



Presseinformation FiltaFry Deutschland, 10. Juni 2020

Vitali Becker startet trotz Corona mit FiltaFry OWL in die Selbstständigkeit



© Foto: Vitali Becker ist ab Juni in Ostwestfalen-Lippe unterwegs

Mut gehört dazu, Risikobereitschaft und die Überzeugung, dass es das Richtige ist: Vor allem in dieser Zeit, in der sich in den Medien die Hiobsbotschaften aus Gastronomie, Hotellerie, Catering und dem Eventbereich nur so überschlagen, braucht es davon noch mehr als sonst.

Vitali Becker aus Bielefeld hat sich trotz Corona entschieden, FiltaFry-Franchisepartner zu werden und ist ab Juni mit der mobilen Fritteusenreinigung, Ölfiltrierung und anderen einzigartigen Nachhaltigkeitservices in Ostwestfalen-Lippe (kurz OWL) unterwegs. Dazu zählen u.a. Bielefeld, Paderborn, Herford und Gütersloh.

Vorteil Franchisesystem

„Klar war für mich, dass ich mich mit einem Franchisesystem verselbstständige“, sagt der dreifache Familienvater, der bisher als Projektingenieur angestellt war. „Ein bewährtes System mit abgestimmten Geschäftsabläufen erleichtert nicht nur den Einstieg, sondern wird auch bei der Finanzierung durch die Hausbank mit geringerem Ausfallrisiko bewertet.“

„Zirka ein Jahr lang habe ich verschiedenste Franchisesysteme auf Herz und Nieren geprüft, FiltaFry hat mich am Ende überzeugt: wegen seiner Konkurrenzlosigkeit, seines großen Kundenpotenzials und der Möglichkeit, mit der Einsparung von Frittieröl sinnvoll zu mehr Nachhaltigkeit und Umweltschonung beizutragen.“

Netzwerk & Akquise

Starten muss der Quereinsteiger Vitali Becker zunächst mit dem Aufbau eines Netzwerkes in der Region und mit Neukundenakquise: „Langsam beginnt die Gastronomie ja wieder, ihr Angebot hochzufahren. Das heißt auch, dass wieder frittiert wird und ich bin sehr zuversichtlich, dass die Zeit günstig ist, Gastronomen davon zu überzeugen, mit FiltaFry jede Menge Öl einsparen und damit ihre Kosten reduzieren zu können“.

Desinfektionsservice als Einstieg

„Spannend ist für mich auch, dass ich mit mehreren FiltaFry-Zusatzservices ganz neue Zielgruppen erschließen kann“, sagt Becker. „So gehört zu den neuesten mobilen FiltaFry-Services, die ich meinen Kunden anbieten kann, auch die professionelle Desinfektion, die dank „Zoono“ bis zu 30 Tage Schutz bietet, und nicht nur in Gastronomie und Hotellerie, sondern auch in Fitnessstudios, Schulen oder Geschäften eingesetzt werden kann.“

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 und seit 2015 mit der FiltaFry Deutschland GmbH auch in Deutschland und Österreich (seit 2018) aktiv, die seit 2018 zur Filta Group gehört. Das Konzept 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 weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschranksdichtungen, die regelmäßige organische Abflussreinigung und Desinfektion.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. 2017 bekam FiltaFry das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung und 2018 als Start-up den Exzellenzpreis des Deutschen Instituts für Service-Qualität. Seit 2019 wird FiltaFry als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen und wurde im selben Jahr vom Deutschen Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet. FiltaFry gehörte zu den für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU. FiltaFry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V. und in den Vereinen „Greentable“ und „United against Waste“.

Pressekontakt

FiltaFry Deutschland GmbH
Maja Schneider
Pliniusstraße 8
D-48488 Emsbüren
Tel +49 30 79708771
m.schneider@filtafry.de
www.filtafry.de