



*mobiler Service vom Filta-Partner:
Dominik Auge beim Abpumpen,
Mikrofiltern und Zurückpumpen des Öls*

Fritteusenreinigung leicht gemacht

Gastbeitrag Dominik Auge

Experte Dominik Auge weiß, wie Küchenprofis bei der Fritteusenreinigung Zeit, Kosten und Mitarbeiterressourcen einsparen und dabei noch etwas für den Klimaschutz tun können.

Wer in der Gastronomie arbeitet, kennt es zur Genüge: Die Küche und vor allem auch die Fritteusen müssen gereinigt werden. Gerade Öl- und Frittierrückstände können sich dabei als sehr hartnäckig erweisen. Das bedeutet, dass wertvolle Zeit der Mitarbeiter mit der Fritteusenreinigung und der Wiederaufbereitung des Frittieröls verlorengeht. Oftmals sind in Großküchen auch mehrere Fritteusen gleichzeitig in Betrieb. Hier ist ein kluges und schnelles Reinigungssystem gefragt, wie es etwa der mobile Fritteusenservice von Filta bietet.

Mit dem mobilen Service werden vor Ort alle Jobs erledigt, die rund ums Frittieren nötig sind. Dazu gehören: die Messung und Dokumentation der Ölqualität (gesetzlicher TPM-Wert) sowie die Temperaturkalibrierung, die Mikrofilterung des Frittieröls, die die Nutzungsdauer des Öls deutlich verlängert und die Kosten bis zu 50 Prozent reduziert und außerdem die professionelle und umweltgerechte Reinigung der Fritteusen. Der Fritteusen-Full-Service liefert auf Wunsch außerdem neues Öl, befüllt die Fritteusen damit, nimmt das Altöl gegen Vergütung mit, lässt es umweltgerecht zu

**„DANK DES PROFESSIONELLEN
FRITTEUSENSERVICES MUSS NUR
NOCH DIE HÄLFTE DES ÖLS
ENTSORGT WERDEN.“**

Dominik Auge

Biodiesel recyceln und stellt dafür auch die Behälter kostenlos zur Verfügung. Darüber hinaus können weitere ergänzende Services in Anspruch genommen werden, wie zum Beispiel der kurzfristige Austausch von Kühlschranksdichtungen, ein chemiefreier Abflussreinigungsservice oder moderne Lösungen zur Fettabscheidung und automatischen Reinigung von Küchen-Abzugsanlagen.

Ölverbrauch senken – Kosten reduzieren

Die Kombination von regelmäßiger Fritteusenreinigung und Mikrofiltration des Öls hat gleich eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Senkung der Betriebskosten: Der Service trägt sich selbst durch 50 Prozent-Einsparung beim Frittieröl.
- Die Speisenqualität ist nachweislich besser.
- 99 Prozent der Kohlenstoffreste werden bei der Mikro-Filterung entfernt, damit verlängert sich die Nutzungsdauer des Öls um bis zu 100 Prozent.
- Die Fritteusen sind dank der professionellen Reinigung durch geschultes Filta-Personal immer sauber und hygienisch.

Zudem fallen Personalkosten für die ungeliebten Fritteusenjobs weg und die Mitarbeiter sind froh, dass sie sich nach einem langen Arbeitstag nicht mehr um die Fritteusen kümmern müssen. Das Gefahrenrisiko, das beim Hantieren mit heißem Fett besteht, ist erheblich geringer, wenn geschulte Fritteusenprofis die nötigen Aufgaben übernehmen. Und: Zum Service gehört auch eine lückenlose Dokumentation im Rahmen der HACCP-Richtlinien. Die Arbeit in der Küche gewinnt damit an Effizienz, was sich in gesünderen Produkten und besserem Geschmack zeigt.

DOMINIK AUGE

Der Fachmann für alle Themen rund um die Fritteuse war mehr als 20 Jahre im Handel für Maschinen und Werkzeuge tätig, bevor er sich 2021 beim Franchiseunternehmen Filta auf Fritteusenmanagement in der Gastronomie spezialisierte. Als Filta-Partner bietet Dominik Auge einen mobilen Full-Service an, der unter anderem das professionelle Reinigen der Fritteusen und das Filtrieren des Speiseöls auf Mikrobasis vorsieht. Für seinen umweltschonenden Service wurde Filta 2017 das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung und ein Jahr darauf als Startup mit dem Exzellenzpreis des Deutschen Instituts für Service-Qualität ausgezeichnet. Seit 2019 wird Filta – Mitglied bei Greentable United against Waste – als Lieferant des Eco-Labels Green-Key empfohlen.
www.filtafry.de



Mikro-Filterung: 99 Prozent der Kohlenstoffreste werden entfernt



Besser sauber: Fritteuse vor und nach der professionellen Reinigung

Während sich zahlreiche Küchen immer wieder teure Fritteusen oder auch eingebaute Filtereinrichtungen zulegen, die sie dann entsprechend selbst reinigen und managen müssen, sind sie als Nutzer des mobilen Fritteusenservices im Vorteil. Da der Servicemitarbeiter in der Regel alle notwendigen Maschinen, Reinigungsmittel und Zubehör mitbringt, sind weder Investitionen nötig noch entstehen Anfahrts-, Geräte-, Wartungs- oder Zusatzkosten. Für jede einzelne Fritteuse beziehungsweise Gastroeinrichtung gibt es Festpreise.

Messbar nachhaltig

Dank des professionellen Fritteusenservices muss nur noch die Hälfte des Öls entsorgt werden. Gastronomen leisten damit einen wichtigen und messbaren Beitrag in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Kriterien, die auch für Gäste bei der Wahl ihres Restaurants immer wichtiger werden. Wenn ein größeres Restaurant, in dem viel frittiert wird, jährlich etwa 5.000 Liter weniger an Öl verbraucht, führen die damit verbundenen Einsparungen über die gesamte Herstellungs- und Lieferkette zu einer Verringerung der CO₂-Emissionen um bis zu circa 8 Tonnen. Das entspricht einer Neu-Pflanzung von etwa 900 Bäumen.