



Filta Environmental Group



Green Key





Filta Group Ltd

Missio

Filta Environmental Group on Iso-Britannian johtava franchise-toimija, jonka menestys perustuu yritysverkoston kautta tapahtuvaan rekrytointiin, koulutukseen ja tukeen.

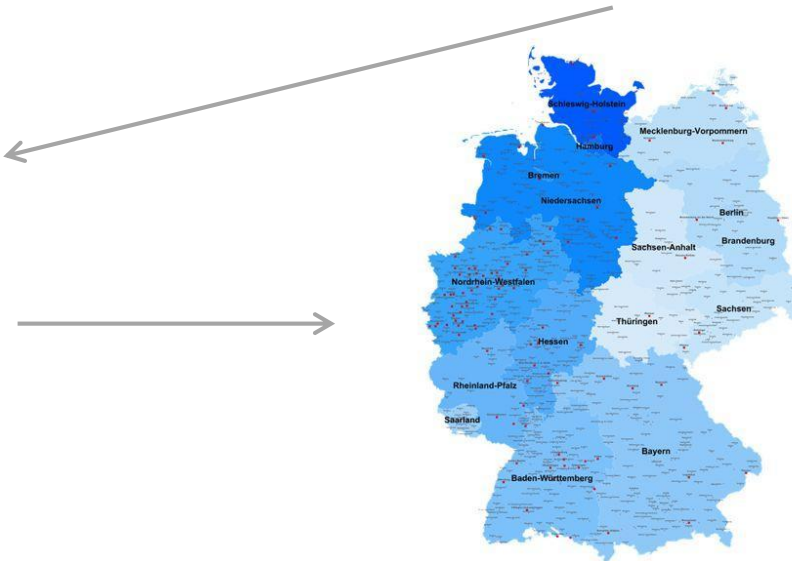
Meillä on parhaat edellytykset tarjota ensiluokkaisia palveluja ja tuotteita. Palvelemme kasvavaa asiakaskuntaamme ammattitaidolla ja asiakaslähtöisesti.



Yrityksen historia

- 1995 FiltaFry Mobile Filtration Unit
- 1996 FiltaFry pilottihanke
- 1997 ensimmäinen FiltaFry-franchisesopimus
- 1999-2012 toiminta laajentuu USA:han, Australiaan, Portugaliin, Etelä-Afrikkaan, Unkariin, Puolaan, Libanoniin, Malesiaan, Bulgariaan, Kreikkaan
- 2013 Filta Benelux
- 10/2014 FiltaFry Deutschland GmbH
- 11/2016 listautuminen pörssiin
- 08/2017 yritys Kanadaan
- 11/2018 yritys Espanjaan
- 03/2019 yritys Suomeen

Maat





FiltaFry

Kaikilla pikaruokapaikoilla, ruokaloilla ja ravintoloilla on jotain yhteistä:

Niissä käytetään rasvakeittimiä.

Kuten kaikki keittiökoneet ja -laitteet, myös rasvakeittimet täytyy puhdistaa usein ja huolellisesti. Niiden puhdistus on kuitenkin hankalampaa ja aikaavievää.

FiltaFry tarjoaa täydellisen ratkaisun. FiltaFry-palveluihin sisältyvät mm.

- paistoöljyn hienosuodatus
- rasvakeittimien puhdistus
- öljyn kierätys

Yritys aloitti toimintansa 1996 ja on vuodesta 1997 alkaen vakiinnuttanut menestyksekkään aseman franchise-antajana.

Sillä on tällä hetkellä 15 maassa yli 400 franchise-ottajaa, jotka palvelevat viikoittain n. 7.000 asiakasta.





Mitä FiltaFry tarjoaa?

FiltaFry on ympäristöystävällinen, liikkuva palvelu, jossa alan ammattilainen tulee paikan päälle hienosuodattamaan paistoöljyn ja puhdistamaan rasvakeittimet tyhjiömenetelmällä. Lisäksi FiltaFry tarjoaa rasvakeittimiin liittyvän täyspalvelun.

Yhteistyö FiltaFry-yrittäjän kanssa takaa asiakkaalle rasvakeittimiin liittyvän täyspalvelun, johon sisältyy **lämpötilan kalibrointi**, **öljyn suodatus** ja **jokaisen rasvakeittimen perusteellinen puhdistus**.

FiltaFry säästää asiakkaan kustannuksia, aikaa ja henkilökuluja sekä luonnonvaroja. Samalla se lisää ja parantaa työturvallisuutta, minimoi loukkaantumisriskin ja siirtää sen ulkopuoliselle.



Työvaiheet



Täyspalvelu



Näin FiltaFry toimii



Katso [video](#) tästä.



Tässä näet tuloksen.

Rasvakeittimet ennen ja jälkeen

Mikään suodatinlaite
ei puhdistata tätä!



Tähän tulokseen yltää vain
FiltaFry!

Me yhdistämme öljyn pitemmän
käyttöiän, huollon sekä
puhdistuksen. Puhtaissa
rasvakeittimissä paistorasvaa
voi käyttää vieläkin pidempään.



Kustannukset



Nykyisten kustannusten laskemiseksi on tiedettävä:

- öljynvaihtoväli
- hävitettävän öljyn määrä (l/kk)
- kustannukset per litra

Näiden tietojen avulla voimme laskea, kuinka paljon juuri sinun yrityksesi voi säästää kustannuksissa.



Me toimitamme UNIFRIT-öljyjä

Hapettumisenestoaine:

Luonnonperäiset, runsaasti tokoferolia sisältävät uutteen.

Tokoferoli on yksi E-vitamiinin esiintymismuoto ja sitä käytetään elintarvikkeissa hapettumisenestoaineena.

Huom!

Tätä lisäainetta saa käyttää ravintoaineissa rajoituksetta.

Se on hyväksytty lisäaine, jota käytetään vauvoille ja pikkulapsille tarkoitetuissa äidinmaidonkorvikkeissa, vieroitus- ja lastenruokavalmisteissa. Sitä **saa käyttää myös LUOMU-tuotteissa.**

Sitä ei pidä sekoittaa kemialliseen hapettumisenestoaineeseen E900, joka koostuu silikonista.

UNIFRIT on uuden sukupolven paistoöljy, jonka koostumus on ainutlaatuinen. Yli 7.500 asiakasta Euroopassa käyttää UNIFRIT-paistoöljyä – hyödy sinäkin sen **eduista**:

- paistotuotteeseen imeytyy 30 % vähemmän rasvaa
- lyhyempi kypsytysaika
- ehdottomasti hajuton ja mauton

Paistotulos on rapeampi ja koska rasva ei imeydy tuotteeseen, sen oma maku säilyy... ranskalaiset maistuvat siis perunalta eivätkä öljyltä!



Green Key



Kustannusanalyysi – esimerkkilaskelma



Kustannusarvio

Tämä laskelma on laadittu saamieneri tietojen pohjalta.

Kohde: Nimi Sijainti: Kaupunki Ajanjakso alkaa päättyy

Palvelun hinta per käynti 44,50 €

	01.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.
Päivä	m	t	k	t	p	i	s	m	t	k	t	p	i	s	m	t	k	t	p	i	s	m	t	k	t	p	i	s	m	t	k
Öljynkulutus ilman Filtafry:ta	W				W				W				W				W				W				W					W	
Suodatus + muut palvelut	R				R							R					R									R					
Öljynkulutus Filtafry:ta käyttäen	KAS				KAS							KAS					KAS									KAS					

Rasvakeittimien lukumäärä ja tilavuus (l)	4	X	10	l	0	4
Öljynvaihtokerrat	8					
Nykyinen öljynkulutus per kk	384			litraa (sis. öljyn lisäyksen)		

								Tilastollisesti tämä tarkoittaa CO2-päästöjen vähenemistä n.	
Öljynkulutus ilman FiltaFry:ta		384	l	x	1,69	€/l	=	648,96	€
FiltaFry-palvelujen kustannukset	Palvelukertojen määrä x hinta	5	X	44,50	€	=	222,50	€	5336,81 kg:lla.
Öljynkulutus FiltaFry:ta käyttäen	2,5 vaihto(a)	120	l	x	1,69	€/l	=	202,80	€

			Kokonaiskustannukset per kk	425,30	€	Tämä vastaa
						593 puun istuttamista
KAS	=	öljyn osittainen vaihto (Snack-rasvakeittiimeen)	Säästö per kk	223,66	€	ja seuraavaa taloudellista säästöä
R	=	rasvakeittimen puhdistus ja öljyn suodatus		34,46%		
W	=	käytetyn öljyn täydellinen vaihto	Kokonaissäästö per vuosi	2683,92	€	

KAS = öljyn osittainen vaihto (Snack-rasvakeittimeen)	
R = rasvakeittimen puhdistus ja öljyn suodatus	
W = käytetyn öljyn täydellinen vaihto	

Allekirjoitus	Päiväys
Laskelmat ilman alv:tä	

Käyttämällä Filtafry:ta säästäisit
vuodessa
3168 litraa paistoöljyä.

Tilastollisesti tämä tarkoittaa CO2-
päästöjen vähenemistä n.
5336,81 kg:lla.

Tämä vastaa
593 puun istuttamista

ja seuraavaa taloudellista säästöä
2683,92 €



Säästöanalyysi

Säästät myös
näissä:

- työntekijöiden aika
- puhdistusaineiden kustannukset
- hävittämiskustannukset
- varastointikustannukset
- hankintakustannukset

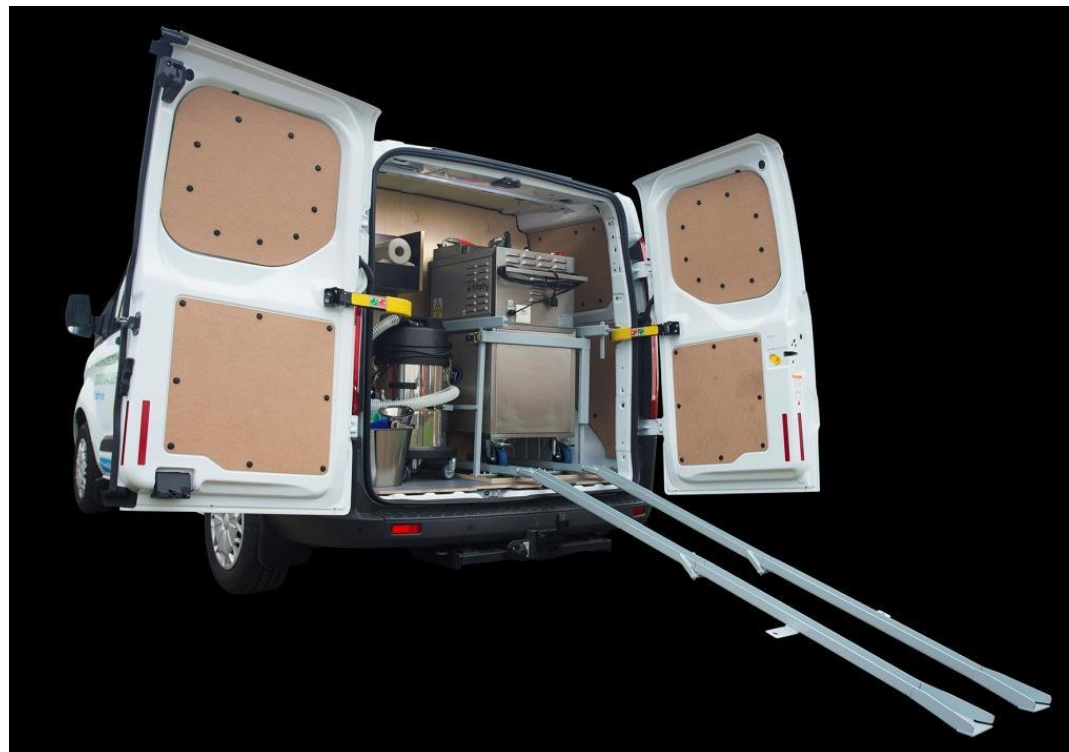


Säästöjen
saavuttamiseksi
investoitava
summa:

0 €



FiltaFry-palveluajoneuvo



FiltaFry-työasu



Nopea
Puhdas
Vihreämpi
Turvallisempi

Aktiivinen
rasvakeittimien
täyspalvelu:



Akryyliamidiasetus

Uusi akryyliamidiasetus tuli voimaan EU:n alueella 10. huhtikuuta 2018.

Seuraukset ravitsemusalan yrittäjille:

Uppopaistaminen on suoritettava terveellisemmin ja alhaisemmissa lämpötiloissa. Entistä enemmän noudatettavia määräyksiä.

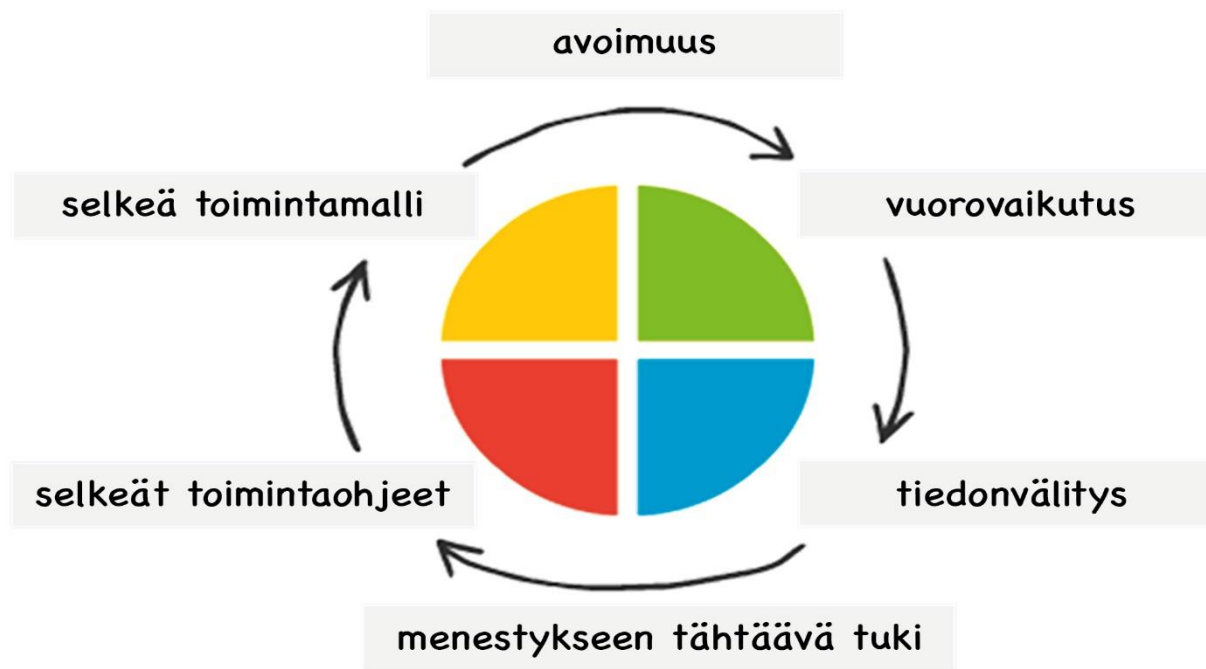
Seuraukset FiltaFry:n asiakkaille:

Voit ottaa rennosti, tilanne on hallussa.

Yhteenveto eduista

- Ei varastointia
- Ei investointi- eikä korjauskuluja
- Alentaa käyttökustannuksia
- Lisää omien työntekijöiden työturvallisuutta
- Säännölliset palvelukäynnit pidentävät paistorasvan käyttöikää mausta tinkimättä
- Nopean puhdistuksen ansiosta rasvakeittimen seisokkiaika lyhenee
- Ensimmäinen palvelukerta on maksuton
- Asiakas saa kaiken samalta palveluntarjoajalta ja hyötyy suljetusta järjestelmästä

Toiminnallemme on ominaista



Nykyiset päälisenssit

- USA
- Englanti
- Etelä-Afrikka
- Australia
- Intia
- Libanon
- Portugali
- Benelux
- Unkari
- Kreikka
- Bulgaria
- Saksa
- Itävalta
- Espanja
- Suomi

<http://www.gofilta.com/>

<http://www.filtaenvironmental.com/>

<http://www.filtaenvironmental.com/southafrica>

<http://www.filtafry.com.au/>

<http://www.filtaenvironmental.com/india/>

<http://www.filtaenvironmental-me.com/>

<http://www.reciclimpa.pt/>

<http://filta.nl/>

<http://filtafry.hu/>

<http://www.filtafry.gr/>

<http://www.filtafrybulgaria.com/>

<http://www.filtafry.de>

<http://www.filtafry.at>

<http://www.filtafry.es>

<http://www.filta.fi>



Yritysryhmä



Kaipaatko lisätietoja?

