



Presseinformation Filtafry, Emsbüren, 02.06.2016

## **Filtafry: „Frittierfett am Rande der Lebensdauer“ muss nicht sein!**

ZDFzeit vom 31.5., 20.15 Uhr: „Pommes, Chips & Co. - Wie gut sind unsere Kartoffelprodukte?“, fragte Starkoch Nelson Müller vorgestern Abend im ZDF. Eindeutige Message: „Mängel beim Frittierfett - das muss nicht sein“. Denn wie gut Pommes, Burger & Co. sind, hängt nicht nur vom Hersteller ab, sondern auch davon, wie gut das Frittierfett ist.

Das ZDF-Team testete Pommes unter anderem von Burger King, Nordsee, KFC, McDonald's und einer Pommes-Bude aus Braunschweig. Im Laborcheck wurde das Alter des Frittierfetts geprüft und ob es Fremdstoffe aufweist.

"Die Fette waren zum Teil schon sehr an der Grenze ihrer Benutzbarkeit", stellte der staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker Dr. Ulrich Nehring fest. Wird das Fett lange benutzt und werden viele unterschiedliche Lebensmittel darin frittiert, sammeln sich Fremdstoffe, deren Limit vom Gesetzgeber genau vorgeschrieben ist. "Selbst große Ketten nutzen ihr Fett bis hart an die Grenze der Zulässigkeit", lautet das Testergebnis. Nelson Müller kritisiert zu Recht: "Dass es in Fastfood-Restaurants immer noch Mängel beim Frittierfett gibt, das muss nicht sein."

### **Schlechtes Frittierfett schmeckt man**

Jos van Aalst, Geschäftsführer von Filtafry, dem ersten und bisher einzigen mobilen Fritteusen Full-Service deutschlandweit, kann dem nur zustimmen: „Unsere mobilen Service-Partner sind in ganz Deutschland unterwegs, um mit ihrem täglichen Einsatz schlechtes Frittieröl zu vermeiden. Denn zum einen schmeckt man es tatsächlich, ob sich ein Frittierfett ‚am Rande der Lebensdauer‘ befindet oder ob es frisches beziehungsweise frisch gefiltertes Öl ist. Zum anderen birgt gebrauchtes Öl auch mehr Gesundheitsrisiken.“

## Immer gutes Öl und kostet nur die Hälfte

Der Service von Filtafry umfasst das Filtrieren des gebrauchten Öls auf Mikrobasis, die professionelle Reinigung der Fritteusen sowie den Ölaustausch und die Entsorgung. „Durch die Filtrierung haben die Restaurants nicht nur immer einwandfreies Öl in der Fritteuse, sie verdoppeln auch die Lebensdauer des Frittierfettes und sparen damit 50% der Ölkosten. Außerdem sparen die Unternehmen unnötige Personalkosten für die Reinigung und mindern das Risiko eines Unfalls für ihre Mitarbeiter“, ergänzt van Aalst.



© Foto: Filtafry

Bild: Filtafry verdoppelt Lebensdauer des Öls: vorher - nachher

### Über Filtafry:

Filtafry - mobiler Full-Service rund um die Fritteuse - wurde 1996 in Großbritannien gegründet und arbeitet auf Franchisebasis. Mittlerweile ist es in vielen Ländern der Welt etabliert. Seit 2015 ist das Unternehmen mit der Filtafry Deutschland GmbH auch in Deutschland aktiv. Das Konzept „FiltaFryPlus“ umfasst das Filtrieren und Reinigen des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive Abnahme und fachgerechter Entsorgung des Altöls. Filtafry liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filtafry spezielles Reinigungsmittel für den Gastronomiebedarf. Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filtafry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V.

### Pressekontakt

IT Public Relations  
Maja Schneider  
Bundesallee 81  
D-12161 Berlin  
Tel +49 30 79708771  
ms@it-publicrelations.com  
www.it-publicrelations.com

### Unternehmenskontakt

Filtafry Deutschland GmbH  
Jos van Aalst  
Pliniusstraße 8  
D-48488 Emsbüren  
Tel +49 5903 9689110  
info@filtafry.de  
www.filtafry.de