



Presseinformation FiltaFry Köln-Bonn, Bonn, 8. August 2019

Nachhaltiges Frittieren

Das Studierendenwerk Bonn entlastet dank des neuen mobilen Fritteusenservice FiltaFry seine Mitarbeiter in den Küchen und verbraucht weit weniger Frittieröl

Nach einer sechswöchigen erfolgreichen Testphase in der Mensa Campo Poppelsdorf setzt das Studierendenwerk Bonn ab sofort auch an allen anderen vier Standorten auf den mobilen Fritteusenservice von FiltaFry.

Das professionelle Reinigen aller Fritteusen, die regelmäßige Qualitätsmessung des Öls, sowie das Wiederauffüllen leisten nun die Fritteusenprofis von FiltaFry. Eine spezielle Filtermaschine, die zum mobilen FiltaFry-Equipment gehört, ermöglicht die Mikrofilterung des Öls, wodurch sich der Ölverbrauch wesentlich reduziert hat.

Große Entlastung für die Mitarbeiter

15 Fritteusen stehen in den Bonner Mensen, die täglich ca. 9.000-10.000 Essen ausgeben. Ca. eine Tonne Pommes und Kroketten und etwa 750 Schnitzel werden hier unter anderem pro Woche frittiert.

„Das Säubern der Fritteusen und das Hantieren mit heißem Öl gehören nun mal eher zu den unbeliebten Arbeiten in der Küche. Einerseits sind sie sehr zeitaufwändig und trotz hoher Sicherheitsvorkehrungen nicht ungefährlich, andererseits darf aufgrund strengster Hygiene- und Gesundheitsvorgaben im wahrsten Sinne des Wortes ‚nichts anbrennen‘“, sagt Felix Jacques, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie.

„Deshalb freue ich mich umso mehr, dass es seit einigen Monaten in Bonn FiltaFry gibt. Dank Jörg Mauritz und seinem engagierten FiltaFry-Serviceteam können unsere Mensamitarbeiter, die vorher für diese Arbeiten zuständig waren, wieder effektivere und wertschöpfendere Aufgaben übernehmen.“

Umweltbewusst und kostensparend

„Außer den Vorteilen in Sachen Mitarbeiterentlastung und Risikominimierung finden wir es klasse, dass wir durch den zusätzlichen Filterservice, mit dem selbst kleinste Schmutzpartikel herausgeholt werden, viel Öl weniger verbrauchen als vorher und demzufolge auch weniger entsorgen müssen“, ergänzt Jacques. „Wir sparen also nicht nur Kosten, sondern leisten zusätzlich noch einen messbaren Beitrag zu Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit.“

Vom Solarworld-Produktmanager zum FiltaFry-Franchisenehmer

Für Jörg Mauritz, der seit 2018 als Franchisepartner für FiltaFry in Bonn und ab sofort mit seinem Mitarbeiter auch in Köln unterwegs ist, war Umwelt- und Ressourcenschutz schon immer ein wichtiges Thema. Als für den ehemaligen Solarworld Senior Product Manager sicher war, dass er sich einen neuen Job suchen musste, war völlig klar, dass dieser etwas mit Nachhaltigkeit zu tun haben würde.

Etwa 250 Franchisekonzepte hat daraufhin Jörg Mauritz geprüft. Überzeugt hat ihn am Ende FiltaFry, das mit dem einzigartigen Vor-Ort-Service rund um Fritteuse und Frittieröl seit 2015 sein Franchisesystem in Deutschland aufbaut. „Außer den Alleinstellungsmerkmalen, der Konkurrenzlosigkeit und den vielen Einsatzmöglichkeiten ist es die spannende Kombination aus Vertrieb, Dienstleistung, Technik und eben Nachhaltigkeit, die mich zu dieser Franchisepartnerschaft bewogen hat“, sagt Mauritz, der sich jeden Tag wieder in seinen Service-Transporter setzt mit dem Ziel: „Je mehr Gastronomen ich von dem Konzept überzeugen kann, desto weniger Öl wird verschwendet.“

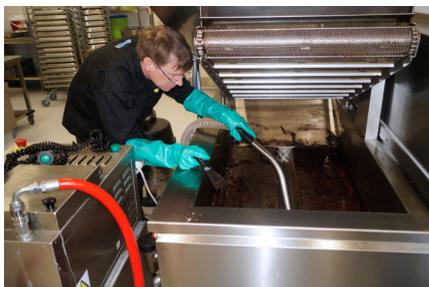


Foto: Jörg Mauritz, Geschäftsführer FiltaFry Köln-Bonn, beim Reinigen einer Frittieranlage.



Foto: Jörg Mauritz (links) mit Felix Jacques (rechts), Abteilungsleiter
Hochschulgastronomie

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 und seit 2015 mit der FiltaFry Deutschland GmbH auch in Deutschland 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. FiltaFry liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet FiltaFry weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschranksdichtungen und die regelmäßige organische Abflussreinigung.

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. 2017 bekam FiltaFry 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 FiltaFry als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen und im selben Jahr vom Deutschen Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet.

Pressekontakt

IT Public Relations
Maja Schneider
Bundesallee 81
D-12161 Berlin
Tel +49 30 79708771
ms@it-publicrelations.com
www.it-publicrelations.com

Unternehmenskontakt

FiltaFry Köln-Bonn
Jörg Mauritz
Johann-Bieser-Straße 9
53123 Bonn
Tel +49 228 71012764
j.mauritz@filtafry.de
www.filtafry.de