



Presseinformation Filta Deutschland, 11. Mai 2021

## **Der mobile Fritteusen- und Ölservice von Filta federt die steigenden Ölpreise für die Gastronomie ab; kommerzielle Küchen wirtschaften nachhaltiger und frittieren gesünder.**

Ob Sonnenblumen- oder Rapsöl: die Preise für Frittieröl sind seit Mitte des vergangenen Jahres stetig gestiegen, und ein Ende der Preiserhöhung scheint vorerst nicht in Sicht. „Als Spezialisten für Fritteusen-, Öl- und Fettmanagement erleben wir es gerade hautnah mit, dass trotz der pandemiebedingten geschlossenen Gastronomie die Preise für Frittieröl fast wöchentlich steigen“, sagt Filta-Geschäftsführer Jos van Aalst.

Einerseits liegt das an Dürre und schlechten Ernten in der letzten Zeit. Andererseits haben asiatische Märkte große Volumen aufgekauft. „Es gibt teilweise bereits Engpässe bei der Verfügbarkeit, was die Situation der Gastronomie, die für die Wiedereröffnung in den Startlöchern steht, zusätzlich erschwert“, so van Aalst.

### **Filta-Services senken den Öl-Verbrauch um bis zu 50 %**

Filta-Kunden, zu denen sowohl Top-Caterer als auch Restaurants, Zoos, Möbelhäuser und Fast-Food-Anbieter gehören, profitieren jetzt davon, dass sie dank des mobilen Fritteusenservices von Filta ihren Ölverbrauch um bis zu 50 % senken können. Aufgrund der regelmäßigen und professionellen Fritteusenreinigung sowie der Mikrofiltration des Öls mit der speziellen patentierten Filtriermaschine vor Ort lässt sich die Nutzungsdauer des Öls verdoppeln.

„Gerade in Zeiten, in denen das Öl knapp und immer teurer wird, ist es goldwert, wenn man das Öl filtriert und damit nicht nur doppelt so lange nutzen kann, sondern auch weniger entsorgen muss und einen messbaren Beitrag zu Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung leistet“, sagt van Aalst. „Man spart durch den regelmäßigen Filta-Service bares Geld.“ Allein im Jahr 2019 vor der Pandemie konnten Gastronomen dank Filta pro Jahr mehr als 340.000 Liter Frittieröl einsparen.

## Lieferung von frischem Öl & bares Geld für Altöl

Auf Wunsch liefert Filta auch frisches Qualitätsöl, das sich im Vergleich zum billigeren, jedoch ungesünderen Palmöl viel länger und auch mehrmals verwenden lässt, wenn man Lebensmittel- und Kohlenstoffreste professionell herausfiltriert.

Auch holen die Filta-Servicepartner das gebrauchte Öl wieder ab, um es umweltgerecht zu Biodiesel weiterverarbeiten zu lassen. Selbst hier gibt es für den Gastronomen nochmal Bares: Um die 20 Cent bezahlt Filta für einen Liter gebrauchtes Frittieröl, unabhängig davon, ob der Kunde die anderen Services nutzt oder nicht.

### Pressebilder:

Bild 1: Das Öl wird aus der Fritteuse abgepumpt, in der patentierten mobilen Maschine mikrofiltriert und wieder in die Fritteuse hineingepumpt

Bild 2: Befüllen der Fritteusen mit neuem Öl

Bild 3: Frittieröl vor und nach der Mikrofiltration



### Über Filta

Filta - 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. Filta liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filta weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschrankdichtungen, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung und Desinfektion sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Permanentreinigung von Abzugsanlagen.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. 2017 bekam Filta 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 Filta als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen und wurde im selben Jahr vom Deutschen Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet. Filta gehörte zu den für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU. Filta 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