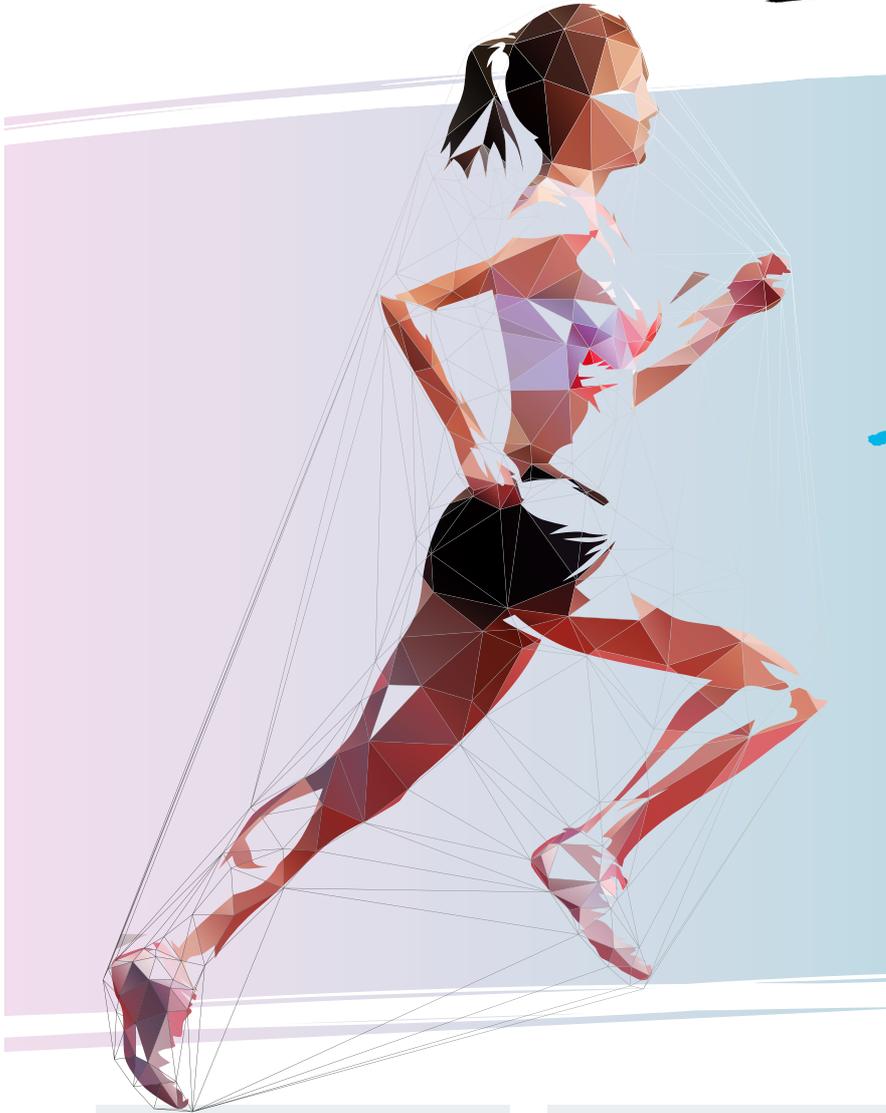
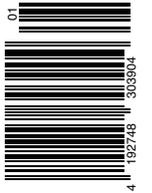




# FRANCHISE *connect*

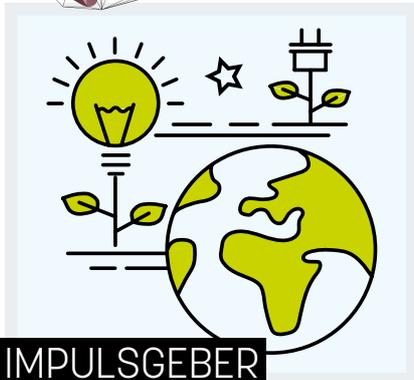
Das Magazin des Deutschen Franchiseverbandes



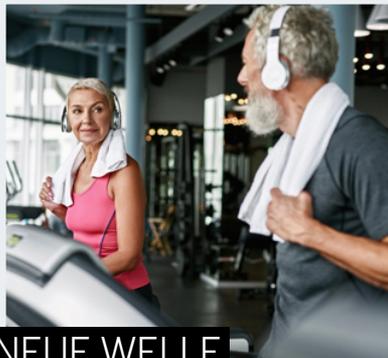
## Trends ERKENNEN

CHANCEN ERFOLGREICH NUTZEN

- ▶ FRANCHISING ZEIGT STÄRKE
- ▶ WEGE INS UNTERNEHMERTUM
- ▶ AUSSICHTSREICHE BRANCHEN



**IMPULSGEBER**  
NACHHALTIGKEIT ALS  
UNTERNEHMEN ZUKUNFT



**NEUE WELLE**  
IM FITNESSBEWUSSTSEIN  
LIEGT ENORMES POTENZIAL



**BLICK NACH VORN**  
ZWEI TAGE VOLLES  
PROGRAMM IN BERLIN

# Gut für die Umwelt, gut fürs Geschäft

Mit Filta wird Nachhaltigkeit zur Win-Win-Situation.

Seit der Gründung im Jahr 1996 hat sich das Unternehmen Filta auf mobile Umweltservices spezialisiert, vor allem auf das Fritteusenmanagement. Es ist bislang in diesem Bereich das weltweit einzige, und wöchentlich nutzen mehr als 7000 Kunden die Vorteile dieser Dienstleistung.

Der Schutz der Umwelt und die Schonung von Ressourcen ist hier nicht nur internes Unternehmensziel, sondern auch eine Besonderheit nachhaltigen Agierens. Denn zum einen setzt das Unternehmen gezielte Maßnahmen zur Nachhaltigkeit für sich selbst um, zum anderen besteht die Geschäftsidee darin, kommerziellen Küchen, z. B. in der Gastronomie, zu mehr Nachhaltigkeit – und mehr Effizienz – zu verhelfen.

## Mikrofiltration erhöht die Nutzungsdauer

Herzstück des mobilen Full Services für Fritteusen ist die patentierte Filtriermaschine, die von den beauftragten Filta-Partnern zu jedem der regelmäßigen

Serviceeinsätze mitgebracht wird. So müssen Gastronomiekunden nicht in eigene Geräte investieren, sondern profitieren bedarfsgerecht von dem Verfahren, Frittieröl auf Mikrobasis zu filtrieren, das inspiriert von der Aufbereitung von Industrieölen entwickelt wurde.

Während vor Ort der Filtrierprozess läuft, reinigt das Serviceteam die Fritteusen – eine Kombination, mit der sich die Nutzungsdauer des Speiseöls um bis zu 100 % verlängern lässt, ein messbarer Beitrag zur Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung.

## Vorteile auch fürs Küchenpersonal

Der Einsatz von Filta entlastet zudem das Küchenpersonal und senkt vor allem das Verletzungsrisiko beim Hantieren mit heißem Fett. Auf Wunsch liefert das Unternehmen bei Bedarf frisches Öl – Qualitätsware auf Sonnenblumen-/Rapsbasis, das nachhaltiger und gesünder ist als beispielsweise Palmöl. Verbrauchtes Öl wird regelmäßig abgeholt und umweltgerecht zu Biodiesel weiterverarbeitet.

Sein Serviceportfolio hat das Unternehmen in den vergangenen Jahren stetig ausgebaut, sodass auch die Franchisepartner neue Geschäftsfelder erschließen können. Und dabei geht es ebenfalls immer um Nachhaltigkeit, etwa beim chemiefreien Abflussservice, dem schnellen Ersatz von Kühlschrankschrankdichtungen vor Ort, der jede Menge CO<sub>2</sub> einspart, und dem neuen Fettabscheider, mit dem sich Öl aus dem Spülwasser zur Weiterverarbeitung zurückgewinnen lässt.



JOS VAN AALST

Der Geschäftsführer von FiltaFry Deutschland weiß um die Bedeutung der Nachhaltigkeit im Franchising: „Unsere Partner können sicher sein, dass sie einen gründlich geprüften Service anbieten, der noch dazu konkurrenzlos ist. Für Kunden bedeutet das, sie können sich auf ein gleichbleibendes Qualitätsniveau und gesetzte Standards auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit verlassen.“ Filta wurde im vergangenen Jahr mit dem Green Franchise Award ausgezeichnet.

➤ [filtafry.de](http://filtafry.de)

