



Presseinformation Filta Deutschland, Emsbüren, 24. August 2021

Marché Mövenpick setzt auf nachhaltiges Frittieren und schließt dafür Rahmenvertrag mit Filta Deutschland

Ob professionelles Reinigen der Fritteusen, Filtrieren des Öls oder umweltgerechte Entsorgung des gebrauchten Öls: Nachhaltig frittieren steht für das bekannte Gastronomieunternehmen Marché Mövenpick in einigen Restaurants bereits seit längerem auf dem Plan.

Damit in dem sensiblen und nicht ungefährlichen Bereich „nichts anbrennt“, setzt Marché Mövenpick bei den Jobs rund um Fritteuse und Frittieröl schon seit längerem auf den mobilen Fritteusen-, Öl- und Fettspezialisten Filta, dessen Franchisepartner sich unter anderem im Zoo Magdeburg und in den Tierparks Berlin und München um die Fritteusen kümmern.

Alle Fritteusenservices aus einer Hand

Damit ab sofort für die Nutzung der Filta-Services durch Marché Mövenpick deutschlandweit einheitliche Vorgaben gelten, haben beide Unternehmen jetzt einen Rahmenvertrag geschlossen. „Alle unsere Standorte profitieren nun im gleichen Maße und zu gleichen Konditionen von den Vorteilen der Services, die neben der Fritteusenreinigung und Ölfiltrierung auch die Abholung des Altöls und die Lieferung von neuem Öl beinhalten“, sagt Maximilian Übelhör (Head of Quality & Purchasing) von Marché Mövenpick.

Qualitätsöl statt Palmöl

„Dass wir dank Filta nicht nur unsere Mitarbeiter bei den oft unbeliebten Fritteusenjobs entlasten, sondern zusätzlich jede Menge Öl einsparen und damit Ressourcen schonen, passt perfekt zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie“, ergänzt Maximilian Übelhör. „Auch lassen wir uns von Filta mit hochwertigem Frittieröl beliefern und verzichten bewusst auf Palmöl, um ein Zeichen gegen die Abholzung des Regenwaldes zu setzen. Außerdem ist Qualitätsöl auf Sonnenblumenbasis weitaus länger nutzbar und sorgt für gesündere Frittierprodukte.“

Filta reinigt auch Abflüsse – ganz ohne Chemie

Zu den mobilen Dienstleistungen, die Filta seinen Kunden anbietet, gehören außer den Fritteusenservices weitere Leistungen und Produkte, wie die automatische Reinigung von Abzugsanlagen, der Hochleistungs-Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“, der Direktersatz von Kühlschranksdichtungen und die chemiefreie Abflussreinigung.

Im Rahmen der neuen Vereinbarung übernehmen die Filta-Partner von nun an die regelmäßige Abflussreinigung, die komplett auf Chemie verzichtet und nachhaltig die Geruchsbildung verhindert und freie Abflüsse garantiert.

„Wir freuen uns sehr über die neue Stufe der Zusammenarbeit, die nicht nur die Neukundenakquise für unsere Franchiser erleichtert, sondern darüber hinaus in weiteren Marché-Betriebsstätten für noch bessere Nachhaltigkeits-Ergebnisse sorgt“, sagt Filta-Geschäftsführer Jos van Aalst.

Pressebilder:



BU: Florian Uhlerr von Filta Bayern reinigt professionell die Fritteusen im Marché Mövenpick des Münchner Tierparks Hellabrunn und filtert mit einer speziellen Maschine das Frittieröl auf Mikrobasis.



BU: Robert Raboczki (rechts), stellv. Küchenchef im Marché Mövenpick des Münchner Tierparks, entlastet dank des mobilen Fritteusenservices von Filta Bayern seine Mitarbeiter und frittiert nachhaltiger. Links: Florian Uhlerr, Filta Bayern.

Über Marché Mövenpick

Wie auf einem bunten Markt: Bei Marché Mövenpick ist die frische Marktküche und das lebendige Live Cooking seit über 35 Jahren erlebbar. Die Gäste wählen aus einer Vielfalt von Hand zubereiteter Gerichte aus natürlichen, vorzugsweise lokalen Zutaten und werden live in der offenen Küche bekocht. Neben den Marktplatz-Konzepten für Großflächen bietet sich Marché Mövenpick auch für Kleinflächen an. Dabei wird ein spezifischer Produktfokus gesetzt, wie beispielsweise Pizza & Pasta, Sandwich Manufakturen, Vegetarische Inseln oder Natural Bakery. So passt sich die Marke flexibel dem entsprechenden Standort und Bedürfnis der Gäste an. Die zukunftsweisende Marke ist preisgekrönt und hat mehrfach angesehene Auszeichnungen der Gastronomiebranche gewonnen. Unter anderem war Marché Testsieger des Deutschen ADAC, erhielt den begehrten Hamburger Foodservice-Preis und wiederholt Awards des Deutschen Instituts für Service-Qualität im Bereich Gastronomie. Marché Mövenpick wurde im Jahr 2020 durch die «Deutschland Test Studie» für ihr nachhaltiges Engagement ausgezeichnet und räumte mit ihrem modernen Auftritt gleich mehrere Designpreise, wie 2016 den Red Dot Award, ab.

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 Kühltrockendichtungen, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung und Desinfektion sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Permantreinigung 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