



Presseinformation Filta Deutschland, 16. März 2022

Wenn das Frittieröl knapp wird: Mit dem mobilen Fritteusenservice von Filta lässt sich die Menge des benötigten Frittieröls um bis zu 50 % reduzieren sowie wirtschaftlicher und umweltfreundlicher frittieren

Neben den empfindlichen Preissteigerungen beim Frittieröl in den vergangenen Monaten kommt jetzt noch Knappheit dazu. Der Krieg in der Ukraine ist dabei nur eine Ursache. Ernteaussfälle und die erhöhte Nachfrage tragen ebenfalls dazu bei. Betroffen sind vor allem Sonnenblumenöl und in Folge auch Rapsöl, da Gastronomen und Lebensmittelbetriebe, die bisher mit Sonnenblumenöl frittierten, auf Rapsöl umsteigen werden.

Das Filtern von Frittieröl und die dadurch mögliche Mehrfach-Nutzung bzw. Verlängerung der Öl-Lebensdauer kann den Mangel an Verfügbarkeit zumindest teilweise abfedern. Das Franchise-Unternehmen Filta (www.filtafry.de) bietet als Spezialist für Fritteusen-, Öl- und Fettmanagement hier eine Kombination aus regelmäßiger mobiler Mikrofilterung des Frittieröls bei gleichzeitiger professioneller Reinigung der Fritteusen. Der Ölverbrauch lässt sich damit um bis zu 50 % senken. Die eher unbeliebten Jobs rund um die Fritteuse übernimmt ein geschulter Servicemitarbeiter von Filta, wodurch das Unfallrisiko beim Hantieren mit heißem Öl und Fett für die Küchenmitarbeiter erheblich reduziert wird.

„Gerade in Zeiten, in denen das Öl knapp und immer teurer wird, ist es goldwert, wenn man das Öl filtriert und damit nicht nur doppelt so lange nutzen kann, sondern auch weniger entsorgen muss und einen messbaren Beitrag zu Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung leistet“, sagt Filta-Geschäftsführer Jos van Aalst. „Man spart durch den regelmäßigen Filta-Service bares Geld und entlastet darüber hinaus noch seine Mitarbeiter.“

Filta ergänzt seinen Vor-Ort-Fritteusenservice noch um die Lieferung von neuem Frittieröl und die Abholung von gebrauchtem Frittieröl, das umweltgerecht zu Biodiesel weiterverarbeitet wird.

Pressebilder:

Bild 1: Das Öl wird aus der Fritteuse abgepumpt, in der patentierten mobilen Maschine mikrofiltriert und wieder in die Fritteuse hineingepumpt

Bild 2: Befüllen der Fritteusen mit neuem Öl

Bild 3: Frittieröl vor und nach der Mikrofiltration



Über Filta

Filta - 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. Filta liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filta weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschrankdichtungen, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung und Desinfektion sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Permantreinigung von Abzugsanlagen.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. 2017 bekam Filta 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 Filta als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen und wurde im selben Jahr vom Deutschen

Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet. Filta gehörte zu den für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU. Filta 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