



Presseinformation FiltaFry Deutschland, 12. Mai 2020

## **FiltaFry killt Coronaviren**

*Neuer FiltaFry-Desinfektionsservice beseitigt COVID-19-, Grippe- und 99 % aller herkömmlichen Viren und Bakterien*

Bis jetzt spielte für den Anbieter von mobilen Nachhaltigkeitsservices für Gastronomie und Hotellerie das Thema Desinfektion eher eine Nebenrolle. Zu den wichtigsten Services zählten bisher der mobile Fritteusen Full Service, der Vor-Ort-Ersatz von Kühlschranksdichtungen und die chemiefreie Abflussreinigung.

### **Tötet Coronaviren innerhalb von 5 Minuten**

FiltaFry ergänzt ab sofort sein Produktportfolio um den professionellen Desinfektionsservice „FiltaShield“ und nutzt dafür eine Lösung, die äußerst effizient COVID-19-, Grippe- und 99 % aller herkömmlichen Viren und Bakterien innerhalb von fünf Minuten beseitigt.

### **Zugelassen und umweltschonend**

Das verwendete Desinfektionsmittel besteht aus natürlich gewonnenen, milden Tensiden und einem natürlichen Fermentationsextrakt. Es wurde im Labor getestet und als wirksam gegen alle behüllten Viren gemäß Europäischer Norm EN 14476: 2013 + A2: 2019 zugelassen, einschließlich aller Coronaviren und 2019-nCoV / SARS-CoV-2 sowie einer Vielzahl mikrobieller Arten.

„Der Desinfektionsservice wird bei uns nur von intensiv geschulten FiltaFry-Servicetechnikern durchgeführt, damit wir unseren Kunden sichere und kontaminationsfreie Räumlichkeiten übergeben können“, sagt FiltaFry-Geschäftsführer Jos van Aalst.

## Verschiedene Technologien im Einsatz

FiltaFry arbeitet mit verschiedenen Technologien, zum Beispiel mit Sprüh- und elektrostatischen Nebelgeräten, mit denen das Virus in allen gefährlichen Bereichen einschließlich Griffen, Möbeln und Geräten, eliminiert wird. Am Ende der Behandlung dokumentiert FiltaFry die Arbeit und kennzeichnet den jeweiligen Raum als desinfiziert. Mitarbeiter können ihn dann sofort wieder nutzen.

## Anwendungsbereiche: unbegrenzt

Der FiltaFry-Desinfektionsservice eignet sich für Küchen, Gasträume und sanitäre Anlagen von Restaurants und Hotels, aber nicht nur: "Wir arbeiten bereits mit Krankenhäusern und Pflegeheimen, Schulen, Kindergärten, Universitäten, Büros, Autobahnraststätten, Stadien, Bus- und Bahngesellschaften und Zoos zusammen, um das Risiko für Mitarbeiter, Kunden und Besucher maximal zu reduzieren“, sagt van Aalst.

Mehr Informationen: [www.filtafry.de](http://www.filtafry.de)

Fotos: Desinfektion mit FiltaFry (hier: Küchen, Gasträume, sanitäre Anlagen)



## **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 und Österreich (seit 2018) 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, die regelmäßige organische Abflussreinigung und Desinfektion.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. 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 wurde im selben Jahr vom Deutschen Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet. FiltaFry gehörte zu den für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU. FiltaFry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V. und in den Vereinen „Greentable“ und „United against Waste“.

## **Pressekontakt**

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