

Mobiler Fritteusenservice erobert Gastronomen-Herzen

22.11.2016, 09:13 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Filtafry Deutschland GmbH*
Presseagentur: *IT PR*



Mobiler Fritteusenservice erobert Gastronomen-Herzen

Mit dem bisher einzigartigen mobilen Fritteusen Full Service frittieren Gastronomen nachhaltiger, sparen die Hälfte der Ölkosten, haben immer saubere Fritteusen und entlasten ihre Mitarbeiter

„Filtafry ist für uns ein Segen“, „Wir sind vom Service rund um Öl und Fritteusen begeistert“ oder „Die Fritteusenreinigung lohnt sich für uns total.“ Ob das Hofbräu Wirtshaus Berlin, die Zoogastronomie in Köln oder das Chillers in Frankfurt und Wiesbaden, eins haben sie gemeinsam: Sie nutzen den mobilen Full Service rund um die Fritteuse, der das professionelle Säubern der Fritteusen sowie das regelmäßige Filtern und Reinigen des Speiseöls vor Ort übernimmt.

1996 in Großbritannien gegründet, hat sich Filtafry auf das Fritteusen-Management spezialisiert, arbeitet auf Franchisebasis und ist mittlerweile in 14 Ländern aktiv. In Deutschland gibt es Filtafry seit 2015. Nutzer sind Restaurants, Imbisse, Caterer.

Ölkosten reduzieren

Die Filtafry-Fritteusenprofis kommen in die Küchen. Mit einem speziellen Mikrofilter-System filtern sie sämtliche Nahrungsmittelreste und gesundheitsschädliche Kohlenstoffreste bis zu 99%. Danach ist das Öl wieder wie neu, es muss also überhaupt nicht wie oft üblich immer gleich weggeschüttet werden. Damit verdoppelt sich auch die Nutzungsdauer des Öls; Ölverbrauch und Kosten lassen sich so bis zu 50% reduzieren. Das Altöl wird vergütet, fachgerecht entsorgt und recycelt. Auf Wunsch liefert Filtafry frisches hochwertiges Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen.

Immer saubere Fritteusen - keine Angst vorm Amt

Dank Filtafry ist das Öl immer einwandfrei und die Fritteuse sauber. Personalkosten für die ungeliebten Fritteusenjobs fallen weg, die Mitarbeiter sind froh, dass sie sich nach einem langen Arbeitstag nicht mehr um die Fritteusen kümmern müssen. Das Gefahrenrisiko, das sonst für Mitarbeiter beim Hantieren mit heißem Fett entsteht, ist bei Filtafry-Kunden

weitaus geringer. Zum Service gehören außerdem die Messungen des TPM-Wertes zur Ölqualität sowie die Dokumentation im Rahmen der HACCP-Richtlinien.

Gesünder, leckerer und umweltschonend

Wer mit Filtafry arbeitet, muss nur noch die Hälfte des Öls entsorgen und leistet so einen wichtigen und vor allem messbaren Beitrag in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Darüber hinaus fällt hohe Vorratshaltung weg und die Arbeit in der Küche gewinnt an Effizienz mit dem Ergebnis: gesündere Produkte und besserer Geschmack.

Ökobilanz verbessern

Ein geringerer Verbrauch von Frittieröl schont die Umwelt über die gesamte Herstellungskette vom Getreideanbau bis zum Gebrauch in der Fritteuse.

Ein Gastronomiebetrieb, der 5000 Liter Frittieröl* weniger benötigt, spart in der Landwirtschaft 4,2 ha Ackerland, 27.825.782 Liter Wasser, 5,72 kg Pestizide, 198 kg Dünger, 1689 kg Kalk. In Sachen Energie heißt das Einsparung von: 156 Liter Diesel, 51 Liter Benzin, 68,8 kWh Strom, 27,6 kg Propan, 17,2 Kubikmeter Erdgas. Beim Transport spart man 135 kg Plastik, 90 kg Karton, 863,3 Liter Diesel.

*5000 Liter jährlich spart ein großes Restaurant, in dem viel frittiert wird.

So funktioniert der Filtafry Service rund um die Fritteuse

<https://www.youtube.com/watch?v=batfxx6hp50>

Portrait

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. Seit 2015 ist das Unternehmen mit der Filtafry Deutschland GmbH auch in Deutschland aktiv. Das Konzept „FiltaFryPlus“ 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 spezielles Reinigungsmittel für den Gastronomiebedarf. Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filtafry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V.

News-ID: 928287 • Views: 682 (Stand: 05.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/928287/Mobiler-Fritteusenservice-erobert-Gastronomen-Herzen.html>