffen. Ohne Bedenken kann ich Filta anderen Unternehmen weiterempfehlen.“

~ Regional Property Manager, Mitchells & Butlers plc

Burger King

„Filta managt unsere Fritteusen nun schon seit etwa 10 Jahren. Die Ergebnisse in diesem Jahr waren wieder sehr positiv. In diesem Zeitraum hat sich unsere Öl-Lebensdauer um 15 % erhöht. Ich würde Filta jedem im Gaststättengewerbe wärmstens empfehlen“

~ Burger King

Studierendenwerk Bonn

„Außer den Vorteilen in Sachen Mitarbeiterentlastung und Risikominimierung finden wir es klasse, dass wir durch den zusätzlichen Filterservice, mit dem selbst kleinste Schmutzpartikel herausgeholt werden, viel weniger Öl verbrauchen als vorher und demzufolge auch weniger entsorgen müssen. Wir sparen also nicht nur Kosten, sondern leisten zusätzlich noch einen messbaren Beitrag zu Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit.“

~ Felix Jacques, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie Bonn

Allwetterzoo Münster

„Vor einigen Monaten hat der Servicemitarbeiter von Filta das FiltaVent-System in unseren Küchen-Abzugsanlagen installiert. Dass wir jetzt ein automatisches Reinigungssystem haben, das permanent und vor allem automatisch für saubere Abzugskanäle sorgt, Öl- und Fettablagerungen verhindert und damit das Brandrisiko erheblich senkt, finden wir großartig. Und zusätzlich reduzieren wir auch noch unsere Service- und Wartungskosten.“

~ Norbert Strump, Instandhaltung Allwetterzoo Münster

Für unser Engagement und unsere Ergebnisse in Sachen Nachhaltigkeit werden wir immer wieder ausgezeichnet:



FiltaFry Deutschland GmbH

Pliniusstr. 8
D-48488 Emsbüren

Tel: +49 5903 9689110

Email: info@filtafry.de

Web: www.filtafry.de

