



Presseinformation Filta Deutschland, 01. Juni 2023

Die Berliner Zoogastronomie frittiert nachhaltig und nutzt dafür den mobilen Service von Filta Berlin

„Neben dem vielfältigen Angebot an frischen Salaten und vegetarischen Speisen, erfreuen sich die Klassiker wie Pommes & Co. nach wie vor großer Beliebtheit“, sagt Jan Peinemann. Als Betriebsleiter ist er im Tierpark Berlin im Auftrag von Marché Mövenpick Deutschland für das Speisenangebot in den Restaurants „Patagona“, „Bandipur“ und „Strandkieker“ zuständig.

„Bei höheren Besucherzahlen im Sommer und zusätzlichen Standorten steigt natürlich auch unser Ölverbrauch“, fügt er hinzu. Rund 13.000 Liter Frittieröl wurden in den vergangenen zwölf Monaten allein im Tierpark verbraucht. Alle Restaurants in Zoo und Tierpark setzen hierbei auf hochwertiges, langlebiges Qualitätsöl auf Sonnenblumen-/Rapsbasis. „Das passt zusätzlich noch zu unseren Bemühungen um Nachhaltigkeit, wie zum Beispiel unserem regionalen Einkauf“, ergänzt Peinemann.

Mikrofiltrierung mit Filta reduziert Ölverbrauch und CO₂-Ausstoß

Neben der klaren Entscheidung gegen Palmöl sind sich alle Küchenchefs darin einig, dass sie den Ölverbrauch so gering wie möglich halten und auch beim Frittieren auf Nachhaltigkeit setzen wollen und müssen. Aus diesem Grund nutzen sämtliche gastronomischen Einrichtungen in Zoo und Tierpark den mobilen Fritteusenservice von Filta.

„Zweimal pro Woche kommen die mobilen Fritteusenprofis in unsere Küchen und entscheiden anhand von genauen Qualitätsmessungen, ob sie das Frittieröl noch filtern können oder austauschen müssen“, sagt Mirko Stargardt, stellvertretender Betriebsleiter von „Zoo Talia“ und verantwortlich für das Zoo-Restaurant sowie das „Pinguin Haus“.

Mit einer einzigartigen, patentierten Filtermaschine können die Mitarbeiter von Filta – einem bundesweiten Serviceanbieter auf Franchisebasis – das Frittieröl so fein filtern,

dass sich dessen Lebensdauer um bis zu 100 % verlängern lässt. Mit dem Effekt, dass nur noch halb so viel Öl nötig ist und entsprechend weniger entsorgt werden muss. Gleichzeitig bedeutet der Verbrauch von weniger Frittieröl eine Reduzierung des CO₂-Ausstoßes. Allein im Tierpark wurden durch das nachhaltige Frittieren in den vergangenen zwölf Monaten ca. 11 Tonnen weniger an schädlichem CO₂ ausgestoßen.

Punktgenaues Ölmanagement

„Aus unserer jahrelangen Praxis wissen wir, dass sich viele Köche anhand der Farbe, des Geruchs oder einfach des Gefühls entscheiden, wann sie das Frittieröl austauschen“, sagt Maja Schneider von Filta Berlin. „Das hat zur Folge, dass in manchen Fällen das Öl zu früh entsorgt wird und dadurch der Verbrauch unnötig steigt. Oder das Öl wird aus Kostengründen zu lange genutzt und der gesetzlich erlaubte Grenzwert von 24 TPM (Total Polar Materials) wird überschritten.“

Umweltgerechte Weiterverarbeitung zu Biodiesel

„Wir schätzen den Service weit über den Einspareffekt hinaus“, bestätigt auch Mario Kriebel von der „Waldschänke“ im Zoo. „Die Serviceprofis von Filta filtrieren nicht nur das Öl beziehungsweise wechseln es aus, sondern reinigen außerdem jedes Mal professionell alle Fritteusen, versorgen uns mit langlebigem Qualitäts-Sonnenblumenöl und dokumentieren am Ende alles lückenlos, sodass wir auch in puncto Lebensmittelkontrolle immer auf der sicheren Seite sind. Das entlastet unsere Mitarbeiter außerdem rund um die mühsame Reinigung der Fritteusen“, so Kriebel. „Auch um die Entsorgung des verbrauchten Öls müssen wir uns nicht kümmern, denn das übernimmt ebenfalls Filta. Das Öl wird dann weiter verarbeitet. Umweltgerecht zu Biodiesel, versteht sich.“

„Der größte Bedrohungsfaktor für die Biodiversität und damit vieler Tierarten, die in Zoo, Aquarium und Tierpark Berlin leben, ist der Verlust ihrer Lebensräume. Diese fallen dem zunehmenden Ressourcenbedarf einer stetig wachsenden Weltbevölkerung und ihres Konsumverhaltens zum Opfer“, erklärt Zoo- und Tierparkdirektor Dr. Andreas Knieriem. „Ressourcen schonen, Lebensraum schützen, Arten retten – diese Gedanken vermitteln wir nicht nur an unsere Gäste, sondern streben auch bei der eigenen Arbeitsweise einen ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltigeren Weg an. Daher begrüßen wir jede Art der Ressourcenschonung, wie dieses Einsparen und Recycling von Öl in unserer Gastronomie.“

Pressebilder: Die Bildrechte liegen bei Filta



Bild 1: Mirko Stargardt (rechts) von Zoo Talia im Zoo Berlin wirft einen Blick auf die professionelle Fritteusenreinigung von Filta Berlin im Zoo Restaurant



Bild 2: Thomas Kokott (links) und Sandi Huseinovic (rechts) von Filta Berlin sorgen im Zoo und Tierpark für saubere Fritteusen und filtern das Öl auf Mikrobasis



Bild 3: Der mobile Fritteusenservice umfasst sowohl die professionelle Fritteusenreinigung als auch die Mikro-Filterung des Öls

Über Filta

Filta - mobiler Full-Service rund um die Fritteuse - wurde 1996 in Großbritannien gegründet und arbeitet auf Franchisebasis. Mittlerweile ist Filta in vielen Ländern der Welt etabliert und seit 2015 mit der FiltaFry Deutschland GmbH auch in Deutschland und Österreich (seit 2018) aktiv. Das Konzept umfasst das Filtrieren des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive fachgerechter Entsorgung des Altöls. Filta liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filta weitere mobile Services: den Austausch von Kühlschrankdichtungen vor Ort, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Reinigung von Abzugsanlagen. Seit Mai 2022 gehört Filta zur Franchise Brands Group.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filta ist aktives Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V., bei „Greentable“ und „United against Waste“. 2022 erhielt Filta den „Green Franchise Award“, den "Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte" und den „Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023“. www.filtafry.de

Pressekontakt

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