



Presseinformation Filtafry, Emsbüren, 05.10.2016

Zoogastronomie setzt auf Nachhaltigkeit beim Frittieren und den mobilen Fritteusen Full Service von Filtafry

Um Fritteusen und Frittieröl müssen sich die Mitarbeiter der Zoorestaurants und -Imbisse in Köln, Münster, Osnabrück, Stuttgart und ab sofort auch in Berlin nicht mehr kümmern. Das übernimmt hier überall Filtafry, der einzige mobile Fritteusen Full-Service deutschlandweit.

„Wir nutzen seit einem halben Jahr den Service für das Filtrieren des gebrauchten Öls auf Mikrobasis, die professionelle Reinigung der Fritteusen, den Ölaustausch und die fachgerechte sowie umweltschonende Entsorgung“, sagt Thomas Schwiertz, Betriebsleiter für die Zoogastronomie Köln. „Wir sind begeistert von dem professionellen und zuverlässigen Service, der für uns eine große Entlastung bedeutet. Ohne Filtafry müssten unsere Mitarbeiter in der Küche nach einem harten Arbeitstag auch noch die Fritteusenjobs erledigen, was mit unnötigen Unfallrisiken verbunden wäre.“

Nur noch halb so viel Frittieröl nötig

Auch Frank Hartong, der für Aramark die Gastronomie im Allwetterzoo Münster verantwortet, hat sich für Filtafry entschieden und es bisher nicht bereut: „Neben der Mitarbeiterentlastung ist für uns auch wichtig, dass wir dank Filtafry einen messbaren Beitrag in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit leisten können. Filtafry filtert sämtliche Nahrungsmittelreste und gesundheitsschädliche Kohlenstoffreste bis zu 99% heraus. Damit verdoppelt sich bei uns die Nutzungsdauer des Öls, wir sparen hier etwa 40% unserer Kosten und müssen nur noch die Hälfte des Öls entsorgen. Als Ergebnis haben wir gesündere Produkte, die tatsächlich besser schmecken.“

Zum Filtafry-Service gehören selbstverständlich die Messungen des TPM Wertes zur Qualitätskontrolle des Frittieröls sowie die Dokumentation nach HACCP-Richtlinie.

Über Filtafry

Filtafry - 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. Seit 2015 ist das Unternehmen mit der Filtafry Deutschland GmbH auch in Deutschland aktiv. Das Konzept „FiltafryPlus“ umfasst das Filtrieren und Reinigen des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive Abnahme und fachgerechter Entsorgung des Altöls. Filtafry liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filtafry spezielles Reinigungsmittel für den Gastronomiebedarf. Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filtafry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V.

Pressekontakt

IT Public Relations
Maja Schneider
Bundesallee 81
D-12161 Berlin
Tel +49 30 79708771
ms@it-publicrelations.com
www.it-publicrelations.com

Unternehmenskontakt

Filtafry Deutschland GmbH
Jos van Aalst
Pliniusstraße 8
D-48488 Emsbüren
Tel +49 5903 9689110
info@filtafry.de
www.filtafry.de



© Foto: Valess, Bild: Konferenz der Tiere



© Foto: Valess, Bild: Valess Junior Safari



© Foto: Filtafry, Bild v.l.n.r.: Kay Arajums Filtafry, Frank Hartong Zoogastronomie Münster

Weitere Bilder von Filtafry zum Download: <https://www.filtafry.de/presse/pressebilder/>