



Presseinformation Filta Deutschland, 10. Juni 2022

## **Filta erhält „Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte 2022“ in der Kategorie „Recycling“**

Zum zweiten Mal wurde gestern in Berlin während einer feierlichen Gala der „Deutsche Award für Nachhaltigkeitsprojekte“ verliehen. Ausgelobt wurde der Preis vom Deutschen Institut für Service-Qualität, dem Nachrichtensender ntv und dem DUP UNTERNEHMER Magazin. Mehr als 268 Unternehmen bewarben sich um die Auszeichnung oder wurden von Dritten vorgeschlagen.

Eine hochkarätige Jury aus Wirtschaft, Wissenschaft und Medien hatte unter der Schirmherrschaft der Bundesministerin a.D., Brigitte Zypries, die Qual der Wahl, herausragende Projekte von Firmen, Start-ups, Agenturen und Unternehmern auszuzeichnen, die exzellente Produkte, Dienstleistungen, Kampagnen oder Initiativen hervorgebracht haben.

Filta, einziger mobiler Fritteusenservice und seit 2015 in Deutschland als Franchiseunternehmen aktiv, gehört zu den Preisträgern in der Kategorie „Recycling“. Der Fokus des Awards liegt auf den 17 Zielen zur nachhaltigen Entwicklung der vereinten Nationen in den Bereichen Mensch, Planet, Wohlstand, Frieden und Partnerschaft. Ausschlaggebend für das hervorragende Abschneiden von Filta im Wettbewerb waren Kriterien wie der gesellschaftliche Nutzen, der Innovationsgrad, der Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit sowie Zukunftsfähigkeit und Servicequalität.

### **Fettabscheider der neuesten Generation gewinnt**

Mit seinen mobilen Services rund um Fritteuse und Öl inklusive Fritteusenreinigung und Mikrofiltration von Frittieröl sorgt Filta für mehr Nachhaltigkeit in kommerziellen Küchen, denn dank Filta können Gastronomen den Verbrauch ihres Frittieröls um bis zu 50 % reduzieren. Im Blickpunkt der Jury stand jedoch vor allem der neue Fettabscheider FiltaFOG Cyclone, der als Innovation seit einem Jahr auf dem deutschen Markt erhältlich ist. Der FiltaFOG Cyclone wurde von den Filta-Spezialisten aus der Praxis heraus entwickelt und löst viele Probleme gängiger Fettabscheider. Er ist für Küchenmitarbeiter

einfach zu handhaben und bietet durch seine einzigartige Konstruktion mit acht Hydrozyklonen weltweit die höchste Fettrückgewinnungsrate.

Bei der Fettabscheidung geht es darum, zu verhindern, dass Fett, Öl und auch Speisereste ins Abwasser gelangen und Rohre bzw. die Kanalisation verstopfen. Alle Betriebe, in denen fetthaltiges Wasser anfällt, müssen in Deutschland einen Fettabscheider einsetzen. Hierzu zählen beispielsweise Kantinen, Restaurants, Hotels, Raststätten, Metzgereien sowie Unternehmen der Lebensmittelindustrie.

„Es ehrt uns sehr, dass wir für unsere Fettabscheidelösung und den FiltaFOG Cyclone diesen besonderen Preis bekommen haben“, sagt Jos van Aalst, Geschäftsführer von Filta Deutschland. „Das Abwasser möglichst fett- und abfallfrei zu halten, ist ein großes Thema sowohl für die Gastronomie als auch die lokalen Wasserbehörden. Das durch den FiltaFOG abgeschiedene Öl ist qualitativ so gut, dass es noch zu Biodiesel weiterverarbeitet werden kann und für den Gastronomen eine zusätzliche Einnahmequelle darstellt.“

#### Pressebilder: Die Bildrechte liegen bei Filta



Bild 1: Schirmherrin Brigitte Zypries, Bundesministerin a.D. (links), Maja Schneider, Filta (rechts)



Bild 2: Schirmherrin Brigitte Zypries (links) übergibt den „Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte 2022“ in der Kategorie „Recycling“ an Maja Schneider von Filta (rechts)



Bild 3: Preisvergabe in der Kategorie „Recycling“. v.l.n.r.: ntv-Moderatoren Carola Ferstl und Torsten Knippertz, Maja Schneider (Filta), Robert Trebus (d&b audiotechnik)



Bild 4: Urkunde und Trophäe „Deutscher Award für Nachhaltigkeitsprojekte 2022“

## **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. Das Konzept umfasst das Filtrieren des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive 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 Kühlschranksdichtungen, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung und Desinfektion sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Permanentreinigung von Abzugsanlagen. Seit Mai 2022 gehört Filta zur Franchise Brands Group.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filta ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V., bei „Greentable“ und „United against Waste“. 2022 erhielt Filta den „Green Franchise Award“ und den "Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte". [www.filtafry.de](http://www.filtafry.de)

## **Pressekontakt**

FiltaFry Deutschland GmbH  
Maja Schneider  
Pliniusstraße 8  
D-48488 Emsbüren  
Tel +49 30 79708771  
[m.schneider@filtafry.de](mailto:m.schneider@filtafry.de)  
[www.filtafry.de](http://www.filtafry.de)