



Presseinformation Filtafry Hessen, Idstein, 13.12.2016

Das Chillers frittiert nachhaltig und gesund dank Filtafry

Chillers Bar und Restaurant in Wiesbaden und Frankfurt setzt als erstes hessisches Restaurant auf Nachhaltigkeit beim Frittieren, hat immer saubere Fritteusen mit frischem Öl und nutzt dafür Filtafry, den neuen mobilen Fritteusen Full Service aus Idstein

Das Chillers liebt und lebt den kalifornischen Lebensstil: locker, easy going und natürlich mit stets frisch zubereiteten Burger und Pommes Frites. Das heißt auch: Rund um die Fritteuse muss alles immer tiptop sein, das Öl absolut frisch und fürs Amt jederzeit lückenlos nachweisbar. Da das für die Mitarbeiter in der Küche jede Menge Aufwand bedeutet und das Hantieren mit heißem Öl auch nicht ungefährlich ist, nutzt das Chillers an beiden Standorten Wiesbaden und Frankfurt seit einigen Monaten Filtafry, den mobilen Full Service rund um die Fritteuse.

Nur noch halb so viel Öl nötig

„Dass sich unsere Mitarbeiter nicht mehr um die Fritteusen kümmern müssen, entlastet enorm, ist aber nicht der einzige Grund, warum wir uns für den Fritteusen Service aus Idstein entschieden haben“, sagt Geschäftsführer Manfred Metzger. „Denn Filtafry reinigt nicht nur die Fritteusen, sondern filtert auch das gebrauchte Öl und übernimmt den Ölaustausch sowie die umweltschonende Entsorgung.“

„Durch die regelmäßige Filterung, bei der mit einem speziellen Mikrofilter-System sämtliche Nahrungsmittelreste und gesundheitsschädliche Kohlenstoffreste bis zu 99% herausgefiltert werden, haben wir nicht nur immer einwandfreies Öl in der Fritteuse, wir können es auch doppelt so lange nutzen und sparen so 50% der Ölkosten ein. Im Vergleich zu vorher verbrauchen wir bei insgesamt sieben Fritteusen in beiden Restaurants monatlich ca. 300 Liter Öl weniger, müssen am Ende nur die Hälfte entsorgen und leisten damit auch einen kleinen Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit und Ressourcenverbrauch“, freut sich Metzger. Beim Öl selbst setzt das Chillers bewusst auf ein hochwertiges einheimisches Produkt auf Sonnenblumenbasis und verzichtet komplett auf billigeres, ungesünderes Palmöl, für dessen Produktion große Teile des Regenwaldes zum Opfer fallen.“

Einzigar mobiler Fritteusen Rundum-Service in der Region

Montasser El-Nomany, der als Filtafry Franchisepartner seit 2015 für den Raum Wiesbaden, Taunus und Frankfurt zuständig ist und neben den Chillers Restaurants unter anderen auch das Taunus Wunderland betreut, freut sich über das wachsende Interesse von Restaurants, Imbissen und Caterern der Region am Filtafry-Service. „Mittlerweile suche ich intensiv nach einem Filtafry-Partner, der Frankfurt übernimmt und einem Mitarbeiter, der mich bei der Kundenbetreuung entlastet.“ Filtafry ist deutschlandweit bisher der einzige mobile Service, der vor Ort in diesem Umfang Dienstleistungen rund um die Fritteuse anbietet.

Auch das Chillers sucht nach Franchisepartnern in der Region, aber auch über die Bundeslandgrenzen hinaus. „Da wir die Zuverlässigkeit, die Flexibilität sowie das faire Miteinander bei Filtafry sehr schätzen, hoffen wir, dass es überall dort Filtafry gibt, wo wir neue Chillers Bars und Restaurants eröffnen“, sagt Metzger.

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.



Montasser el-Nomany, Filtafry (links) und Manfred Metzger, Chillers (rechts)

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

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 Hessen
Montasser El-Nomany
An der Struth 35
65510 Idstein
Tel +49 6126 5991530
m.el-nomany@filtafry.de
www.filtafry-hessen.de