



Presseinformation Filta Deutschland, 10. März 2023

Internorga 2023: Mobiler Fritteusenservice Filta präsentiert erstmals mehrfach ausgezeichneten Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“, Halle B6, Stand 537, 10.-14. März 2023

- *Mobile Filta-Services rund um Fritteusen, Öl und Fett gefragter denn je*
- *Services sorgen für mehr Nachhaltigkeit und Einsparung in kommerziellen Küchen*
- *Der neue Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“ hat aktuell die höchste Fettrückgewinnungsrate*

Seit Gründung der FiltaFry Deutschland GmbH Ende 2014 nimmt der Fritteusen- und Ölmanagement-Anbieter zum ersten Mal an der Internorga in Hamburg teil und nutzt die einzigartige Branchenplattform zum Erfahrungsaustausch, zur Partner-, Franchise- und Neukundengewinnung.

Filta, das 2022 mit dem „Green Franchise Award“ als nachhaltigstes Franchiseunternehmen ausgezeichnet wurde, ist bisher weltweit das einzige Managementsystem rund um die Fritteuse. Wöchentlich profitieren über 7.000 Kunden von den Vorteilen der Services von über 400 Filta-Partnerbetrieben in 15 Ländern.

Mobile Services für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Filta-Partner übernehmen vor Ort u.a. das professionelle Reinigen der Fritteusen und das Filtrieren des Speiseöls auf Mikrobasis. Zu den Services gehören auch die Lieferung von neuem Öl sowie die Abholung von verbrauchtem Öl, das umweltgerecht zu Biodiesel weiterverarbeitet wird. Kunden sparen so Zeit und Geld, entlasten ihre Mitarbeiter und minimieren das Risiko, das sie beim Hantieren mit heißem Frittieröl haben. Zudem lässt sich die Nutzungsdauer des Öls um bis zu 100 % verlängern, was für Gastronomen einen messbaren Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung bedeutet.

Effizientester Fettabscheider mit im Messegepäck

Auf dem Weg vom Anbieter mobiler Fritteusenservices hin zum Komplettanbieter von Dienstleistungen rund um Fritteusen, Öl und Fett verbucht Filta mit dem neuen Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“ einen weiteren Meilenstein seiner Unternehmensgeschichte.

Der „FiltaFOG Cyclone“ ist der weltweit erste Fettabscheider für kommerzielle Küchen, der über acht unabhängige Hydrozyklone verfügt. Er bietet das Höchstmaß an Öl- und Fett-Rückgewinnung, das derzeit am Markt erhältlich ist. Der Energieverbrauch beträgt durch die spezielle Konstruktion nur einen Bruchteil von herkömmlichen Anlagen. Das Öl wird in sehr hoher Qualität abgeschieden, so dass es ebenfalls zu Biodiesel weiterverarbeitet werden kann. 2022 erhielt Filta für den Fettabscheider unter anderem den "Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte" und den „Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023“ für Design.

In der Praxis bewährt

Seit mehreren Monaten ist der „FiltaFog Cyclone“ bei McDonald's in Ratingen erfolgreich im Einsatz. Torsten Rolf, Director Operations bei Marcus Prünke McDonald's Restaurants nennt einige wichtige Vorteile des neuen Fettabscheiders:

„Der ‚FiltaFOG Cyclone‘ sorgt bei uns dafür, dass ein Maximum an Öl- und Fettresten bereits aus dem Spülwasser abgeschieden wird, bevor es überhaupt ins Abwassersystem gelangt und sich Fettreste innen an den Rohren ablagern können. Das Öl kommt in solch einer Qualität aus dem Fettabscheider, dass wir es sammeln und umweltgerecht weiterverarbeiten lassen können und damit auch in Sachen Entsorgung einen zusätzlichen Beitrag zu Umweltschutz, Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit leisten.“

Außer dem mobilen Fritteusenservice und dem Fettabscheider präsentiert Filta auf der Internorga seine Zusatzservices:

- der einzigartige Vor-Ort-Ersatz von Kühlschranksdichtungen,
- die chemiefreie Abflussreinigung,
- die automatische Reinigung von Abzugsanlagen.

Pressebilder: Die Bildrechte liegen bei Filta



Bild 1: Der mobile Fritteusenservice umfasst sowohl die professionelle Fritteusenreinigung als auch die Mikro-Filtrierung des Öls



Bild 2: Der FiltaFOG Cyclone ist momentan der Fettabscheider mit der höchsten Fettrückgewinnung – hier zwei Geräte in Kombination

Über Filta

Filta - mobiler Full-Service rund um die Fritteuse - wurde 1996 in Großbritannien gegründet und arbeitet auf Franchisebasis. Mittlerweile ist Filta 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: den Austausch von Kühlschrankdichtungen vor Ort, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Reinigung 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 aktives Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V., bei „Greentable“ und „United against Waste“. 2022 erhielt Filta den „Green Franchise Award“, den "Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte" und den „Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023“. www.filtafry.de

Pressekontakt

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